



Русские Традиции

БАНКЕТНАЯ СЛУЖБА

МЕНЮ





Русские Традиции

ПОДАРКИ



ЛИМОНАД БАР / МОРС БАР

200 мл на гостя

от 75 000 р.

ЧАЙНАЯ И КОФЕЙНАЯ СТАНЦИИ

200 мл на гостя

от 95 000 р.

WELCOME ФУРШЕТ

Ассорти канапе, 2шт на гостя

от 120 000 р.

ЛИМОНАД БАР И ФУРШЕТ

200 мл на гостя, ассорти канапе, 2 шт на гостя

от 150 000 р.

ПРАЗДНИЧНЫЙ ТОРТ

100 г на гостя
при заказе меню от 3500 р. на персону

от 180 000 р.



Русские Традиции

WELCOME

ВЕЛКОМ ФУРШЕТ, ВАРИАНТ 1

7 500 р.

60 канапе

Курочка с ананасом на хрустящем тосте	15 шт x 20 гр
Канапе с сырокопченой колбасой, свежим огурцом, салатом и петрушкой на хрустящем тосте	15 шт x 25 гр
Канапе с ломтиком ветчины, салатным листом и помидоркой черри	15 шт x 25 гр
Канапе с сыром гауда и виноградом	15 шт x 15 гр

ВЕЛКОМ ФУРШЕТ, ВАРИАНТ 2

8 000 р.

60 канапе

Канапе с бужениной, маринованным огурчиком, петрушкой, горчичным соусом на хрустящем тосте	20 шт x 20 гр
Курочка с помидоркой черри на хрустящем тосте	20 шт x 25 гр
Брускетта с брынзой, пряной зеленью, чесноком, орехами и помидоркой черри	20 шт x 30 гр

ВЕЛКОМ ФУРШЕТ, ВАРИАНТ 3

16 500 р.

70 канапе

Канапе с сырокопченой свининой, маринованным огурчиком и оливкой на хрустящем тосте	15 шт x 20 гр
Канапе с лососем шеф-посола на пшеничном тосте со сливочным сыром, оливкой и веточкой укропа	15 шт x 25 гр
Сыр Бри с коктейльной вишней и медом	20 шт x 15 гр
Канапе с обжаренной королевской креветкой, нежным сливочным сыром на пшеничном тосте	20 шт x 25 гр

ЛИМОНАД БАРЫ

Мохито безалкогольный	3000 мл	2 850 р.
<i>Лайм, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Апельсиновый крюшон	3000 мл	2 250 р.
<i>Апельсин, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Имбирный лимонад	3000 мл	2 250 р.
<i>Имбирь, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Морс клюквенный	3000 мл	2 250 р.
<i>Клюква, сахар, вода</i>		



Русские Традиции

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

2500 Р
на персону

КАНАПЕ МЯСНЫЕ

- Канapé с запеченным окороком, на ржаном тосте, с хреном, 30 гр
маринованным огурчиком и вяленным томатом
- Канapé с сырокопченой колбасой, свежим огурцом, салатом и петрушкой на хрустящем тосте 25 гр
- Обжаренное филе цыпленка с помидором конфи́т и базиликом 25 гр

КАНАПЕ РЫБНЫЕ

- Канapé с лососем шеф-посола на пшеничном тосте со сливочным сыром, оливкой.....25 гр
и веточкой укропа
- Канapé с обжаренной королевской креветкой, нежным сливочным сыром25 гр
на пшеничном тосте

КАНАПЕ ОВОЩНЫЕ

- Мини капрезе из черри моцареллы, черри помидоров, свежего огурчика и соуса песто25 гр
- Рулетики из обжаренных баклажан с творожным сыром,30 гр
кинзой и чесноком на хрустящем тосте

САЛАТЫ В СТАКАНЧИКАХ

- Салат «Цезарь» с цыпленком, салатными листьями, помидорками черри,50 гр
фирменным соусом, сухариками и сыром пармезан в стаканчике
- Салат «Оливье» с ветчиной, перепелиными яйцами, и ростками гороха в стаканчике70 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Шашлычок из филе куриной грудки с томатным соусом 60 гр
- Картофель Айдахо с соусом тартар 100 гр

НАПИТКИ

- Морс клюквенный 200 мл

ИТОГО на гостя 465 гр



Русские Традиции

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

3500 Р
на персону

КАНАПЕ МЯСНЫЕ

Ростбиф с каперсом и помидоркой черри на хрустящем крутоне	30 гр
Канapé с сырокопченной свининой, маринованным огурчиком и оливкой на хрустящем тосте	20 гр
Курочка с ананасом на хрустящем тосте	20 гр
Мини бургер с бифштексом, сыром, маринованным огурчиком, томатным соусом и салатом	50 гр

КАНАПЕ РЫБНЫЕ

Канapé с лососем шеф-посола на пшеничном тосте со сливочным сыром, оливкой и веточкой укропа	25 гр
Канapé с обжаренной королевской креветкой, нежным сливочным сыром на пшеничном тосте	25 гр
Канapé с красной икрой на хрустящем тосте со сливочным маслом и укропом	15 гр

КАНАПЕ ОВОЩНЫЕ

Сыр Бри с коктейльной вишней и медом	15 гр
Мини капрезе из черри моцареллы, черри помидоров, свежего огурчика и соуса песто	25 гр
Рулетики из обжаренных баклажан с творожным сыром, кинзой и чесноком на хрустящем тосте	30 гр

САЛАТЫ В СТАКАНЧИКАХ

Салат «Цезарь» с цыпленком, салатными листьями, помидорками черри, фирменным соусом, сухариками и сыром пармезан в стаканчике	50 гр
Салат из свежих овощей, оливок и сыра фета под соусом «песто» из базилика и пармезана, с чипсами из тортильи со специями	70 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из филе куриной грудки с томатным соусом	60 гр
Овощи гриль на шпажке	50 гр

ДЕСЕРТЫ

Булочки Шу с кокосовым кремом	35 гр
-------------------------------------	-------

НАПИТКИ

Морс клюквенный	200 мл
-----------------------	--------

ИТОГО на гостя 520 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2100 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ на выбор 3 закуски

Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри 80 гр

Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса

Филе атлантической сельди с молодым картофелем, 80 гр
маринованным луком

Нарезанное филе сельди с запеченным молодым картофелем и маринованным луком

Помидорки с сыром 60 гр

Свежие помидоры, сыр гауда, майонез, чеснок

Микс маринованных, соленых и свежих овощей 80 гр

Маринованные огурчики, морковь по-корейски, квашеная капуста, свежие помидоры и огурчики

САЛАТЫ на выбор 2 салата

Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр

Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Традиционный Греческий салат 80 гр

Салат со свежими овощами, сыром Фетой, маслинами и оливковым маслом

Классический салат «Мимоза»..... 80 гр

Горбуша консервированная, отварные картофель, морковь, яйца, соус майонез

Салат «Рафаэль» 80 гр

Мясо крабовых палочек, китайская капуста, свежие огурчики, кукуруза, вареные яйца и соус майонез

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Филе цыпленка Терияки с кунжутом 130/50 гр

Обжаренное филе цыпленка, соус терияки и кунжут

ГАРНИР

Картофель Айдахо 150 гр

Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленной зеленью и чесноком

ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА

Белый и черный хлеб 80 гр

ИТОГО на гостя 800 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2500 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ на выбор 3 закуски

Ассорти колбас 50 гр

Сырокопченая колбаска, сервелат, карбонад копчено-вареный, свежая зелень, помидорки черри

Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри 80 гр

Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса

Филе атлантической сельди с молодым картофелем, 80 гр
маринованным луком

Нарезанное филе сельди с запеченным молодым картофелем и маринованным луком

Спелые томаты с брынзой, ароматной пряной зеленью 60 гр
и оливковым маслом

Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло, бальзамический крем

Овощной дип со сметанным соусом 80 гр

Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров, сметана, зелень

САЛАТЫ на выбор 3 салата

Салат из филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, 80 гр
сыром и свежими огурчиками

С обжаренным цыпленком, шампиньонами, сыром, свежими огурчиками и пряным соусом

Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр

Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Традиционный Греческий салат 80 гр

Салат со свежими овощами, сыром Фетой, маслинами и оливковым маслом

Классический салат «Мимоза» 80 гр

Горбуша консервированная, отварные картофель, морковь, яйца, соус майонез

Салат «Рафаэль» 80 гр

Мясо крабовых палочек, китайская капуста, свежие огурчики, кукуруза, вареные яйца и соус майонез

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Филе цыпленка на гриле с соусом из сливок, бекона 130/50 гр
и зернистой горчицы

Куриная грудка обжаренная на гриле. Подается с печеным томатом и соусом на основе сливок, бекона и зернистой горчицы

ГАРНИР

Картофель Айдахо 150 гр

Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленной зеленью и чесноком

ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА

Белый и черный хлеб 80 гр

ИТОГО на гостя 850 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3200 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

на выбор 5 закуски

Мясная тарелка с домашней 80 гр
бужениной и куриным рулетом

*Буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном*

Ролл из ветчины с сырным 80 гр
муссом, зеленью и помидорками черри

*Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины
и сырного мусса*

Блинный ролл с форелью 60 гр
шеф-посола, нежным сливочным сыром
и хрустящим огурчиком

*Тонкий блинчик, ломтик слабосоленой форели,
сливочный сыр и свежий огурчик. Подается
в нарезанном виде, украшенный лимоном,
маслинами и укропом*

Хрустящая брускетта 30 гр
с печеными баклажанами, перцами
и помидорами, сырным кремом
и свежей зеленью

*Хрустящий багет, запеченные с оливковым маслом
и ароматными специями баклажаны, болгарский
перец и помидоры, сыр Фета, свежая зелень*

Спелые томаты с брынзой, 60 гр
ароматной пряной зеленью и
оливковым маслом

*Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло,
бальзамический крем*

Овощной дип 80 гр
со сметанным соусом

*Свежие огурцы, болгарский перец,
дольки помидоров, сметана, зелень*

ГАРНИР

Картофель Айдахо 150 гр

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленой зеленью
и чесноком*

ИТОГО на гостя 1000 гр

САЛАТЫ

на выбор 3 салата

Салат «Цезарь» с филе 80 гр
цыпленка, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан

*Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг,
помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы
и фирменный соус*

Салат «Нежность» 80 гр

*Запеченное филе курочки, перепелиное яйцо,
ананас, сыр, грецкие орешки и соус майонез*

Традиционный салат «Оливье» 80 гр
с ветчиной и перепелиными яйцами

*Ветчина, отварные картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы и
консервированный горошек, майонез*

Традиционный Греческий салат 80 гр

*Салат со свежими овощами, сыром Фетой,
маслинами и оливковым маслом*

Классический салат «Мимоза» 80 гр

*Горбуша консервированная, отварные картофель,
морковь, яйца, соус майонез*

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Филе цыпленка с моцарелой,.. 150/20 гр
помидорами и соусом песто

*Обжаренная куриная грудка, запеченная с сыром
моцарела и помидорами. Подается с соусом песто*

ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА

Багет и ржаной хлеб 80 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3500 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

на выбор 5 закуски

Мясная тарелка с домашней 80 гр
бужениной и куриным рулетом

*Буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном*

Ассорти колбас 50 гр

*Сырокопченая колбаска, сервелат, карбонад
копчено-вареный, свежая зелень, помидорки черри*

Блинный ролл с форелью 60 гр
шеф-посола, нежным сливочным сыром
и хрустящим огурчиком

*Тонкий блинчик, ломтик слабосоленой форели,
сливочный сыр и свежий огурчик. Подается
в нарезанном виде, украшенный лимоном,
маслинами и укропом*

Микс брускетт, вариант 2 30 гр
(брускетта с печеными овощами
и брускетта с сырным кремом и орешками)

*Хрустящая брускетта с печеными баклажанами,
перцами и помидорами, сырным кремом и свежей
зеленью и брускетта с сырным кремом из феты
и творожного сыра, с кинзой, орешками
и помидоркой черри*

Спелые томаты с брынзой, 60 гр
ароматной пряной зеленью и
оливковым маслом

*Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло,
бальзамический крем*

Овощной дип 80 гр
со сметанным соусом

*Свежие огурцы, болгарский перец,
дольки помидоров, сметана, зелень*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен с грибами 100 гр
в картофельной лодочке

*Обжаренные шампиньоны с луком и филе кури.
Запекаются в картофельной лодочке под соусом
бешамель с сыром*

ГАРНИР

Картофель Айдахо 150 гр

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленой зеленью
и чесноком*

ИТОГО на гостя 1050 гр

САЛАТЫ на выбор 3 салата

Салат «Цезарь» с филе 80 гр
цыпленка, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан
*Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг,
помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы
и фирменный соус*

Салат «Боярский» 80 гр
Запеченная буженина, отварной картофель,
маринованные опята и огурчики, болгарский перец,
красный лук и горчичная заправка с лимоном
и растительным маслом

Салат «Нисуаз» 80 гр
Обжаренное филе тунца, отварные яйца, листья
салата айсберг, руккола, припущенная в соевом соусе
стручковая фасоль, помидоры черри, картофель
запеченный, красный лук, горчичный соус, кунжут

Традиционный салат «Оливье» 80 гр
с ветчиной и перепелиными яйцами
*Ветчина, отварные картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы и
консервированный горошек, майонез*

Салат с копченой рыбой 80 гр
Горбуша г/к, отварной картофель, свежие и
маринованные огурчики, зеленый лук, отварные
яйца и соус майонез

Салат из свежих овощей 80 гр
под соусом «Песто» с чипсами
из тортильи
*Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец,
сыр Фета, оливки, Песто, чипсы из тортильи
со специями*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

Корейка на гриле 130/50 гр
с грибным соусом
*Отбивная корейка свинины на гриле со сливочно-
грибным соусом*

Филе цыпленка 150/20 гр
с моцареллой, помидорами и соусом песто
*Обжаренная куриная грудка, запеченная с сыром
моцарелла и помидорами. Подается с соусом песто*

ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА

Багет и ржаной хлеб 80 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3900 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

на выбор 5 закуски

Мясная тарелка с домашней 80 гр
бужениной и куриным рулетом

*Буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном*

Ассорти колбас 50 гр

*Сырокопченая колбаска, сервелат, карбонад
копчено-вареный, свежая зелень, помидорки черри*

Нежный лосось шеф-посола 35 гр
с апельсиновой цедрой

*Тонкие ломтики лосося, маринованные
с апельсиновой и лимонной цедрой.
Украсаются лимоном, оливками и укропом*

Рулетки из баклажан 60 гр

*Обжаренные баклажаны в виде рулетиков
с начинкой из сыра Фета, свежей кинзы и чеснока*

Спелые томаты с брынзой, 60 гр
ароматной пряной зеленью и
оливковым маслом

*Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло,
бальзамический крем*

Овощной дип 80 гр
со сметанным соусом

*Свежие огурцы, болгарский перец,
дольки помидоров, сметана, зелень*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлык из цыпленка 80 гр
с помидоркой черри и болгарским
перцем

*Филе цыпленка, помидорка черри, болгарский
перец, томатный соус*

ГАРНИР на выбор

Картофель Айдахо 150 гр

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленной зеленью
и чесноком*

Нежное картофельное пюре 150 гр
со сливочным маслом

Картофель, молоко, сливки, сливочное масло

ИТОГО на гостя 1050 гр

САЛАТЫ на выбор 3 салата

Салат «Цезарь» с филе 80 гр
цыпленка, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан
*Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг,
помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы
и фирменный соус*

Салат «Боярский» 80 гр

*Запеченная буженина, отварной картофель,
маринованные опята и огурчики, болгарский перец,
красный лук и горчичная заправка с лимоном
и растительным маслом*

Салат «Нисуаз» 80 гр

*Обжаренное филе тунца, отварные яйца, листья
салата айсберг, руккола, припущенная в соевом соусе
стручковая фасоль, помидоры черри, картофель
запеченный, красный лук, горчичный соус, кунжут*

Традиционный салат «Оливье» 80 гр
с ветчиной и перепелиными яйцами

*Ветчина, отварные картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы и
консервированный горошек, майонез*

Салат с копченой рыбой 80 гр

*Горбуша г/к, отварной картофель, свежие и
маринованные огурчики, зеленый лук, отварные
яйца и соус майонез*

Салат из свежих овощей 80 гр
под соусом «Песто» с чипсами
из тортильи

*Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец,
сыр Фета, оливки, Песто, чипсы из тортильи
со специями*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

Корейка на гриле 130/50 гр
с грибным соусом

*Отбивная корейка свинины на гриле со сливочно-
грибным соусом*

Фиш стейк из трески 120/50 гр
с соусом тартар

*Филе трески обжаренное в сухарях панко.
Подается с соусом тартар*

ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА

Багет и ржаной хлеб 80 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4500 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

на выбор 5 закуски

Мясное трио с домашней 80 гр
бужениной, куриным рулетом и копченой колбаской

Буженина по-домашнему, куриный рулет, колбаса твердого копчения. Подается с хреном

Мини бургер с бифштексом 50 гр

Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик

Нежный лосось шеф-посола 35 гр
с апельсиновой цедрой

Тонкие ломтики лосося, маринованные с апельсиновой и лимонной цедрой. Украшаются лимоном, оливками и укропом

Капрезе с бальзамическим кремом 60 гр
и соусом песто

Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового масла, соуса песто и бальзамического крема. Украшается листьями базилика

Микс брускетт, вариант 1 30 гр
(брускетта с печеным перцем и сыром дор блю и брускетта с печеными овощами)

Хрустящая брускетта с печеным подмаринованным перцем, сыром дор блю и бальзамическим кремом и брускетта с печеными баклажанами, перцами и помидорами, сырным кремом и свежей зеленью

Овощной дип со сметанным соусом 80 гр
Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров, сметана, зелень

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из креветок с ананасом 70 гр

Тигровые креветки с ананасом на бамбуковых шпажках, обжаренные с соусом терияки и кунжутом

ГАРНИР на выбор

Картофель Айдахо 150 гр

Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленной зеленью и чесноком

Нежное картофельное пюре 150 гр
со сливочным маслом

Картофель, молоко, сливки, сливочное масло

НАПИТКИ

Морс ягодный 200 мл

ИТОГО на гостя 1045 гр

САЛАТЫ на выбор 3 салата

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, 80 гр
хрустящими хлебцами, фирменным соусом и сыром пармезан

Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус

Салат с жареной свиной 80 гр
и арахисовым соусом

Обжаренная свиная вырезка с красным луком и специями, болгарский перец, свежий огурец, морковь и арахисовый соус

Гриль-Салат с индейкой и грушей 80 гр

Индейка на гриле, салат руккола, микс салат, груша томленая в красном вине, помидорки черри и медово-соевая заправка

Микс салат с овощами гриль, 80 гр
брынзой и сыром дор блю

Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль, помидорки черри, брынза, дор блю и лимонно-оливковый дрессинг с пряной зеленью

Салат «Нисуаз» 80 гр

Обжаренное филе тунца, отварные яйца, листья салата айсберг, руккола, припущенная в соевом соусе стручковая фасоль, помидоры черри, картофель запеченный, красный лук, горчичный соус, кунжут

Салат «Оливье» с цыпленком 80 гр
и перепелиными яйцами

Запеченное филе курицы, отварные картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

Шашлык из свинины с луком, 150/50 гр
болгарским перцем и домашним томатным соусом

Запеченные в ароматных специях кусочки свинины с овощами. Подается на деревянных шпажках с домашним томатным соусом

Стейк из судака 120/50 гр
с лимонно-лаймовым соусом

Обжаренное филе судака в хрустящей панировке, соус лимонно-лаймовый

ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА

Багет и ржаной хлеб 80 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5500 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное трио с домашней 80 гр
бужениной, куриным рулетом и копченой
колбаской

*Буженина по-домашнему, куриный рулет,
колбаса твердого копчения. Подается с хреном*

Профитролы с паштетом 25 гр

*Заварные пирожные с нежнейшим паштетом
из куриной печени*

Лосось «Филадельфия» 50 гр

*Тонкие ломтики лосося, маринованные с апельсиновой
и лимонной цедрой фаршированные творожным сыром
в виде рулетиков*

Капрезе с бальзамическим кремом 60 гр
и соусом песто

*Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового
масла, соуса песто и бальзамического крема. Украшается
листьями базилика*

Баклажаны с сыром и грецким орехом..... 60 гр

*Рулетки из обжаренных баклажан с сыром Фета
и грецким орехом, аджикой и кинзой*

Овощной дип со сметанным соусом 80 гр

*Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров,
сметана, зелень*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Блинчик с форелью, грибами, 100 гр
сливками и луком пореем

*Запеченное филе форели в сливочном соусе с луком
пореем и грибами в блинчике*

ГАРНИР на выбор

Картофель Айдахо 150 гр

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком*

Овощи гриль 120 гр

*Обжаренные на гриле баклажаны, кабачки,
болгарский перец, шампиньоны и помидоры*

НАПИТКИ

Морс ягодный 200 мл

ИТОГО на гостя 1195 гр

САЛАТЫ на выбор 4 салата

Салат «Цезарь» с тигровыми 80 гр
креветками, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан

*Обжаренные тигровые креветки, листья салата айсберг,
помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы
и фирменный соус*

Салат с отварной говядиной, 80 гр
свежими овощами и лимонно-соевой
заправкой

*Отварная говядина, болгарский перец, свежие, стебель
сельдерея, огурец, красный лук, кинза, лимонно-соевая
заправка, обжаренный кунжут*

Гриль-Салат с индейкой и грушей 80 гр

*Индейка на гриле, салат руккола, микс салат, груша
томленая в красном вине, помидорки черри и
медово-соевая заправка*

Микс салат с овощами гриль, 80 гр
брынзой и сыром дор блю

*Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль, помидорки
черри, брынза, дор блю и лимонно-оливковый дрессинг
с пряной зеленью*

Скандинавский салат с форелью 80 гр
и печеным картофелем

*Запеченная форель, руккола, айсберг, картофель бейби,
помидорки черри, красный лук, каперсы, пряный соус*

Салат «Оливье» с цыпленком 80 гр
и перепелиными яйцами

*Запеченное филе кури, отварные картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный
горошек, майонез*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

Стейк из свинины с грибным 130/50 гр
жульеном под сыром моцарелла

Отбивная свиная шейка, грибной жульен, сыр моцарелла

Дуэт из морской форели и 120/30 гр
судака под соусом терияки

*Филе морской форели и судака на бамбуковых шпажках,
соус терияки, кунжут*

ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА

Булочки выпечные 80 гр

Булочка французская и пражская



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

6500 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное плато с отварным 80 гр
говяжьим языком, домашней бужениной
и куриным рулетом

*Отварной говяжий язык, буженина по-домашнему,
куриный рулет. Подается с хреном, зеленью и корнишонами*

Профитроли с паштетом 25 гр

*Заварные пирожные с нежнейшим паштетом
из куриной печени*

Рыбное плато 60 гр

*Тонкие ломтики лосося, маринованные с апельсиновой
и лимонной цедрой, и масляной рыбы холодного копчения,
лимон, укроп, оливки*

Ассорти сыров с ягодами и орехами 60 гр

*Ассорти сыров дор блю, пармезан, маасдам, гауда,
украшенные ягодами винограда, медом и грецким орехом*

Капрезе с бальзамическим кремом 60 гр
и соусом песто

*Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового
масла, соуса песто и бальзамического крема. Украшается
листьями базилика*

Ассорти овощных рулетиков 60 гр

*Рулетки из баклажан, рулетки из цуккини,
рулетки из печеного болгарского перца*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из индейки и овощей 100 гр
с соусом терияки и кунжутом

*Филе индейки, баклажаны, кабачок, болгарский перец,
шампиньоны, помидорки черри, соус терияки,
обжаренный кунжут*

ГАРНИР на выбор

Картофель Стоун с розмарином 150 гр

*Картофель стоун запекается с розмарином.
Подается с рубленной зеленью.*

Овощи гриль 120 гр

*Обжаренные на гриле баклажаны, кабачки, болгарский
перец и помидоры*

НАПИТКИ

Морс ягодный 200 мл

ИТОГО на гостя 1185 гр

САЛАТЫ на выбор 4 салата

Стейк-Салат с ростбифом, 80 гр
микс салатом, помидорками черри
и каперсами

*Запеченное с ароматными специями, тонко порезанное
филе говядины, микс свежих салатных листьев, помидорки
черри, каперсы и горчичная заправка*

Микс салат с тигровыми 80 гр
креветками и соусом манго

*Тигровые креветки, микс салат, помидорки черри, апельсин,
соус манго, бальзамический крем, обжаренный миндаль*

Салат с утиной грудкой 80 гр
и медово-соевой заправкой

*Микс салат, обжаренное филе утки, груша томленая
в красном вине, помидорки черри и медово-соевая
заправка*

Салат с отварной говядиной, 80 гр
свежими овощами и лимонно-соевой
заправкой

*Отварная говядина, болгарский перец, свежие, стебель
сельдерея, огурец, красный лук, кинза, лимонно-соевая
заправка, обжаренный кунжут*

Микс салат с овощами гриль, 80 гр
брынзой и сыром дор блю

*Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль, помидорки
черри, брынза, дор блю и лимонно-оливковый дрессинг
с пряной зеленью*

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, 80 гр
хрустящими хлебцами, фирменным соусом
и сыром пармезан

*Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг,
помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы
и фирменный соус*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

Медальоны из свинины 150/50 гр
в беконе с грибным соусом

*Нежная, обжаренная с ароматными специями вырезка
свинины, обернутая в бекон со сливочно-грибным соусом*

Стейк из филе форели с соусом 120/50 гр
из белого вина

*Филе морской форели и судака на бамбуковых шпажках,
соус терияки, кунжут*

ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА

Булочки выпечные 80 гр

Булочка французская и пражская



Русские Традиции

МЕНЮ ВЫПУСКНОЙ

2600 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Брускетта с салями** 30 гр
Запеченный багет с горчичным соусом, свежим салатом, слайсами салями, маринованным огурчиком и маслиной
- Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри** 80 гр
Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса
- Мини Капрезе на шпажках соусом песто** 25 гр
Закуска на шпажках из помидоров черри, сыра моцареллы, соуса песто и бальзамического крема
- Мини бургер с бифштексом** 50 гр
Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик
- Овощной дип со сметанным соусом** 80 гр
Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров, сметана, зелень

САЛАТЫ

- Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, фирменным соусом и сыром пармезан** 80 гр
Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус
- Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами** 80 гр
Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

- Филе цыпленка Терияки с кунжутом** 130/50 гр
Кусочки куриного филе обжаренные и томленные в соусе терияки. Подается с кунжутом

ГАРНИР

- Картофель Айдахо** 150 гр
Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленной зеленью и чесноком

НАПИТКИ

- Морс ягодный** 200 мл

ИТОГО на гостя 755 гр



Русские Традиции

МЕНЮ ВЫПУСКНОЙ

3500 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с цыпленком гриль и помидоркой черри 30 гр

Филе цыпленка на гриле, салатный лист, майонез, свежий огурчик, помидорка черри, хрустящий багет

Мини бургер с бифштексом 50 гр

Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик

Блинный ролл с форелью шеф-посола, нежным сливочным сыром 60 гр
и хрустящим огурчиком

Тонкий блинчик, ломтик слабосоленой форели, сливочный сыр и свежий огурчик. Подается в нарезанном виде, украшенный лимоном, маслинами и укропом

Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри 80 гр

Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса

Овощной дип со сметанным соусом 80 гр

Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров, сметана, зелень

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, 80 гр
фирменным соусом и сыром пармезан

Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус

Салат овощной с мини моцареллой и соусом песто 80 гр

Сыр черри моцарелла, черри помидоры, свежие огурцы, микс салатных листьев, соус песто

Салат «Оливье» с цыпленком и перепелиными яйцами 80 гр

Запеченное филе курицы, отварные картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пицца Маргарита 100 гр

Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Филе цыпленка на гриле с соусом из сливок, 130/50 гр
бекона и зернистой горчицы

Куриная грудка, обжаренная на гриле. Подается с печеным томатом и соусом на основе сливок, бекона и зернистой горчицы

ГАРНИР

Картофель Айдахо 150 гр

Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленной зеленью и чесноком

НАПИТКИ

Морс ягодный 200 мл

ИТОГО на гостя 970 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ Родители

1700 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с салями 30 гр

Запеченный багет с горчичным соусом, свежим салатом, слайсами салями, маринованным огурчиком и маслиной

Мини бургер с бифштексом 50 гр

Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик

Брускетта с морской форелью шеф посола 40 гр

Филе морской форели слабой соли на хрустящем багете, с творожным сыром, свежим салатом и огурцом, оливкой и зеленью

Мини Капрезе на шпажках соусом песто 30 гр

Закуска на шпажках из помидоров черри, сыра моцареллы, соуса песто и бальзамического крема

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, 80 гр
фирменным соусом и сыром пармезан

Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус

Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр

Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пицца Маргарита 100 гр

Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик

ИТОГО на гостя 410 гр



Русские Традиции

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

1500 Р
на персону

-  **Наггетсы куриные** 120/50 гр
*Обжаренное во фритюре филе кури в панировочных сухарях.
Подается с кетчупом и майонезом*
-  **Картофель фри** 100 гр
Обжаренный во фритюре картофель, порезанный брусочком
-  **Пицца Маргарита / Пепперони** 150 гр
Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик
-  **Овощные палочки с помидорками черри** 150 гр
Свежие огурчики, помидорки черри, перчик и морковь

ИТОГО на гостя 570 гр



Русские Традиции

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

2000 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ


 **Баклажаны по-мегрельски** 100 гр
Рулетики из обжаренных баклажанов с грецким орехом, аджикой и кинзой

 **Микс салат с помидорками черри, мякотью апельсина** 150 гр
и лимонно-горчичной заправкой
Микс свежих салатов, помидорки черри, апельсин, лимонно-оливковый дрессинг с зернистой горчицей

 **Хрустящая брускетта с печеными баклажанами, перцами** 80 гр
и помидорами и свежей зеленью без сыра
Хрустящий багет, запеченные с оливковым маслом и ароматными специями баклажаны, болгарский перец и помидоры, свежая зелень

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 **Жульен без сливок, запеченный в картофеле с зеленью** 100 гр
Картофель, обжаренные шампиньоны, лук, вода, специи, рубленая зелень

 **Шашлычок из овощей с соусом терияки**..... 150 гр
Цукини, баклажаны, болгарский перец, шампиньоны, помидорки черри, соус терияки, обжаренный кунжут

ИТОГО на гостя 580 гр



Русские Традиции

НАПИТКИ

Вода с лимоном и мятой	200 мл	60 р.
<i>Вода минеральная, лимон, мята</i>		
Морс ягодный	200 мл	150 р.
<i>Ягоды, сахар, вода</i>		
Морс клюквенный.....	200 мл	150 р.
<i>Клюква, сахар, вода</i>		
Морс черная смородина.....	200 мл	150 р.
<i>Черная смородина, сахар, вода</i>		
Морс брусничный.....	200 мл	150 р.
<i>Брусника, сахар, вода</i>		
Лимонад домашний.....	200 мл	150 р.
<i>Лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Мохито безалкогольный	200 мл	190 р.
<i>Лайм, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Апельсиновый крюшон	200 мл	150 р.
<i>Апельсин, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Малиновый лимонад	200 мл	150 р.
<i>Малина, сок лимона, мята, сироп, газированная вода</i>		
Клубничный лимонад.....	200 мл	150 р.
<i>Клубника, сок лимона, мята, сироп, газированная вода</i>		
Имбирный лимонад.....	200 мл	150 р.
<i>Имбирь, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Кисель ягодный	200 мл	150 р.
<i>Клюква или черная смородина, вода, сахар, крахмал</i>		
Чай	200 мл	80 р.
<i>Чай пакетированный, сахар</i>		
Кофе растворимый	200 мл	120 р.
<i>Кофе растворимый, сахар</i>		
Кофе заварной	200 мл	150 р.
<i>Кофе зерновой, сахар</i>		

Русские Традиции

ВЫПЕЧКА

ПИЦЦА

Пицца Маргарита.....	500 гр	990 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик</i>		
Пицца Маргарита / Пепперони	150 гр	390 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик</i>		
Пицца Пепперони	500 гр	990 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, колбаса пепперони, томатный соус, базилик</i>		
Пицца 3 сыра	500 гр	1350 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, сыр пармезан, сыр гауда, томатный соус, базилик</i>		
Пицца Цезарь	550 гр	1250 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, куриное филе, бекон, сливочный соус с чесноком, базилик, пармезан</i>		

ПИРОГИ

Хачапури с сыром сулугуни	500 гр	950 р.
<i>Грузинский закрытый пирог с сыром сулугуни</i>		
Кубдари	500 гр	950 р.
<i>Грузинский пирог с мясом, репчатым луком и острой аджикой</i>		
Пирог адыгейский	500 гр	950 р.
<i>Запеченный пирог с адыгейским сыром и шпинатом</i>		
Мини бургер с бифштексом	50 гр	190 р.
<i>Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик</i>		

ПИРОЖКИ СЫТНЫЕ

Пирожки с мясом	50 гр	90 р.
<i>Начинка из обжаренного с луком фарша из свинины и отварных яиц</i>		
Пирожки с ветчиной и сыром	50 гр	80 р.
<i>Начинка из ветчины и сыра</i>		
Пирожки с капустой	50 гр	80 р.
<i>Начинка из обжаренной капусты и отварных яиц</i>		
Пирожки с картошкой	50 гр	70 р.
<i>Начинка из отварного картофеля и жаренного репчатого лука</i>		
Пирожки с луком и яйцом	50 гр	80 р.
<i>Начинка из зеленого лука и отварных яиц</i>		

ПИРОЖКИ СЛАДКИЕ

Булочки с маком и шоколадной глазурью	50 гр	90 р.
<i>Начинка из мака и сахара</i>		
Булочки с корицей в сливочной глазури	50 гр	90 р.
<i>Начинка из корицы и сахара</i>		
Пирожки с яблоком	50 гр	80 р.
<i>Начинка из яблок с сахаром</i>		

БЛИНЫ

Блин с маслом	70 гр	120 р.
<i>Обжаренный блинчик со сливочным маслом</i>		
Блины с маслом, 2шт.....	140 гр	240 р.
<i>Обжаренный блинчик со сливочным маслом</i>		
Блинчик с курой и грибами	80 гр	250 р.
<i>Блин, куриное филе, шампиньоны, лук репчатый, сливки</i>		
Блинчик с ветчиной и сыром	80 гр	200 р.
<i>Блин, ветчина, сыр</i>		
Блины со сладким топпингом, 2шт	100 гр	240 р.
<i>Блин, топпинг на выбор: сгущенка, мед</i>		



Русские Традиции

БЛЮДО ОТ ШЕФ ПОВАРА

Поросенок запеченный с гречей и грибами (~ 5-7кг) 1000 гр **10 500 р.**

Молочный поросенок (5-7кг), отварная греча, обжаренный лук и шампиньоны. Украшается свежей зеленью и свежими овощами.

Утка в яблоках (от 10 персон) 2000 гр **7 900 р.**

Утка фаршированная яблоками (~2кг). Подается с листьями салата, печеными яблоками и клюквенным соусом

Креветки Лангостино на гриле (20шт) 750/100 гр **7 500 р.**

Обжаренные на гриле крупные креветки с головой, в панцире. Подаются с лимоном, оливковым маслом и пряной зеленью с чесноком

Судак фаршированный (от 20 персон) 100/30 гр **750 р.**

Филе судака, обжаренные шампиньоны, лук, сливки. Подается в нарезанном виде на блюде с соусом тартар. Украшается салатными листьями, зеленью, маслинами, лимоном и свежими овощами

Щука фаршированная (от 20 персон) 100/30 гр **650 р.**

Филе щуки, лук, сливки. Подается в нарезанном виде на блюде с соусом тартар. Украшается салатными листьями, зеленью, маслинами, лимоном и свежими овощами



Русские Традиции

ПОМИНАЛЬНОЕ МЕНЮ

2300 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри 80 гр

Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса

Филе атлантической сельди с молодым картофелем, 80 гр
маринованным луком

Нарезанное филе сельди с запеченным молодым картофелем и маринованным луком

Овощной дип со сметанным соусом 80 гр

Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров, сметана, зелень

Кутья 50 гр

Рис с изюмом, медом и орехами

Блины с маслом 70 гр

Обжаренный блинчик со сливочным маслом

САЛАТЫ на выбор 1 салат

Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр

Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Традиционный Греческий салат 80 гр

Салат со свежими овощами, сыром Фетой, маслинами и оливковым маслом

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, 80 гр
фирменным соусом и сыром пармезан

Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Шашлык куриный с домашним томатным соусом 130/50 гр

Запеченные в ароматных специях кусочки филе куриной грудки.

Подается на деревянных шпажках с домашним томатным соусом

ГАРНИР

Картофель Айдахо 150 гр

Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком

ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА

Багет и ржаной хлеб 80 гр

НАПИТКИ

Кисель ягодный 200 мл

Клюква или черная смородина, вода, сахар, крахмал

ИТОГО на гостя 850 гр



Русские Традиции

ПОМИНАЛЬНОЕ МЕНЮ

2900 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти колбас 50 гр

*Сырокопченая колбаска, сервелат, карбонад
копчено-вареный, свежая зелень, помидорки черри*

Ролл из ветчины с сырным 80 гр
муссом, зеленью и помидорками черри

*Классические рулетики из тонко нарезанной
ветчины и сырного мусса*

Филе атлантической сельди 80 гр
с молодым картофелем,
маринованным луком

*Нарезанное филе сельди с запеченным молодым
картофелем маринованным луком*

Овощной дип 80 гр
со сметанным соусом

*Свежие огурцы, болгарский перец, дольки
помидоров, сметана, зелень*

Кутя 50 гр

Рис с изюмом, медом и орехами

Блины с маслом 70 гр

Обжаренный блинчик со сливочным маслом

ГАРНИР

Картофель Айдахо 150 гр

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленой зеленью
и чесноком*

ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА

Багет и ржаной хлеб 80 гр

ИТОГО на гостя 980 гр

САЛАТЫ на выбор 2 салата

Салат «Цезарь» с филе 80 гр
цыпленка, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан

*Обжаренное филе цыпленка, листья салата
айсберг, помидорки черри, сыр пармезан,
хрустящие хлебцы и фирменный соус*

Салат «Оливье» с цыпленком 80 гр
и перепелиными яйцами

*Запеченное филе курицы, отварные картофель,
морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы
и консервированный горошек, майонез*

Традиционный Греческий салат 80 гр

*Салат со свежими овощами, сыром Фетой,
маслинами и оливковым маслом*

Классический салат «Мимоза» 80 гр

*Горбуша консервированная, отварные картофель,
морковь, яйца, соус майонез*

Салат «Рафаэль» 80 гр

*Мясо крабовых палочек, китайская капуста, свежие
огурчики, кукуруза, вареные яйца и соус майонез*

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Филе цыпленка на гриле 130/50 гр
с соусом из сливок, бекона
и зернистой горчицы

*Куриная грудка обжаренная на гриле. Подается
с печеным томатом и соусом на основе сливок,
бекона и зернистой горчицы*

НАПИТКИ

Кисель ягодный 200 мл

Клюква или черная смородина, вода, сахар, крахмал



Русские Традиции

ПОМИНАЛЬНОЕ МЕНЮ

3500 Р
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная тарелка с домашней 80 гр
бужениной и куриным рулетом

*Сырокопченая колбаска, сервелат, карбонад
копчено-вареный, свежая зелень, помидорки черри*

Ролл из ветчины с сырным 80 гр
муссом, зеленью и помидорками черри

*Классические рулетики из тонко нарезанной
ветчины и сырного мусса*

Блинный ролл с форелью 60 гр
шеф-посола, нежным сливочным сыром
и хрустящим огурчиком

*Нарезанное филе сельди с запеченным молодым
картофелем маринованным луком*

Спелые томаты с брынзой, 60 гр
ароматной пряной зеленью
и оливковым маслом

*Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло,
бальзамический крем*

Кутья 50 гр

Рис с изюмом, медом и орехами

Блины с маслом 70 гр

Обжаренный блинчик со сливочным маслом

ГАРНИР

Картофель Айдахо 150 гр

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленой зеленью
и чесноком*

ХЛЕБ / ВЫПЕЧКА

Багет и ржаной хлеб 80 гр

НАПИТКИ

Кисель ягодный 200 мл

Клюква или черная смородина, вода, сахар, крахмал

ИТОГО на гостя 1050 гр

САЛАТЫ на выбор 3 салата

Салат «Цезарь» с филе 80 гр
цыпленка, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан

*Обжаренное филе цыпленка, листья салата
айсберг, помидорки черри, сыр пармезан,
хрустящие хлебцы и фирменный соус*

Традиционный Греческий салат 80 гр

*Салат со свежими овощами, сыром Фетой,
маслинами и оливковым маслом*

Салат из филе цыпленка 80 гр
с обжаренными шампиньонами, сыром
и свежими огурчиками

*Салат со свежими овощами, сыром Фетой,
маслинами и оливковым маслом*

Традиционный салат «Оливье» 80 гр
с ветчиной и перепелиными яйцами

*Ветчина, отварные картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы и
консервированный горошек, майонез*

Классический салат 80 гр
«Сельдь под шубой»

*Филе сельди, отварные свекла, морковь, картофель,
яйца, соус майонез*

Классический салат «Мимоза» 80 гр

*Горбуша консервированная, отварные картофель,
морковь, яйца, соус майонез*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

Корейка на гриле 130/50 гр
с грибным соусом

*Отбивная корейка свинины на гриле
со сливочно-грибным соусом*

Филе цыпленка 150/20 гр
с моцареллой, помидорами
и соусом песто

*Обжаренная куриная грудка, запеченная с сыром
моцарелла и помидорами. Подается с соусом песто*

Фиш стейк из трески 120/50 гр
с соусом тартар

*Филе трески обжаренное в сухарях панко.
Подается с соусом тартар*

