|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Наименование | |  |
| 1. ВЕЛКОМ | |  |
| * 1. Мини закуски |  |  |
| 1. Фруктовая шпажка | |  |
| 1. Пармская ветчина с дыней | |  |
| 1. Сыр Челенджино с черри | |  |
| 1. Сыр Бри с еживикой и мёдом | |  |
| 1. Сыр Гауда с виноградом и мёдом | |  |
| 1. Сыр Камамбер с клубникой | |  |
| 1. Тигровая креветка с цуккини | |  |
| 1. Тигровая креветка на ананасе с чёрным кунжутом | |  |
| 1. Брезаола с крем-сыром и тимьяном | |  |
| 1. Утиное "Магре" с инжиром | |  |
| 1. Тост с куриным филе БлюЧиз и перепелиным яйцом | |  |
| 1. Тартини с лососем и красной икрой | |  |
| 1. Салями Романо с зернистой горчицей на тосте | |  |
| 1. Сельдь атлантическая с перепилиным яйцом на тосте | |  |
| 1. Салат крабовый в тарталетке из слоеного теста | |  |
| 1. Бакинские томаты фаршированные сырным салатом | |  |
| 1. Осетрина х/к на огурце | |  |
| 1. Роллы из блинов со сметаной и красной икрой | |  |
| 1. Тигровая креветка Фило с васаби и пармской ветчиной | |  |
| 1. Рулетик с ветчиной и острым Адыгейским сыром в лаваше | |  |
| 1. Рулет с копченым лососем и крем-сыром в лаваше | |  |
| 1. Тунец маринованный с имбирем и медом, с тобико и мини спаржей (на ложке) | |  |
| 1. Салат немецкий в валоване | |  |
| 1. Сендвич с куриной грудкой | |  |
| 1. Сендвич с ветчиной и сыром | |  |
| 1. Сендвич с тунцом | |  |
| 1. Круасан с лососем | |  |
| 1. Круасан с овощами | |  |
| 1. Круасан с ветчиной и сыром | |  |
| 1. Филе лосося темпура на овощном жульене | |  |
| 1. Филе тунца темпура на овощном жульене | |  |
| 1. Канапе из киви с гребешком | |  |
| 1. Канапе с креветками и ананасом | |  |
| 1. Канапе с мини моцареллой и черри | |  |
| 1. Канапе Фруктовое | |  |
| 1. Канапе с копченной уткой и ягодным соусом | |  |
| 1. Канапе с ростбифом и салатом | |  |
| 1. ЗАКУСКИ ХОЛОДНОЕ АССОРТИ | |  |
| 1. Мясное ассорти(коппа,ветчина пармская,ветчина вип,говядина пряная,Салями Спьяната,дыня,каперсы,маслины оливки,перец с сыром) | |  |
| 1. Ассорти колбас (Брауншвейгская с\к, грудинка ароматная б\к в\у, Карбонат пикантный в\у, Свинина по-домашнему, корнишоны, черри на ветке, петрушка кудрявая, лук жемчужный) | |  |
| 1. Рыбное ассорти №1 (лосось, осетрина г/к, угорь г/к) | |  |
| 1. Рыбное ассорти №2 (лосось, угорь г/к, лимон) | |  |
| 1. Ассорти ароматных сыров (сыр ламбер, чедар, швейцарский,сыр дор блю, пешехонский,клубника,виноград,орех грецкий,мята,мед) | |  |
| 1. Сырная тарелка(Тет де Муан, Грюер, Пармезан, Бри, Дор Блю) | |  |
| 1. Ассорти солений и маринадов (квашенная капуста и черемша, помидоры черри, корнишоны, перец черри с сыром Фета, лук красный маринованный) | |  |
| 1. Ассорти свежих овощей (помидоры бакинские, огурцы, перец болгарский, редис, ЛолаРосса, петрушка, базилик) | |  |
| 1. "Вителло-тонато" (нежнейшая телятина с тунцовым соусом, каперсами и помидорами черри) | |  |
| 1. Карпаччо из подмаринованного норвежского лосося с пряным соусом, кунжутом и мёдом | |  |
| 1. Карпаччо из маринованного в соево-медовом соусе тунца | |  |
| 1. Дуэт из ароматной буженины и нежнейшего телячьего языка (подаётся с Дижонской горчицей и сливочным хреном с клубникой) | |  |
| 1. Овощи на гриле соус "Песто" (баклажан, перец, цуккини, спаржа) | |  |
| 1. Маринованные белые грибы | |  |
| 1. Маринованные гигантские средиземноморские оливки | |  |
| 1. Оливки, маслины | |  |
| 1. Икра красная с лимоном и маслом | |  |
| 1. Пармская ветчина с инжиром и клубникой | |  |
| 1. Сыр Челенджино с бакинскими томатами и пармской ветчиной | |  |
| 1. Рулетики из баклажан с гранатом и т.д. | |  |
| 1. Сельдь с обжареным мини картофелем | |  |
| 1. Ассорти японии№1(суши с лососем,суши с угрем,суши с крабом,суши с креветкой,суши тунец,ролл калифорния с лососем, ролл с тунцом.) | |  |
| 1. Ассорти японии№2(суши тобико,суши лосось,суши креветка,суши угорь,ролл канада,ролл филадельфия с лососем, ролл спайси тунец) | |  |
| 1. Утка на гриле с корн-салатом и грушей | |  |
| 1. Моцарелла с сладкой свеклой и тигровыми креветками | |  |
| 1. Тар-тар из тунца | |  |
| 1. Авокадо с томатоми черри | |  |
| 1. ЯПОНСКИЕ БЛЮДА | |  |
|  |  |  |
| 1. СУШИ | |  |
| 1. Лосось | |  |
| 1. Тунец | |  |
| 1. Креветка | |  |
| 1. Окунь | |  |
| 1. Лосось копченный | |  |
| 1. Угорь копченный | |  |
| 1. Краб | |  |
| 1. Морской гребешок | |  |
| 1. Икра лосося | |  |
| 1. Икра летучей рыбы | |  |
| 1. ОСТРЫЕ СУШИ | |  |
| 1. Лосось | |  |
| 1. Тунец | |  |
| 1. Креветка | |  |
| 1. Окунь | |  |
| 1. Краб | |  |
| 1. Морской гребешок | |  |
| 1. Угорь копченный | |  |
| 1. РОЛЛЫ | |  |
| 1. Ролл Лосось | |  |
| 1. Ролл Тунец | |  |
| 1. Ролл Угорь | |  |
| 1. Ролл Авокадо | |  |
| 1. Ролл Огурец | |  |
| 1. Ролл Калифорния | |  |
| 1. Ролл Канада | |  |
| 1. Ролл Филадельфия | |  |
| 1. Ролл Аляска | |  |
| 1. Ролл Пирамида | |  |
| 1. Ролл Юки | |  |
| 1. Ролл копченый лосось | |  |
| 1. ГОРЯЧИЕ/ЗАПЕЧЕНЫЕ РОЛЛЫ | |  |
| 1. Ролл Росуто | |  |
| 1. Ролл Кабуки | |  |
| 1. Ролл Бушидо | |  |
| 1. Ролл Жара | |  |
| 1. Калифорния Фурай | |  |
| 1. РоллПЛАТО (Дракон, Калифорния, Филадельфия, Овощной) | |  |
| 1. СушиПЛАТО (гребешок, краб, креветка, лосось, тунец, угорь) | |  |
| 1. ПЕРВЫЙ КУРС | |  |
| * 1. Салаты/Тёплые салаты |  |  |
| 1. Салат "Капрезе" | |  |
| 1. Салат "Греческий" | |  |
| 1. Салат "Греческий" с тигровыми креветками и перчиками черри с сыром Фета | |  |
| 1. Салат Итальянский (руккола, сыр Пармезан, шампиньоны, помидоры черри, оливковое масло, бальзамический уксус) | |  |
| 1. Салат Средиземноморский (руккола, тигровые креветки, авокадо, помидоры черри, сыр Пармезан, оливковое масло, бальзамический уксус) | |  |
| 1. Салат "Кайсо" | |  |
| 1. Салат "Цезарь" с филе индейки | |  |
| 1. Салат "Цезарь" с тигровыми креветками | |  |
| 1. Салат с телячьим языком и белыми грибами | |  |
| 1. Салат "Осьминог по-Генуэзски" (осьминог, картофель, красный лук, лимонное масло, сельдерей) | |  |
| 1. Салат "Оливье" с курицей, крабом и томатами черри | |  |
| 1. Салат с камчатским крабом, перепелиными яйцами и острым соусом | |  |
| 1. Салат с копченой уткой, сыром ДорБлю и лесными ягодами | |  |
| 1. Салат Мимоза с отварным лососем | |  |
| 1. Салат с куриным филе, жареными грибами и перепелиными яйцами | |  |
| 1. Салат из говядины с томатами и болгарским перцем | |  |
| 1. Салат с лососем, картофелем и перепелиными яйцами | |  |
| 1. Салат с лососем и томатами | |  |
| 1. Салат из молодого шпината с куриным филе и ореховым соусом | |  |
| 1. Салат из дичи с черносливом | |  |
| 1. Салат с австралийской говядиной, свежим шпинатом и вялеными помидорами | |  |
| 1. Микс салатных листьев с дорадо, заправленный соусом чатни-кинза | |  |
| 1. Салат из обжаренных баклажанов, помидоров и миксом салатных листьев | |  |
| 1. ВТОРОЙ КУРС | |  |
| * 1. Горячие закуски |  |  |
| 1. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | |  |
| 1. Жульен из цыпленка в валоване | |  |
| 1. Жульен из грибов (шампиньоны, белые) в валоване | |  |
| 1. Гратан из камчатского краба | |  |
| 1. Мини кебабы из мраморной говядины | |  |
| 1. Спрингролл с креветками | |  |
| 1. Спрингролл с угрем и крабом | |  |
| 1. Спрингролл с уткой и фуа-гра | |  |
| 1. Говядина с побегами бамбука | |  |
| 1. Баклажаны в соусе чили | |  |
| 1. Спрингролл с семгой | |  |
| 1. Шашлычки из говядины с курдючным жиром | |  |
| 1. ГОРЯЧЕЕ ИЗ ПТИЦЫ | |  |
| 1. Шашлычек из курицы "Терияки" с болгарским перцем | |  |
| 1. Тандури из голени цыпленка в остром соусе кари (1 штука) | |  |
| 1. Куриное филе с бамбуком и грибами в кисло-сладком соусе | |  |
| 1. Цыпленок запеченый в аджике | |  |
| 1. Эскалопы из филе индейки фаршированные беконом, грибами и луком с соусом белые грибы | |  |
| 1. ЗАКУСКИ К ПИВУ | |  |
| 1. Пивное ассорти(сырные палочки,кольца кальмара,куриные крылья,луковые кольца,чесночные гренки,соус маринара,соус блю-чиз) | |  |
| * 1. Горячие блюда: ОСНОВНАЯ ПОДАЧА |  |  |
| 1. ГОРЯЧЕЕ ИЗ МЯСА | |  |
| 1. Филе миньон с соусом белые грибы | |  |
| 1. Флеп-Стейк с соусом белые грибы. | |  |
| 1. Карэ молочного телёнка с соусом "Чериз" | |  |
| 1. Телятина на кости с трюфельным соусом | |  |
| 1. Запечённая свинная шея с горчичным соусом | |  |
| 1. Запеченая голень ягнёнка с соусом "Демиглас" | |  |
| 1. Шашлычек из свинины луком | |  |
| 1. Ростбиф с салатом и молодым картофелем | |  |
| 1. Утка по Гонг-Конгски с китайским салатом | |  |
| 1. Жиго ягненка томленое с фисташками и ягодами можжевельника, подается с брусничным соусом | |  |
| 1. Рулетики из свиной вырезки фаршированные шпинатным Дипом с перцем | |  |
| 1. ГОРЯЧЕЕ ИЗ РЫБЫ | |  |
| 1. Плато из даров моря(Лосось под соусом шабли 3пор, Филе палтуса на пару 2 пор, креветки , мини кальмары, осминоги, каракатицы, водоросли тасака, лимон,перец чили.) | |  |
| 1. Мидии по-провански | |  |
| 1. Лосось с красной икрой и соусом "Шабли" | |  |
| 1. Филе Дорадо на шпажке с черри и цуккини | |  |
| 1. Лосось маринованный со спаржей и соусом карри-массала | |  |
| 1. Шашлычки из креветок | |  |
| 1. Чилийский си-бас с "Мисо" соусом | |  |
| 1. Судак на овощном жульене с соусом БерБлан | |  |
| 1. Лосось с соусом Унаги и томатами черри | |  |
| 1. Шашлычки из семги | |  |
| 1. ГАРНИРЫ | |  |
| 1. Картофель запечённый с розмарином и чесноком | |  |
| 1. Обжаренный молодой шпинат с чесноком и перцем | |  |
| 1. Овощи на гриле с тимьяном и соусом Песто (баклажаны, цуккини, болгарский перец, красный лук) | |  |
| 1. Спаржа с лимонным соусом | |  |
| 1. Овощи на пару (цветная капуста, брокколи, мини-морковь, спаржа) | |  |
| 1. Смесь белого и дикого риса заправленная оливковым маслом | |  |
| 1. Пенне Арабьята | |  |
| 1. ХЛЕБ/ПИРОЖКИ | |  |
| 1. Пирожки с грибами | |  |
| 1. Пирожки с капустой | |  |
| 1. Пирожки с мясом | |  |
| 1. Оладьи | |  |
| 1. Свежевыпеченные булочки(3 шт.) | |  |
| 1. ВИП блюда | |  |
|
| 1. Карпаччо из ананаса с хамоном | |  |
| 1. Тар-тар из тунца блю-фин | |  |
| 1. Хамон Иберико Бейота | |  |
|  |  |  |
| 1. Канапе | |  |
| 1. Тар-тар из тунца с авокадо | |  |
| 1. Курица свип-дип | |  |
| 1. Утиная грудка с грушей в карамельном соусе | |  |
| 1. Профитроли с муссом из фуагра | |  |
| 1. Тигровая креветка с манговым пюре | |  |
| 1. Фруктовое мини-канапе | |  |
| 1. Профитроли с оливье | |  |
| 1. Клубника в шоколаде(белый и черный) | |  |
| 1. Гребешок с соусом Бравос и мини спаржей | |  |
| 1. Сырная мини закуска | |  |
| 1. Гаспачо в шоте с маринованным гребешком | |  |
| 1. Фуагра с орехами и вишневым сиропом | |  |
| 1. Мартинки | |  |
|
| 1. Оливье с курицей и крабом  мартинке 90гр | |  |
| 1. Салат греческий  90гр | |  |
| 1. Салат греческий с креветками в мартинке 90гр | |  |
| 1. Салат из говядины с том.бол перц в мартин 90гр | |  |
| 1. Салат с кур.филе,ж.гриб и яйц в мартинке 90гр | |  |
| 1. Салат с языком в мартинке 90гр | |  |
| 1. ДЕСЕРТЫ |  |  |
| 1. Фруктовая ваза (ананас, яблоки, груши, персики, виноград, слива, физалис, мандарин/апельсин, киви, малина, ежевика, голубика, смородина, клубника.) | |  |
| 1. Фруктовая тарелка (ананас, яблоки, груши, персики, виноград, слива, мандарин/апельсин, киви) | |  |
| 1. Ассорти петифуров (10 шт) | |  |
| 1. Ассорти петифуров (7 шт) | |  |
| 1. Ассорти петифуров (14 шт) | |  |
| 1. Мед/ джем | |  |
| 1. Лесные ягоды | |  |
| 1. Ассорти мини пирожных | |  |
| 1. Конфеты ручной работы в ассортименте | |  |
|  |  |  |
| 1. *Наименование* | |  |
| 1. НАПИТКИ | |  |
| 1. АПЕРИТИВЫ, ШАМПАНСКОЕ, ВИНО | |  |
| 1. АПЕРИТИВЫ | |  |
| 1. Апероль | |  |
| 1. Кампари | |  |
| 1. Мартини Бьянко | |  |
| 1. Мартини Россо | |  |
| 1. Мартини Розе | |  |
| 1. Мартини Экстра Драй | |  |
| 1. Абсент | |  |
| 1. ВИНО | |  |
| 1. Пино Гриджио (бел) | |  |
| 1. Эстампа Шардоне (бел) | |  |
| 1. Монтепульчано (красн) | |  |
| 1. Эстампа Каберне (красн) | |  |
| 1. ШАМПАНСКОЕ | |  |
| 1. Лоран-Перье | |  |
| 1. Моет & Шандон | |  |
| 1. Вдова Клико | |  |
| 1. Рюинар Брют | |  |
| 1. ИГРИСТОЕ ВИНО | |  |
| 1. Асти Мартини Спуманте | |  |
| 1. Асти Мартини Спуманте | |  |
| 1. Асти Мартини Просеко | |  |
| 1. Асти Мартини Розе | |  |
| 1. Ламбруско | |  |
| 1. КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ | |  |
| 1. ВОДКА | |  |
| 1. Финляндия об | |  |
| 1. Финляндия редберри (кр клюква) | |  |
| 1. Финляндия лайм | |  |
| 1. Финляндия блеккюрант (черн смор) | |  |
| 1. Финляндия грейпфрут | |  |
| 1. Грей Гус | |  |
| 1. РОМ | |  |
| 1. Бакарди Супериор | |  |
| 1. Бакарди Блек | |  |
| 1. Бакарди Голд | |  |
| 1. Капитан Морган золотой | |  |
| 1. Капитан Морган блек | |  |
| 1. Гавана Клаб Аньехо 3года | |  |
| 1. Гавана Клаб Резерва | |  |
| 1. ТЕКИЛА | |  |
| 1. Легенда Милагро сильвер | |  |
| 1. Легенда Милагро репосадо | |  |
| 1. Сентинела бланко | |  |
| 1. Сентинелла репосадо | |  |
| 1. ДЖИН | |  |
| 1. Брокерс | |  |
| 1. Бифитер | |  |
| 1. ВИСКИ | |  |
| 1. Буллет | |  |
| 1. Бушмилс ориджинал | |  |
| 1. Джек Дениелс | |  |
| 1. Джемесон | |  |
| 1. Джим Бим | |  |
| 1. Джим Бим медовый | |  |
| 1. Джим Бим Ред Стаг вишня | |  |
| 1. Джим Бим черн | |  |
| 1. Канадиан клаб 12 | |  |
| 1. Лафройг 18 | |  |
| 1. Макаллан 12 | |  |
| 1. Макаллан 18 | |  |
| 1. Мейкерс Марк | |  |
| 1. Оубен 14 | |  |
| 1. Талискер 10 | |  |
| 1. Чивас 12 | |  |
| 1. Чивас 18 | |  |
| 1. КОНЬЯК | |  |
| 1. Реми Мартин ВС | |  |
| 1. Реми Мартин ВСОП | |  |
| 1. Реми Мартин ХО | |  |
| 1. Отард ВСОП | |  |
| 1. Мартель ВС | |  |
| 1. Мартель ВСОП | |  |
| 1. КАЛЬВАДОС | |  |
| 1. Пэр Маглуар ВСОП | |  |
| 1. КАШАЦА | |  |
| 1. Кашаса 51 | |  |
| 1. ЛИКЕРЫ | |  |
| 1. Бейлиз | |  |
| 1. Гальяно ваниль | |  |
| 1. Гранд Марньер | |  |
| 1. Диссароно Амаретто | |  |
| 1. Драмбуи | |  |
| 1. Егермайстер | |  |
| 1. Калуа | |  |
| 1. Куантро | |  |
| 1. Ликеры в ассартименте | |  |
| 1. Малибу | |  |
| 1. Самбука Стрега | |  |
| 1. Саузен Комфорт | |  |
| 1. Стрега | |  |
| 1. ПИВО | |  |
| 1. Корона Экстра | |  |
| 1. Бад | |  |
| 1. Бэкс б/а | |  |
| 1. БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ | |  |
| 1. Пепси | |  |
| 1. 7ап | |  |
| 1. Тоник | |  |
| 1. Миринда | |  |
| 1. СОКИ | |  |
| 1. Морс клюквенный | |  |
| 1. Сок Гранат | |  |
| 1. Сок в ассортименте | |  |
| 1. ЭНЕРГЕТИК | |  |
| 1. Ред Булл | |  |
| 1. ВОДА | |  |
| 1. Харрогейт б/г | |  |
| 1. Харрогейт с/г | |  |
| 1. ЧАЙ/КОФЕ | |  |
| 1. Кофе (на выбор) | |  |
| 1. Чай Жасминовый | |  |
| 1. Чай Молочный Улун | |  |
| 1. Чай Сенча | |  |
| 1. Чай Эрл Грей | |  |
| 1. Чай Ассам (черный) | |  |
| 1. Чай фруктовый | |  |
|  |  |  |