|  |  |
| --- | --- |
| 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 скреветками в мартинке 90гр
 |  |
| 1. Салат из говядины с том.болперц в мартин 90гр
 |  |
| 1. Салат с кур.филе,ж.гриб ияйц в мартинке 90гр
 |  |
| 1. Салат с языком в мартинке90гр
 |  |
| 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
 |  |
|  |  |  |