

# МЕНЮ



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(410 г/г НА ПЕРСОНУ)

4500  
НА  
ПЕРСОНУ

**АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ**  
(фермерские сыры в сопровождении винограда, грецкого ореха и мёда)

30 г/г

**СВЕЖИЕ ОВОЩИ**  
(помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, садовая зелень)

50 г/г



**КЛАССИЧЕСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ «КАПРЕЗЕ»**

(сыр моцарелла со свежими помидорами, базиликом, оливковым маслом и соусом песто)

45 г/г

**СЁМГА ПОСОЛА «ГРАВЛАКС»**  
(скандинавский способ посола сёмги)

40 г/г

**ТИХООКЕАНСКАЯ СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ**

50 г/г

**ФАРЕРСКИЙ ЛОСОСЬ ГРИЛЬ С СОУСОМ ТАРТАР**

40/20 г/г



**МЯСНОЙ СЕТ ИЗ ДОМАШНИХ ДЕЛИКАТЕСОВ**

(ростбиф, рулет куриный, язык телячий. Сервируется горчицей и хреном)

60 г/г



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**МЯСНОЕ АССОРТИ НА ЯБЛОНЕВЫХ УГЛЯХ**  
(шашлык из свинины, шашлык из курицы, кебаб из телятины, кебаб из картофеля, шампиньоны, цукини, крымский лук. В сопровождении соуса из спелых томатов)

150/120/50 г/г

**ПАТЕ ИЗ ПЕЧЕНИ КРОЛИКА**  
(паштет из печени кролика в фисташках, с карамелизированным луком и тостами)

50 г/г



**ВИТЕЛЛО ТОННАТО**

(ломтики телячьей вырезки под соусом из тунца, с рукколой, каперсами и помидорами черри)

40 г/г

**ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК**

(тонко нарезанный язык с корнишонами и сливочным хреном)

45 г/г



**ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ**  
(карамелизованная куриная печень, листья свежего шпината, печёная свёкла, сегменты цитрусовых)



**БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЁННЫЕ НА УГЛЯХ С СЫРОМ ФЕТА**  
(запечённые баклажаны, сыр фета, в сопровождении соуса песто и домашней аджики)

## НАПИТКИ

(1250 мл НА ПЕРСОНУ)

**МОРС КЛЮКВЕННЫЙ**

500 мл

**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА**  
(с/г или б/г)

500 мл

**ЧАЙ**

150 мл



## САЛАТЫ

(245 г/г НА ПЕРСОНУ)

**САЛАТ «ОЛИВЬЕ» ПОД СОУСОМ ПРОВАНСАЛЬ**  
(классический, с куриной грудкой и соусом провансаль)

**САЛАТ С ПРЯНЫМ КАЛЬМАРОМ**  
(кальмары гриль, руккола, помидоры черри; заправляется соусом дрессинг)



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

(160 г/г НА ПЕРСОНУ)

**ЗАПЕЧЁННЫЙ ЖУЛЬЕН ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ**  
(шампиньоны, опята, сливочный соус, сыр чеддер)



## ВЫПЕЧКА

(100 г/г НА ПЕРСОНУ)

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**  
(булочки: с солодом и кориандром и французская булочка)

80 г/г

**ДОМАШНИЕ ПИРОЖКИ**  
(мясо, капуста, яйцо с луком)

20 г/г



**РАЗНОТРАВЬЕ С ТОМЛЁНЫМ ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ**  
(микс из салатных листьев, телячий язык, свежие огурцы, помидоры черри с имбирно-чесночным соусом)



**ОБЖАРЕННЫЙ СЫР КАМАМБЕР С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ**

## ДЕСЕРТ

(100 г/г НА ПЕРСОНУ)

**ФРУКТОВАЯ ВАЗА**  
(сезонные фрукты)



- От 1335 г на персону без учёта напоятков
- +10% за обслуживание
- Скидки на банкетное меню не распространяются

# МЕНЮ



ПОМЕСТЬЕ-ПАРК  
КЛУБ РЕСТОРАН

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(445 г/г НА ПЕРСОНУ)

РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ  
СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ  
И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

35 г/г

ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЁНЫЙ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМИ  
ДРАНИКАМИ

50/20 г/г



ФОРШМАК ИЗ БОЧКОВОЙ  
СЕЛЬДИ ПО СТАРИННОМУ  
ОДЕССКОМУ РЕЦЕПТУ

(атлантическая сельдь, куриное  
яйцо, яблоко, домашняя сметана,  
хрустящий тост)

35 г/г

КЛАССИЧЕСКИЙ  
ИТАЛЬЯНСКИЙ «КАПРЕЗЕ»

(сыр моцарелла со свежими  
помидорами, базиликом,  
оливковым маслом и соусом песто)

45 г/г

МЯСНОЙ СЕТ ИЗ ДОМАШНИХ  
ДЕЛИКАТЕСОВ

(ростбиф, рулет куриный, язык  
телячий. Сервируется горчицей  
и хреном)



КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ  
«ЦЕЗАРЬ» С ТИГРОВЫМИ  
КРЕВЕТКАМИ

(листья салата романо, тигровые  
креветки, помидоры черри,  
хрустящие гренки, классический  
соус цезарь)



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

(ломтики телячьей вырезки под  
соусом из тунца, с рукколой,  
каперсами и помидорами черри)

40 г/г

АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ  
(фермерские сыры  
в сопровождении винограда,  
грецкого ореха и мёда)

30 г/г

## САЛАТЫ

(215 г/г НА ПЕРСОНУ)

РАЗНОТРАВЬЕ С ТОМЛЁНЫМ  
ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

(салатный микс, говяжий язык,  
помидоры черри, свежий огурец,  
имбирно-чесночный соус)

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ  
И МАРИНОВАННЫМИ  
МОРСКИМИ ВОДОРОСЛЯМИ

(маринованные морские  
водоросли, пряный кальмар,  
свежий огурец)



ПАТЕ ИЗ ПЕЧЕНИ КРОЛИКА

(паштет из печени  
кролика в фисташках,  
с карамелизированным луком  
и тостами)

50 г/г

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ГРУШЕЙ  
(пармская ветчина, груша  
конференц)

20 г/г

РЫБНОЕ ПЛАТО

(марлин, слабосоленый лосось,  
масляная)

40 г/г

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

(помидоры, огурцы, болгарский  
перец, редис, садовая зелень)

50 г/г



САЛАТ «ШОПСКИЙ»

(помидоры, огурцы, запечённый  
болгарский перец, красный  
лук, сыр брынза. Заправляется  
шарена сол)

5650

НА  
ПЕРСОНУ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

(170 г/г НА ПЕРСОНУ)



БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЁННЫЕ НА  
УГЛЯХ С СЫРОМ ФЕТА

(запечённые баклажан, сыр фета,  
соус песто, домашняя аджика)



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ  
ВЫРЕЗКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ

(медальоны из телячьей вырезки,  
картофельное пюре, сливочно-  
грибной соус)

90/150/60 г/г

ЗАПЕЧЁННЫЙ ЖУЛЬЕН ИЗ  
ЛЕСНЫХ ГРИБОВ  
(опята, шампиньоны в сливочном  
соусе под сыром чеддер)



МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ  
С ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ

(гребешки, пюре из брокколи,  
тобико)

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФИЛЕ ТУНЦА ГРИЛЬ  
В СОПРОВОЖДЕНИИ СОУСА  
САЛЬСА

(слегка обжаренный тунец, сальса,  
кунжутно-соевый соус, лайм)

120/80/20 г/г



ФАРЕРСКИЙ ЛОСОСЬ ГРИЛЬ  
С ОВОЩАМИ НА ПАРУ

(лосось гриль, брюссельская  
капуста, брокколи, цветная капуста,  
соус тартар)

140/100/50/40 г/г

МЯСНОЕ АССОРТИ  
НА ЯБЛОНЕВЫХ УГЛЯХ

(шашлык из баранины, телятины,  
курицы, кебаб из телятины,  
баранины, картофеля; цукини,  
крымский лук. В сопровождении  
соуса из сладких томатов)

200/120/50 г/г

## НАПИТКИ

(1150 мл НА ПЕРСОНУ)

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

500 мл

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
(с/г или б/г)

500 мл

ЧАЙ/КОФЕ

150 мл

## ВЫПЕЧКА

(120 г/г НА ПЕРСОНУ)

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

(булочки: с солодом и кориандром  
и французская булочка)

80 г/г

ДОМАШНИЕ ПИРОЖКИ  
(мясо, капуста, яйцо с луком)

40 г/г/1 шт.

## ДЕСЕРТ

(100 г/г НА ПЕРСОНУ)

ФРУКТОВАЯ ВАЗА  
(сезонные фрукты)

- От 1270 г/г на персону без учёта напитков
- +10% за обслуживание
- Скидки на банкетное меню не распространяются.

# МЕНЮ



ПОМЕСТЬЕ-ПАРК  
КЛУБ РЕСТОРАН

WELCOME

(ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ)

6990  
НА  
ПЕРСОНУ

## ВОЛОВАН С ПАШТЕТОМ ИЗ КРОЛИКА

30 г/г

## ФРУКТОВЫЕ КАНАПЕ

50 г/г

## АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ (тапенада, тунец, парма)

50 г/г

## СЫРНОЕ КАНАПЕ

40 г/г

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(360 г/г НА ПЕРСОНУ)

### КЛАССИЧЕСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ «КАПРЕЗЕ»

(сыр моцарелла со свежими помидорами, базиликом, оливковым маслом и соусом песто)

45 г/г

### СЁМГА ПОСОЛА «ГРАВЛАКС» (скандинавский способ посола сёмги)

40 г/г

### СВЕЖИЕ ОВОЩИ (помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, садовая зелень)

50 г/г

### РЫБНОЕ ПЛАТО (марлин, слабосоленый лосось, масляная)

40 г/г

## САЛАТЫ

(185 г/г НА ПЕРСОНУ)

### САЛАТ С ПРЯНЫМ КАЛЬМАРОМ (обжаренные кальмары, руккола, помидоры черри, соус дрессинг)

### САЛАТ С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА (мясо краба, сладкий перец, авокадо, томаты, салатный микс, красная икра)

### ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

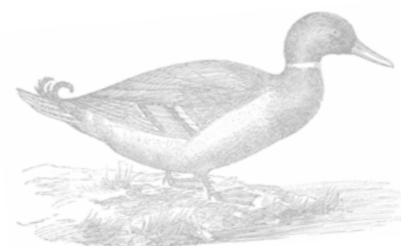
### ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ГРУШЕЙ (пармская ветчина, груша конференц)

20 г/г

### АНТИПАСТИ «ИТАЛЬЯНО» (прошутто, коппа, чоризо, вяленые томаты, маслины, оливки, чабатта)

40 г/г

### ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ (караメリзированная куриная печень, листья свежего шпината, печёная свёкла, сегменты цитрусовых)



### ГРАТЕН ИЗ УТКИ (тарталетка, запечённая утка, яблоко, клюквенный соус)



### КАЛЬМАР В СЛИВОЧНО-ПРЯНОМ СОУСЕ (кальмар, сливочный соус, пряные специи, зелёный лук)

180 г/г

### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ (медальоны из телячьей вырезки, картофельное пюре, сливочно-грибной соус)

90/150/60 г/г

### СТЕРЛЯДЬ, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ И ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ (стерлядь, паровой рис, запечённые овощи, соус на основе белого вина и сливок)

## НАПИТКИ

(1150 мл НА ПЕРСОНУ)

### МОРС КЛЮКВЕННЫЙ 500 мл

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА (с/г или б/г)

500 мл

### ЧАЙ/КОФЕ

150 мл

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

(120 г/г НА ПЕРСОНУ)

### МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ (гребешки, пюре из брокколи, тобико)



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### ФАРЕРСКИЙ ЛОСОСЬ ГРИЛЬ С ОВОЩАМИ НА ПАРУ (лосось гриль, брюссельская капуста, брокколи, цветная капуста, соус тартар)

140/100/50/40 г/г

### МЯСНОЕ АССОРТИ НА ЯБЛОНЕВЫХ УГЛЯХ (шашлык из баранины, телятины, курицы; кебаб из телятины, баранины, картофеля; цукини, крымский лук. В сопровождении соуса из сладких томатов)

200/120/50 г/г

### ФИЛЕ ТУНЦА ГРИЛЬ В СОПРОВОЖДЕНИИ СОУСА САЛЬСА (слегка обжаренный тунец, сальса, кунжутно-соевый соус, лайм)

120/80/20 г/г



## БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

(90 г/г НА ПЕРСОНУ)

### УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ АПЕЛЬСИНОМ И ЯБЛОКОМ (утка, апельсины, яблоки, пряные специи, клюквенный соус)

### БАРАНЬЯ НОГА В АРОМАТНЫХ СПЕЦИЯХ (баранья нога, начинённая томатами, черносливом и курагой, томьящаяся на мангале. В сопровождении сезонных овощей)

## ВЫПЕЧКА

(100 г/г НА ПЕРСОНУ)

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (булочки: с солодом и кориандром и французская; багет с луком)

80 г/г

### ДОМАШНИЕ ПИРОЖКИ (мясо, капуста, яйцо с луком)

20 г/г

## ДЕСЕРТ

(100 г/г НА ПЕРСОНУ)

### ФРУКТОВАЯ ВАЗА (сезонные фрукты)

- От 1135 г/г на персону без учёта напитков и welcome
- +10% за обслуживание
- Скидки на банкетное меню не распространяются



## АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

(камембер, шевр, грана падано, виноград, орех, мёд)

40 г/г

## РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ (креветки, цукини, мягкий сыр)

45 г/г

## ВИТЕЛЛО ТОННАТО

(ломтики телячьей вырезки под соусом из тунца, с рукколой, каперсами и помидорами черри)

40 г/г



## САЛАТ С ТУНЦОМ

(слегка обжаренный тунец в кунжутной панировке, микс салатов, помидоры черри, соус винегрет)

