

**Банкетное меню**

**Канапе:**

30гр С ветчиной, сыром, тостовым хлебом ……………………....……………………...……..85руб

30гр С сёмгой, огурцом, оливками………………………………………...……………….…..135руб

30гр С Дор блю, виноградом…………....………………………………………….………… 95руб

30гр С мини Моцареллой и черри………......…....…… ………………..………………… .. 95руб

30гр С Монте блю и клубникой………...…………………………………………………….. 120руб

30гр Пармская ветчина с грушей………………………………………...…...………………....95руб

30гр Авокадо с креветками………………………………………………………………… .170руб

30гр Утиная грудка с яблоком……………………………………………………………….110руб

30гр Тигровая креветка в шоте …………………………………………………………..…190руб

30гр Тигровая креветка с гаспачо …………………………………………………………...190руб

**Холодные закуски:**

220гр Ассорти языков……………...………………….……………………………….……. 890руб

(язык говяжий, бараний, подается с хреном и горчицей)

200гр Мясное деликатесы ……………….………..…………………………….……..…….. 850руб

(набор деликатесов: ростбиф, утиная грудка, карбонат, томаты, горчица)

280гр Ростбиф …………… …………………………………………………………….... 1100руб

( говяжья вырезка под медово – горчичным соусом с ароматной зеленью)

40гр Рулеты из ветчины…………………………...……...…...……...……………………. ... 95руб

(ломтики ветчины с сырно – ароматной начинкой)

250гр Сырное ассорти.…………………………..……..…...…………….……………….... 1100руб

(Дор блю, Бри, Чеддер, Пармезан, грецкий орех, виноград)

500гр «Плато» к вину…………….………………...……….…………… …………………..1790уб

(европейских сыры: Чедр, Дор блю, Пармезан, Бри, Хамон, грецкий орех, виноград, ассорти варенья)

240гр Рыбное ассорти…………………………………..………………………………… ...1190руб

(палтус х/к, сёмга с/с, масленая х/к, горбуша с/с, маслины, оливки, микс салат)

200гр Сёмга «по-домашнему» .………………….…………………………………...……… 1590руб

(семга собственного посола, с пряностями, цедрой апельсина и лайма)

220гр Сельдь ………………… ……………………………………………………...……... 390руб

(сельдь, картофель, обжаренный до золотистой корочки, подаётся с зеленью и луком)

150гр Блинчики с лососем и сыром «Филадельфия»…………… …..………………………... 590руб

(тонкие блинчики с начинкой из сливочного крема, с зеленью и слабо- соленым лососем)

500гр «Морской коктейль»……………………….…………………………………………2590руб

(осьминог, тигровые креветки, мидии, гребешок с добавлением соуса Гуакамоле)

100гр Камчатский краб…...………………..…...…………………………………………2200руб

(фаланга камчатского краба с соусом Цинтронет)

30гр Тарталетки с красной икрой………………………………………………...………….190руб

(волованы из слоеного теста, заправленные начинкой из сливочного масла и красной икры)

30гр Тарталетки с черной икрой………………………………………………...………….590руб

(волованы из слоеного теста, заправленные начинкой из сливочного масла и черной икры)

250гр Черная икра………………………………...………………………………………..29750руб

(отборная осетровая черная икра)

320гр Ассорти пхали………………………………………………………………………….890руб

(из шпината, свеклы, стручковой фасоли)

600гр Овощное плато «по - кавказский»..………………………...…………………………….790руб

(ассорти зелени и отборные огурцы, помидоры, перец болгарский, перец чили, редис)

700гр Овощное плато «по – европейский»…..…...…………………...…………………….…...850руб

(томаты, огурцы, болгарский перец, стебель сельдерея, редис, морковь, дополняется зеленью и соусами Песто, Блю-чиз)

300гр «Лобио» красное……………………………...………………………………………....990руб

(отварная красная фасоль с грецкими орехами)

320гр Рулеты из баклажан «Кавказская сказка»………………………………………………590руб

(«домашние» жареные баклажаны на оливковом масле с ореховой начинкой)

40гр Рулеты из баклажанов…………………….…………………………………………….. 95руб

(обжаренные на оливковом масле баклажаны с сырно - ореховой пастой)

400гр Аджапсандал .………………………………………………………………………….690руб

(«домашнее» овощное рагу: баклажаны, болгарский перец, помидоры, зелень, специи)

170гр Канард …………………………………………………………………………….......550руб

(грудка утиная, микс салата, черри, миндаль с клюквенным соусом)

220гр Куриные рулеты…………………...……….…….……………………………..…...… 650руб

( нежные рулеты куриные с болгарским перцем и ароматной зеленью)

300гр Сациви……..………...…………………………………………………………………590руб

(курица в «домашнем» ореховом соусе)

300гр Соления «домашние»……….…………….……………………………………………. 440руб

(чеснок маринованный, капуста квашенная, бочковые огурцы, помидоры солёные, черемша, зелень)

180гр Томатная закуска………………………………………….………………………... 290руб

(сочные томаты с брынзой и ароматными травами)

200гр «Форшмак»….…………………………………………………………………………440руб

(классический форшмак на бородинских гренках, с маринованными огурцами и перепелиным яйцом)

200гр Белый гриб ………………………………………………………………………….....390руб

(фаршированные шампиньоны, яйцо, сыр Гауда, свежая зелень с чесночным соусом)

170гр Маслины и оливки…………………..………………………..………………………. .450руб

150гр Лимон …………………………………………………………………………………220руб

**Салаты:**

220гр Дары моря…………………………………………………………………………… 990руб

(креветки, мидии, осьминог, кальмар, черри и микс салата)

220гр «Шримп»…….… .…………………...………………………………...…………… 790руб

(креветки с лаймовым соусом, салат айсберг, авокадо, тающий во рту)

220гр Цезарь ………………………………………………………………………………..950руб

(с креветками, с авторской подачей)

220гр Цезарь ………………………………………………………………………………..900руб

(с семгой, с авторской подачей)

220гр «Морская звезда»……………………………………………………………………….990руб

(обжаренные креветки, красная икра, салат айсберг, сёмга с/с, заправленные лаймовым соусом)

220гр «Карибский» …….……………………………………………………………………...550руб

(бланшированный кальмар, красная икра, огурцы соленные, картофель отварной, заправленный домашним майонезом)

220гр Оливье с сёмгой……..…………………... ..…………………………………………….650руб

(сёмга копчёная, красная икра, картофель, морковь, яйцо перепелиное, огурцы солёные и огурцы свежие, заправленные домашним майонезом)

220гр Оливье классический……………………………………………………………………490руб

(картофель, огурцы свежие, яйцо, огурцы солёные, горох, морковь, куриная грудка маринованная в белом вине и заправленная домашним майонезом)

220гр «Фликателло» ……..………………………………………………………………… 490руб

(бекон с/к, красная фасоль, сыр Гауда, болгарский перец и томаты)

220гр Греческий..……...……………...……..……………………………………………….. 690руб

(томаты, огурцы, болгарский перец, сыр Фета, прованские травы, маслины и оливки, заправленные соусом Песто)

220гр Капрезе………….…………………………………………………………………….. 690руб

(томаты с сыром Моцареллой, салат руккола в соусе Песто, заправленные бальзамическим кремом)

220гр Салат "Овощной» классический …………………………………………….…………550руб

(свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, лук и оливки, заправленные оливковым маслом)

220гр Салат «Кавказский»……………………………………………………………………690руб

(свежие помидоры, огурцы, редис, лук и сочный болгарский перец, заправленные оливковым маслом)

220гр «Белый кролик» .....………………….……………………………………...…………. 690руб

(микс- салата, виноград, груша, сыр Пармезан, филе кролика, заправленные домашним соусом)

150гр «Иберика»...............................................................................................................…………..… 590руб

(говяжий язык, руккола, яйцо перепелиное, томаты черри с горчичной заправкой)

360гр Салат «Бычок»………………………………………………………………...………..850руб

(салат с говяжьим языком, маринованными огурцами, болгарским перцем и соусом на основе хрена)

220гр «Таежный» ………...……………………………………………….. ………………..590руб

(отварная говядина с добавлением шампиньонов, томатов черри и пикантной заправкой)

220гр Цезарь ………………………………………………………………………………..550руб

(с курицей, с авторской подачей)

400гр «Элегия»………………………………………………………………………………..790руб

(салат из куриной грудки с грецким орехом под домашним соусом)

220гр Утиный ………………………………………………………………………..……. 590руб

(обжаренная утиная грудка, груша, микс салата, апельсин, соус клюквенный)

220гр «Римский» ……..…………...…………………………………………… …………..550руб

(подкопчённое куриное филе, с добавление грецкого ореха, сыр Брынза, домашний сулугуни с заправкой домашним соусом)

**Горячие закуски:**

230гр «Французские пирожки» …………………………………………………………….... 590руб

(сёмга, лук, черри, сливки, каперсы, подаются с изысканным сливочным соусом)

230гр «Французские пирожки» ………………………………………………………….….... 550руб

(говяжий язык, лук , черри, сливки, каперсы, подаются с изысканным сливочным соусом)

400гр Долма «домашняя»……………………………………………………………………..790руб

(баранина и говядина в виноградных листьях, подается с пикантным соусом)

150гр Креветки «Дон» …………………………………………………………………...…..990руб

(тигровые креветки, жаренные в оливковом масле с чесноком, микс салата)

120гр Мидии……………………..……………………………………………………..…... 390руб

(миди «киви» запечённые с томатами конкассе с пикантными травами и сыром Пармезан)

220гр «Шрим коктейль».…………..……………………………………………………….. 1100руб

(тигровые креветки, прованские травы в сливочном соусе)

250гр Хамон с Моцареллой…………………………………………………………………….650руб

(хамон, запечённые томаты, Моцарелла обжаренная, салат руккола с соусом Песто)

110гр Жульен классический ..………………………………………….……………………….290руб

(песочная тарталетка, лук, грибы шампиньоны в сливочном соусе)

110гр Жульен с курицей ……………….……………………………………………………...290руб

(песочная тарталетка, куриная грудка, лук шалот, грибы шампиньоны в сливочном соусе)

110гр Жульен с морепродуктами………………………….…………………………………. 350руб

(песочная тарталетка с дарами моря, лук шалот, сливочный соус)

150гр «Баклажан пармеджано» …………..…………………………………………………. 330руб

(томаты, пармезан, подаются с соусом Песто)

150гр Сыр запеченный …………………………………………………………………….. 290руб

(домашний сыр в панировке с кисло-сладким соусом)

460гр Аджапсандал с сыром ……………………………..…………………………………...790руб

(овощное рагу с тертым сыром Сулугуни)

600гр Лобио «по- кавказский»..………..…………………………………………………….....790руб

(отварная красная фасоль с зеленью и специями, грецкий орех)

120гр «Креп из утиной грудки»……….……………………………………………………......330руб

(пшеничный блин, фаршированный утиной грудкой с репчатым луком, с добавлением белого вина)

150гр Рулеты из цуккини…………………………......…...…………………………………..290руб (тонко нарезанные цуккини, фаршированные куриным филе с добавлением сыра Дор блю)

**Горячие блюда:**

***1 кг рассчитан на 4-х гостей***

1кг Поросенок молочный .………………………………………………………...………….3350руб

(целый поросенок «без костей», запекается с начинкой из маринованной специями свинины, с гарниром из бананов и очищенных яблок, подаётся с томатным, грибным соусами)

1кг Поросенок молочный .………… ………………………………………...…………. 2550руб

(поросенок «костный», целый, запечённый с начинкой из гречки с грибами, стручковой фасолью, подаётся с томатным и грибным соусами)

1кг Буженина……………………………………………....…………………………..… 2250руб

(свиная шея, начиненная овощами, коптится на ольховых ветвях, после этого ароматное мясо запекается с прованскими травами)

1кг Свиные «ребрышки»…………………………………………………………..………….2350руб

(свиные ребра, запеченные под соусом барбекю с овощами гриль)

1кг Свиная шейка……………………………………………………………………………1950руб

(запеченная свиная шейка с гарниром прованского картофеля в сочетании с шампиньонами)

1кг «Баварская» рулька ……………………………………..……………………….……...1750руб

(запеченная свиная рулька приправленная специями, с гарниром из грибов и домашнего картофеля)

1кг «Жаркое»………………………………………………………………………………...990руб

(жареная свинина с картофелем «по-деревенски»)

1шт Хинкал (Хинкали) «от 20тук» …………………...……………………………………….90руб

(отборное мясо говядины, свинины в собственном соку со специями)

1гк «Стейк» говяжий ……………………...…..……………………………………………. 4950руб

(вырезка из охлажденной говядины, дополняется непринуждённым вкусом свежего микс- салата)

1кг «Говядина на ребре»………………………...……………………………………...…….3900руб

(толстый говяжий край на ребре, с гарниром из шампиньонов на гриле и соусом Демиглас)

1кг Три ребра «по- кавказский»…...…………………………..……………………………..1990руб

(толстый говяжий край на ребрах)

1кг «Лопатка ягненка» ………………………………...……………………………..............2550руб

(запеченная лопатка ягненка, маринованная по традиционному рецепту в красном вине, подается с картофелем бейби, розмарином, морковью и сельдереем)

1кг Корейка баранины……...…………………………………………………………….....5650руб

(сочно обжаренная на гриле бараньи ребра с гарниром из баклажан)

1кг «Домашняя» индейка ……………………...…………………………………………….2550руб

(целая индейка, запеченная в прованских травах, с гарниром из молодого картофеля и запеченными томатами)

1кг «Дикая» утка.………………..…………………….………………………………… 2550руб

(утка « без костей», начиненная картофелем и грибами, запеченная до золотистой корочки с гарниром из яблок и ананаса)

1 шт Цыпленок «Барбекю»…...………………………………………………….………….….750руб

(цыпленок жареный со специями)

1кг Цыпленок «золотой»…………………….………....……………………………………. 1100руб

(домашний цыпленок «бескостный», фаршированный шампиньонами и картофелем)

1кг «Дары моря»…………………………………………………………………………....6900руб

(вкусное и очень полезное блюдо из лангустина, мидии, королевских креветок, гребешка морского и осьминога - мало калорий, поэтому их рекомендуют диетологи тем, кто хочет похудеть)

1кг «Катаплана с дарами моря»………...……..………………..……………………………3690руб

(блюдо с вековой историей с авторской подаче от шеф-повара. Болгарский перец, лук, томаты, креветки тигровые, мидии, осьминог, кальмар в собственном соку)

1кг Рыба «по – царски»…………………………………………………………….…………3750руб

(стерлядь, маринованная в белом вине, листья салата, шампиньоны, обжаренные на гриле с морковью)

1кг Сёмга «Фламбэ»……….………………………………………………………………..4890руб

(целая семга «бескостная», запеченная в прованских травах, подается со стручковой фасолью и морковью)

1кг Стейк из лосося…………………………………………………………………… …….6900руб

(лосось, украшенный морковью, муссом из зеленого гороха и малиново-имбирным соусом (4-е порции))

1кг Радужная форель………………………………………………………………………...2900руб

(речная форель с овощами гриль(3-е порции))

1кг Сибас …………………………………………………………………………………...2900руб

(рыба, принадлежащая семейству морских окуней, подается с овощами гриль(3-и порции))

1кг Дорадо…………………………………………………………………………………..2900руб

(рыба, из семейства Спаровых, подается с овощами гриль(3-и порции))

1кг Ассорти шашлыков «по- европейский»...…………………….……………………… …3990руб

(на деревянных шпажках: парная говяжья вырезка, свиная шея, филе курицы, филе семги, пикантный соус. Блюдо с гарниром овощи гриль)

180гр Говядина на шпажке ………………………………….………...…………………….990руб

(говяжья вырезка,  вымоченная в красном вине с зеленью, подается без гарнира)

180гр Свинина на шпажке ………………………………..………… .………………………490руб

(свиная шея, вымоченная в белом вине с зеленью, подается без гарнира)

180гр Птица на шпажке …………………………………………………………………….390руб

(куриное филе, вымоченное в белом вине с зеленью)

180гр Рыба на шпажке…………………………………………………..…..………………..1500руб

(филе семги с миксом ароматных трав, вымоченное в водке, подается с овощами)

1.5гр Шашлык «Огненный фуникулер»………..……………………………………………...4900руб

(готовиться на углях: лосось, говяжья вырезка, баранина, курица, свинина, шампиньоны, лаваш, помидоры, перец болгарский, лук репчатый, гранат, зелень и апельсин)

250 Шашлык из лосося ……………………………………………………………………..1900руб

(готовиться на углях лосось, маринованный с гранатовым соусом и лимоном)

250гр Шашлык из телятины………………………………………………………………...890руб

(готовиться на углях вырезка телятины, лаваш, лук, помидор, домашний соус)

250гр Шашлык из баранины……………………………………………………….………….590руб

(готовиться на углях мякоть барашки, лаваш, лук, помидор, домашний соус)

250гр Шашлык из свинины………………………………………………………..…………..490руб

(готовиться на углях свиная шейка, лаваш, лук, помидор и домашний соус)

250гр Шашлык из курицы…………………………………………………..……………..…390руб

(готовиться на углях куриное бедро, лаваш, лук, помидор, домашний соус)

250гр Люля-кебаб из баранины……………………………………………….……………….590руб

(готовиться на углях рубленая баранина со специями, лавашом, луком и помидором)

250гр Люля-кебаб из говяжья вырезка …………………...…………………………..………..690руб

(готовиться на углях рубленая телятина со специями, лавашом, луком и помидором)

250гр Люля-кебаб из курицы…………………………...……………………………………..390руб

(готовиться на углях рубленая мякоть курицы со специями, лавашем, луком и помидором)

**Гарниры:**

100гр Стручковая фасоль……………………..………………………………………...……. 150руб

(стебли свежей фасоли, приготовленные на пару)

100гр Картофель отварной с зеленью….……………………………………………….……. 110руб

(рассыпчатый домашний картофель в сочетании с душистыми травами)

180гр Овощи гриль ………………………………………………………………………….... 350руб

(ассорти из запеченных овощей: цуккини, баклажаны, красный лук, болгарский перец, грибы)

100гр Рис ………………………….....……………………………………………………… 110руб

(белый длинномерный, душистый рис)

100гр Картофельное пюре…………………………...……………………………………….. 110руб

(нежнейшее картофельное пюре с добавлением домашнего сливочного масла и сливок)

**Соусы «Домашние»:**

20гр Клюквенный……………………………………………………………………...……….50руб

20гр Паризьен (чесночный)…………………………………………………………..…………50руб

20гр Берблан («к рыбе»)… ……... ………………………………...………… …………….....50руб

20гр Барбекю ………………… ……………………………………………………………..50руб

20гр Облепиховый ………………………………………………… …………………...……50руб

50гр Ткемали ……………..……………………………………...…….……………………..70руб

50гр Сацебели……………………………………………………....…………………………..70руб

50гр Аджика …………………………………………….………...…………………………..70руб

50гр Кетчуп………………………………...……………………...…………………………..70руб

50гр Наршараб ……………………………………..……………...…………………………..70руб

**Хлеб**

200гр Хлебная корзина «Grange»……………………………………..……..………………….150руб

(ароматный «домашний» хлеб из разных сортов пшеницы)

**Десерты:**

2кг Фруктовая ваза из сезонных фруктов…...…………...……………………………….…. 2500руб

(ассорти из ломтиков фруктов, представленное в виде художественной композиции)

250гр Сезонные ягоды ……………… ……………………………...……………………… 1990руб

(микс из свежих ягод)

1 кг Фигурные торты..…………………………………………………………………….....2500руб

(традиционный торт с кремом на Ваше усмотрение – шоколадный, молочный, клубничный, банановый, т.д.), а так же ярусные, свадебные, торты с мультипликационными героями, с персонажами из кинофильмов, т.д.)

**Спасибо, что выбрали наше заведение.**

**Приятного Вам аппетита и хорошего времяпровождения.**

**Администрация «Grange Cafe».**