Праздничное меню

Представленные варианты меню мы составили для вас на основе своего опыта и пожеланий большинства наших гостей. Однако, мы с радостью внесём любые изменения по вашему вкусу.  
В стоимость банкета уже входят свежие овощи и зелень, домашний хлеб, негазированная вода и соусы.

Необременительный праздник (1500 р./чел.)  
ВАРИАНТ 1  
Канапе с сыром моцарелла и виноградом   
Фруктовое канапе   
Канапе с домашней бужениной   
Канапе с паштетом из куриной печени с тыквенным кремом на хлебце   
Профитроли с воздушным муссом из сёмги с вялеными томатами   
Канапе с диким лососем и муссом из сливочного сыра   
Оливки с косточкой   
Сыры на дощечке   
Мясное плато   
Брошет из овощей   
Брошет из дикого лосося   
Брошет из филе цыпленка   
Хачапури с лобио   
Хачапури по-мегрельски c сыром   
  
ВАРИАНТ 2   
Сыры на дощечке (ассорти сыров, ягодный конфитюр, орехи, виноград)   
Мясное плато (пастрами из говядины, пармская ветчина, домашняя свиная колбаса, сливочный соус)   
Тихоокеанская сельдь с картофелем и зеленью   
Аджапсандал (баклажаны, помидоры, лук и болгарский перец, тушенные со специями, чесноком и зеленью)   
Рулеты из баклажанов с грецкими орехами и зеленью   
Долма с соусом из мацони (говяжий и свиной фарш с рисом в виноградных листьях)   
Оливье   
Цезарь с курицей или с креветками   
Пеновани маленький хачапури с сыром и зеленью   
Мини-стейк из дикого лосося   
Буженина в прованских травах   
Овощи-гриль (кабачки, баклажаны, перец болгарский, красный лук, черри)   
Картофель, жаренный с розмарином и чесноком   
  
ВАРИАНТ 3   
Канапе с сыром моцарелла и виноградом   
Канапе с паштетом из куриной печени   
Сыры на дощечке (ассорти сыров, ягодный конфитюр, орехи, виноград)   
Мясное плато (пастрами из говядины, пармская ветчина, домашняя свиная колбаса, сливочный соус)   
Салат с телятиной, томатами, печёным перцем и корнишонами   
Цезарь с курицей или с креветками   
Мини-стейк из говяжьей вырезки с винным соусом   
Мини-стейк из дикого лосося   
Овощи-гриль (кабачки, баклажаны, перец болгарский, красный лук, черри)   
Картофель, жаренный с розмарином и чесноком

Праздничное застолье (3000 р./чел.)

ВАРИАНТ 1  
Канапе с моцареллой и черри   
Канапе с пастрами, рукколой и трюфельным маслом   
Канапе с тихоокеанской сельдью и маринованным луком на черном хлебце   
Канапе с домашней бужениной (канапе с домашней бужениной, свежим огурцом и сливочным соусом на хрустящем хлебце)   
Канапе с тигровой креветкой и ананасом   
Канапе с уткой и апельсином   
Канапе с диким лососем и муссом из сливочного сыра   
Оливки с косточкой, вяленые томаты и капперсы (помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень)   
Сыры на дощечке (козий сыр, Фурм д'Амбер, камамбер, пармезан, ягодный конфитюр, орехи, виноград)   
Мясное плато (пастрами из говядины, пармская ветчина, домашняя свиная колбаса, сливочный соус)   
Пхали ассорти (3 вида) (свекла, капуста, шпинат и зеленая фасоль с грецкими орехами, зеленью, специями и гранатом)   
Рулеты из баклажанов с грецкими орехами и зеленью   
Цезарь с креветками   
Брошет из свиной вырезки   
Брошет из филе цыпленка   
Брошет из овощей баклажан, кабачок, грибы, болгарский перец   
Хачапури по-мегрельски c сыром   
Аджарули с говяжьим мясом, аджикой и перепелиным яйцом   
Мини-стейк из говяжей вырезки с винным соусом   
Мини-стейк из дикого лосося   
Мини-пирожные (фруктово-йогуртовый чизкейк (клубничный,малиновый, манго)   
Фруктовая ваза (сезонные фрукты)  
  
ВАРИАНТ 2  
Канапе с моцареллой и черри   
Канапе с тихоокеанской сельдью и маринованным луком на черном хлебце   
Канапе с домашней бужениной (канапе с домашней бужениной, свежим огурцом и сливочным соусом на хрустящем хлебце)   
Канапе с паштетом из куриной печени с тыквенным кремом на хлебце   
Соленья (помидоры, огурцы, капуста, чеснок)   
Сыры на дощечке (козий сыр, Фурм д'Амбер, камамбер, пармезан, ягодный конфитюр, орехи, виноград)   
Мясное плато (пастрами из говядины, пармская ветчина, домашняя свиная колбаса, сливочный соус)   
Рыбная тарелка (дикий лосось, угорь копченый, палтус г/к, оливки, лимон)   
Пхали ассорти (3 вида) (свекла, капуста, шпинат и зеленая фасоль с грецкими орехами, зеленью, специями и гранатом)   
Рулеты из баклажан с грецкими орехами и зеленью   
Долма с соусом из мацони (говяжий и свиной фарш с рисом в виноградных листьях)   
Салат с телятиной, томатами, печёным перцем и корнишонами   
Цезарь с курицей / с креветками   
Хрустящие креветки с остро-сладким соусом чили   
Баклажан, запечённый с моцареллой и томатами, с соусом пармезан   
Хачапури по-мегрельски c сыром   
Стейк из индейки с соусом велюте   
Филе дорадо, припущенное в винном соусе с овощами   
Каре ягненка с кускусом и гранатовым соусом   
Овощи-гриль (кабачки, баклажаны, перец болгарский, красный лук, черри)   
Картофель, жаренный с розмарином и чесноком   
Стручковая фасоль с зеленью   
Мини-пирожные (фруктово-йогуртовый чизкейк (клубничный,малиновый, манго)   
Фруктовая ваза (сезонные фрукты)   
Домашний торт

Пир на весь мир (от 5000 р./чел.)  
Канапе (welcome)   
Канапе с бейби-моцареллой и черри   
Фруктовое канапе (ананас, виноград, киви, клубника)   
Канапе с паштетом из фуагра и желе из зеленого яблока   
Профитроли с воздушным муссом из сёмги с вялеными томатами   
Тигровые креветки и оливки таджасске с глазированным ананасом   
Холодная телятина с артишоком, рукколой и трюфельным маслом   
Севиче из бранзино с авокадо   
Канапе с маринованной чавычей и муссом из маскарпоне   
Канапе с камамбером и клубникой   
Канапе с пармской ветчиной и дыней   
Канапе с тихоокеанской сельдью и маринованным луком на черном хлебце   
Канапе с тигровой креветкой и ананасом   
Канапе с красной икрой   
Канапе с апельсиновой уткой   
Холодные закуски   
Оливки с косточкой, вяленые томаты, капперсы и маринованные артишоки   
Сыры на дощечке (козий сыр, Фурм д'Амбер,камамбер, пармезан, ягодный конфитюр, орехи, виноград)   
Мясное плато (пастрами из говядины, пармская ветчина, домашняя свиная колбаса, сливочный соус)   
Рыбная тарелка (чавыча, севрюга, угорь копченый, палтус, оливки, лимон)   
  
Салаты   
Салат с тар-таром из слабосоленого кижуча с овощами, соусом айоли и красной икрой   
Салат с тигровыми креветками, рукколой, шпинатом, черри, апельсином и чипсами из пармезана   
Салат с телятиной, томатами, маринованным перцем, артишоком и 8-ми летним бальзамиком   
Теплый салат с филе сибаса, зеленым салатом и маринованным цукини с апельсиновым соусом   
Маринованная чавыча на копне зеленых салатов с капперсами, лимоном и красной икрой   
Салат со шпинатом, козьим сыром и бальзамической свеклой и вялеными томатами  
Пармская ветчина с миксом салатных листьев, маринованной грушей, горгонзолой и кедровыми орешками   
  
Горячие блюда   
Апельсиновая утка с кремом из сельдерея и кускусом   
Каре ягненка с пьяной грушей и гранатовым соусом   
Филе бранзино с соусом из щавеля и овощами   
Глазированный лосось в соусе Нантюа   
Треска в соусе мисо с пюре вассаби и маринованным имбирем   
Жареные креветки с лемонграссом   
Соте из морепродуктов (мидии, тигровые креветки, дальневосточный гребешок, бейби-кальмар, оливки, прованские травы, белое вино)   
Дальневосточный гребешок с кремом из цветной капусты и чипсами из пармы   
Филе миньон со спаржей и трюфельным соусом   
  
Гарниры   
Овощи-гриль (кабачки, баклажаны, перец болгарский, красный лук, черри)   
Шпинат, жаренный в масле   
Кенийская фасоль с зеленью и черри   
  
Десерты   
Мини-пирожные   
Конфеты «Трюфель»   
Фруктовая ваза (сезонные фрукты)   
  
Напитки   
Вода без газа / с газом   
Чай черный /зеленый   
Кофе эспрессо / американо   
Морс клюквенный   
Сок (апельсин, яблоко, томат, ананас)

Грузинское застолье  
Стоимость грузинского застолья рассчитывается отдельно.  
  
Грузинские закуски   
Большая грузинская закуска (молодые грузинские сыры с дикой мятой и аджикой, паштет из лобио, свежий хлеб)   
Гурийская капуста (традиционная соленая грузинская капуста в свекольном соке)  
Рулеты из баклажанов с грецкими орехами и зеленью   
Сациви (кусочки курицы в ореховом соусе)   
Пхали ассорти (3 вида) (свекла, капуста, шпинат и зеленая фасоль с грецкими орехами, зеленью, специями и гранатом)   
Аджапсандал (баклажаны, помидоры, лук и болгарский перец, тушенные со специями, чесноком и зеленью)   
  
Салаты   
Большой грузинский салат (свежие томаты и зелень, красный лук, имеритинский сыр)  
  
Грузинская выпечка   
Пеновани (маленький хачапури с сыром и зеленью)   
Хачапури с лобио   
Хачапури по-мегрельски c сыром   
Хачапури по-аджарски c сыром и яйцом   
Аджарули с говяжьим мясом, аджикой и перепелиным яицом   
  
Горячие блюда   
Долма с соусом из мацони (говяжий и свиной фарш с рисом в виноградных листьях)  
Чахохбили (курица, томленная с луком, острым перцем, зеленью, томатами и картофельное пюре)   
Чакапули (мясо молодого барашка, тушёное с тархуном, зеленью, специями, белым вином и ткемали)   
Хинкали из говядины и свинины со свежей зеленью   
Чашушули (тушеное филе говядины с томатами, ткемали и аджикой)   
Мясо и птица на гриле   
Каре ягненка, куриное филе, говяжья вырезка

Винная карта и крепкие напитки

В нашем кафе большой выбор вина и крепкого алкоголя. Кроме того, у нас есть винный рынок, на котором мы постарались собрать интересное вино разных ценовых категорий. Рады будем предложить свои услуги при подборе вина, ведь это поможет вам решить сразу несколько проблем:   
• вы получите бесплатную консультацию нашего сомелье,   
• вы сможете не заниматься покупкой и доставкой алкоголя в кафе, мы всё возьмём на себя,   
• вы получите интересное «не магазинное» вино хорошего качества,   
• стоимость вина — от 500 рублей. Минимальный заказ - от 20000 р. Ниже представлен список наших недорогих вин, вина более высокого уровня всегда ждут вас на винном рынке.  
  
Игристые вина   
Франция   
Мон Триумф Блан де Блан от 650   
Мон Триумф Розе брют от 650   
  
Испания   
Дуэт Брют белое от 490   
Дуэт брют Розе от 490   
  
Италия   
Просекко от 650   
Пино Гриджио белое от 590   
Пино Гриджио Розе от 590   
Спуманте Москато полусладкое от 590   
Ламбруско красное / белое полусладкое от 480   
  
Белые вина   
Италия   
Пино Гриджио от 480   
Соаве от 450   
Инзолия Сицилия от 480   
  
Испания   
Вердехо от 470   
Новый свет   
Совиньон Блан от 400   
Шардоне от 460   
Шенин Блан от 400   
Торронтес от 480   
  
Розовые вина   
Италия   
Пино Гриджио розе от 490   
Франция, Люберон   
Розе Прованс от 650   
  
Красные вина   
Италия   
Бардолино (Венето) от 480   
Вальполичелло (Венето) от 780   
Кьянти (Тоскана) от 500   
Неро д'Авола от 480   
  
Испания   
Темпранильо (Вальдепеньяс) от 450   
Темпранильо (Риоха) от 560   
Мерло от 400   
Каберне Совиньон от 400   
  
Новый Свет   
Пинотаж от 400   
Мерло от 390   
Карменер от 470   
Мальбек / Мерло от 350   
  
Водка   
Мягкий Знак Классик 0,7 л от 460   
(спирт Люкс, Беларусь)   
  
Kremlin Award Classic Kristall Premium 0,7 л 1450   
Спирт Люкс из специальных сортов пшеницы