|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Фуршетные блюда (Канапе)** | | |
| **Брускета с ростбифом, томатами и творожным кремом** | 30гр | **180р.** |
| **Дуэт креветки с гребешком в соусе гуакамоле** | 35гр | **210р.** |
| **Канапе «а-ля Русс» с картофелем бейби, сельдью и маринованным луком** | 25гр | **110р.** |
| **Канапе по-Гречески с сыром Фета, маслинами, томатами Черри, сладким** | 30гр | **165р.** |
| **Канапе Прошутто с дыней и оливкой** | 25гр | **250р.** |
| **Канапе с лососем, сливочным кремом и каперсами на хрустящем спонже** | 25гр | **150р.** |
| **Канапе с пате из печени, вишней на хрустящем тарте** | 25гр | **150р.** |
| **Канапе с утиной грудкой, грушей и ананасом** | 25гр | **145р.** |
| **Креветка гриль на спонже с соусом гуакамоле и оливкой** | 30гр | **180р.** |
| **Креветка Панко в ананасовом остро-сладком соусе** | 40гр | **175р.** |
| **Крем из голубого сыра с виноградом, кедровым орехом на хрустящем крекере** | 25гр | **145р.** |
| **Кубе маринованного лосося на тосте с кунжутным соусом** | 25гр | **175р.** |
| **Крудите из свежих овощей в йогуртовом соусе** | 40гр | **135р.** |
| **Мильфей из рассольной моцареллы и сладких томатов под соусом из базилика** | 30гр | **125р.** |
| **Ролл из лосося с зелёным маслом и имбирем в мексиканской тартилье** | 25гр | **155р.** |
| **Ростбиф с томатным кремом, кукурузой и оливкой в слоеной тарталетке** | 30гр | **130р.** |
| **Слайс куриной грудки Су-вид с пряным перцем и перепелиным яйцом** | 25гр | **135р.** |
| **Слоёный татаки из лосося с крем чизом** | 35гр | **145р.** |
| **Суфле из домашней птицы в кунжуте с черри и сливочным кремом** | 25гр | **120р.** |
| **Сыр Чедер с виноградом** | 20гр | **150р.** |
| **Тарталетка с маслом и красной икрой** | 25гр | **180р.** |
| **Тар-тар из тунца с авокадо маринованные в соусе понзо на пшеничном спонже** | 25гр | **180р.** |
| **Томатный Гаспаччо с креветкой гриль и каперсами** | 60гр | **175р.** |
| **Угорь Унаги на ломтике свежего огурца с кунжутом** | 20гр | **180р.** |
| **Фруктово-ягодный брошет** | 50гр | **230р.** |

**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НА 4 ПЕРСОНЫ (3500руб)**

1. Овощи в ассортименте (зелень, огурцы, помидоры, перец болгарский) – 380/50гр
2. Сырная тарелка (камамбер, чеддер, пармезан, дор блю, домашнее варенье) - 275гр
3. Мясные деликатесы (буженина, карбонад, куриный рулет, вяленое мясо) – 250/10/2гр
4. Рыбная нарезка (сёмга, масляная рыба) – 200/10/2гр
5. Рулетики овощные 50/50(баклажаны, цукини, с начинкой из бекона, болгарского перца, грецкого ореха и сыра) – 155гр
6. Маслины, оливки – 60/60гр
7. Лимонная нарезка – 100гр
8. Сельдь с картофелем и луком – 160гр
9. Хлеб чиабатта белая/черная

**САЛАТЫ**

1. Цезарь с филе цыплёнка (салат айсберг, салат романо, филе цыплёнка, под домашним соусом из анчоусов и каперсов)– 180гр
2. Деликатесный с языком - 220гр

(чернослив, картофель, язык, яйцо, сливочный соус)

1. Салат Палермо – 220гр

(запеченная курица, гречневая лапша, перец болгарский, фасоль)

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

1. Жульен с курицей или с креветкой (4 порции) – 160гр

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

Мясо ассорти НА ГРИЛЕ на 4 чел, общий стол:

1. Люля из баранины 200/50/30/25гр
2. Люля из курицы 200/50/30/25гр
3. Свинина на гриле 230/50/30/25гр
4. Курица на гриле 230/50/30/25гр
5. Овощи на гриле – 220гр

**НАПИТКИ**

1. Морс – 2 л

**ДЕСЕРТЫ**

1. Фруктовая корзина – 600 гр.

Сервисный сбор 10%

Разовое посещение спа на всю семью в подарок.

**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НА 4 ПЕРСОНЫ ( 5500руб)**

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

1. Овощная тарелка (зелень, огурцы, помидоры, перец болгарский)– 380/50гр
2. Сырная тарелка (камамбер, чеддер, пармезан, дор блю, домашнее варенье) – 275гр/10 гр
3. Мясные деликатесы (буженина, карбонад, индейка, салями) – 250/10/2гр
4. Рыбная нарезка(Форель, масляная рыба) – 200/10/2гр
5. Рулет баклажан( баклажаны, с начинкой из бекона, болгарского перца, грецкого ореха и сыра) – 155гр
6. Рулетики цукини (с начинкой из сыра, рукколы и кедрового ореха) – 155 гр.
7. Лимонная нарезка – 100 гр
8. Маслины/оливки – 60 гр/60 гр
9. Чиабатта белая / черная.

**САЛАТЫ**

1. Салат Карнатака (сочная мякоть гамбургской говядины с запеченными овощами в рисовом цветке)– 230гр
2. Салат Пекинский (филе куриного бедра, запеченное с соусом терияки, микс салат, водоросли чука в рисовом цветке )– 200гр
3. Салат теплый капрезе с малиново-клубничной заправкой и томатами ( моцарелла гальбани, томаты, соус песто, кедровый орех, миндаль)– 210 гр
4. Салат Лион (микс прованской зелени, глубоководной тигровой креветки, ароматного персика и глазированной королевской груши) - 215 гр

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (порционно)**

1. Перепела от «Шефа» в сырной корзиночке - 220гр
2. Лангустины (порционно) – 100/50 гр

**ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (порционно)**

1. Из меню на выбор.

**НАПИТКИ**

1. Минеральная вода 1л. (0.5л газ/0.5л негаз)
2. Морс с/п 2 л.

**ДЕСЕРТЫ**

1. Фруктовая ваза – 600 гр.

В подарок номер люкс + посещение кедровой бочки на двоих

Сервисный сбор – 10%

**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НА 4 ПЕРСОНЫ (4500РУБ)**

1. Овощная тарелка (зелень, огурцы, помидоры, перец болгарский)– 380/50гр
2. Сырное ассорти (камамбер, чеддер, пармезан, дор блю, домашнее варенье) – 275гр
3. Мясные деликатесы (буженина, карбонад, индейка, салями) – 250/10/2гр
4. Рыбная нарезка (форель, масляная рыба) – 200/10/2гр
5. Рулетики из баклажан (баклажаны, с начинкой из бекона, болгарского перца, грецкого ореха и сыра) – 155гр
6. Рулетики из цукини с сыром (цукини с начинкой из сыра, рукколы и кедрового ореха) – 155 гр
7. Лимонная нарезка – 100 гр
8. Маслины, оливки – 60/60 гр
9. Чиабатта белая/черная

**САЛАТЫ**

1. Салат Атлантический (гребешки, мидии, креветки, овощи) – 240гр
2. Салат Карнатака (сочная мякоть гамбургской говядины с запеченными овощами в рисовом цветке)– 230гр
3. Итальянский Капрезе (моцарелла, томаты, песто) – 240гр
4. Салат Цезарь с курицей (курица, романо, айсберг) – 180гр

***ГОРЯЧАЯ* ЗАКУСКА**

1. Креветки Эби Темпура – 100/50 гр.

**ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО**

1. Из меню на выбор.

**НАПИТКИ**

1. Морс 2 л.
2. Минеральная вода 1л.(0.5л газ/0.5л негаз)

**ДЕСЕРТЫ**

1. Фруктовая ваза – 600 гр.

В подарок: номер стандарт, детская игровая, посещение кедровой бочки на двоих.

Сервисный сбор 10%

**Мангальное меню:**

МЯСО\РЫБА\ГРИЛЬ\МАНГАЛ

Шашлык из форели . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 300/50г. . . . . . . . . . . 1450р. (с соусом понзу, кунжутом, микс салатом, с сыром и песто)

Шашлык из курицы . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 250/50г. . . . . . . . . . . 690р. (с салатным луком и томатным соусом)

Шашлык из свинины . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 250/50г. . . . . . . . . . . 740р. (с салатным луком и томатным соусом)

Шашлык из телятины . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .250/50г. . . . . . . . . . . 1250р. ( с салатным луком и томатным соусом)

Люля-кебаб из баранины . . . . . . . . . . . . . . . . .250/50г. . . . . . . . . . . 950р.(с салатным луком и томатным соусом)

Люля-кебаб из курицы . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 250/50г. . . . . . . . . . . .730р. (с салатным луком и томатным соусом)