



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Босиком
БАЗА ОТДЫХА



САЛАТЫ





РЫБНЫЙ САЛАТ «МИМОЗА»

Салат из лосося, сыра, яиц, отварных овощей, репчатого лука.
Заправляется майонезом.

150 гр.





«ГРЕЧЕСКИЙ» САЛАТ

Свежие томаты, сладкий перец, красный салатный лук, греческий сыр «Фетакса», оливки, специи. Заправляется оливковым маслом.

150 гр.





САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Листья салата «Романо», куриное филе, обжаренное на гриле, помидоры черри, сыр, чесночные гренки. Заправляется соусом «Цезарь».

150 гр.





САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

Листья салата «Романо», тигровые креветки, обжаренные на гриле, помидоры черри, сыр, чесночные гренки. Заправляется соусом «Цезарь».

150 гр.





САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ЛОСОСЕМ

Листья салата «Романо», лосось, обжаренный на гриле, помидоры черри, сыр, чесночные гренки. Заправляется соусом «Цезарь».

150 гр.





КАПРЕЗЕ

Спелые томаты, сыр «Моцарелла», тосканские травы, оливковое масло холодного отжима, под бальзамическим уксусом.

100 гр. / 100 гр. / 5 гр.





САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

Отварные овощи, свежие и соленые огурцы, отварная говядина или говяжий язык, зеленый горошек, свежее яблоко.

Заправляется майонезом.

100 гр. /100 гр.





САЛАТ «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

Традиционный русский салат из соленой атлантической сельди,
с отварными овощами, отварным яйцом и майонезом.

100 гр. /100 гр.





ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ

С пикантной заправкой и кедровыми орешками.
Наполнитель (на выбор) из куриного филе, нежнейшей телятины,
семги или королевских креветок, обжаренных на гриле.

150 гр.





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ





РЫБНОЕ АССОРТИ

Слабосоленая семга, осетрина горячего копчения, палтус холодного копчения или угорь в японском стиле, красная икра в тарталетках или в перепелином яйце.

Украшается свежей зеленью и лимоном.

70 гр. / 70 гр. / 70 гр. / 50 гр.





МЯСНАЯ НАРЕЗКА «ПО-ЕВРОПЕЙСКИ»

Ассорти из традиционных сыро-вяленых и копчёных европейских мясных деликатесов.

70 гр. / 70 гр. / 70 гр. / 50 гр.





МЯСНОЕ АССОРТИ «РУССКОЕ»

Ростбиф, запечённое филе индейки, буженина.

Подается с соусом «Хрен» и свежей зеленью.

70 гр. / 70 гр. / 70 гр. / 50 гр.





ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ

Отварной говяжий язык.
Подается с соусом «Хрен» и свежей зеленью.

200 гр.





СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Атлантическая сельдь пряного посола, репчатый лук, отварной картофель, укроп. Заправляется растительным маслом и лимонным соком.

100 гр. / 100 гр.





РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Слайсы баклажанов, обжаренные на гриле,
фаршированные сливочным сыром, чесноком и грецким орехом.

200 гр.





СОЛЕНЬЯ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»

Квашеная капуста, соленые малосольные огурцы, томаты соленые и маринованные, черемша и маринованный чеснок.

150 гр. / 100 гр. / 100 гр. / 50 гр.





ОВОЩНОЕ АССОРТИ «ПОДМОСКОВНОЕ»

Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, редис, зелень.

100 гр. / 100 гр. / 70 гр. / 50 гр. / 50 гр. / 20 гр.





ОВОЩНОЕ АССОРТИ «БАКИНСКОЕ»

Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, редис, зелень.

100 гр. / 100 гр. / 70 гр. / 50 гр. / 50 гр. / 20 гр.





СЫРНОЕ АССОРТИ «ЕВРОПЕЙСКОЕ»

Пармезан, камамбер, дор блю, масдам, свежие фрукты, ягоды и мед.

200 гр. / 15 гр. / 10 гр.





СЫРНОЕ АССОРТИ «КАВКАЗСКОЕ»

Ассорти «Кавказских сыров» — сулгуни, копченый сулгуни,
чанах, молодой овечий сыр.

300 гр. / 15 гр.





МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ

150 гр.





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ





ЖУЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ

Жульен из грибов, запечённый под сырной корочкой.

150 гр.





ЖУЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ

Жульен из курицы с добавлением мяса нежнейшей перепелки.

150 гр.





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА





КАРЕ ЯГНЕНКА

Корейка новозеландского ягненка жареная на гриле.
Сервируется с соусом «Демиглас» или соусом «Красное вино».

200 гр. /15 гр.





СЕМГА ГРИЛЬ

Семга жареная на гриле. Сервируется с соусом «Тар-тар».

150 гр. /15 гр.





ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ

Шашлык на шпажках со сливочным соусом,
сервируется лимоном и зеленью.

200 гр. / 15 гр.





ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Шашлык на шпажках, с соусом «Барбекю».

200 гр. /15 гр.





ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Шашлык на шпажках, с соусом «Сацебели».

200 гр. / 15 гр.





ШАШЛЫК ИЗ МОЛОДОГО БАРАШКА

Шашлык на шпажках, с маринованным луком,
свежей зеленью и соусом «Ткемали».

200 гр. /15 гр.





ЗАПЕЧЁННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК

Поросенок, фаршированный рассыпчатой гречневой кашей
с лесными грибами.

100 гр. / 100 гр.





РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ ПО-ОДЕССКИ

Рыба с соусом «Хрен», лимоном и свежей зеленью.

100 гр. /15 гр.





ЖАРЕННЫЙ ГУСЬ

Гусь, фаршированный яблоками, грецкими орехами
в медовой заправке.

200 гр. / 15 гр.





ЗАПЕЧЁННАЯ ИНДЕЙКА

Индейка, фаршированная сухофруктами, настоянными в красном вине.

100 гр. /15 гр.



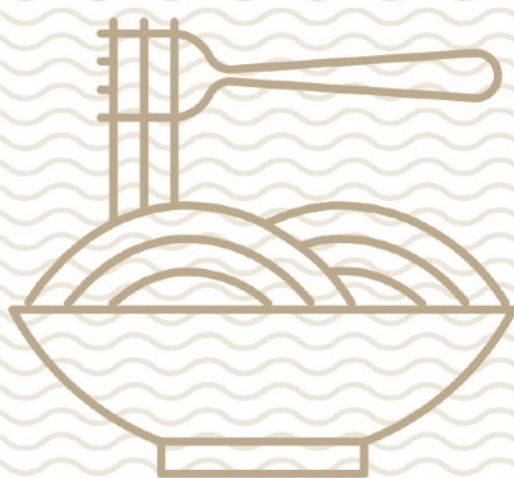


ЗАПЕЧЁННАЯ НОЖКА МОЛОДОГО БАРАШКА

Ножка барашка, фаршированная овощами, чесноком и соусом «Сацебели».

100 гр. / 15 гр.





ГАРНИРЫ





МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

150 гр.





КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 гр.





ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Цуккини, баклажаны, репчатый лук, томаты, сладкий перец,
запечённые на гриле.

150 гр.





ОТВАРНОЙ РИС С ОВОЩАМИ

150 гр.





ДЕСЕРТЫ





ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

150 гр.





**КОРЗИНА
ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ**

150 гр.





МОРОЖЕННОЕ

Шоколадное, ванильное или клубничное мороженное,
украшенное свежими ягодами и мятой.

150 гр.





НАПИТКИ





КЛЮКВЕННЫЙ МОРС

Экологически чистый клюквенный морс из Тверской области.

1 литр





ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

Домашний лимонад из свежего апельсина и лимона.

1 литр





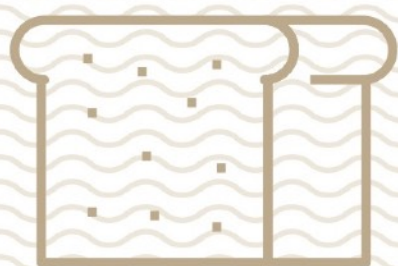
ΚΑΛΗΑΓΓΕ ΗΑ WELCOME





С сыром и виноградом	35 гр.
С селедочкой на ржаной гренке	35 гр.
С семгой собственного посола	35 гр.
С колбасой сырого копчения	35 гр.
С моцареллой и томатами черри	35 гр.
С лососевым муссом	35 гр.
С ростбифом	35 гр.
С запечённой тыквой	35 гр.





ХЛЕБ





СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ БУЛОЧКИ ТРЕХ СОРТОВ

50 гр. / 50 гр. / 50 гр.

РЖАНОЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

50 гр.





Мы будем рады помочь составить
индивидуально меню,
с учетом Вашего вкуса
и кулинарных предпочтений!



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

