

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Сезонные фрукты</b>	700 г	<b>850P</b>
<b>Овощное ассорти</b>	300 г	<b>600P</b>
Овощное ассорти. Помидор, огурец, болгарский перец, дайкон, свежая зелень.		
<b>Капрезе</b>	200 г	<b>600P</b>
Томаты с моцареллой и соусом песто.		
<b>Рулетики «Пражские»</b>	1 шт / 40 г	<b>140P</b>
Минимальный заказ от 10 шт.		
<b>Грузди по-деревенски</b>	100 г	<b>700P</b>
Домашнего посола грибы со сметаной.		
<b>«Грибное лукошко»</b>	200 г	<b>650P</b>
Ассорти маринованных грибов с луком, зеленью и растительным маслом.		
<b>Домашние соленья</b>	300 г	<b>600P</b>
Ассорти солений из огурцов, помидоров черри, квашеной капусты, черемши и патиссонов.		
<b>Европейские соленья</b>	300 г	<b>1200P</b>
Крупные каперсы, мини-лук, мини-кукурузка, крупные оливки и маслины, вяленые томаты.		
<b>Корейская закуска</b>	300 г	<b>600P</b>
Острые морковь, грибы, капуста и спаржа.		
<b>Европейские сыры</b>	200 г	<b>800P</b>
Дор блю, бри, пармезан, маасдам. Подается с медом, грушей и крекерами.		
<b>Мясное ассорти</b>	300 г	<b>800P</b>
Куриный рулет, грудинка, карбонат из свинины, сырокопченая колбаса.		
<b>«Расколбас»</b>	300 г	<b>650P</b>
Ассорти колбас: полукопченая, сырокопченая, ветчинная.		
<b>Ассорти из сала</b>	200 / 60 г	<b>650P</b>
Солёное, копчёное, грудинка, хрен, горчица.		
<b>Мясные деликатесы</b>	300 г	<b>1600P</b>
Буженина, отварной язык, куриный рулет. Горчица, хрен.		



# БАНКЕТНОЕ меню

<b>Сельдь с картофелем</b>	100 / 100 / 50 г	<b>550P</b>
Маринованный лук и картофель по-деревенски.		
<b>Рыбное ассорти</b>	300 г	<b>2500P</b>
Слабосоленая семга, масляная холодного копчения, копченый тунец.		

## САЛАТЫ

### ИЗ ОВОЩЕЙ

<b>«Греческий»</b>	200 г	<b>450P</b>
Свежий огурец, томаты, болгарский перец, сыр фета, красный лук, оливки, зелень, оливковое масло.		
<b>С хрустящими баклажанами</b>	200 г	<b>550P</b>
Томаты, сливочный сыр, кунжут, семечки, чеснок, кинза, базилик, кисло-сладкий соус.		

<b>С запечённой свёклой</b>	200 г	<b>500P</b>
-----------------------------	-------	-------------

Сыр фета, рукола, грецкий орех, бальзамик, оливковое масло, зелень.

### ИЗ КУРИЦЫ

<b>«Цезарь» с куриным филе</b>	200 г	<b>650P</b>
--------------------------------	-------	-------------

Томаты черри, салат айсберг, пекинская капуста, гренки, перепелиное яйцо, сыр пармезан, соус «цезарь».

<b>С запечённой куриной грудкой</b>	200 г	<b>600P</b>
-------------------------------------	-------	-------------

Томаты черри, огурец, болгарский перец, красный лук, айсберг, сыр фета, кунжут, медово-горчичная заправка.

<b>С копчёной курицей</b>	200 г	<b>600P</b>
---------------------------	-------	-------------

Шампиньоны, болгарский перец, томаты, огурец, майонез.

### ИЗ МЯСА

<b>С языком</b>	200 г	<b>650P</b>
-----------------	-------	-------------

Микс из листьев салата, маринованные огурцы, шампиньоны жареные, томаты черри, красный лук, оливковое масло, крем-бальзамик.

<b>«Королевский»</b>	200 г	<b>600P</b>
----------------------	-------	-------------

Слоёный салат из маринованного огурца, отварного картофеля, говядины, яйца, сыра твёрдого, свежей моркови, грецкого ореха, чеснока и майонеза.

<b>С запеченной говядиной</b>	200 г	<b>700P</b>
-------------------------------	-------	-------------

Микс зелени, черри, вяленые томаты, кедровые орехи, оливковое масло.

### ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

<b>Из сёмги</b>	200 г	<b>800P</b>
-----------------	-------	-------------

Сёмга слабосоленая, рукола, черри, перепелиное яйцо, огурец, семена кунжута, оливковое масло, французская горчица, соевый соус, сок лимона, перец молотый.

<b>«Цезарь» с креветками</b>	200 г	<b>700P</b>
------------------------------	-------	-------------

Томаты черри, салат айсберг, пекинская капуста, гренки, перепелиное яйцо, сыр пармезан, соус «цезарь».

<b>Мимоза с копчёной горбушей</b>	200 г	<b>650P</b>
-----------------------------------	-------	-------------

Картофель, морковь, яйцо, колбасный сыр, лук зелёный, майонез.

## СТАНЦИИ

### Сырный бар

Представлены сыры:

Чечил молочный / копчёный, скаморца, брынза, козий, адыгейский, сулугуни, фета, пармезан, маасдам, дор блю, бри, камамбер, моцарелла.

Мёд, фрукты, оливки, маслины, крекеры, орехи, овощи, зелень, лаваш, хлеб, багет.

9500P 1500 / 1000 г / 16500P 3000 / 2000 г

### Мороженое Party

Удивить гостей и сделать праздник незабываемым – просто! Сюрпризом для гостей станет появление на празднике тележки с мороженым.

В жаркий день возможность полакомиться прохладным десертом приведёт в восторг детей и взрослых. Бесподобный вкус любимого лакомства не просто памятен с детства, с годами желание наслаждаться им не угасает. Поэтому, продумывая меню праздника, не забудьте про мороженое.

Ванильное / шоколадное / фруктовое / ягодное.

Рожки, топинги, фрукты, ягоды, кондитерская посыпка, печенье, маршмеллоу, M&M's.

16500P 10000 / 2000 г

### Сахарная вата

Это по-настоящему уникальный вариант для свадьбы! Воздушная вкусная сахарная вата. От неё придут в восторг и малыши, и взрослые, которых пушистые сладкие облака вернут ненадолго в детство.

6500P

## ФУРШЕТ И КЕЙТЕРИНГ

— от 10 штук одного вида —

### ● Тарталетки с салатом

«Оливье» с ветчиной / «Крабовый»	55 г	150P
«Экзотика» (копчёная курица, ананас, сыр, майонез)	55 г	170P
Голубика	55 г	140P
Клубника	55 г	160P
Ананас	55 г	140P
Манго	55 г	150P

### ● Тарталетки маленькие - 20 г

Вяленые томаты	130P
Сёмга / креветка / икра палтуса	200P
Икра лососевая	350P

### ● Шпажки с сырами - 25 г

Сыр твёрдый, грецкий орех, виноград	120P
Сыр твёрдый, дор блю, груша	150P
Бри, виноград / груша	130P
Бри, клубника	150P
Бри, карбонат свиной	130P
Сыр твёрдый, ветчина	120P
Мини-моцарелла, огурец, сёмга	150P
Мини-моцарелла, ананас, креветка.	170P

### ● Икра на съедобной ложке - 20 г

Палтус	200P
Икра красная	350P

### ● Канапе на белом хлебе - 30 г

Бекон / ветчина / сырокопчёная колбаса	150P
Сёмга	200P

### ● Канапе на бородинском хлебе - 30 г

Сельдь, свёкла, зернистая горчица	140P
Скумбрия, картофельная долька, красный лук	140P
«Наполеон» сёмга / красная икра	200 / 350P

### ● Профитроли - 30 г

Куриная печень с брусничным соусом	160P
Сёмга	180P

### ● Мини-бургер - 100 г

Куриное филе / говяжья котлета	250P
--------------------------------	------

### ● Сэндвич - 50 г

Сыр / колбаса / ветчина	150P
Сёмга	170P

### ● Мини-салат в пагоде - 70 г

«Греческий» / «Капрезе»	160P
«Цезарь» с курицей	230P
«Цезарь» с креветками	245P

### ● Сморреброды - 100 г

Мусс из свёклы с сельдью, горчица зерновая	250P
Рубленые сёмга и масляная с зелёным луком	250P

### ● Круассан - 70 г

Сыр и ветчина	160P
Сырокопчёная колбаса	180P
Копчёная курица и грибы	190P
Моцарелла и томаты	190P
Сёмга	250P

### ● Брускетты- 100 г

Томаты и моцарелла	200P
«Цезарь» с курицей	250P
Сырокопчёная колбаса	240P
Сёмга	350P
Икра палтуса	300P
Креветка	350P
Красная икра	400P
Говядина с маринованным огурцом и вялеными томатами.	260P

### ● Мини-пирожки- 50 г

Картофель / капуста / лук и яйцо / печень говяжья / мясо / яблоки	90P
---	-----

### ● Шоты - 50 г

Овощные палочки с йогуртовым соусом	100P
Фруктово-ягодные	170P
Мини-капрезе	160P
Буженина с корнишоном и гранатовым соусом	160P
Тигровая креветка с оливкой и соусом тартар	200P
Тигровая креветка с ананасом в к/с соусе	200P
Сёмга с муссом крем-сыр, огурцом и крекером	200P

### ● Мини-шашлычки - 50 г

Кукуруза / шампиньоны	100P
Куриное филе / креветки / сёмга	120 / 270 / 300P

### ● Трайфл - 50 г

Шоколад-вишня / абрикос / клубника	200P
------------------------------------	------



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Рулетики из баклажанов** 150 г **650P**

Обжаренные баклажаны с начинкой из сыра, чеснока и зелени.

**Ассорти кавказских солений** 300 г **600P**

Острый перец, солёные огурцы, маринованные чеснок и цветная капуста.

**Кавказские сыры** 200 г **850P**

Брынза, чечил молочный, чечил копчёный, сулугуни. Подается с виноградом, грецкими орехами и зеленью.

**Бастурма и суджух** 160 г **1600P**

Традиционные армянские мясные деликатесы собственного приготовления.

**Ассорти оливок и маслин** 100 г **600P**

Сорт «Гигант».

**Ассорти пхали** 250 г **650P**

Свёкла, шпинат, фасоль, с грецким орехом, кинзой и гранатом.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Шампиньоны** 200 г **700P**

Запечённые на кеци с сыром сулугуни.

**Долма** 200 г **700P**

Нежный говяжий фарш с рисом, луком, травами и специями, завернутый в виноградные листья. Подается с соусом «мацони».

## САЛАТЫ

**Грузинский** 200 г **450P**

Овощной салат с грецкими орехами. Оливковое масло, винный уксус.

**«Тбилисури»** 200 г **650P**

Отварная говядина, красная фасоль, болгарский перец, лук, грецкий орех, зелень, специи.

# КАВКАЗСКОЕ застолье

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**«Цицила тапака»** 350 г **950P**

Цыпленок-корнишон, зажаренный до хрустящей корочки, с добавлением чеснока и сливочного соуса.

**Хашлама из говядины** 250 г **700P**

Картофель, лук, зелень.

**Оджахури** 250 г **650P**

Жаркое по-домашнему. Свинина и картофель со свежей зеленью, болгарским перцем, томатами, аджикой и специями.

**Форель севанская «Ишхан»** 200 г **700P**

Запечённая с травами и специями

# Мангал

## ШАШЛЫКИ

**Куриное филе** 250 г **500P**

**Куриное бедро** 250 г **550P**

**Свиная шея** 250 г **600P**

## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

**Люля кебаб** 200 г **600P**

Фарш из свинины и говядины.

**Стейк из сёмги** 150 г **1100P**

## ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

**Перец болгарский** 100 г **200P**

**Баклажан** 100 г **200P**

**Цукини** 100 г **200P**

**Кукуруза** 100 г **200P**

**Шампиньоны** 100 г **200P**

**Картофель** 100 г **200P**

## СОУСЫ

**Шашлычный** 100 г **150P**

**Мацони** 100 г **150P**

**Гранатовый** 50 г **150P**

**Ткемали** 100 г **150P**

**Сметанный с чесноком и зеленью** 100 г **150P**

## ВЫПЕЧКА

**«Бокон»** 450 г **200P**

Фирменный хлеб по армянскому рецепту.

**Лаваш** 100 г **150P**

Пресный хлеб в виде тонкой лепёшки.

**Хачапури по-мегрельски** 700 г **900P**

Круглый пирог с начинкой и запечённым до золотистой корочки сыром сулугуни.