

БАРБЕКЮ

4700 рублей на персону

Холодные закуски

Рулет из филе бедра цыплёнка с моцареллой, фундуком и брусничным соусом 1\40\20

Буженина (свинина), запечённая с чесноком «Конфи» 1\40\20

Паштет из печени в ягодной глазури, подаётся с зерновыми брускеттами 1\40\20

Пряная отварная говядина, подается с соусом из пяти перцев (на основе домашнего майонеза) 1\40\20

Олюторская Сельдь в ароматном масле, с ялтинским красным луком, лавровым листом и душистым перцем, с молодым картофелем и зеленью 1\50\50\10

Ассорти Солений и маринадов: черемша, корнишоны, мини патиссоны, чеснок, солёные помидоры, квашенная капуста) и свежих овощей (томаты черри, сладкая паприка, сезонные огурцы, зелень) 1\60\40\10

Салат, поданный в общих блюдах

Классический «Оливье» (с ветчиной) 1/100

Салат, поданный порционно

Микс-салат с говядиной по-азиатски, маринованной с чесноком и кинзой, со свежими овощами (огурцы, томаты черри, паприка), заправленный кунжутно-масляной заправкой 1/100

Горячее, приготовленное поваром на открытом огне, подаётся в общих блюдах

Шашлык из филе курицы в маринаде тандури (маринад на основе майонеза), подаётся на тонком армянском лаваше с маринованным луком и томатным соусом с добавлением восточных специй 1\100\10\20\30

Сочный шашлык из свиной шеи в маринаде из сванских специй, подаётся на тонком армянском лаваше с маринованным луком и соусом из томатов, грецкого ореха и чили перца 1\100\10\20\30

Картофель, запеченный на углях 1\75

Овощи гриль (баклажаны, цуккини, сладкая паприка, шампиньоны) 1\75

Буфет

Хлебная корзина (булочки ремесленные ржаная, пшеничная, два вида лаваша армянский и грузинский) 1/100

Графин с питьевой водой, мятой и лимоном 1\200

Напитки горячие на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1\180

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1\180

Вес на персону без напитков* 1230 гр



БАРБЕКЮ

6200 рублей на персону

Холодные закуски

- Паштет из печени цыпленка с чатни из брусники и яблока подаётся с пшеничными тапасами 1\40\20
- Мясное ассорти (*копчено-вареная говядина, буженина, куриный рулет с вялеными томатами и орехами*), подаётся с дижонской горчицей и соусом из трав 1\70\10\10
- Брускетта с форелью с/с 1\50
- Сельдь «Бисмарк» с картофелем по-пушкински и пикантным луком 1\50\50\10
- Ассорти сыров и зелени (*сулугуни, копчёный адыгейский сыр, укроп, петрушка, кинза, лук зеленый*) 1\40\40

Салат, поданный в общих блюдах

- Салат Alla Greco (свежие овощи с миксом семян) 1\100
- Салат «Биф» (говядина, жареная на гриле, с микс-салатом, томатами черри и с соусом «Ремулад» (соус на основе домашнего майонеза с анчоусами)) 1\100

Горячее, приготовленное поваром на открытом огне, подаётся в общих блюдах

- Ассорти немецких колбасок, подаются с тушёной капустой и соусами (*B.V.Q. и горчица*) 1\150\50\50
- Стейк из форели на кости, в лимонном маринаде с чабрецом, с соусом тар-тар 1\200\50
- Картофель, запеченный на углях 1\75
- Овощи гриль (*баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны*) 1\75

Буфет

- Хлебная корзина (*булочки ремесленные ржаная, пшеничная, два вида лаваша армянский и грузинский*) 1\100
- Графин с питьевой водой, мятой и лимоном 1\200

Напитки горячие на выбор

- Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1\180
- Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1\180

Вес на персону без напитков* 1340 гр

БАРБЕКЮ

8000 рублей на персону

Холодные закуски

- Рийет из карамелизированной утки с фруктами и кореньями на цельнозерновом багете 1\50
- Вителло-тоннато (говядина(ростбиф) с соусом из копченого тунца со взрывными (жареными) каперсами) 1\40\20
- Мясное ассорти (бастурма, сырокопченая свиная шейка, говяжий язык), подаётся с дижонской горчицей и сливочным хреном 1\90\10\10
- Мурманская форель шеф-посола с зеленью и перцем розе 1\40\10
- Рулет из баклажанов гриль с сулугуни и вяленными томатами с соусом песто 1\30\10
- Русский бутерброд с форшмаком и Балтийской килькой, подается с зеленым луком 1\50
- Бакинские помидоры, грунтовые огурцы, сладкая паприка, молодой редис, ассорти зелени 1\50\10

Салат, поданный в общих блюдах

- Овощной салат из сочной капусты, сладкого перца, моркови, зелёного яблока украшенный ядрами граната 1\100
- Микс-салат с говядиной (ростбиф) по-азиатски, маринованной с чесноком и кинзой, со свежими овощами (огурцы, томаты черри), заправленный кунжутно-масляной заправкой с арахисом 1\100

Салат, поданный порционно

- Цезарь с креветками и хрустящими гренками из чиабатты 1\100

Горячее, приготовленное поваром на открытом огне, подаётся в общих блюдах

- Филе миньон из говядины с перечным соусом (на основе густого, мясного бульона) 1\150\50
- Стейк лосось с соусом «Чимичурри» 1\100\50
- Картофель, запеченный на углях 1\75
- Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны) 1\75

Буфет

- Хлебная корзина (булочки ремесленные ржаная, пшеничная, два вида лаваша армянский и грузинский) 1\100
- Графин с питьевой водой, мятой и лимоном 1\200

Напитки горячие на выбор

- Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1\180
- Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1\180

Вес на персону без напитков* 1320 гр

