

<b>Банкетные блюда</b>	<b>Выход</b>	<b>Цена</b>
<b>Треска банкетная с икрой</b> (Филе трески, сыр, грибы, сливки, зелень, перец болгарский, лимон, салат листовой)	<b>1/1500</b>	<b>3000</b>
<b>Щука фаршированная горбушей</b> (	<b>1/2500</b>	<b>3000</b>
<b>Форель запечённая с маслинами, сырами грибами</b>	<b>1/2500</b>	<b>4500</b>
<b>Северюга заливная в банкетном оформлении</b>	<b>1500</b>	<b>10000</b>
<b>Карп фаршированный</b>	<b>1/2500</b>	<b>3000</b>
<b>Говядина «Демигласс» подаётся с фломбированием</b>	<b>1/1000</b>	<b>2700</b>
<b>Баранья нога с двумя гарнирами</b>	<b>1300/1000/200</b>	<b>4000</b>
<b>Холодные закуски</b>		
<b>Ассорти из царских рыб</b> (Белуга х/к, осетрина х/к, угорь копчённый, форель х/к)	<b>1/280</b>	<b>1700</b>
<b>Рыбное ассорти</b> (Соленая сёмга, копчёная масляная рыба, скумбрия х/к, горбуша х/к, сливочное масло, зелень, лимон)	<b>1/200</b>	<b>750</b>
<b>Морской бриз</b> (Соленая сёмга, копчёная масляная рыба, сливочное масло, зелень)	<b>140/20</b>	<b>580</b>
<b>Сёмга соленая со сливочным маслом и тостами</b>	<b>100/80</b>	<b>550</b>
<b>Блинчики с семгой (масляной рыбой) и творожным сыром</b>	<b>2 шт.</b>	<b>250</b>
<b>Блинчики с икрой</b>	<b>2 шт.</b>	<b>380</b>
<b>Рулетки из семги с сырным муссом</b> (Форель соленая, сыр с плесенью, сыр творожный, маслины, зелень, лимон)	<b>1/220</b>	<b>690</b>
<b>Филе сельдис картофелем</b> Подаётся с маринованным луком, и горчичным соусом	<b>100/170</b>	<b>190</b>
<b>Блинчики с сёмгой</b>	<b>2шт</b>	<b>380</b>
<b>Мясная трапеза</b> (Карбонат, буженина, сервелат, маслины, зелень)	<b>1/150</b>	<b>255</b>

<b>Язык отварной</b> (Язык, говяжий подается с соусом хрен)	<b>80/30</b>	<b>240</b>
<b>Буженина шпигованная</b> (Свиная шейка, шпигованная морковью, чесночком, болгарским перцем со специями)	<b>180/30</b>	<b>350</b>
<b>Мясная закуска с окороком и салом</b> (соло солёное домашнее, сало кручёное с чесноком, гренки пшеничные, окорок «Памбовский»)	<b>1/450</b>	<b>600</b>
<b>Паркетас сливочным хреном и маринованным луком</b>	<b>1/1000</b>	<b>900</b>
<b>Сало крученое с чесноком и гренками</b> (Сало, чеснок, зелень, тосты, горчица)	<b>120/80</b>	<b>280</b>
<b>Сало соленое</b> (Подается с горчицей и зеленью)	<b>100/50</b>	<b>210</b>
<b>Рулет трехслойный</b> (Говядина, филе куриное, карбонат в/к, специи салат листовой)	<b>1/300</b>	<b>850</b>
<b>Рулет с курагой и черносливом</b> (Свинина, чернослив, курага, грецкий орех, яйцо, зелень)	<b>1/300</b>	<b>650</b>
<b>Террин из курицы с фисташками</b> (курица, бекон копчённый, фисташки)	<b>1/1000</b>	<b>1300</b>
<b>Куриный рулет с грибами и сыром</b> (Окорочка куриные, грибы, сыр, майонез, помидор, зелень)	<b>1/300</b>	<b>350</b>
<b>Рулеты с брезаоллой и копной</b>	<b>1/65</b>	<b>350</b>
<b>Язык заливной</b> (Язык говяжий, перец болгарский, зелень, горчица)	<b>100/100/30</b>	<b>300</b>
<b>Холодец из трех видов мяса</b> (Говядина, свинина, курица, подается с хреном, консервированным и, горчицей)	<b>1/1000</b>	<b>1000</b>
<b>Солонина собственного приготовления</b> (говядина стрип – лойн, специи, зелень)	<b>1/100</b>	<b>270</b>
<b>Сервелат сыро-копчённый «Чорризо»</b>	<b>1/100</b>	<b>360</b>
<b>Рулетики из баклажанов с соусом Ягним</b> (Баклажан, грецкий орех, сыр Филадельфия, зелень)	<b>1/180</b>	<b>350</b>

<b>Рулетики из баклажанов с орехами</b> (Баклажаны, грецкие орехи, майонез, чеснок, соус «Нашарап», салат листовой, зелень)	<b>1/180</b>	<b>250</b>
<b>Шампиньоны фаршированные</b> (Грибы, перец болгарский, помидоры, сыр «Пармезан», чеснок, салат листовой, зелень)	<b>1/200</b>	<b>250</b>
<b>Пикантная закуска из овощей.</b> (Ассорти из баклажанов фаршированных овощами, печёного болгарского перца, сыра брынзы, грибов и острого маринованного перца)	<b>1/700</b>	<b>700</b>
<b>Рулетики из баклажанов с овощами</b>	<b>1/180</b>	<b>180</b>
<b>Рулетики из свежего огурца с сливочным сыром и икрой</b>	<b>1/160</b>	<b>320</b>
<b>Рулетики из свежего огурца с сливочным сыром</b>	<b>1/160</b>	<b>200</b>
<b>Рулетики из цуккини с сливочно – икорным муссом</b>	<b>1/160</b>	<b>350</b>
<b>Рулетики из цуккини с тигровыми креветками и сливочным сыром</b>	<b>1/160</b>	<b>650</b>
<b>Рулетики и кабачков с рикоттой ,кедровыми орехами и базиликом</b>	<b>1/180</b>	<b>300</b>
<b>Баклажаны с помидорами и сыром</b>	<b>1/210</b>	<b>210</b>
<b>Баклажаны с грибами, ветчиной и кунжутом</b>	<b>1/220</b>	<b>220</b>
<b>Огурцы малосольные на льду)</b>	<b>1/280</b>	<b>250</b>
<b>Помидоры малосольные на льду</b>	<b>1/280</b>	<b>250</b>
<b>Овощной букет(помидоры,огурцы, болгарский перец,лук зелёный, зелень)</b>	<b>1/330</b>	<b>280</b>
<b>«Греческий»</b> (Болгарский перец, помидор, огурец, маслины, сыр «Фетаки», заправка)	<b>1/180</b>	<b>180</b>
<b>Нарезка сырная</b> («Пармезан», «Маасдам», «Камамбер», мёд, орехи)	<b>1/190</b>	<b>460</b>
<b>Салаты</b>		
<b>«Царский»</b> (Авокадо, кальмары отварные, креветки, мидии, пекинская капуста, зелень, салат, заправка)	<b>1/180</b>	<b>350</b>

<i>Салат из сёмги со стручковой фасолью (форельс/с, фасоль стручковая, авокадо, пекинская капуста, перец болгарский, майонез)</i>	<b>1/180</b>	<b>280</b>
<i>Салат с морепродуктами в пряной заправке (кальмары, креветки очищенные, лук порей, огурец свежий, яблоко, салатная заправка)</i>	<b>1/180</b>	<b>320</b>
<i>«Салат «Люкс» (кальмары, сёмга, томаты, яйцо, майонез икра лососёвая)</i>	<b>1/180</b>	<b>330</b>
<i>«Теплый салат из говядины с баклажаном»</i> (Говядина жареная, баклажаны жареные, помидор, сыр «Фета», салат листовой, лук порей, салатная заправка)	<b>1/200</b>	<b>350</b>
<i>Салат «Мещанский» (курица, язык, ветчина, грибы, майонез)</i>	<b>1/180</b>	<b>230</b>
<i>Салат «ДЕОРО» (филе куриное, помидоры, огурцы, салатныймикс, сливки, нашараб, )</i>	<b>1/180</b>	<b>200</b>
<i>Салат с курицей и стручковой фасолью</i>	<b>1/180</b>	<b>200</b>
<i>Салат «Фаворит» (свинина или говядина, томаты, огурцы, перец болгарский, салатная заправка, кужутные семечки)</i>	<b>1/180</b>	<b>200/315</b>
<i>«Микс с ростбифом</i>	<b>1/180</b>	<b>350</b>
<i>Салат «Палермо» (Жареное филе говядины, маринованные огурчики, свежие помидоры, лук репчатый, масляная заправка со специями)</i>	<b>1/180</b>	<b>315</b>
<b><i>Горячие закуски</i></b>		
<i>Креветки тигровые в остром маринаде на шпажках</i>	<b>90/60</b>	<b>700</b>

<i>Креветки тигровые в рисовой бумаге</i>	<b>120/50</b>	
<b>«Дары моря»</b> (креветки тигровые, креветки очищенные, кальмары, кижуч, мидии, сливки, лимон)	<b>1/275</b>	<b>970</b>
<b>Грибы в сливках (кокот)</b> (Шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр «Пармезан», масло сливочное)	<b>1/120</b>	<b>155</b>
<b>Блинчики с ливером, подаются со сметаной</b> (говядина, печень говяжья)	<b>2шт.</b>	<b>160</b>
<b>Блинчики с жульеном – курица с грибами</b>	<b>2шт.</b>	<b>235</b>
<b>Рулет из слоеного теста с яблоком</b> (Слоеное тесто, яблоко, сахар, корица)	<b>1шт.</b>	<b>450</b>
<b>Рулет из слоеного теста с креветочным муссом и шпинатом.</b> (Слоеное тесто, креветки тигровые, шпинат, рис, сливки, лук)	<b>1шт.</b>	<b>1000</b>
<b>Вторые рыбные блюда</b>		
<b>) «Филе трески в орехово-грибном соусе»</b> (Треска, кедровый орех, грибы, сливки, салат)	<b>1/250</b>	<b>450</b>
<b>Стейк из сёмги на гриле с икорным соусом</b>	<b>150/30/20</b>	<b>880</b>
<b>Лосось с маринованным перцем</b>	<b>150/50</b>	<b>650</b>
<b>Вторые мясные блюда</b>		
<b>Отбивная из говядины и свинины</b> (Свинина, говядина, картофель, огурец и помидор свежий, зелень)	<b>160/100/50</b>	<b>480</b>
<b>Медальоны из телятины с грибным соусом</b>	<b>100/50</b>	<b>500</b>
<b>"Медальоны под двумя соусами"</b> (Медальон из телятины под соусом из томатов. Медальон из свинины под соусом из белого вина, сливок и грибов)	<b>160/100</b>	<b>450</b>
<b>Мясо по-боярски</b> (Свинина, свежий помидор, карбонат в/к, лук репчатый, майонез, сыр, салат листовой, зелень, перец болгарский,)	<b>1/300</b>	<b>380</b>

<b>Мясо по-купечески</b> (Отбивная из нежной свинины, баклажаны, помидоры свежие, лук, сыр, зелень)	<b>1/240</b>	<b>300</b>
<b>Говядина с грибами в сливочном соусе</b> (Говядина, грибы, лук, сливки, сметана, специи)	<b>1/250</b>	<b>440</b>
<b>Баранина тушёная с травами</b>	<b>1/200</b>	<b>600</b>
<b>Шашлык подаётся с подогревом</b> (Свинина шейка, лук маринованный, зелень, лаваш, томатный соус)	<b>1/190</b>	<b>320</b>
<b>Мангал ассорти</b>	<b>1200/100</b>	<b>1400</b>
<b>Рулет из свинины с грибами и сыром подаётся с соусом</b>	<b>/150/</b>	<b>300</b>
<b>Филе утки в вишнёво =грушёвом соусе</b>	<b>1/250</b>	<b>550</b>
<b>Гарниры</b>		
<b>Картофель отварной с укропом</b> (Картошка, масло сливочное, зелень)	<b>1/150</b>	<b>50</b>
<b>Картофель»Айдахо»</b>	<b>1/150</b>	<b>50</b>
<b>Картофель жареный</b> (Картошечка, обжаренная на масле)	<b>1/150</b>	<b>50</b>
<b>Картофель фри (шарики, соломка)</b> (Картофель фри п./ф.)	<b>1/150</b>	<b>125</b>
<b>Цветная капуста жареная</b> (Капуста цветная обжарена в масле до румяной корочки)	<b>1/150</b>	<b>160</b>
<b>Брокколи со стручковой фасолью и луком</b> (Жареная брокколи, стручковая фасоль, масло растительное)	<b>1/200</b>	<b>160</b>
<b>Овощи печеные</b> (Баклажаны, перец болгарский, лук репчатый, салат листовой)	<b>1/200</b>	<b>160</b>
<b>Фрукты</b>		
<b>Фруктовая ваза сезонная</b>	<b>1/2200</b>	<b>900</b>

<i>Фруктовая ваза с ананасом</i>	<b>1/1100</b>	<b>710</b>
<i>Напитки</i>		
<b>Морс клюквенный собственного приготовления</b>	<b>1/1000</b>	<b>220</b>
<i>Квас праздничный</i>	<b>1/1000</b>	<b>130</b>