



БУНКЕР - 42 НА ТАГАНКЕ

Банкетное меню

Холодные закуски	Цена, р.
Фаршмак из сельди 150/40/20 гр.	550
Морской дуэт (семга с/с, угорь "унаги") 100 гр.	890
Рулет из семги с/с с муссом из креветок и мидий с соусом Песто (слабосоленая семга с начинкой из креветок, мидий, судака, лука порея, болгарского перца) 100/25гр	1300
Ассорти "Советских" солений 250гр.	420
Селедочка с картофелем в разварочку с топленым маслом, красным лучком и укропчиком 80/120/20/20гр.	500
Семга атлантическая слабо посола с маслинами и лимоном 80/35/20/20 гр.	790
Маринованные шампиньоны 150 гр. 194,28 к.кал.	350
Язычок отварной с хреном 75/30/30гр.	690
Заливное из языка 100 гр.	550
Заливное из судака 100 гр.	550
Мясное ассорти (язык, рулет куриный, буженинка) 120/45гр.	630
Ассорти мясное (суджук, вяленая кур. грудка, копченая утиная грудка, бастурма) 100гр	700
Холодец "СССР" (говядина, свинина) 250/40 гр.	850
Помидоры "Близнецы" с ветчиной и сыром 100/10гр	350
Рулетики из ветчины с сыром и зеленью 100/30	400
Свежие овощи с зеленью (огурец, черри, перец, редис, зелень) 100гр	300
Томаты с сыром "Моцарелла" с соусом "Песто" 140/40/30гр	990
Ассорти фермерских сыров с мёдом и виноградом 110гр	600
Салаты	
Средиземноморский салат из креветок, кальмаров и тунца с овощной капонатой 100гр- ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ	750
Салат "Столичный" 200/50гр.	380
Салат "Мимоза" 200/30 гр.	580
Салат "Буганвиль" (салат микс, виноград, утка копченая, кедровые орешки, соус винегрет, дыня) 100гр	500
Салат "Арабский" (баклажаны, цуккини, черри, кенийская фасоль, спаржа, кинза, мята, песто) 100гр- ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ	480
Салат "Цезарь" с креветками 150гр	890
Салат "Цезарь" с курицей 150гр	670
Салат "Боярский" (свежие огурцы, яйца, карбонат, картофель, грибы) 100гр	300
Салат "ТУНЁядец" 180гр.	800
Теплый салат с говяжьей вырезкой, яйцом пашот и крымским луком 180гр.	990
Салат "Греческий" 100гр	300
Салат зеленый с копченой уткой (микс салатов, копченая утка, соус "Винегрет") 100гр- ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ	570
Горячие закуски	
Кесадилья с курицей 200гр- ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ	490
Кесадилья с говядиной 200гр	900
Жульен из шампиньонов 120 гр.	350
Жульен с курочкой 120 гр.	400
Кокот рыбный (судак, семга) 100 гр.	500
Запеченные цуккини с курицей и ветчиной 150гр	450
Горячие блюда из рыбы и морепродуктов	
Стейк из красного тунца с соусом из сливового вина 120/125/30гр	1600
Семга с овощами на гриле 120/100/50гр. 275,14 к.кал.	1500
Лосось "Оскар", приготовленный впервые на легендарной премии" с крабовым мясом 120/100/30гр- ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ	1800
Горячие блюда из мяса и птицы	
Каре ягнёнка с черносливом, яблоками и картофелем "Пушкин" 200/100/100гр	2500
Свинные медальоны с дор-блю и овощным легуме 150/100/30гр- ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ	1200
Филе-миньон из гов.вырезки с картофелем "Дефенуа" 120/100/30гр	1950
Цыпленок запеченный с дольками картофеля по-деревенски 350/100/30 гр.	990
Утиная ножка "Конфи" запеченная (ананас, яблоко, соус из красного вина с клюквой) 1шт. 200/100 гр. Любимое блюдо М.А.Суслова	1450
Банкетные блюда	
Шея свиная фаршированная ананасом, сельдереем и шпинатом 3000/400/700 гр.	15000
Баранья нога запеченная в прованских травах (заказ от 3 кг) - ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ	25000
Окорок Ростемьян (от 6 кг)	15000
Телячий бок запеченный в травах (от 3 кг)	22000
Утка, фаршированная сухофруктами (2-3кг)	9000
Стерлядь Царская, фаршированная сёмгой (1,5-2,5кг)	25000
Поросенок фаршированный свиной корейкой (от 5 кг)	30000
Десерты	

Фруктово-ягодная ваза 1500гр	3000
Шоколадный фонтан (до 3-х часов работы)	9000
Фрукты-кусочки для фонтана (ананас, мандарины, клубника, виноград...) 1кг	2800
Фруктовые канапе "Фруктовый ежик" 1кг	2500
Гарниры	
Картофельное пюре 150гр.	200
Овощи гриль 150гр.	450
Картофель Фри 150 гр.	350
Картофель отварной 150гр	150
Слоеная картошечка "Бункер 42" запеченая со сливками и сыром 150гр- ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ	350