

D I O N I S

ОСНОВАН В 2002



БАНКЕТНОЕ  
МЕНЮ

# САЛАТЫ



## САЛАТ ТОКИО

С ФИЛЕ ТИЛАПИИ,  
ОСЬМИНОЖКАМИ,  
КАЛЬМАРАМИ И  
ЖАРеныМИ ОВОЩАМИ С  
ФИРМЕННОЙ ЗАПРАВКОЙ

•  
**750 ₺**

200 г



## САЛАТ БИФ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ  
ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С  
ОВОЩАМИ,  
КЛЮКВЕННОЙ  
И ОБЛЕПИХОВОЙ  
ЗАПРАВКАМИ

•  
**750 ₺**

200 г



## САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ  
ОВОЩНОЙ САЛАТ  
С ДОБАВЛЕНИЕМ  
СОУСА ПЕСТО  
И СЫРА  
ФЕТАКСА

•  
**700 ₺**

200 г



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

ТОНКИЕ ЛОМТИКИ  
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ  
РАСПОЛОЖИЛИСЬ НА  
ВОЗДУШНОМ «ОДЕЯЛЕ»  
ИЗ СВЕЖЕЙ РУКОЛЫ.

САЛАТ УКРАШЕН  
ЛОМТИКАМИ ОБЖАРЕННЫХ  
ШАМПИньОНОВ И  
ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

•  
**750 ₺**

180 г



## КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ “ЦЕЗАРЬ”

САЛАТ С СОЧНЫМ  
ЛИСТОМ АЙСБЕРГА,  
ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ,  
ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ  
И КЛАССИЧЕСКОЙ  
ЗАПРАВКОЙ МОЖЕТ  
ПОДАВАТЬСЯ КАК С  
КУРИЦЕЙ, ТАК И С  
КРЕВЕТКАМИ

(с курицей)

**700 ₺**

200 г

(с креветками)

**750**

200 г



## СЕВИЧЕС ДЕЛЬ ПАССИФИКО

КОРАБЛЬ ИЗ  
ТАР-ТАРОВ СЕМГИ И  
КРЕВЕТОК,  
С СЕВИЧЕ ИЗ  
МОРЕПРОДУКТОВ,  
СЕМГИ, ТИЛАПИИ И  
ФАРШИРОВАННЫХ  
МИДИЙ

•  
**3400 ₺**

1 кг

салаты

### ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ / РОСТБИФОМ/ЛОСОСЕМ

САЛАТ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ,  
ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ, МОЛОДОЙ  
МОРКОВЬЮ, СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ, ПОД  
ЙОГУРТОВО-СМЕТАННОЙ ЗАПРАВКОЙ

200 г

**750 ₺**



### САЛАТ ФАВОРИТ

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ,  
ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ В  
СЛИВОЧНОЙ ЗАПРАВКЕ

200 г

**750 ₺**



### МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ И ПЕСТО

ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ С  
СОЧНЫМИ ТОМАТАМИ И  
СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА ПОД  
ЗАПРАВКОЙ С СОУСОМ ПЕСТО

200 г

**750 ₺**

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТУНЦОМ

СОЧЕТАНИЕ ТУНЦА, ОБЖАРЕННОГО В КУНЖУТЕ,  
СВЕЖЕГО ОГУРЦА, ПОМИДОРОВ «ЧЕРРИ»,  
СПЕЛОГО АВОКАДО, ЛИСТЬЕВ СВЕЖЕГО САЛАТА,  
ПЕРЕПЕЛИНОГО ЯЙЦА И ЗОЛОТИСТЫХ ДОЛЕК  
БЕБИ-КАРТОФЕЛЯ, ПОД СЛАДКОВАТО-ПРЯНЫМ  
СОУСОМ ХОЙСИН

200 г

**750 ₺**



### ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ  
БАКЛАЖАНАМИ, ПОМИДОРАМИ  
ЧЕРРИ, КИНЗОЙ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ  
КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

200 г

**750 ₺**



### РУКОЛА С КРЕВЕТКАМИ

СОЧЕТАНИЕ РОСТБИФА, ХРУСТЯЩЕЙ  
РУКОЛЫ И ОБЖАРЕННЫХ  
ШАМПИНЬОНОВ ПОД ТЮФЕЛЬНЫМ  
КРЕМ-СОУСОМ. САЛАТ УКРАШАЮТ  
СЛАДКИЕ ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ И  
МАСЛИНЫ

200 г

**750 ₺**

# РУССКИЕ ЗАКУСКИ



## СЛОЙКА ИЗ САЛА И БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ

ТОНКИЕ СЛАЙСЫ АРОМАТНОГО ХРЕБТОВОГО САЛА, ЗАКРУЧЕННЫЕ В ОБОЛОЧКУ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ

50 г

## ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА С СЕЛЬДЬЮ НА РЖАНОМ ТОСТЕ

ФИЛЕ СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕЛЬДИ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ В ТОНКОМ СЛАЙСЕ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ НА ЗЛАКОВОМ РЖАНОМ ТОСТЕ

40 г

# ЗАКУСКИ

СЕТ  
ЦЕЛИКОМ  
1400 ₹

## ЗАЛИВНОЕ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ

НЕЖНОЕ ЗАЛИВНОЕ ИЗ РАЗВАРНОГО ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА С ЯРКОЙ ГОРЧИЦЕЙ И СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ НА БОРОДИНСКОМ ТОСТЕ

60 г

## ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО, ФАРШИРОВАННОЕ МУССОМ ИЗ СЕЛЬДИ НА МАРИНОВАННОМ РЕДИСЕ

ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО С НАЧИНКОЙ ИЗ НЕЖНОГО МУССА СО СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕЛЬДЬЮ НА ПОДЛОЖКЕ ИЗ ПРЯНОЙ РЕПЫ

60 г

# ИСПАНСКИЕ МИНИ-ЗАКУСКИ

Цена сезонная



## ФИНИКИ В БЕКОНЕ С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ

КОРОЛЕВСКИЕ ФИНИКИ, НАЧИНЕННЫЕ МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ И ОБЕРНУТЫЕ В ТОНКИЙ СЛАЙС БЕКОНА

590 ₹

4 шт

## ИТАЛЬЯНСКИЕ МИНИ-ЗАКУСКИ

### МИНИ-БРУСКЕТТА СО СПАРЖЕЙ И БЕКОНОМ

ЗАПЕЧЕННАЯ В СПЕЦИЯХ СВЕЖАЯ СПАРЖА С ЧИПСАМИ ИЗ БЕКОНА НА ДЕРЕВЕНСКОМ ХЛЕБЕ С КРЕМОМ ИЗ ТОМАТОВ И МАСЛИН

80 г

### МИНИ-БРУСКЕТТА С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

СЫР МОЦАРЕЛЛА ВЫМОЧЕННЫЙ В БРУСНИЧНОМ СОУСЕ С ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

100 г

### МИНИ-БРУСКЕТТА С СЫРОМ РИКОТТА И ГРУШЕЙ

СЫР РИКОТТА С ФЛАМБИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ

90 г

### МИНИ-БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

СЛАБОСОЛЕННЫЙ НОРВЕЖСКИЙ ЛОСОСЬ НА ДЕРЕВЕНСКОМ ХЛЕБЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

80 г

**СЕТ ЦЕЛИКОМ 1100 ₹**

## ФРАНЦУЗСКИЕ МИНИ-ЗАКУСКИ

### ПРОФИТРОЛИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ И ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ

ЗАВАРНЫЕ ПРОФИТРОЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЛИВОЧНОГО МАСЛА НА ОСНОВЕ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

60 г

### РИЕТ ИЗ УТКИ С ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНА

УТИНОЕ ФИЛЕ, РАЗВАРЕННОЕ СО СПЕЦИЯМИ ПОКРЫТЫЕ ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНА

70 г

### ЭКЛЕР С МУССОМ ИЗ ЛОСОСЯ

ЗАВАРНЫЕ ЭКЛЕРЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ МУССА СО СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕМГОЙ

70 г

### ТАПЕНАД ИЗ МАСЛИН И ОЛИВОК НА БАГЕТЕ

МЕЛКО РУБЛЕННЫЕ МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ В СОЧЕТАНИИ СО СПЕЦИЯМИ И АРОМАТОМ ВЫПАРЕННОГО БЕЛОГО ВИНА

80 г

### ШУКЕТ С ПАШТЕТОМ ИЗ КРОЛИКА

ЗАВАРНЫЕ ПРОФИТРОЛИ, НАЧИНЕННЫЕ НЕЖНЫМ ПАШТЕТОМ ИЗ ФИЛЕ КРОЛИКА, ПРИГОТОВЛЕННОГО НА ОВОЩНОМ БУЛЬОНЕ

50 г

**СЕТ ЦЕЛИКОМ 1450 ₹**

# МЕКСИКАНСКИЕ МИНИ-ЗАКУСКИ

## СЕВИЧЕ ИЗ СЕМГИ С ЧИЛИ И ЛАЙМОМ

ФИЛЕ СЕМГИ В ЦИТРУСОВОЙ  
ЗАПРАВКЕ, С ДОБАВЛЕНИЕМ  
ОСТРОГО ПЕРЦА ЧИЛИ  
И СОКА ЛАЙМА

90 г

## БРОЧЕТАС С КУРИЦЕЙ

КУРИНОЕ ФИЛЕ, МАРИНОВАННОЕ В  
ПИКАНТНОМ СОУСЕ И ОБЖАРЕННОЕ  
НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ С  
ДОБАВЛЕНИЕМ КУНЖУТА

90 г

## МИНИ-ЧИМИЧАНГА С ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И ТОМАТАМИ

СВЕЖИЕ ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В  
ЧЕСНОЧНОМ МАСЛЕ, ЗАВЕРНУТЫЕ В  
ПШЕНИЧНУЮ ЛЕПЕШКУ С СОУСОМ  
ЧИМИ ЧУРИ

70 г

## МИНИ-ТАКО С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

КУРИНОЕ ФИЛЕ, ОБЖАРЕННОЕ В  
ПИКАНТНОМ СОУСЕ, С ДОБАВЛЕНИЕМ  
СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ, И ЗАПЕЧЕННОЕ В  
ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ

30 г

**СЕТ  
ЦЕЛИКОМ  
1600 ₺**

## СЕВИЧЕ ИЗ ТИЛАПИИ С КОКОСОМ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

ФИЛЕ ТИЛАПИИ, МАРИНОВАННОЕ  
В ЦИТРУСОВОМ ФРЕШЕ, С  
ДОБАВЛЕНИЕМ МЯКОТИ КОКОСА И  
ЗЕРЕН ГРАНАТА

100 г



# КАНАПЕ

КАНАПЕ С ПАРМСКОЙ  
ВЕТЧИНОЙ И ГРУШЕЙ

20 шт - 3200Р



КАНАПЕ С КРЕВЕТКОЙ,  
АВОКАДО,  
ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

15 шт - 3600Р

СЫР И ФРУКТЫ

45 шт - 4700Р



КАНАПЕ С ЛОСОСЕМ  
И ОГУРЦОМ

20 шт - 3900Р

КАНАПЕ С ТУНЦОМ  
И ОГУРЦОМ

20 шт - 3900Р



# МИНИ-БРУСКЕТТЫ

С ЛОСОСЕМ

20 шт - 3900Р



С ПАРМСКОЙ  
ВЕТЧИНОЙ

20 шт - 3600Р

С ТУНЦОМ

20 шт - 3900Р



С МОЦАРЕЛЛОЙ И  
ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

20 шт - 3600Р



С ГУАКАМОЛЕ

20 шт - 3900Р



## МИНИ-КРУАССАНЫ 10 шт

С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ  
2700Р

С КРЕВЕТКАМИ  
3100Р

С МОЦАРЕЛЛОЙ И  
ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ  
2700Р

С КУРИНЫМ ФИЛЕ  
2700Р

С ЛОСОСЕМ  
3100Р



## МИДИИ АЛЬ-ЧАЛАКА

ФАРШИРОВАННЫЕ МИДИИ  
С МЕЛКО НАРЕЗАННЫМИ  
ОВОЩАМИ,  
ИМЕЮТ ОСТРЫЙ ВКУС

•  
**1200 Р**  
450 г

## БЛИНЧИКИ С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

БЛИНЧИКИ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ  
С НАЧИНКОЙ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА, С  
ЗЕЛЕНЬЮ И СЛАБОСОЛЕНЫМ ЛОСОСЕМ,  
АЙСБЕРГОМ И ИКРОЙ ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ

•  
**690 Р**  
120 г





закуски



### РОНДО МАРИНА

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ  
ПЕРУАНСКИХ ЗАКУСОК  
ОТ ШЕФ - ПОВАРА

**2400 ₺**

850 г

### СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

КУСОЧКИ МАЛОСОЛЬНОЙ СЕЛЬДИ НА  
ПЕЧЕНОМ КАРТОФЕЛЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ  
КРЫМСКОГО ЛУКА

**560 ₺**

180 г



### АНТИПАТСТИ

РОСТБИФ, ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, ПАРМСКАЯ  
ВЕТЧИНА, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, ОЛИВКИ  
ГРЕЧЕСКИЕ, СЕЛЬДЕРЕЙ, ТВОРОЖНЫЙ  
СЫР, ГОРЧИЦА

**1850 ₺**

290 г



### РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАН С СЫРОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

ЗАПЕЧЕННЫЕ НА ГРИЛЕ  
СЛАЙСЫ БАКЛАЖАН,  
СКРУЧЕННЫЕ В РУЛЕТ  
С НАЧИНКОЙ  
ИЗ СЫРА ГАУДА И  
ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

**590 ₺**

120 г



### РУЛЕТЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

ТОНКИЕ СЛАЙСЫ ВЕТЧИНЫ,  
ЗАКРУЧЕННЫЕ В РУЛЕТ С НАЧИНКОЙ ИЗ  
СЫРА ГАУДА И ЧЕСНОКА

**560 ₺**

120 г



закуски на компанию

## ДОСКА" БИГ ЧИЗ"

БОЛЬШАЯ ДОСКА С НАБОРОМ ИЗ  
СЫРНЫХ, МЯСНЫХ И ФРУКТОВЫХ  
ДЕЛИКАТЕСОВ С ДВУМЯ  
ВИДАМИ ВАРЕНЬЯ

•  
**2100 ₺**

500 г



## СЕВИЧЕ

ЗНАМЕНИТАЯ НА ВЕСЬ МИР  
ПЕРУАНСКАЯ ЗАКУСКА ИЗ СВЕЖЕЙ  
РЫБЫ, ЗАМАРИНОВАННОЙ С  
ЛАЙМОМ, ЧИЛИ И СПЕЦИЯМИ,  
ТРАДИЦИОННО ПОДАЕТСЯ  
С КАРТОФЕЛЕМ И СЛАДКОЙ  
КУКУРУЗОЙ

•  
Из семги

**1200₺**

Из тилапии

**900₺**

Из морепродуктов

**1100₺**

200 г



## РЫБНОЕ АССОРТИ

ПАЛТУС ХОЛОДНОГО  
КОПЧЕНИЯ, СЕМГА  
СЛАБОЙ СОЛИ И  
ФИЛЕ МАСЛЯНОЙ  
РЫБЫ С  
ДОБАВЛЕНИЕМ  
АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНИ  
И ФРЕША  
ЛАЙМА

•  
**1450 ₺**

160 г



## АССОРТИ БОЧКОВЫХ СОЛЕНИЙ

БОЧКОВЫЕ ОГУРЦЫ, МАРИНОВАННАЯ  
ЧЕРЕМША, КВАШЕНАЯ КАПУСТА, С  
ДОБАВЛЕНИЕМ КЛЮКВЫ, И ЗЕЛЕНые  
ТОМАТЫ В СОЧЕТАНИИ С  
АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ

•  
**750 ₺**

350 г



## ОВОЩНОЙ БУКЕТ

АССОРТИ СВЕЖИХ  
ОВОЩЕЙ С  
ДОБАВЛЕНИЕМ  
СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ В  
СОЧЕТАНИИ С  
СОУСОМ  
"ДОР - БЛЮ"  
И СОУСОМ  
"ПЕСТО"

•  
**1200 ₺**

550 г



## ОЛИВКИ ПЕСТО

ГРЕЧЕСКИЕ  
ОЛИВКИ В  
СОУСЕ ПЕСТО

•  
**550 ₺**

170 г



горячие закуски

## КЕСАДИЛЬЯ с курицей / телятиной

ОБЖАРЕННЫЕ КУСОЧКИ МЯСА  
С ОВОЩАМИ ПОДАЮТСЯ В  
МЕКСИКАНСКОЙ ЛЕПЕШКЕ С  
СЫРОМ

•  
**650 ₺**

150 г



## ШАМПИНЬОНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ

МОЛОДЫЕ ШАМПИНЬОНЫ НАЧИНЕННЫЕ  
МЕЛКО РУБЛЕННЫМИ ТУШЕНЫМИ  
ОВОЩАМИ И ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ,  
ПОДАЮТСЯ ХОЛОДНЫМИ

•  
**600 ₺**

200 г



## СВИНЫЕ УШКИ

НЕЖНЫЕ СВИНЫЕ УШКИ В  
ОСТРОМ МАРИНАДЕ ОТ НАШЕГО  
КИТАЙСКОГО ШЕФ-ПОВАРА  
ЛЮЕН

•  
**600 ₺**

200 г



Цена сезонная



## ИМПОНАДЕС (4шт)

ТРАДИЦИОННЫЙ ИСПАНСКИЙ  
ПИРОЖОК С НАЧИНКОЙ

С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

С ЛОСОСЕМ

С КУРИЦЕЙ

•  
**600 ₺**

150 г

## КРЕП ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА (2ШТ)

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК В  
СОЧЕТАНИИ С ЛУКОМ ПОРЕЙ  
В БЛИНЕ, С ЗАПРАВКОЙ ИЗ  
АПЕЛЬСИНОВОГО СИРОПА

•  
**450 ₺**

200 г



горячие закуски

### ХАЛЕЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

МИКС ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ,  
ТИЛАПИЯ, КАЛЬМАРЫ,  
ОСЬМИНОЖКИ "МИНИ", МИДИИ, В  
ФИРМЕННОМ КЛЯРЕ В СОЧЕТАНИИ  
С КРЕОЛЬСКИМ САЛАТОМ И  
ДВУМЯ СОУСАМИ: СЫРНЫМ И  
ОСТРЫМ ЧИЛИ

•  
**2500 ₺**

600 г



### ЖУЛЬЕН

КОРЗИНОЧКА "БРИОШЬ"  
С НАЧИНКОЙ ИЗ  
РЕПЧАТОГО ЛУКА,  
ГРИБОВ ШАМПИньОНОВ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
"БЕШАМЕЛЬ", ЗАПЕЧЕННАЯ  
ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ  
**420 ₺**

•  
С МОРЕПРОДУКТАМИ  
**470 ₺**

•  
С КУРИЦЕЙ  
**420 ₺**

120 г



### ШАШЛЫЧОК С КРЕВЕТКАМИ

**620 ₺**

180 г



### ШАШЛЫЧОК КУРИНЫЙ С ОВОЩАМИ

**510 ₺**

180 г



### ШАШЛЫЧОК С ЛОСОСЕМ

**780 ₺**

180 г



горячие закуски

## СПРИНГ-РОЛЛ В ХРУСТЯЩЕМ ТЕСТЕ

МАРИНОВАННАЯ НАЧИНКА  
В СОЧЕТАНИИ СО СВЕЖИМИ  
ОВОЩАМИ, В ТОНКОМ  
ХРУСТЯЩЕМ ТЕСТЕ И  
ФИРМЕННОЙ ПАНИРОВКЕ

200 г

С КУРИЦЕЙ  
**590 ₺**

С ОВОЩАМИ  
**460 ₺**



## САМОСА С ОВОЩАМИ

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО  
ИНДИИ С ГОРОХОМ  
И КАРТОФЕЛЕМ В  
ХРУСТЯЩЕМ ТЕСТЕ СО  
СПЕЦИЯМИ

**420 ₺**  
180 г

## ХАРА БАРА ИНДИЙСКАЯ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ  
КОТЛЕТКИ С ЗЕЛЕНЫМ  
ГОРОШКОМ,  
АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ,  
АРОМАТНОЙ МЯТОЙ,  
СПЕЦИЯМИ, ПОДАЮТСЯ  
С МЯТНЫМ СОУСОМ

**480 ₺**  
180 г



## ИНДИЙСКАЯ ТЕПЛАЯ ПАРАТА С СЫРОМ

**380 ₺**



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**ВСЕ БЛЮДА РАССЧИТАНЫ НА КОМПАНИЮ**  
цены указаны за 1кг блюда

Горячие блюда

## ОКОРОК ЯГНЕНКА

ОКОРОК, МАРИНОВАННЫЙ  
В БЕЛОМ ВИНЕ С АРОМАТНЫМИ  
ТРАВАМИ И СВЕЖИМИ  
ОВОЩАМИ,  
ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ  
ДЕМИГЛАС

•  
**3900 ₺**

1 кг



## ГОВЯДИНА НА РЕБРЕ

ЗАПЕЧЕННЫЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ МОЛОДОЙ  
ГОВЯДИНЫ, МАРИНОВАННЫЙ В ТРАВАХ,  
ОВОЩАХ И КРАСНОМ ВИНЕ СО СПЕЦИЯМИ  
ПОДАЕТСЯ С ОСТРЫМ СОУСОМ ПОРТУ

•  
**3900 ₺**

1 кг



## БУЖЕНИНА В ПРЯНОМ МАРИНАДЕ

СВИНАЯ ШЕЙКА, НАЧИНЕННАЯ  
ОВОЩАМИ, МАРИНОВАННАЯ В  
ЗЕРНИСТОЙ ГОРЧИЦЕ С РЕПЧАТЫМ  
ЛУКОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

•  
**3600 ₺**

1 кг



## КАРЕ ЯГНЕНКА

КОРЕЙКА МОЛОДОГО  
ЯГНЕНКА, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО  
ОБЖАРЕННАЯ С ЧЕСНОКОМ  
И РОЗМАРИНОМ  
И ЗАПЕЧЕННАЯ НА  
КОРНЕПЛОДАХ, ПОДАЕТСЯ  
С ГАРНИРОМ ИЗ  
БАКЛАЖАНОВ И  
КЕДРОВОГО ОРЕХА  
С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

•  
**3900 ₺**

1 кг



## ГОВЯДИНА "ВЕЛИНГТОН"

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА, ОБЖАРЕННАЯ В  
СПЕЦИЯХ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ,  
ОБЕРНУТАЯ В ПАРМСКУЮ ВЕТЧИНУ  
С ПЮРЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И  
ЗАПЕЧЕННАЯ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

•  
**4800 ₺**

1 кг



Горячие блюда

### ИНДЕЙКА ЗАПЕЧЕННАЯ

ТУШКА ИНДЕЙКИ, ЗАПЕЧЕННАЯ  
В ЦИТРУСОВОМ МАРИНАДЕ С  
ДОБАВЛЕНИЕМ КОРИЦЫ,  
ПОДАЕТСЯ С ПЕЧЕНОЙ  
КУКУРУЗОЙ

•  
**3200 ₺**

1 кг



### РУЛЬКА БАВАРСКАЯ

СВИНАЯ РУЛЬКА,  
МАРИНОВАННАЯ ПИКАНТНЫМ  
МАРИНАДОМ, ТОМЛЕНАЯ ПРИ  
НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ И  
ЗАПЕЧЕННАЯ В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ,  
ПОДАЕТСЯ С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ

•  
**2200 ₺**

1 кг

### ГУСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ

ЗАПЕЧЕННЫЙ ГУСЬ,  
МАРИНОВАННЫЙ  
ПО СТАРИННОМУ РУССКОМУ  
РЕЦЕПТУ В РАССОЛЕ ИЗ-ПОД  
МОЧЕНЫХ ЯБЛОК

•  
**3200 ₺**

1 кг

(от 4 кг)



### УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

ТУШКА УТКИ, ЗАПЕЧЕННАЯ  
ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ ПО  
ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ КИТАЙСКОГО  
ШЕФ - ПОВАРА

•  
**2600 ₺**

1 кг



Горячие блюда

### КАТАПЛАНА С ДАРАМИ МОРЯ

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ,  
ТОМЛЕННЫЕ С ОВОЩАМИ  
В БЕЛОМ ВИНЕ  
С ДОБАВЛЕНИЕМ СПЕЦИЙ

•  
**3500 ₺**

1 кг



### ЖАРЕННЫЙ КАРП В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

КАРП, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ  
ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ  
КИТАЙСКОГО ШЕФ - ПОВАРА

•  
**1900 ₺** 1 шт



### ПРАЗДНИЧНАЯ ПАЭЛЬЯ КЛАССИЧЕСКАЯ

ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО  
ИСПАНИИ С РИСОМ,  
МОРЕПРОДУКТАМИ, НЕЖНЫМ  
КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОВОЩАМИ

•  
**3700 ₺**

1 кг



### СЕМГА "ФЛАМБЕ"

ФАРШИРОВАННАЯ ТУШКА  
ЛОСОСЯ С ГАРНИРОМ  
ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОВОЩЕЙ,  
ПРИ ПОДАЧЕ ФЛАМБИРУЕТСЯ

•  
**4200 ₺**

1 кг



Горячие блюда



## БАНКЕТНЫЕ ГАРНИРЫ

КУКУРУЗА, ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЬЮ, ОВОЩИ НА ГРИЛЕ (ЦЕНА СЕЗОННАЯ), КЕНИЙСКАЯ ФАСОЛЬ С БРОКОЛЛИ, МИНИ-КАРТОФЕЛЬ/КАРТОШКА ФРИ/БАТАТ, ИНДИЙСКИЙ ПЛОВ, КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

380 ₺

150 г

## ТРЕСКА ПЕПЕ-ВЕРДЕ

СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ С СОУСОМ ИЗ ИТАЛЬЯНСКОГО ЗЕЛЁНОГО МАРИНОВАННОГО ПЕРЦА, КУРИНОГО БУЛЬОНА И СЛИВОК

990 ₺

170 г



**ШАШЛЫК** 180 г

ИЗ СВИНИНЫ **890 ₺**

ИЗ КУРИЦЫ **790 ₺**

ИЗ БАРАНИНЫ **1100 ₺**

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ **950 ₺**

СВИНАЯ КОРЕЙКА **890 ₺**

КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ **790 ₺**

КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ **990 ₺**

КЕБАБ ТЕЛЯТИНЫ **950 ₺**

СТЕЙКИ ИЗ СЕМКИ **1300 ₺**

# ДЕСЕРТЫ

ВСЕ ДЕСЕРТЫ МЫ ГОТОВИМ САМИ.  
РАДЫ ПРЕДЛОЖИТЬ ВАМ ТОРТЫ НАШЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



## ФРУКТОВАЯ ПАЛЬМА



ФРУКТОВАЯ ПАЛЬМА ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ С ОФОРМЛЕНИЕМ ИЗ ПАЛЬМОВЫХ ЛИСТЬЕВ

4200 ₺

4 кг

## ФРУКТОВАЯ ВАЗА ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ



АНАНАС, СОЧНЫЕ ГРУШИ, ЯБЛОКИ, В ДОПОЛНЕНИИ С ПЛОДАМИ ВИНОГРАДА И СВЕЖЕЙ ЯГОДОЙ

1800 ₺

1 кг

Наполеон - 2200 ₺

Красный бархат/ Морковный/

Банановый/ Чизкейк /Орео -2500 ₺

Трайфлы 1 шт - 450 ₺

Набор мини-чизкейков 16 шт - 3900 ₺

Медовик - 2200 ₺

# НАПИТКИ

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

**750 ₺** 1л

Лимонная Фантазия

Дыня - грейпфрут

Эль - мариачи

Фреско огуречный

Клубника - базилик

Май - тай

Миндальный гранат

Малина - имбирь

Манго - маракуй

Облепиха - апельсин

Маракуйя

Мохито

Мохито клубничный

Мохито ягодный

Холодный чай

## ДОМАШНИЙ МОРС

**700 ₺** 1л

## СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ

**450 ₺** 1л

## ВОДА

**220 ₺**

## ВОДА В СТЕКЛЕ

**310 ₺**

