**Банкетное меню**

**Наименование                                                                выход в (гр)            цена**

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

​

**Щука фаршированная**                             100              150р

*(подается на блюде, оформлена овощами, лимоном, зеленью)*

**Форшмак из сельди**                                  100              110р.

*(подается на блюде, оформлена овощами, лимоном, зеленью)*

**Помидоры фаошированные**                        100              130р.

*(свежие помидоры с сырной начинкой )*

**Буженина**                                                  100              180р.

*(запеченное мясо свинины крупным куском)*

**Колбаса «Домашняя»**                                  100             160р.

*(из мяса свинины с чесноком и специями)*

**Рулет из курицы**                                         100             160р.

*(фаршируется омлетом и черносливом)*

**«Сациви» из курицы**                                    100             190р.

*(курица, тушенная с грецкими орехами)*

**Холодец «Домашний»**                                   100             120р.

*(подается с соусом и зеленью)*

**Язык заливной**                                            100             180р.

*(подается с соусом и зеленью)*

**Рулет из печени**                                          100             110р.

*(со сливочным маслом)*

**ВАЛОВАНЫ С ИКРОЙ**                                                                      20                          80р

*(1шт. с икрой лососевых рыб и маслом)*

**СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ**                                                                 75/7/5                  180р.

*(филе Норвежской семги с лимоном и зеленью)*

**РЫБНОЕ АССОРТИ**                                                                         150                       380р.

 *(нарезка из филе слабосоленой семги, масляной холодного копчения, скумбрии холодного копчения, подается с лимоном и зеленью)*

**СЕЛЕДОЧКА «ПО-РУССКИ»**                                                      50\100\20              130р.

*(ломтики филе сельди, подаются с отварным картофелем, луком, маринадом )*

**ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА**                                                                         250                      150р.

*(нарезка из свежих огурцов, помидор, сладкого перца)*

**РУЛЕТИКИ БАКЛАЖАННЫЕ**                                                            200                      170р.

*(нежная сырная начинка, завернутая в жареный баклажан)*

**МЯСНОЕ АССОРТИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**                                                  150                      280р.

*(ломтики бастурмы, копченой телятины, отварной телятины, подаются с соусом и зеленью)*

**МЯСНАЯ ЗАКУСКА «УКРАИНСКАЯ»**                                               150                      280р.

*(ломтики копченого окорока, домашней колбасы, сыровяленой колбасы, подаются с соусом и зеленью)*

**СЫРНАЯ ТАРЕЛКА**                                                                             150                      200р.

*(ассорти из сыров: «Гауда», «Чечил», Брынза подается с виноградом, фруктами, зеленью)*

**ВЕТЧИННЫЕ РУЛЕТИКИ**                                                                  150                       160р.

*(фаршированные массой из сыра, подаются с зеленью)*

**СОЛЕНЬЯ «БАБУШКИН ПОГРЕБОК»**                                                200                       150р.

*(ассорти из маринованных овощей)*

**МИЛЬФЕЙ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ**                                                      150                        170р.

*(ассорти из маринованных грибочков с луком и брусникой)*

МАСЛИНЫ                                                                                             150                        100р.

ОЛИВКИ                                                                                                 150                        100р.

​

**Салаты**

**​**

**САЛАТ «СИМБАД»**                                                                                150                         120р.

*(кусочки отварной говядины в сочетании с жаренными шампиньонами, сыром «Гауда», сладкой кукурузой)*

**САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»**                                                                        150                         120р.

*(свежие овощи и сочные листья салата в сочетании с брынзой и маслинами)*

**САЛАТ ОВОЩНОЙ «АРАБСКИЙ»**                                                        150\10                    100р.

*(свежие овощи, листья китайской капусты, оливки, заправленные лимонно-чесночным соусом)*

**САЛАТ «ВЕТКА ПАПОРОТНИКА»**                                                       150                          130р.

*(кусочки отварной говядины в сочетании с ломтиками ветчины, маринованными корнишонами, помидорами, заправленный соусом)*

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ»**                                                          150                           130р.

*(салат «Айсберг» с помидорами «Черри», куриной грудкой, пикантными гренками, с сыром «Пармезан», заправленный соусом «Цезарь»)*

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ»**                                                                  150                          150р.

*(салат «Айсберг» с ломтиками слабосоленой семги, помидорами «Черри, пикантными гренками, сыром «Пармезан»,  заправленный соусом «Цезарь»)*

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ»**                                                        150                          180р.

*(листья салата «Айсберг» с отварными креветками, пикантными гренками, с сыром «Пармезан», заправленный соусом «Цезарь»)*

**САЛАТ«СТОЛИЧНЫЙ»**                                                                              150                          100р.

*(традиционный салат с мясом курицы)*

**САЛАТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ**                                                                  150                           130р.

*(теплый салат из куриной печени, заправленный медово-горчичным соусом, подается с салатным миксом и кедровыми орешками)*

**​**

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

**​**

**Креветки отварные**                                                                                    300\20\10                240р.

*(креветки отварные в специях, подаются с лимоном и зеленью)*

**Кольца кальмаров в панировке**                                                             150/60                      180р.

*(жаренные в смеси сухарей и кунжута кольца кальмаров подаются с соуосм «Тар-Тар»)*

**Жульен из курицы с шампиньонами**                                                     75                              150р.

*(ломтики куриного филес жаренными шампиньонами, запеченные в сливичнос соусе под сыром)*

**Mанты “Симбад”**                                                                                      350/50                       220р.

*(приготовленные с мясом баранины и телятины, отпускаются со сметаной)*

***​***

**СУПЫ**

**​**

**​**

**Суп “Буйабес”**                                                                                                 300                             240р.

*(средиземноморский суп с семгой и морепродуктами)*

**Солянка сборная мясная**                                                                              300                             120р.

**Борщ “Украинский”**                                                                                      300                             120р.

*(с мясом телятины или свинины)*

**Суп лапша с мясом курицы и грибам**                                                          300                             120р.

**Суп-крем из брокколи**                                                                                    300                             120р.

​

​

​

​

**ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА**

**​**

**​**

**Стейк из лосося жареный**                                                                                100\7\50\5                250р.

*(подается со свежими помидорами, огурцом, лимоном, зеленью)*

**Стейк из лосося под соусом из креветок**                                                     100\75\50\7\5          270р.

*(подается с маслинами, оливками, лимоном, зеленью)*

**Филе судака запеченное с овощами**                                                               100\100/5                 260р.

*(подается с запеченными цукини, помидорами, луком)*

**Филе судака с вяленными помидорами**                                                          100                             350р.

**Дорада, запеченная целиком**                                                                           100                             200р.

*(подается на блюде, оформленном овощами, лимоном, зеленью)*

**Рулетики из форели «Криоль»**                                                                          100                            250р.

*(тигровые креветки, обернутые в нежное филе форели, запеченные на спарже и цукини с пикантным томатным соусом «Тимьяном» )*

​

**ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА**

**​**

**​**

**Стейк «Миньон»**                                                                                               100\100\5                 270р.

*(филе телятины с лесными грибами под сливочным соуосм)*

**Медальоны «Фленк»**                                                                                          100/75/5                    270р.

*(филе телятины под сырным соусом)*

**Свинина «по-Баварски»**                                                                                    200\5                         250р.

*(стейк из свиной корейки без косточки, запеченный с окороком, шапминьонами и помидорами)*

**Цыплята табака**                                                                                                     350\15                      170р.

*(цыпленок жаренный под прессом с зеленью)*

**Куриное филе в миндальной корочке**                                                                150\5                         220р.

*(нежное филе куриной грудки, жаренное в миндальных хлопьях)*

**Крылышки кур. «Фри»**                                                                                           250\100\10              200р.

*(цыпленок,  жаренный под прессом с зеленью)*

**Поросенок, запеченный целиком**                                                                         100                            250р.

*(подается на блюде, оформленном овощами, лимоном, зеленью)*

**Свинина на косточке с овощами «Гриль»**                                                           100                             230р.

*(подается с цукини, баклажаном, болгарским перцем и томатом)*

**Каре ягненка с фенхелем и кедровыми орешками**                                            100                             370р.

 **Баранья ножка**                                                                                                  100                             370р.

*(томленная в собственном соку, подается на блюде, оформленном овощами, лимоном, зеленью)*

**Окорочка кур., фаршированные грибами и сыром**                                             100                              190р.

**Утка, запеченная целиком с яблоками**                                                                 100                              200р.

*(подается на блюде со свежими фруктами)*

**​**

**ШАШЛЫКИ**

**Шашлык из свинины**                                                                                             100 /50/30                   230р.

**Шашлык из телятины**                                                                                                100 /50/30                   280р.

**Шашлык из баранины**                                                                                              100 /50/30                  280р.

**Шашлык из мяса курицы**                                                                                       100 /50/30                  190р.

**Люля-кебаб из баранины**                                                                                          150 /50/30                  220р.

**Кур.крылышки на «углях»**                                                                                        300/50/30                  200р.

​

**ГАРНИРЫ**

**​**

**​**

**Картофельное пюре**                                                                                               150/15                     80р.

*(подается со сливочным маслом и зеленью)*

**Картофель «Фри»**                                                                                                 150/5                      100р.

*(подается с зеленью)*

**Картофель «по-Деревенски»**                                                                            150/5                      90р.

*(жаренные долбки картофеля в кожуре со специями)*

**Рис с овощами**                                                                                                            150/5                       80р.

*(отварной рис со сладким перцем, зеленым горошком, морковью, сладкой кукурузой)*

**Соте из овощей**                                                                                                           200\5                       150р.

*(ломтики баклажан, сладкого перца, дольки помидор и лука жаренные, заправленные чесноком и зеленью)*

**Картофель жар. соломкой с опятами**                                                                   150\5                       130р.

**Овощи на гриле**                                                                                                           150\10                      130р.

*(баклажаны, сладкий перец, помидоры, лук,  жаренный на гриле, зелень)*