

Stroganoff banquet

Действительно с 01.05.2017

Фуршетные закуски

(хорошо подходят для встречного коктейля, чтобы скрасить гостям ожидание праздника)

Канаше с лососем слабой соли	25	90
Канаше с сыром и виноградом	25	60
Канаше с рулетиком из ветчины	25	40
Маринованный ростбиф на шпажке	25	120
Тарталетка с щучьей икрой	25	90
Тарталетка с красной икрой	25	150
Шпажка Лосось Татаки	25	90
Шпажка Капрезе с моцареллой	25	120
Шпажка с тигровой креветкой Сальса	25	170
Шпажка с угрём под соусом Унаги	25	170

Холодные закуски

Овощные, грибные, сырные

Фруктовая ваза (ананас, груша, виноград, яблоко, апельсин, киви, клубника)	1800	900
Арбуз, дыня (по сезону)	1000	450
Черешня, клубника (по сезону)	1000	600
Рулетики из баклажан с пряным сыром	200/30	380
Традиционная сырная тарелка (гарганзола, сливочный, качото с перцем)	225/125	450
Ассорти солений (сол. огурцы, кваш капуста, сол. томаты, баклажаны, маринов. в аджике)	100/100/100/100/5	540
Соленые маслята с луком и сметаной	200/50	360
Гриль-закуска из баклажан и паприки с сыром Фета	420
Тарелка свежей зелени (укроп, петрушка, кинза, базилик, зеленый лук)	30/30/30/30/30	390
Свежие овощи (томаты, огурцы, редис, зеленый лук)	350/50	290

Рыбные закуски

<u>Рыбная тарелка</u> (составляется из любых выбранных Вами продуктов):	50 зр	
Филе палтуса холодного домашнего копчения		220
Сиг холодного копчения		340
Муксун холодного копчения		340
Лосось слабой соли		290
Угорь, в соусе Унаги		290

Королевские креветки на гриле (бшт) на шпажках с соусом Мари Роз	140/50	900
Тар-тар из форели на подушке из авокадо, конкасе из томатов и ялтинского лука	240/20	650
Сельдь с отварным картофелем и репчатым луком	280/60	360

Мясные закуски

<u>Мясная тарелка</u> (составляется из любых выбранных Вами продуктов):	50 зр	
Телячий отварной язык в пряных травах с соусом "Хрен"		190
Буженина домашнего приготовления с чесноком, морковью и горчицей		190
Куриный рулет с сладкой паприкой		110
Рулетики из ветчины с сырной начинкой		110
Ростбиф из мраморной говядины		240
Паштет из кроличьей печени с гренками	140/120	420
Терин куриный с фисташками	300/20	450
Винная закуска с брускетой (Ростбиф, салями Милано, сыр Гарганзола, сыр Пармезан)		690

Stroganoff banquet

Салаты

Салат из телячьего языка с черносливом, грибами и орехами	220/40	450
Салат с лососем горячего копчения и обжаренным картофелем	180/20	450
Традиционная «Сельдь под Шубой»	300/20	390
Классический Столичный салат с курицей (или Оливье с колбасой)	215	290
Салат с обжаренной говядиной, томатами, оливками и соусом "Бальзамик"	250/2	520
Салат Домашний с копченой треской, луком и картофелем	220	350
Винегрет с солеными грибами	250/2	290
Салат Охотничий с подкопченной курицей, свиным балыком, и маринованными опятами	220/10	490
Салат с авокадо, телячьим языком, свежими огурцами и салатными листьями	225/10	590

Блюда от Шеф-повара

(могут подаваться, как горячая закуска или как основное блюдо)

выход цена, руб.

Судак, фаршированный муссом из лосося с креветками (мин 2 кг)	1 кг	3900
Лосось горячего копчения с лимоном и розовым перцем (мин 1,5 кг)	1кг	3900
Гусь целиком, фаршированный капустой с клюквой и пряными травами (мин 3 кг)	1кг	3500
Утка целиком, запеченная с яблоками, фламбированная коньяком	1 шт	2100
Молочный поросенок с капустой или гречей, от 4,5кг	1кг	3900
Телячий окорок с горчичным соусом, от 7 кг	1кг	2400

Горячие закуски

Баклажаны запеченные с томатами, сыром фета и соусом Эстрагон	100/50	120
Рулетики из хрустящего рисового теста	50/5	120
• с курицей в кисло-сладком соусе		
• с овощами и грибами		
Домашняя Ачма с сыром Сулугуни	50	120
Жульен со сливками и сыром Пармезан	100	120
• с курицей и грибами		
• с грибами		
Крабовый жульен с сыром Пармезан	100	250
Жареный фермерский сыр с брусничным соусом	200/30	400
Пирог с кроликом на тонком слоёном тесте с грибным соусом (8 кус)	800/50	660

Горячие блюда

Стейк из Мурманского палтуса, овощным соте и брокколи	190/160/30	670
Филе лосося с жареными овощами и молодым картофелем	150/100/50/50	670
Стейк из говядины с овощами и фирменным соусом Стрэганофф	150/150/50	670
.....		
Грудка куриная - гриль с картофельным пюре и грибным соусом	150/200/50/50	550
Половинка цыпленка с домашней аджикой и картофелем айдахо	270/30/200/30	550
Свиная шея с грибным соусом и картофелем Айдахо	160/200/50	550
Треска в золотистой корочке с пюре	160/180/50	550

Stroganoff banquet

Выпечка из собственной пекарни

Фоккачо с томатами и соусом Песто	220
Хлебная корзина (багет черный и белый) на 4 чел	140
Пирожок с курицей	60
Пирожок с яйцом и луком	60
Пирожок с картофелем и укропом (слоёное тесто)	90
Пирожок с вишней	60
Булочка с корицей	70
Булочка с маком	70
Каравай «Свадебный»	<i>шт</i> 600

Десерты от шеф-кондитера

(цена указана в рублях за 1 кг в базовом оформлении)

Торт суфле Манго-Маракуйя	<i>1 кг</i>	2000
Торт суфле Черносмородиновый	<i>1 кг</i>	2000
Торт Наполеон	<i>1 кг</i>	1800
Торт Тирамису	<i>1 кг</i>	2000
Торт Шоколадно-Малиновый	<i>1 кг</i>	2000
Чиз-кейк домашний	<i>1 кг</i>	1800
Торт Морковный	<i>1 кг</i>	1800
Торт Птичье Молоко	<i>1 кг</i>	2000
Торт Йогуртовый	<i>1 кг</i>	2000
Фейерверк для торта	<i>шт</i>	250
Свеча маленькая для торта	<i>шт</i>	10

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

ОФОРМЛЕНИЕ ТОРТА

ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАКАЗУ (по эскизам заказчика)

Работа по оформлению (спец-заказ торта)	<i>шт</i>	1200
Лепка декора (фигурки, цветы и т.д.)	<i>ед</i>	150
Материал для декора «Петинис»	<i>100гр</i>	160
Материал для декора «Сахарная паста»	<i>100гр</i>	90
Материал для декора «Марципан»	<i>100гр</i>	140
Фотография на сахарной бумаге	<i>шт</i>	900
Фотография на вафле	<i>шт</i>	600