

# МЕНЮ

## **Барбекю стоимостью 4600 рублей на персону**

<b>Холодные закуски</b>	<b>Выход на персону</b>
Рулет из филе бедра цыпленка с моцареллой, фундуком и брусничным соусом	1\40\20
Буженина (свинина), запечённая с чесноком «Конфи»	1\40\20
Паштет из печени в ягодной глазури, подаётся с зерновыми брускеттами	1\40\20
Пряная отварная говядина, подается с соусом из пяти перцев (на основе домашнего майонеза)	1\40\20
Олюторская Сельдь в ароматном масле, с ялтинским красным луком, лавровым листом и душистым перцем, с молодым картофелем и зеленью	1\50\50\10
Ассорти Солений и маринадов: черемша, корнишоны, мини патиссоны, чеснок, солёные помидоры, квашенная капуста) и свежих овощей (томаты черри, сладкая паприка, сезонные огурцы, зелень)	1\60\40\10
<b>Салат, поданный в общих блюдах</b>	
Классический «Оливье» (с ветчиной)	1\100
<b>Салат, поданный порционно</b>	
Микс-салат с говядиной по-азиатски, маринованной с чесноком и кинзой, со свежими овощами (огурцы, томаты черри, паприка), заправленный кунжутно-масляной заправкой	1\100
<b>Горячее, приготовленное поваром на открытом огне, подаётся в общих блюдах</b>	
Шашлык из филе курицы в маринаде тандури (маринад на основе майонеза), подаётся на тонком армянском лаваше с маринованным луком и томатным соусом с добавлением восточных специй	1\100\10\20\30
Сочный шашлык из свиной шеи в маринаде из сванских специй, подаётся на тонком армянском лаваше с маринованным луком и соусом из томатов, грецкого ореха и чили перца	1\100\10\20\30
Картофель, запеченный на углях	1\75
Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны)	1\75
<b>Буфет</b>	
Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1\100\10
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1\200
<b>Горячий напиток, один на выбор</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180

**Итого: вес закусок на персону: 1240 гр \ объем напитков на персону: 380 мл**

# МЕНЮ

## **Барбекю стоимостью 6000 рублей на персону**

### **Холодные закуски**

### **Выход на персону**

Паштет из печени цыпленка с чатни из брусники и яблока подаётся с пшеничными тапасами 1\40\20

Мясное ассорти (копчено-вареная говядина, буженина, куриный рулет с вялеными томатами и орехами), подаётся с дижонской горчицей и соусом из трав 1\70\10\10

Брускетта с лососем с/с 1\50

Сельдь «Бисмарк» с картофелем по-пушкински и пикантным луком 1\50\50\10

Ассорти сыров и зелени (сулугуни, копчёный адыгейский сыр, укроп, петрушка, кинза, лук зелёный) 1\40\40

### **Салаты, поданные в общих блюдах**

Салат Alla Greco (свежие овощи с миксом семян) 1\100

Салат «Биф» (говядина, жареная на гриле, с микс-салатом, томатами черри и с соусом «Ремулад» (соус на основе домашнего майонеза с анчоусами) 1\100

### **Горячее, приготовленное поваром на открытом огне, подаётся в общих блюдах**

Ассорти немецких колбасок, подаются с тушёной капустой и соусами (В.В.Q. и горчица) 1\150\50\50

Стейк из форели на кости, в лимонном маринаде с чабрецом, с соусом тар-тар 1\200\50

Картофель, запеченный на углях 1\75

Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны) 1\75

### **Буфет**

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами 1\100\10

Графин с питьевой водой, мятой и лимоном 1\200

### **Горячий напиток, один на выбор**

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1\180

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1\180

**Итого: вес закусок на персону: 1350 гр \объем напитков на персону: 380 мл**

# МЕНЮ

## **Барбекю стоимостью 8000 рублей на персону**

### **Холодные закуски**

### **Выход на персону**

<i>Рийет из карамелизированной утки с фруктами и кореньями на цельнозерновом багете</i>	1\50
<i>Вителло-тоннато (говядина(ростбиф) с соусом из копченого тунца со взрывными (жареными) каперсами)</i>	1\40\20
<i>Мясное ассорти (бастурма, сырокопченая свиная шейка, говяжий язык), подаётся с дижонской горчицей и сливочным хреном</i>	1\90\10\10
<i>Лосось шеф-посола с зеленью и перцем розе</i>	1\40\10
<i>Рулет из баклажанов гриль с сулугуни и вяленными томатами с соусом песто</i>	1\30\10
<i>Русский бутерброд с форшмаком и Балтийской килькой, подается с зеленым луком</i>	1\50
<i>Бакинские помидоры, грунтовые огурцы, сладкая паприка, молодой редис, ассорти зелени</i>	1\50\10

### **Салаты, поданные в общих блюдах**

<i>Овощной салат из сочной капусты, сладкого перца, моркови, зелёного яблока украшенный ядрами граната</i>	1\100
<i>Микс-салат с говядиной (ростбиф) по-азиатски, маринованной с чесноком и кинзой, со свежими овощами (огурцы, томаты черри), заправленный кунжутно-масляной заправкой с арахисом</i>	1\100

### **Салат, поданный порционно**

<i>Цезарь с креветками и хрустящими гренками из чабатты</i>	1\100
---	-------

### **Горячее, приготовленное поваром на открытом огне, подаётся в общих блюдах**

<i>Филе миньон из говядины с перечным соусом (на основе густого, мясного бульона)</i>	1\150\50
<i>Стейк лосось с соусом «Чимичурри»</i>	1\100\50
<i>Картофель, запеченный на углях</i>	1\75
<i>Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны)</i>	1\75

### **Буфет**

<i>Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами</i>	1\100\10
<i>Графин с питьевой водой, мятой и лимоном</i>	1\200

### **Горячий напиток, один на выбор**

<i>Чай черный или зеленый (сахар, лимон)</i>	1\180
<i>Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)</i>	1\180

**Итого: вес закусок на персону: 1330 гр \ объем напитков на персону: 380 мл**