



*Жемчужина побережья
Финского залива*

Банкетное предложение
2022 - 2023 гг

Фуршетное меню

Профитроли с красной икрой
35 г | 300 руб

Тарталетки с сыром,
ветчиной и грибами
75 г | 220 руб

Тарталетки с красной икрой
40 г | 470 руб

Тарталетки с салатом
«Гнездо кукушки»
60 г | 220 руб

Тарталетки с «Оливье»
60 г | 220 руб

Канapé с красной икрой
35 г | 300 руб

Канapé Форель с творогом
45 г | 220 руб

Тортильи с лососем
и сливочным муссом
50 г | 220 руб

Тортильи с ветчиной и сыром
50 г | 220 руб

Слабосоленый лосось на тосте
из бородинского хлеба
и дижонской горчицы
40 г | 220 руб

Канapé с ростбифом
40 г | 220 руб

Канapé с языком
45 г | 220 руб



Холодные закуски

Сырная тарелка

Ассорти из сыров. Подается с медом, виноградом, и грецкими орешками.

150 /120/ 50 г | 1900 руб

Мясная нарезка

Куриный рулет, буженина по-«Домашнему», пикантный ростбиф, язык говяжий. Гарнируется маринованными овощами, подается с горчицей.

400/50 г | 1750 руб

Сыровяленые итальянские колбасы

Сыровяленые итальянские колбасы подаются с маслинами

150/25 г | 1450 руб

Лосось шеф-посола

Лосось посолен шеф-поваром. Подается с красной икрой, маслинами, зеленью и долькой лимона.

150/100 г | 2350 руб

Рыбное ассорти № 1

Копченый угорь, копченая семга, рулетки из семги с молодым сыром и зеленью.

380 г | 3500 руб

Рыбное ассорти № 2

Лосось слабой соли, окунь горячего копчения, копченая семга, красная икра

350 г | 3000 руб

Ассорти из маринованных грибов

150 г | 750 руб

Икра лососевых пород

Красная икра, подается с хрустящими хлебными тостами и сливочным маслом

140/165 г | 3600 руб

Сельдь атлантическая

Филе сельди подается с отварным картофелем и маринованным ялтинским луком

150 /120/100 г | 820 руб

Овощное ассорти

Свежие томаты, паприка, огурец, редиска, маслины, зелень.

350 / 25 / 50 г | 650 руб

Баклажаны фаршированные

Рулетки из баклажан, фаршированные сыром Фета

35 г | 115 руб

Традиционные соленья и маринады

Капуста квашеная, маринованные грибы, черемша, чеснок маринованный, соленые помидоры и малосольные огурцы, зелень.

280 г | 850 руб

Моцарелла с помидорами

Свежие томаты, сыр моцарелла, базилик подается с соусом «Песто»

125/150 г | 1050 руб

Салаты

Классическая сельдь под шубой

220 г | 740 руб

Салат Оливье с мясом кролика

Салат, приготовленный по классическому рецепту с мясом кролика

220 / 40 г | 750 руб

Салат «Панорама»

Копченая буженина, копченая куриная грудка, ростбиф, маринованные огурцы, паприка, майонез

225 / 20 г | 900 руб

Салат с крабом и авокадо

170 г | 1900 руб

Салат из мраморной говядины с овощами

Заправлен оливковым маслом
с острым перчиком чили

220/30 г | 900 руб

Салат «Гнездо кукушки»

Салат из куриного филе с говяжьим языком,
заправляется соусом «Род-Айленд».
Украшается свежей паприкой, замороженной
клюквой, маринованными опятами

225 г | 840 руб

Салат с хрустящими баклажанами и соусом чили

225 г | 1020 руб

Салат с жареными креветками, киноа и авокадо

220 г | 1020 руб

Салат «Цезарь» с креветками

Листья салата «Ромейн», обжаренные
«Тигровые» креветки, сыр «Пармезан»,
белые сухарики, заправляется соусом,
декорируется помидорами Черри

225 г | 1100 руб

Салат «Цезарь» с куриной грудкой

Листья салата «Ромейн», копченое куриное филе,
сыр «Пармезан», белые сухарики, заправляется
соусом, декорируется помидорами Черри

225 г | 850 руб

Салат «Греческий»

Свежие томаты, огурцы, паприка,
красный лук, оливки, сыр «Фета», зелень.
Заправляется оливковым маслом

225 г | 670 руб

Торжественные закуски

Блинчики с лососем

Блинчики, фаршированные начинкой
из лосося, тушеного в сливках с луком
«Порей». Подаются с красной икрой.

200 г | 980 руб

Блинчики с жульеном

Блинчики, фаршированные начинкой
из курицы и грибов, тушеных в сливках.

200 г | 680 руб

Плато морепродуктов

Креветки, осьминоги, кальмар, краб

400 г | 5200 руб

Кулебяка из судака и лосося со шпинатом с соусом с красной икрой

120/25 г | 1050 руб

Жульен грибной с курицей

Куриное филе и шампиньоны, тушеные
в сливках, запеченные под сыром.

Подается в кокетнице

125 г | 620 руб

Хлеб

Булочка ржаная/пшеничная

1 шт | 75 руб

Горячие блюда

Стейк из лосося
Стейк из лосося, с пюре
из шпината с соусом Голландез
150 / 70 / 30 г | 1800 руб

Жареный судак
Подается с салатом кускуса
и соусом белое вино.
280 г | 1500 руб

Рулет из цыплёнка со шпинатом
Подается с вялеными томатами
280 г | 1500 руб

Стейк стриплойн на гриле
220 г | 2650 руб

Котлетки из свинины на косточке
Нежные котлетки из свинины на косточке
с соусом барбекю, гарнируются
молодым картофелем
280 г | 1500 руб

Медальоны из говядины
Подаются с картофельным пюре
и соусом Демиглас
280 г | 1860 руб

Утиная ножка
Подается с пшеном и белыми грибами
280 г | 1860 руб

Стейк рибай на гриле
220 г | 4200 руб

Блюда на мангале

Шашлык из лосося
Филе лосося на гриле
130 / 45 г | 1800 руб

Шашлык из баранины
Традиционный шашлык из баранины
180 / 45 г | 1375 руб

Шашлык из индейки
Традиционный шашлык из индейки
180 / 45 г | 780 руб

Шашлык из куриного бедра
Традиционный шашлык из куриного филе.
180 / 45 г | 780 руб

Шашлык из свинины
Традиционный шашлык из свинины.
180 / 45 г | 950 руб

Шашлык из тигровых креветок
150 / 70 г | 1800 руб

Баранина на косточке
Баранина на шампуре.
180 / 45 г | 3300 руб

«Люля-кебаб»
Фарш из бараньего окорока
с добавлением лука и курдючного сала.
140 / 45 г | 1180 руб

Гарниры

Овощи на гриле
Цуккини, сладкий перец, баклажаны помидор
100 г | 300 руб

Картофель Айдахо
100 г | 240 руб

Десерты

Фруктовая корзина

Фрукты по вашему желанию
с учетом сезона.

10 кг | 14400 руб

Мороженое

Мороженое сливочное, шоколадное,
крем-брюле, фисташковое.

70 /70 г | 180 руб

Напитки

Морс клюквенный
собственного приготовления

1 л | 550 руб

Мин. вода газ, негазированная

0,33 л | 300 руб

Соки в ассортименте

1 л | 420 руб

Чай/Кофе

1 ч | 300 руб