

Меню праздничное (51-52 руб. из расчёта на одного человека)**1. Холодные закуски:**

- ассорти мясное (7-8 видов сыровяленой, сырокопченой колбасы, мяса).
- ассорти овощное (томат, огурцы, перец) / ассорти из маринадов.
- блины в виде ролл со сливочным сыром, красной рыбой или икрой / шпинатные блинчики с сыром «крем-чиз», красной рыбой / блинчики печёночные с морковью, луком, яйцом / бутерброды с красной рыбой или икрой.
- цыплёнок-бройлер, запечённый кусочками / “треугольник” из лаваша с куриным филе, сливочным сыром, овощами/ окорочок фаршированный / “конус” из слоёного теста с мясной/грибной начинкой
- скумбрия фаршированная / скумбрия копчёная.
- филе сельди / волованы с сельдью / канапе с сельдью.
- канапе, бутерброды - 2 вида.
- - яйцо фаршированное / шампиньоны фаршированные.

2. Салаты:

- мясные, рыбные - 2 вида.
- овощные - 1 вид.

3. Горячие блюда - 3 вида.**4. Ассорти фруктовое.****Хлеб.****Перечень канапе, бутербродов:**

- брускетта с карпаччо из курицы и яичным муссом, черри
- мини-тортильи «Цезарь»
- шпинатные пирожные с творожным сыром и красной рыбой
- брускетта с вялеными томатами, курицей, фету, зеленью, соусом
- бутерброд с мясным рулетом, горчицей, огурцом, перепелиным яйцом
- брускетта с карамелизированным яблоком, филе ц/бр, творожным сыром, апельсином
- моти (mochi) с различными начинками
- брускетта с печёночным паштетом, творожным сыром, гранатом
- “конус” из слоёного теста с мясной/грибной начинкой
- бутерброды с печенью трески, рыбной пастой, салатом «Чука» и перепелиным яйцом на белом хлебе
- бутерброды из чёрного хлеба с авокадо, помидорами, сыром
- бутерброды с сыром фету, рукколой, вяленым мясом

- профитроли с салатом
- бутерброды с сыром «Моцарелла», творожным сыром, ветчиной, черри
- канапе с креветкой, авокадо на белом хлебе
- канапе виноградные шарики с сыром крем-чиз, фисташками
- канапе с шампиньонами, мясом, овощами
- канапе с копчёным мясом, ананасом, моцареллой
- канапе с беконом
- канапе с колбасой
- канапе с красной икрой
- канапе "Цезарь"
- канапе с рулетиками из ветчины
- канапе с моцареллой, черри
- канапе с виноградом, мармеладом / тарталетки с творожным желе и фруктами
- «розочки» из слоёного теста с яблоком

Перечень салатов:

Мясные:

- салат «Фантазия» (Филе цыпленка, морковь, чернослив, сухарики, грецкий орех, майонез)
- салат «Апельсинчик» (Филе цыплёнка, пекинская капуста, апельсин, ананас, сыр, семечки подсолнечника)
- салат «Снежные сугробы» (Филе цыплёнка, яйцо, шампиньоны, лук обжаренный, огурец маринованный, сыр, майонез)
- салат слоёный «Графский» (Говядина или курица, картофель, свекла, чернослив, грецкий орех, яйцо, майонез)
- - салат «Свежесть» (Пекинская капуста, курица, виноград, болгарский перец, кукуруза, лук фиолетовый, чеснок, зелень)
- салат "Цезарь" (Филе цыпленка запеченное, салат «Айсберг», томат, яйцо перепелиное, соус, сухарики)
- салат «Викинг» (Филе цыпленка, шампиньоны, лук, ананас, картофель, сыр)
- салат слоёный "Малахитовый браслет" (Филе цыпленка, яблоко, киви, морковь по-корейски, сыр, яйцо)
- салат слоёный «Сытный» (Ветчина, яйцо, кукуруза, сухарики, сыр)
- салат слоёный «Легкий» (Филе цыпленка, пекинская капуста, яйцо, сыр, грецкие орехи, морковь)
- салат слоёный «Грибной» (Филе цыпленка или ветчина, шампиньоны, лук, томат, яйцо, сыр, майонез)
- салат слоёный «Ванька» (Ветчина, маринованный огурец, перец болгарский, картофель, фасоль, маринованный лук, горчичный соус, майонез)

- салат слоеный «Анастасия» (Ветчина, филе куриное, пекинская капуста, морковь по-корейски, яичные блинчики, грецкий орех, майонез)
- салат слоеный «Любимый» (Ветчина, ананас, яблоко, картофель, лук маринованный, орех грецкий, яйцо, майонез)
- салат слоеный «Негреско» (Филе цыпленка, чернослив, свежий огурец, яйцо, сыр, шампиньоны, майонез)
- салат слоеный "Надежда" (Филе цыпленка, чернослив, яйцо, свежий огурец, яблоко, грецкий орех, сыр, майонез)
- салат «Сочный» (Ветчина, корень сельдерея, яйцо, зеленый горошек, кукуруза, ананас, яблоко, лук-порей, майонез)
- салат слоеный "Восторг" (Филе цыпленка, морковь по-корейски, шампиньоны, огурец свежий, майонез)
- салат слоеный "Грибная поляна" (Филе цыпленка, шампиньоны, картофель, огурец маринованный, яйцо, сыр, майонез)
- салат «Тбилиси» (Красная фасоль, сладкий перец, перцы «Чили», говядина, грецкий орех, зелень, масло растительное)
- салат слоеный "Красная поляна" (Ветчина, томат, яйцо, сыр, ананас, майонез)
- салат слоеный «Березка» (Язык, чернослив, яблоко, сыр, яйцо, майонез)
- салат слоеный «Хрустик» (Копченая колбаса, фасоль, свежий огурец, сыр, сухарики, майонез)
- салат слоеный "Елисейские поля" (Копченая колбаса, яйцо, свежий огурец, томат, сыр, майонез)
- салат слоеный «Аппетитный» (Филе цыпленка, кукуруза, ананас, яйцо, сыр, майонез)
- салат «Загадка» (Омлет, дайкон, чеснок, жареный лук, морковь, свинина, укроп, майонез)
- салат «Снежная королева» (Ветчина, крабовые палочки, плавленый сырок, арахис, яйцо, яблоко)

Рыбные:

- салат «Морской» (Кальмар, креветка, крабовые палочки, пекинская капуста, ананас, яблоко, майонез)
- салат "Цезарь" (Креветки, салат «Айсберг», томат, яйцо перепелиное, соус, сухарики)
- салат слоеный "Комплимент" (Ананас, креветки, сыр, яйцо)
- салат "Итальянская трапеза" (Фасоль, крабовые палочки, морковь, петрушка, лук, майонез)
- салат слоеный "Звезда" (Кальмар, крабовые палочки, яблоко, яйцо, сыр, майонез)

- салат слоёный "Алёнка"(Крабовые палочки, свежий огурец, яйцо, шампиньоны, майонез)

- салат "Стрелы Амура"(Креветки, крабовые палочки, ананас, гранат, пекинская капуста, майонез)

Овощные:

- салат из капусты (Капуста, огурец, морковь, масло растительное)

- салат «Капрезе» (Томат, моцарелла, базилик, оливковое масло)

- салат "Морковь по-корейски»

- салат "Нур" (Пекинская капуста, яйцо, фасоль, свежий огурец, майонез)

- салат с кунжутом, огурцом, морковью, яблоком, заправленный растительным маслом;

Перечень горячих блюд:

Из свинины:

-мясо «по-барски», запечённое с чесночно-майонезным соусом

-рулетик со спаржевой фасолью, морковью, беконом

-мясо «панское», с грибами

-мясо по-французски

-рулетик с черносливом, яблоком

-шампиньоны с фаршем под сыром в беконе

-"Гнезда" из мясного фарша с начинкой

-«Лодочки» из мясного фарша с брокколи, сыром

-"Стожки" из мясного фарша с сыром и картофелем

Из птицы:

-мясо «Нежное» (мякоть бедра, йогурт, дижонская горчица, яйцо, сыр)

-мясо «Аппетитное» (мякоть бедра, яблоко, грецкий орех, сыр)

-мясо «Сочное» (мякоть бедра, шампиньоны, лук, морковь, сыр)

-голень цыпленка в слоеном тесте с грибами

-котлета из филе цыпленка с сыром и маслом

-котлета с сыром моцарелла, в беконе, на шпажке

-отбивная из филе цыпленка в сырном кляре

-рулетик куриный с сырной начинкой

-рулетик куриный с печенью, маринованным огурцом, сыром

-мясо с ананасом

-кармашки из филе цыпленка с ананасом, сыром

Рыбные:

- филе сайды с соусом «Сальса» на основе свежих томатов и апельсинов
- рулетики из скумбрии с морковью, луком
- рыба, запеченная с овощами
- филе рыбы с соусом и овощами в лаваше, запечённое с сыром
- филе рыбы, запеченное в сырной панировке

Овощные:

- жюльен грибной в картофельных половинках

Блины:

- «бризоль» с мясным фаршем, помидорами и сыром
- блинное ассорти (ветчина, сыр/ филе цыпленка, овощи, яйцо/ филе цыпленка, овощи, шампиньоны)
- блинные мешочки с шампиньонами и курицей
- блины с творогом, апельсиновым вареньем
- блины с творогом и шоколадом, ягодами
- блины «леопардовые» с заварным кремом
- блины шоколадные с бананами, шоколадным кремом и орехами

Перечень гарниров:

- пюре картофельное
- рис «Калейдоскоп» с овощами

Дополнительно предлагаем:

- цифра из заварного теста с начинкой и декором (1,2 кг 2 цифры) – 58,00 рублей
- закуска: язык говяжий, цукини, соус песто – 2 рубля человека;
- заливное из языка / рыбы – 2,70 рубля на человека;
- ассорти рыбное – 3,00 рубля на человека;
- ассорти сырное – 2,60 рубля на человека;
- ассорти из мясных рулетов – 2,70 рубля на человека;
- цыплёнок-бройлер, фаршированный блинами – 45 руб.;
- утка, фаршированная яблоками, 1,5 кг – 45 рублей;
- щука фаршированная/каarp 1кг– 24 руб.
- мясной торт 1кг-35руб.;
- печёночный торт 1кг-28 руб.

Десерты, выпечка: смотри раздел «Десерты» на сайте.