



ТЕПЛОХОД

ГЖЕЛЬ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	2
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	6
САЛАТЫ	8
СУПЫ	12
ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА РЫБНЫЕ	13
ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА МЯСНЫЕ	15
ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ	17
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА МАНГАЛЕ	18
ГАРНИРЫ	18
СОУСЫ	21
ДЕСЕРТЫ	23
ХЛЕБ	26
БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА	27





ТЕПЛОХОД
ГЖЕЛЬ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь «Арчи»

(150/50/20)

(филе сельди, картофель Бэби, душистое масло, маринованный красный лук, зелень)

400 руб.

Рыбное ассорти «Идиллия»

(180/85/20)

(семга посола от шеф-повара, копченый угорь, масляная рыба, креветки, оформляется грейпфрутом, маслинами, свежей зеленью и физалисом)

1250 руб.

Рыбное ассорти «Адмирал»

(180/30/20)

(слабосоленая семга, скумбрия г/к, масляная рыба, мидии маринованные, оформляется апельсином и зеленью)

950 руб.

«Розовый Лотос»

(230/30/30)

(слабосоленая семга выкладывается в форме лотоса, подается с красной икрой, болгарским перцем, маслинами, лимоном и зеленью)

850 руб.

Красная икра «Айсберг»

(150/15)

(лососевая икра на льду, оформляется лимоном и зеленью)

1050 руб.

Бутерброд с икрой

(20/10/15)

(на тосте белого хлеба с маслом выкладывается красная икра, оформляется зеленью)

250 руб.

Блинчики с семгой и сыром Фета

(50/50/50)

(роллы из блинчиков со слабосоленой семгой, зеленью и сыром Фета)

550 руб.





ТЕПЛОХОД

ГЖЕЛЬ

Тайские блинчики

с семгой и сыром Фета

(50/50/50)

(необыкновенное сочетание аппетитных мексиканских лепешек с нежной слабосоленой семгой и сыром Фета)

550 руб.

Блинчики с красной икрой

(100/30/15/5)

(аппетитные блинчики с красной икрой и сливочным маслом)

680 руб.

Мясная тарелка «Волна»

(200/50/15)

(отварной язык, буженина домашняя, карбонат в/к, куриный рулет, подается с салатом Родичи и помидорами Черри)

650 руб.

Язык «Штерт»

(150/30/50/10)

(отварной язык с хреном, редисом и зеленью)

500 руб.

Ассорти из итальянских колбас

(200/30)

(итальянские колбасы с салатом Романо и помидорами Черри)

1050 руб.

Ассорти колбас

(180/70/50)

(колбаса трех видов подается с листом салата, украшается физалисом, зеленью и свежими овощами)

550 руб.

Пармская ветчина с дыней

(150/100/30)

(Пармская ветчина выкладывается на дольки дыни, оформляется мятой)

900 руб.

Роллы «По-русски» (ответ самураям)

(100/50/20)

(блинчики с ветчиной и сыром)

400 руб.





ТЕПЛОХОД

ГЖЕЛЬ

Рулетики из ветчины с сыром

(150/30/15)

(рулетики фаршированные домашним соленым сыром, чесноком и сливочным соусом, подаются на лодочке из листа зеленого салата Латук)

350 руб.

«Овощная рапсодия»

(250/30/15)

(яркий букет из свежих овощей: помидоры, свежие огурцы, редис, болгарский перец, зелень)

400 руб.

Бакинские овощи и зелень

(200/50)

(Бакинские огурчики и помидорчики, острый перец, эстрагон, зеленый лук, кинза, петрушка, базилик, укроп)

750 руб.

Закуска «По-восточному»

(160)

(закуска из маринованных овощей: баклажанов, моркови и перца Чили с чесноком и кинзой)

400 руб.

Малосольные огурчики

(150/10)

(малосольные огурчики домашнего посола с чесноком)

250 руб.

Соленья из трюма боцмана

(50/50/50/50/50)

(хрустящая капуста домашнего посола, черемша, маринованные огурцы и помидоры Черри, Гурийский чеснок)

400 руб.

Рулетики из баклажан

(200/30/15)

(обжаренные баклажаны, фаршированные сыром Фета, сливками и грецким орехом, оформляются гранатом и зеленью, подаются на листьях салата)

450 руб.





ТЕПЛОХОД

ГЖЕЛЬ

Маринованные грибочки в лукошке (150/15/20)
(маринованные грибы, заправленные душистым маслом с луком и зеленью)

350 руб.

Маслины, оливки, лимон (100/10)

200 руб.

Ассорти домашних сыров (160/30/60)
(домашние сыры: Брынза, Сулугуни и Чечел подаются с салатом Родичио и кинзой)

450 руб.

Ассорти десертных сыров (200/30)
(ассорти из 3-х видов сыра: Голландский, Мраморный, Чеддер с зеленью, подается с виноградом, грецкими орехами и медом)

550 руб.

Масло сливочное (100)

150 руб.

Пирожки (60)
(с мясом, картофелем и грибами, с зеленым луком и яйцом, с капустой, с яблоками и корицей, с вишней, со смородиной)

70 руб.





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кесадилья с курицей (250/5/30/30)
(мексиканская лепешка, нежное куриное филе, обжаренный болгарский перец, сыр, соус Сальса, подается со сметаной)
500 руб.

Кольца кальмаров (120/30)
(кольца кальмаров, обжаренные во фритюре; подаются с соусом Тап-тап)
450 руб.

Жульен оригинальный (100/5)
(обжаренные шампиньоны и куриное филе со сливочным соусом, запеченные под мягким сыром в кокотнице)
300 руб.

Жульен классический (100/5)
(жульен со сливочным соусом, запеченные под мягким сыром в кокотнице)
300 руб.

Жульен в блинах (150/30/15)
(классический жульен со сливочным соусом, подается в теплых блинчиках на грибном соусе)
350 руб.

Грибочки фаршированные креветками (150/15/20)
(шапочки свежих шампиньонов фаршируются креветками, запекаются под сыром, подаются на сливочно-сырном соусе с зеленью)
450 руб.

Кокиль из морепродуктов (100/10/5)
(ассорти из морепродуктов, запеченное в кокильнице со сливочным соусом, подается с зеленью и маслиной)
450 руб.





Креветки отварные

(200/15/15)

(отварные креветки со специями, подаются с лимоном и зеленью)

500 руб.

Темпура из тигровых креветок

(150/15/10)

(тигровые креветки в кляре, подаются на листе салата с зеленью и лимоном)

1000 руб.

Куриные Брошеты

(150/30/15)

(кусочки нежного куриное филе, обжаренные во фритюре, подаются на листе салата с сырным соусом)

350 руб.

Мидии-киви

(150/50/15)

(Мидии - Киви запеченные под соусом Айоли)

550руб.

Сыр Камамбер с ежевичным соусом

(80/60)

(обжаренный сыр Камамбер в сухарях, подается с соусом из ежевики и вишни)

750 руб.

Жаренный сыр Сулугуни

(150/45/30)

(жаренный сыр Сулугуни, подается с Мацони и помидорами Черри)

450 руб.





САЛАТЫ

Салат Греческий (200/10)

(свежие помидоры и огурцы, перец болгарский, маслины, сыр Фета, бальзамическая заправка, оформляется зеленью, подается на листе салата)

400 руб.

Салат «Капрезе» (200)

(сыр Моцарелла с Бакинскими помидорами и сладким красным луком под базиликовым соусом, подается на листьях хрустящего салата, оформляется базиликом)

650 руб.

Салат «Коктейль» (180/30)

(сыр Моцарелла с помидорами Черри и оливками в медово-бальзамическом соусе на шпажках подается в коктейльной рюмке)

450 руб.

Салат «Гэлекси» (230/20)

(мясной салат из сочной ветчины, отварного языка, куриного филе, отварного картофеля, свежих огурцов и яиц, заправленный легким майонезом, оформляется помидорами Черри и зеленью)

450 руб.

Салат «Морской бриз» (200/20)

(креветки со свежими огурцами и помидорами, заправляется сливочным соусом, оформляется зеленью, подается на листе салата)

400 руб.

Салат «Романов» (200/15)

(отварной язык, шампиньоны жареные, огурцы свежие, заправляется сливочно-острым соусом, оформляется зеленью, подается на листе салата)

450 руб.





ТЕПЛОХОД

ГЖЕЛЬ

Салат из языка и авокадо

(180/30/20)

(отварной язык, авокадо, свежие огурцы, кедрово-бальзамическая заправка, подается на листе салата)

500руб.

Салат «Цезарь»

***с куриным филе**

(200/50)

(нежное куриное филе, золотистые гренки, сыр Пармезан, салат Айсберг, помидоры Черри, перепелиные яйца, заправляется фирменным соусом Цезарь)

450 руб.

***с креветками**

(200/50)

(обжаренные креветки, золотистые гренки, сыр Пармезан, салат Айсберг, помидоры Черри, перепелиные яйца, заправляется фирменным соусом Цезарь)

550 руб.

Салат «Чиккен»

(200/50)

(копченая курочка, нежный сыр Гауда, свежие помидоры, перепелиное яйцо, заправка – соус Айоли, подается под картофелем «Пай»)

480 руб.

Салат «Черная жемчужина»

(200)

(филе индейки с черносливом, маринованными огурцами, яйцом с грецкими орехами, заправляется фирменным соусом)

420 руб.

Салат «Шпангоут»

(240/20)

(обжаренная куриная печень с карамельными яблоками и дольками апельсина, подается на листьях микс-салата под бальзамическим соусом, оформляется помидорами Черри)

450 руб.

Салат «Нежность»

(200/15/10)

(куриное филе, яблоки, свежие огурцы, отварные яйца, заправляется соусом майонез, оформляется зеленью, подается на листе салата)

400 руб.





Салат «Оливье» (200/15/10)

(ветчина, отварной картофель и морковь, зеленый горошек, соленые и свежие огурцы, яйца, заправляется соусом майонез, оформляется зеленью)

370 руб.

Салат «Царский» (200/30/15)

(ломтики запеченной говядины, картофель отварные, жареные грибы с луком, огурцы консервированные, заправляется соусом майонез, оформляется тертым сыром, подается на листе салата)

450 руб.

Салат «Мужские грезы» (200/30/15)

(говядина отварная, маринованный лук, яблоки свежие, заправляется соусом майонез, оформляется яйцом, тертым сыром и гранатами, подается на листе салата)

450 руб.

Салат «Валери» (210/20)

(обжаренные Вешенки, нежная телятина, маринованные артишоки, помидоры Черри, перепелиные яйца, заправляется сливочным соусом с каперсами)

500 руб.

Салат «Нисуаз» (200/20)

(нежный тунец, перепелиные яйца, маринованные артишоки, свежие помидоры, сладкий лук, микс листьев салата, заправляется горчишно-оливковым соусом)

500 руб.

Салат «Море-горы» (200/30)

(легкий салат из очищенных креветок, авокадо и томатов Черри, кедровыми орехами и нотками Рукколы, заправляется соусом Бальзамик)

750 руб.





Салат «Айсберг»

(200/30/15)

(семга с/с, картофель отварной, яйца, свежие огурцы, зеленый лук, заправляется растительным маслом, оформляется дольками лимона и зеленью, подается на листе салата)

500 руб.

Салат из морепродуктов «Севичи»

(200/30)

(мидии, кальмары, тигровые креветки, морские гребешки, филе семги, маринованные в соусе «тайский винегрет», подается на миксе листовых салатов, оформляется дольками лайма)

670 руб.

Салат «Ананас»

(300)

(салат из морепродуктов, подается в половинке ананаса)

750 руб.

Салат крабовый с соусом «Блан-де-Блан»

(200/15)

(крабовое мясо со свежим огурцом, сладким перцем и кукурузой, подается на листе салата, заправляется соусом Блан-де-Блан, оформляется маслинами)

400 руб.

Салат ГЖЕЛЬ

(200/15)

(осетрина, раковые шейки, лосось, картофель, яблоки с зеленым горошком и кусочками ананаса, под пикантной йогуртовой заправкой)

750 руб.



СУПЫ

Солянка (300/20)

***мясная**

(крепкий мясной бульон с ломтиками копченостей и колбас с острыми каперсами, солеными огурцами и отборными маслинами, подается с лимоном, сметаной и зеленью)

450 руб.

*** рыбная с лимоном** (300/20)

(суп из нежной семги с солеными огурцами, репчатым луком и греческими маслинами, подается с лимоном и зеленью)

450 руб.

Суп лапша домашняя (300/50)

***с грибами**

(легкий грибной бульон с домашней лапшой, зеленью и шампиньонами, обжаренными с луком)

***с курицей** (300/50)

(домашняя лапша с куриным филе и пережаренным луком с морковью)

350 руб.

Суп-крем грибной с гренками (300/50)

(обжаренные грибы взбитые со сливками)

350 руб.

Суп-крем из брокколи с гренками (300/50)

(легкий кремовый суп из брокколи с добавлением сливочного масла и сливок)

350 руб.

Суп из шпината (300/50)

(суп из шпината со сливками, картофелем и яйцом с репчатым луком и морковью, подается со сметаной)

450 руб.

ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА РЫБНЫЕ

Лосось «По-Средиземноморски» (150/30)
(обжаренное филе лосося, подается на листе салата со сливочно-икорным соусом)

750 руб.

Стейк из семги «Коралл» (150/30)
(обжаренное до золотистой корочки филе семги, оформляется лимоном и зеленью)

720 руб.

«Золотая» рыбка, запеченная под грибной шубой (150/50/30)
(филе морского окуня, замаринованного со специями, запеченного под грибной шубой со сливочным соусом и сыром, оформляется лимоном и зеленью)

600 руб.

Семга под картофельной шапкой (200/50)
(запеченная семга под шапочкой из картофельного пюре, оформляется лимоном и зеленью)

650 руб.

Рыбацкий улов с т/х «ГЖЕЛЬ» (150/50/15)
(филе семги запеченное с морепродуктами под фирменным соусом и сыром, подается в лодочке из фольги)

750 руб.

Осетрина по-купечески (150/50)
(стейк из осетрины обжаренный на сливочном масле, подается со спаржей и лимоном)

1250 руб.

Судак – фри с соусом Тар-тар (150/40)
(филе судака, обжаренное в кляре подается с соусом Тар-тар)

500 руб.



ТЕПЛОХОД

ГЖЕЛЬ

Форель «Радужная»

(1 шт./30)

(форель радужная, запеченная с луком, оформляется лимоном и маслинами)

750 руб.

Сибасс «Навигатор»

(1 шт./20)

(Сибасс запеченный, с прованскими травами)

850 руб.

Палтус «По-восточному»

(150/50)

(запеченное филе Палтуса под соусом Террияки)

650 руб.

Дорадо с апельсиновым соусом

(1 шт./30/30)

(запеченная Дорадо, маринованная в апельсиновой цедре с солью и перцем, подается с апельсиновым соусом и лаймом)

870 руб.

Черные тигровые креветки

(250/40)

(обжаренные на гриле тигровые креветки с чесночным соусом, подаются с луком Пай)

1050 руб.





ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА МЯСНЫЕ

Свинина «Цезарь» (170/50/20)

(свинина отбивная, запеченная с томатами и грибами, под сырной шапочкой с соусом «Блючиз»)

600 руб.

Стейк «Мореход» (170/15)

(свиной карбонат маринованный в оливковом масле со сладким луком, приготовленный на гриле)

500 руб.

Свиная корейка на косточке (200/30/15)

(маринованная свиная корейка, обжаренная на гриле, подается с соусом из корнишонов и бекона)

550 руб.

Медальоны из свинины «Букетчер» (150/50/30)

(маринованная свиная вырезка, обжаренная с беконом, подается с овощами, зеленью)

650 руб.

Стейк «Гламур» из свиной шейки (180/30)

(обжаренный стейк из свиной шейки, маринованный в цедре мандарина со специями, подается с фирменным мандариновым соусом)

650 руб.

Свиные ребрышки (250/50)

(обжаренные свиные ребрышки, подаются с молодой кукурузой Гриль)

550 руб.

Стейк «Дор-Блю» (150/50/30)

(обжаренный стейк из говяжьей вырезки, подается под сырным соусом «Дор-Блю», оформляется помидорами Черри)

780 руб.



Говядина «Пике»

(150/20)

(говяжья вырезка фаршированная жареным луком, болгарским перцем и черносливом, запеченная в фольге)

650 руб.

Баранья корейка на кости

(180/30/15)

(запеченная баранья корейка с чесноком и прованскими травами, подается с початками маринованной мини-кукурузы)

600 руб.

Каре ягненка в абрикосовом конфитюре

(150/40)

(каре ягненка маринованное в белом вине, бальзамическом уксусе, глазированное в абрикосовом конфитюре)

750 руб.

«Люля-кебаб»

(170/30/10)

(фирменные Люля-кебаб из баранины, подаются с гранатом и маринованным луком)

670 руб.

Баранина в овощном соте

(200)

(баранина, тушенная с баклажанами, помидорами и сладким перцем в восточных специях)

650 руб.

Охотничьи колбаски

(200/50/15)

(обжаренные охотничьи колбаски, подаются со свежими овощами и зеленью)

470 руб.

Мюнхенские колбаски

(200/50/15)

(обжаренные колбаски из телячьего фарша со свиной, зеленью, луком и специями, подаются со свежими овощами и зеленью)

470 руб.

«Купаты»

(200/50/15)

(украинские колбасы из говядины со свиной, подаются со свежими овощами и зеленью)

500 руб.



ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

«Грудка» запеченная под сыром (150/50/15)

(куриное филе, запеченное с сыром под сливочным соусом, подается на листьях салата с зеленью)

450 руб.

«Цыпленок табака» (300/50)

(маринованный цыпленок, обжаренный на гриле, подается с соусом Ткемали)

550 руб.

Крылья куриные с кунжутом (250/20)

(острые куриные крылышки, маринованные в меде, обжаренные во фритюре, посыпаются ароматным кунжутом)

400 руб.

Утиная ножка «Конфи» (200/50)

(утиная ножка тушеная в луково-чесночном конфи)

700 руб.

Утиная грудка с грушей в вишневом соусе (150/50/30)

(нежное филе утки, замаринованное в красном вине, подается с грушей в карамели с вишневым соусом)

650 руб.

Индейка «От шефа» (180/50)

(запеченное филе индейки, подается под сливочным соусом со шпинатом)

550 руб.





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Шашлыки (200)

- *из свинины* 450 руб.
- *из свиных ребрышек* 400 руб.
- *из телятины* 650 руб.
- *из баранины* 650 руб.
- *из бараньих ребрышек* 550 руб.
- *из куриного филе* 350 руб.

Шашлыки рыбные (150)

- *из семги* 650 руб.
- *из осетрины* 1050 руб.

Плов «Узбекский» (250)

(традиционный узбекский плов, приготовленный в казане на углях)

550 руб.

Овощи на углях (200/15)

(перец болгарский, лук репчатый, помидоры, цукини, баклажаны)

400 руб.

Картофель запеченный (1 шт./30)

(молодой картофель запеченный в фольге с сыром и зеленью)

200 руб.





ГАРНИРЫ

«Дикий» рис (150)

(сочетание дикого риса и ароматного риса Басмати)

150 руб.

«Ризотто» с овощами (200/10/10/10)

(отварной пропаренный рис с припущенным болгарским перцем, кукурузой и маслинами)

180 руб.

«Ризотто» с Белыми грибами (170/10)

(припущенный в белом вине рис со стручковой фасолью, Белыми грибами и сладким луком, подается под сыром Грано Подано)

350 руб.

Грибы, жаренные в сметане (150/20)

(свежие шампиньоны, обжаренные в сметанном соусе)

350 руб.

Картофель жаренный с грибами (200/10)

(обжаренный до золотистой корочки молодой картофель с грибами, подается с зеленью)

200 руб.

Картофель с розмарином (200/20/10)

(запеченные слайсы картофеля со сливочно-чесночным маслом и розмарином)

220 руб.

Картофель отварной с маслом и зеленью (200/10/10)

(картофель отваривается, подается с маслом и зеленью)

150 руб.

Картофель по-деревенски (200/10)

(обжаренные картофельные дольки со специями)

200 руб.





Картофель «Фри»

(200/10)

(фигурные брусочки картофеля, обжаренные во фритюре, подается с зеленью)

200 руб.

Картофель «Бэби»

(180/10)

(отварной молодой картофель Бэби, обжаренный с розмарином и чесноком)

180 руб.

«Овощной микс»

(50/50/50/50/10)

(капуста цветная, брюссельская, фасоль и брокколи, подается с маслом)

200 руб.

Соте из овощей

(200/10)

(баклажаны, морковь, лук, перец сладкий, помидоры свежие, чеснок, обжаривается и тушится в томатном пряном соусе, подается с зеленью)

270 руб.





СОУСЫ

- Соус «Тар-тар»** (50)
(фирменный соус из маринованных огурцов с чесноком, белым вином, майонезом и сливками)
70 руб.
- Соус «Сальса»** (50)
(томатный соус с овощами)
70 руб.
- Соус «1000 островов»** (50)
(пряный соус с паприкой и коньяком)
70 руб.
- Соус «Наршараб»** (50)
(гранатовый соус)
100 руб.
- Соус соевый** (50)
(натуральный соевый соус)
70 руб.
- Соус «Сырный»** (50)
(нежный соус из сыра Чеддер)
70 руб.
- Чесночный соус «Айоли»** (50)
(сливочный соус с чесноком и зеленью)
70 руб.
- Соус «Песто»** (50)
(оригинальный соус из оливкового и бальзамического уксуса с базиликом, кинзой и соком лимона)
110 руб.
- Соус «Барбекю»** (50)
(томатный соус с перцем и Карри)
70 руб.





ТЕПЛОХОД

ГЖЕЛЬ

Соус «Томатно-острый» <i>(классический томатный соус)</i>	70 руб.	(50)
Домашний хрен	50 руб.	(50)
Горчица русская	50 руб.	(50)





ТЕПЛОХОД

ГЖЕЛЬ

ДЕСЕРТЫ

Фруктовая ваза <i>(ананас, виноград белый, черный, мандарины, бананы, яблоки, груши, клубника и киви оформляется физалисом)</i>	(1500) 1200 руб.
Фруктовое ассорти <i>(ананас, виноград белый, черный, мандарины, бананы, яблоки, груши, клубника и киви оформляется физалисом)</i>	(750) 600 руб.
Блинчики <i>(с медом, с джемом, с шоколадом,)</i>	(100/50) 200 руб.
Лимонное плато <i>(лимон, лайм)</i>	(100) 100 руб.
Мороженое *(с шоколадом, взбитыми сливками и орехами)	(150/20/10/10) 250 руб.
* <i>(с карамелью)</i>	(150/30) 200 руб.
* «Ля-тропе» <i>(сливочное мороженое с фруктовым коктейлем)</i>	(150/30) 270 руб.
Кольцо с творогом	(70) 160 руб.
Пирожное заварное «Болеро» <i>(малина, смородина)</i>	(80) 150 руб.
Пирожное Картошка имбирная	(140) 160 руб.





ТЕПЛОХОД

ГЖЕЛЬ

Пирожное «Эклер»

(70)

(ванильный, карамельный, фисташковый, шоколадный, облепиховый, смородина с клюквой, малиновый)

150 руб.

Пирожное «Медовик»

(100)

180 руб.

Пирожное «Чиз-кейк»

(80)

280 руб.

Пирожное «Три шоколада»

(80)

220 руб.

Торт на заказ

(1000)

(свадебный, праздничный, с логотипом компании, корпоративный, детский; варианты начинок: йогурт с ягодами и фруктами, мусс творожный, шоколадный, тирамису, капучино, фисташковый и др.)

** оформление взбитыми сливками*

2200 руб.

** оформление сахарной мастикой*

3000 руб.





ТЕПЛОХОД

ГЖЕЛЬ

ХЛЕБ

Хлебная корзинка <i>(французский багет, злаковый хлеб и черный бородинский)</i>	(200)
100 руб.	
Хлебная корзинка с булочками <i>(булочки в ассортименте)</i>	(200)
200 руб.	
Лаваш <i>(лаваш в ассортименте)</i>	(300)
200 руб.	





БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Стерлядь заливная фаршированная **1 шт. (3 кг)**
(стерлядь заливная фаршированная филе семги и судака)
7500 руб.

Поросенок молочный **1 шт. (3 кг)**
*(запеченный молодой поросенок, фаршированный гречкой с
Белыми грибами)*
6500 руб.

Баранина Иль-де-Франс-фламбе **2 кг**
*(запеченная баранья нога в прованских травах, подается со
свежими овощами, фламбируется черным ромом)*
5500 руб.

Гусь запеченный с яблоками **1 шт. (3 кг)**
(гусь запеченный с яблоками и медом)
5500 руб.

Индейка «По-царски» **1 шт. (3,5 кг)**
*(индейка фаршированная яблоками, черносливом, изюмом и
курагой)*
7500 руб.

Пальма из фруктов **1 шт. (7 кг)**
7000 руб.

Корзина из арбуза **1 шт.**
3500 руб.

Фрегат из дыни **1 шт.**
3500 руб.

Добро пожаловать и приятного аппетита!!!

