

Наименование	Выход, грамм	Цена
<b>Welcome/ фуршет</b>		
Мини-брускетта с артишоками и моцареллой	70	210р.
Мини-брускетта с Бри, грушей и медом	50	190р.
Канapé оливки гигант, греческий сыр, томаты черри, болгарский перец, огурцы	75	210р.
Канapé Креветка-ананас	40	270р.
Канapé мини моцарелла с Черри 20шт	530	2 650р.
Канapé угорь на хрустящем рисе	90	310р.
Мини-брускетта с крабом, авокадо, томатом и соусом Пармезан	75	420р.
Мини-брускетта с лососем, сливочным сыром, спаржей, огурцом и листьями Корн	70	400р.
Мини-брускетта с ростбифом, трюфельным соусом рукколой и томатами	60	320р.
Ассорти мини эклеров с кремом из утки и трюфеля, говядины и креветки с лососем 30шт.	300	4 000р.
<b>Холодные закуски</b>		
Тарталетки с красной икрой и сливочным маслом 5шт	200	1 300р.
Стерлядь фаршированная лососем	3000	17 500р.
Сырное панаше (качотта с трюфелем, твердый овечий сыр, грана падано, горгонзола, камамбер, карамелизированная груша, варенье из молодых сосновых шишек, финики, начинённые сливочным сыром, гриссини)	360	2 400р.
Рассольные сыры с томатами черри (копченый адыгейский, сулугуни, мини-моцарелла, маасдам, томаты черри, зелень)	160	690р.
Рыбное ассорти (Лосось с/с, муксун х/к, омуль х/к, оливки )	220	1 650р.

<b>Сельдь слабого посола с молодым картофелем и ялтинским луком</b>	<b>290</b>	<b>590р.</b>
<b>Скумбрия горячего копчени с молодым картофелем и ялтинским луком</b>	<b>250</b>	<b>690р.</b>
<b>Мясная нарезка (колбаса брауншвейская, колбаса сальчичон, салями, бекон с/к, горчица, зелень)</b>	<b>160</b>	<b>640р.</b>
<b>Мясные деликатесы собственного приготовления (говяжий ростбиф, кур.рулет, телязык, грудинка в/к, зеленый салат, хрен, зелень)</b>	<b>220</b>	<b>1 300р.</b>
<b>Холодец из трёх видов мяса со сливочным хреном и горчицей</b>	<b>270</b>	<b>620р.</b>
<b>Рулетики из баклажанов с сыром моцарелла и грецким орехом 5 шт(без моркови)</b>	<b>150</b>	<b>450р.</b>
<b>Рулетики из ветчины с сыром моцареллой с чесноком 5шт</b>	<b>130</b>	<b>400р.</b>
<b>Нарезка свежих грунтовых овощей (томаты, огурцы, болгарский перец, редис, зелень)</b>	<b>270</b>	<b>620р.</b>
<b>Русские разносолы ( солёные огурцы; маринованные томаты, капуста и чеснок)</b>	<b>280</b>	<b>490р.</b>
<b>Белые грузди бочкового посола с фермерской сметаной, красным луком, зеленью, клюквой</b>	<b>190</b>	<b>760р.</b>
<b>Ассорти лесных грибов: рыжики, опята, маслята с ялтинским луком, чесноком и растительным маслом</b>	<b>200</b>	<b>600р.</b>
<b>Аджапсандали ( запечённые на гриле: болгарский перец, томаты, баклажаны, подаётся со свежими томатами и зеленью)</b>	<b>150</b>	<b>450р.</b>
<b>Маслины и оливки гигант</b>	<b>100</b>	<b>520р.</b>
<b>Фермерское сало с чесночными гренками из бородинского хлеба, горчицей и зеленым луком (сало соленое, копченое на ольхе, мочёное, чеснок маринованный, зелень)</b>	<b>250</b>	<b>710р.</b>

## Салаты

Мимоза с сырным муссом, лососем с/с и копченым	200	820р.
Тёплый салат с куриной печенью, листьями салатов и малиновым соусом	250	690р.
Теплый салат из карамельных баклажанов (баклажаны, томаты, фета, салат корн, красный лук, кунжут)	220	720р.
Салат "Сельдь под шубой"	200	420р.
Цезарь с тигровыми креветками	250	1 100р.
Цезарь с обжаренной куриной грудкой	250	690р.
Салат с индейкой, пармой, томатами, листьями айсберг и соусом айоли	260	770р.
Тёплый салат с утиной грудкой, карамелизированной грушей, свежими ягодами, миндально-анисовым и цитрусовым соусами	260	720р.
Авторский оливье с запечёной в печи фермерской уткой и копчёной грудкой магре	200	730р.
Оливье с мурманским лососем слабой соли	200	840р.
Оливье с говядиной и двумя видами огурцов	200	660р.
"Владимирская клязьма" по рецепту нашего ресторана в Суздале ( с говядиной, ветчиной, дайконом, редисом, карамельным лучком, морковью, яйцом и соусом провансаль )	210	660р.

## Горячие закуски

Казачий сырный пирог со сметанно-чесночным соусом	430	750р.
Жульен из копчёного цыпленка в сливочно-горчично-сметанном соусе с вешенками, луком и сыром моцарелла	170	590р.
Жульен с камчатским крабом, белыми грибами и томатами конкассе	140	750р.

<b>Драники со сметаной, щучьей икрой и сладким крымским лучком</b>	<b>240</b>	<b>790р.</b>
<b>Сахалинский морской гребешок, запечённый со шпинатом, под сыром пармезан</b>	<b>180</b>	<b>680р.</b>
<b>Трюфельный колоб с белыми грибами, вешенками, шампиньонами и сыром пармезан</b>	<b>210</b>	<b>720р.</b>
<b>Жареный сулугуни в панировке панко с вишневым соусом</b>	<b>165</b>	<b>700р.</b>

#### **Гарниры**

<b>Овощи на гриле</b>	<b>200</b>	<b>410р.</b>
<b>Мини-картофель</b>	<b>150</b>	<b>350р.</b>

#### **Горячие блюда на выбор**

<b>Филе трески печёное, подаётся с печёным картофелем и соусом из вешенок в сливках</b>	<b>410</b>	<b>920р.</b>
<b>Дальневосточная камбала на гриле с соусом тартар</b>	<b>420</b>	<b>870р.</b>
<b>Стейк из мурманского лосося с шафрановым соусом</b>	<b>190</b>	<b>1 450р.</b>
<b>Щучья котлета с картофельным пюре, икрой и соусом берблан</b>	<b>330</b>	<b>1 150р.</b>
<b>Дорадо на гриле с обжаренным шпинатом и рыбным соусом</b>	<b>510</b>	<b>1 590р.</b>
<b>Креветки ваннамейна гриле с початками кукурузы и соусом из свежих томатов</b>	<b>400</b>	<b>1 260р.</b>
<b>Грудка цыплёнка с овощами на гриле и сливочно-бальзамическим соусом</b>	<b>350</b>	<b>690р.</b>
<b>Утиная ножка конфи с яблочным пюре и квашеной, томлённой в тёмном пиве с мёдом капустой</b>	<b>340</b>	<b>1 130р.</b>
<b>Утиная грудка, начинённая яблоком, подаётся с красным рисом и соусом из брусники</b>	<b>380</b>	<b>1 150р.</b>

Каре дагестанского барашка с печёными овощами	320	1 570р.
Бефстроганов из вырезка говядины с белыми грибами и картофельным пюре	350	1 390р.
Медальоны из говяжьей вырезки с обжаренным шпинатом, печёными черри и соусом демиглас	250	1 570р.
Стейк нью-йорк с пюре из баклажанов, печёным бататом, вешенками и орехом пекан	450	1 950р.
Стейк рибай на гриле с домашней аджикой	350	1 850р.
Телячьи щёчки со сливочной полбой и жареным романо	330	1 390р.
Рубленая говяжья котлета "Брянский парень" с картофелем и соусом барбекю	430	1 100р.
Жаркое по-домашнему из говядины с грибами, картофелем, томатами и сыром моцарелла	420	970р.
Стейк из свиной шеи с картофелем в беконе, сливочно-имбирным соусом и зеленью	420	1 150р.

**БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА** \* не имеют стандартной коллировки в связи с естественным происхождением мяса/рыбы. Точный вес блюда может колебаться на  $\pm 15\%$  от заявленного веса (на компанию 6-8 человек как доп.блюдо)

Утка запечёная; подаётся с печёными яблоками, квашеной капустой, томлёной в тёмном пиве и брусничным соусом	4120	5 700р.
Томлёная баранья нога "По-Русски"; подаётся с кускусом, грибами, овощами, аджикой и сметанным соусом	4900	12 500р.
Поросёнок молочный с румяной корочкой, начинённый гречкой с белыми грибами (поросёнок, гречка, грибы белые, печёное яблоко, огурцы солёные, клюква, зелень)	4940	16 000р.
Свиная шея в пшеничном тесте с овощами (шейка свиная, тесто дрожжевое, кабачки, шампиньоны, черри томаты, болгарский перец, картофель, сметанно-чесночный соус, зелень)	5000	9 700р.

<b>Жаркое по-домашнему из говядины с грибами, картофелем, томатами и сыром моцарелла</b>	<b>4200</b>	<b>8 550р.</b>
<b>Шашлык из курицы с мини-картофелем, морковью по-корейски, ялтинским луком и домашней аджикой</b>	<b>2000</b>	<b>3 600р.</b>
<b>Люля из курицы с мини-картофелем, морковью по-корейски, ялтинским луком и домашней аджикой</b>	<b>2000</b>	<b>3 600р.</b>
<b>Шашлык из свиной шеи с мини-картофелем, морковью по-корейски, ялтинским луком и домашней аджикой</b>	<b>2000</b>	<b>3 850р.</b>
<b>Шашлык из вырезки говядины с мини-картофелем, морковью по-корейски, ялтинским луком и домашней аджикой</b>	<b>2000</b>	<b>7 600р.</b>
<b>Люля из говядины с мини-картофелем, морковью по-корейски, ялтинским луком и домашней аджикой</b>	<b>2000</b>	<b>4 500р.</b>
<b>Люля из баранины с мини-картофелем, морковью по-корейски, ялтинским луком и домашней аджикой</b>	<b>2000</b>	<b>4 900р.</b>
<b>Сёмга на боку (филе, запечённое под обжаренными овощами, грибами и сыром)</b>	<b>4500</b>	<b>16 900р.</b>
<b>Щука фаршированная "По-царски" (щука, морковь, лук репка, сливки, масло сливочное, сыр пармезан, мини-картофель, зелень)</b>	<b>3500</b>	<b>6 900р.</b>
<b>Карп, фаршированный гречкой, запеченный с сыром моцарелла</b>	<b>1200</b>	<b>2 400р.</b>
<b>Поминальный обед</b>		
<b>Блины с медом (2 шт)</b>	<b>150</b>	<b>330р.</b>
<b>Кутья</b>	<b>400</b>	<b>500р.</b>
<b>Куриный бульон</b>	<b>280</b>	<b>275р.</b>
<b>Борщ с пампушкой и сметаной</b>	<b>420</b>	<b>650р.</b>

### Выпечка

Пирожок с мясом	40	120р.
Пирожок с зеленым луком и яйцом	40	120р.
Пирожок с капустой и яйцом	40	120р.
Пирожок с вишней	40	120р.
Пирожок с яблоками	40	120р.
Посикунчик жареный с мясом	60	200р.
Посикунчик жареный с картофелем и грибами	60	200р.
Хлебная корзина	150	200р.

### Фрукты

Яблоки	100	120р.
Груши	100	160р.
Апельсины	100	120р.
Виноград	100	350р.
Киви	100	120р.
Ананасы	100	180р.
Грейпфрут	100	120р.
Мандарины	100	129р.
Бананы	100	150р.
Клубника	100	450р.

### Десерт (торты)

Жареный шоколад- мусс из жареного белого шоколада с кусочками мармелада из вишни и жареного яблока внутри		
Бейлиз-лайм- подложка из дробленного домашнего печенья с миндалем (штрейзель), мусс из белого шоколада с мадагаскарской ванилью, мусс с бейлизом и кремом с лаймом		
Шоколад-маракуйя-шоколадный бисквит, мусс из 2х видов горького шоколада с прослойкой из белого шоколада с маракуйей	1000	3 900р.
Творожно-ягодный- мусс из творога 0% жирности со свежими ягодами, тонкой подложкой из бисквита с малиновым желе		

**Медовик- классический рецепт  
Морковный торт с пряностями, орехами и цедрой  
апельсина**

**Напитки**

<b>Самовар (мед, домашнее варенье, булочка московская, улитка с корицей, баранки столичные, сладкий колобок, безе)</b>	<b>5000</b>	<b>5 500р.</b>
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>1000</b>	<b>625р.</b>
<b>Морс клюква</b>	<b>1000</b>	<b>650р.</b>
<b>Морс черная смородина</b>	<b>1000</b>	<b>650р.</b>
<b>Морс облепиха</b>	<b>1000</b>	<b>650р.</b>
<b>Компот из сухофруктов</b>	<b>1000</b>	<b>650р.</b>
<b>Кисель ягодный</b>	<b>1000</b>	<b>650р.</b>
<b>Мин.вода негаз RusseQuelle/Aqua</b>	<b>750</b>	<b>270р.</b>
<b>Мин.вода газ RusseQuelle/Aqua</b>	<b>750</b>	<b>270р.</b>
<b>Боржоми</b>	<b>500</b>	<b>320р.</b>
<b>Домашние лимонады: грушевый с лаймом и мятой, клубничный с мятой, огуречный с лимоном, цитрусовый тайфун, ананасовый с апельсином и мятой, манго-маракуйя, черная смородина с мятой</b>	<b>1000</b>	<b>700р.</b>

*Сервис 13% при оплате налом и 15% безнал для залов: Музыкальный, Особый, Новый, Торжественный; и сервис 10% при оплате налом и 13% безнал для залов: Каминный, Библиотека, кабинет*