



БАНКЕТНЕ МЕНЮ

Осінь-зима 2019

	Вихід, гр	Ціна, грн
Холодні закуски		
Овочева палітра (огірок, перець, помідор свіжий, зелень, стебло селери, оливи, маслини)	400	65
Асорті малосольних овочів (огірочки та помідори з бочки, капуста пелюстка або квашена, морква по-корейськи, лісові грибочки)	500	115
Рулетики з печеного баклажану (з вершковим сиром, зеленню та пікантним соусом)	150 / 4 шт	42
Сирне плато (сири Брі, Дор блю, Моцарела, Голандський, Фета з горіхом та медом)	350	120
Лютениця на брускеті (овочева лютениця на хрусткій брускеті)	100 / 4 шт	20
Хумус класичний на хрусткій брускеті	100 / 4 шт	20
Брускета з пармською шинкою та грушею	200 / 4 шт	65
Паштет з курячої печінки з тостами	150 / 4 шт	52
Форшмак європейський на брускеті	200 / 4 шт	48
Брускета з червоною рибою та вершковим сиром	200 / 4 шт	95
Оселедець слобосолений (на брускеті з чорного хліба)	350 / 4 шт	70
Млинці з червоною рибою та фетою	100 / 1 шт	54
М'ясне асорті (буженіна, сало, ростбїф яловичий, ковбаса козацька, язик, соус "хрін")	330	158
Сало власного виробництва з хріном та гірчицею з тостами з чорного хліба (на вибір: слабосолене або копчене)	200 / 4 шт	48
Язик заливний яловичий	300	78
Холодець м'ясний до столу (телятина, свинина, курка)	300	80
Курка копчена півтушка	1 шт	125
Салати		
Салат овочевий сезонний зі сметаною або олією	200	38
Салат Грецький з авокадо	160	45
Салат Капрезе	160	38
Салат Вінегрет з лісовими грибочками	180	42
Салат Олів'є (на вибір: з ковбаскою, язиком або рибою)	160	32
Салат з язиком та печеним перцем	200	55
Салат з курячої печінки та свіжих томатів	200	54
Салат з ростбїфом	160	42
Салат з пармською шинкою, моцарелою та руколою	200	85
Салат Цезар з куркою	140	47
Салат Цезар з креветками	180	60
Салат з морепродуктами (креветки, мідії мариновані, кальмари, восьминіг)	250	125
Салат з червоною рибою та авокадо	170	80
Гарячі закуски		
Деруни зі сметаною (на вибір: з грибами або бринзою)	200 / 4 шт	38
Камамбер фрі з соусом із журавлини	200	125
Асорті ковбасок гриль з картоплею та соусом (курка з сиром, зі свинини, мисливська)	6 шт / 150 / 150 / 30 / 30	325
Крильця гриль (гострі, по-східному, BBQ)	1000	125
Ребро томлене в соусі BBQ	2 шт	74



	Вихід, гр	Ціна, грн
Люля-кебаб (на вибір: з яловичини або курки)	100	35 / 35
Хачапурі по-мегрельські	200 / 1 шт	45
Хачапурі з сиром та шпинатом	200 / 1 шт	45
Мідії у винно-вершковому соусі	500	75
Шашличок із сома	200 / 1 шт	75
Ставридка смажена	150	42
Гарніри		
Овочі гриль	130	30
Парові овочі з голандським соусом	200	30
Бігус з мисливськими ковбасками	200	25
Картопля по-селянськи з грибами	150	17
Картопля смажена з розмарином	150	20
Картопля фрі	150	20
Картопля бита печена	150	20
Картопляне пюре	150	18
Кус-кус з овочами	150	22
Булгур по-турецьки	150	22
Дикий рис зі смаженими грибами	150	30
Основні страви		
Руля запечена в соєво-імбирному соусі	1 шт	175
Качка печена з яблуками	2 кг / 1 шт	650
Гуска запечена в кисло-солодкому соусі	4 кг / 1 шт	760
Курка півтушка гриль	1 шт	135
Куряча грудка в ягідному соусі	320	100
Нижній стейк зі свинини з соусом деміглас	200	100
Стейк з яловичини з грибами під сиром	150	130
Кролик у сметані з овочами	300	90
Крученики зі свинини з грибами у вершковому соусі	200 / 2 шт	100
Рулетки з курки у беконі	200 / 2 шт	84
Шашлик (на вибір: індичка, курка, свинина, яловичина)	100	90 / 70 / 70 / 75
Перець фарширований запечений	150 / 1 шт	28
Долма з яловичиною зі сметаною	120 / 2 шт	58
Котлета по-київськи	150 / 1 шт	55
Котлета з грибами (на вибір: свинина або курка)	80 / 1 шт	30
Риба фарширована (на вибір: щука, судак або короп)	1 кг / 1 шт	480 / 550 / 380
Скумбрія гриль	1 шт	45
Карасик смажений	1 шт	45
Стейк з лосося на різотто з мідіями	100 / 100 / 30	155
Десерти		
Фруктова тарілка сезонна	500	120
Торт на замовлення	1000	від 380