



Банкетное МЕНЮ

АТЕЛИКА
курорты и отели



АТЕЛИКА

курорты и отели



Банкетное МЕНЮ

- ❖ Общий перечень блюд (цены)
- ❖ Блюда для барбекю (цены)
- ❖ Пакет Банкет №1 / 7 300 ₺
- ❖ Пакет Банкет №2 / 6 600 ₺
- ❖ Пакет Банкет №3 / 6 000 ₺
- ❖ Пакет Банкет №4 / 5 200 ₺
- ❖ Пакет Банкет №5 / 4 500 ₺

Ссылки активны 



Общий перечень блюд

АТЕЛИКА
курорты и отели

Холодные закуски

Тар-тар из лосося с оливками в тарталетке	1 шт	280 ₺
Тарталетка с красной икрой и зеленым маслом	1 шт	390 ₺
Блинные рулетики с курицей и сыром	100 гр	400 ₺
Разносолы (капуста квашенная, огурцы солёные, маринованные томаты, перец маринованный)	300 гр	430 ₺
Ассорти из свежих овощей (свежие помидоры, молодые огурчики, сладкий болгарский перец, стебель сельдерея, лук зеленый, зелень в ассортименте)	300 гр	480 ₺
Грибочки из бочки (ассорти маринованных грибов с луком)	200/40 гр	480 ₺
Рулетики пикантные из ветчины (ассорти пикантных рулетиков из ветчины, фаршированные различными начинками)	150 гр	510 ₺
Оливки ассорти (ассорти из чёрных и зелёных оливок, заправленные оливковым маслом с долькой лимона)	200/20 гр	530 ₺
Блинные рулетики с семгой, сырной пастой и красной икрой	100 гр	600 ₺
Селедочка под водочку (филе слабосоленой сельди с маринованным красным луком и зеленью)	200/40 гр	680 ₺
Блины по-купечески (вкуснейшие блинчики фаршированные красной икрой)	150/30 гр	720 ₺
Закуска из авокадо с семгой (нежный мусс из авокадов сочетания с слабосоленой семгой, подается на дольке свежего помидора)	165 гр	850 ₺
Ассорти Кавказских сыров (сулугуни, брынза, сыр пряди, оформляется листьями салата, грецким орехом, миндалем и ягодами виноград)	240/50 гр	1 600 ₺
Сырная тарелка (ассорти благородных сыров: Дор Блю, Камамбер, Маасдам, Пармезан - оформляется листьями салата, грецким орехом, миндалем и ягодами винограда)	240/50 гр	1 800 ₺
Ассорти мясное по-домашнему (буженина домашняя, куриная грудка гриль в соевом соусе, язык отварной, рулет куриный с болгарским перцем, подается с хреном и медово-горчичным соусом, оформляется микс-салатом, зеленью и помидорками черри)	300/60/25 гр	1 850 ₺
Ассорти мясных деликатесов (пармский окорок, суджук, бастурма, грудинка копченая - оформляется микс-салатом, зеленью и помидорками черри)	250/25 гр	2 600 ₺
Ассорти рыбное (масляная рыба холодного копчения с имбирем, семга слабосоленая в кунжуте, палтус копченый, креветки королевские жареные, оформляется микс-салатом, маслинами, лимоном, зеленью и помидорками черри)	300/35 гр	3 200 ₺



Общий перечень блюд

АТЕЛИКА
курорты и отели

Салаты

Салат Греческий (свежие томаты, огурцы, сладкий перец, мягкий сыр, оригинальная заправка)	200 гр	500 ₺
Деревенский салат из овощей с красным луком и зеленью (редис, перец болгарский, огурец свежий, помидор розовый, лук красный, чеснок, петрушка, укроп, масло нерафинированное)	200 гр	530 ₺
Салат Астория (куриное филе гриль, яблоко, стебель сельдерея и сыр в сочетании с пикантной ананасовой заправкой и грецким орехом)	200 гр	560 ₺
Салат Фунчеза (рисовая лапша, говядина жареная, перец болгарский, морковь, огурцы свежие, заправляется кунжутным маслом)	200 гр	560 ₺
Салат Мясное ассорти (куриное филе, свиной карбонад, отварная говядины в сочетании с салатом Айсберг, миндалем, грецким орехом и сыром Пармезан, приправлены зеленым маслом)	200 гр	700 ₺
Цезарь классический (нежное куриное филе, обжареное в специях, в сочетании с листьями салата, хрустящими пшеничными гренками и сыром пармезан, заправляется классическим соусом "Цезарь")	230 гр	720 ₺
Салат Гурман (куриное филе гриль, отварные говядина и язык, жареные шампиньоны, свежий огурец, оливки, с оригинальной острой заправкой, оформляется кольцами красного лука и оливками)	200 гр	730 ₺
Салат Мещанский (микс салатов, отварной язык, яйцо куриное с оригинальной имбирной заправкой, оформляется помидорами черри и кедровым орехом)	200 гр	820 ₺
Хрустящий салат с говядиной, кинзой, луком, и заправкой том ям (нежный ростбиф в необычном сочетании со свежими овощами и фирменной заправкой)	250 гр	940 ₺
Цезарь с семгой и креветками (жареные креветки и слабосоленая семга, в сочетании с нежными листьями салата и хрустящими пшеничными гренками и сыром пармезан, заправляется соусом "Цезарь")	230 гр	950 ₺
Салат Де-Маре (микс салатов, жареные королевские креветки, вяленые томаты, помидоры черри, кедровый орех в сочетании с легкой оливковой заправкой)	200 гр	1 000 ₺
Салат из лосося и авокадо под горчично-оливковым соусом (слабосоленый лосось, авокадо, руккола, помидоры черри, в сочетании с оригинальной горчично-оливковой заправкой, оформляется дольками перепелиного яйца и кедровыми орешками.)	200 гр	1 200 ₺
Салат с тигровыми креветками, перепелинным яйцом, авокадо и помидорами Черри (обжаренные креветки, ломтики авокадо-гриль, ассорти салатных листьев, заправленные оригинальной заправкой, оформляется дольками помидоров черри и перепелинным яйцом)	230 гр	1 200 ₺
Салат из морских деликатесов (тигровые креветки гриль, мидии, маринованные в соевом соусе, кольца кальмара, свежие огурцы)	200 гр	1 250 ₺



Общий перечень блюд

АТЕЛИКА
курорты и отели

Основные блюда

Шашлык из курицы (маринованная куриная грудка (филе) жаренная на углях, подается на листьях салата с маринованным луком)	150/25/15 гр	630 ₺
Шашлык из свинины (маринованная свиная шея жаренная на углях, подается на листьях салата с маринованным луком)	150/25/15 гр	730 ₺
Люля-Кебаб из говядины (приготовлен из говяжьей вырезки с добавлением сала, специй и красного вина, подается на листьях салата с маринованным луком)	150/25/15 гр	780 ₺
Куриная грудка фаршированная ананасом в миндале	150 гр	700 ₺
Глазированная свиная корейка (свинина корейка, маринованная в медово-соевом соусе, жареная на гриле, подается с запеченным болгарским перцем, обжаренными помидорками черри, зеленью и листьями салата)	150/50 гр	850 ₺
Люля-Кебаб из баранины (приготовлен из свежего мяса баранины с лучком и специями, подается на листьях салата с маринованным луком)	150/25/15 гр	900 ₺
Филе судака под икорно-сливочным соусом (жареный судак подается с икорно-сливочным соусом, оформляется зеленью, дольками лимона)	150/30/10 гр	1 050 ₺
Судак по-ленинградски (жареный судак (филе) с хрустящими кольцами лука фри, подается на листе салата, оформляется зеленью, долькой лимона, помидорами черри)	120/40/35 гр	970 ₺
Стейк фермерский (свинина шея, маринованная особым способом, жареная на гриле, подается с запеченными овощами и красным соусом)	180/90/30 гр	1 050 ₺
Стейк из языка (нежный телячий язык, маринованный в каенском перце и сладкой ароматной паприке, обжаренный на гриле, подается на свежих листьях салата и помидорками Черри)	200/40 гр	1 250 ₺
Каре ягненка с гранатовым соусом (каре ягненка маринованное по оригинальному рецепту, жаренное на гриле, подается с гранатовым соусом, веточкой розмарина, зернами граната и подпеченными помидорами черри)	200/30/30 гр	1 700 ₺
Филе Дорада гриль (маринуется с прованскими травами, обжаривается на гриле, подается на листьях салата с долькой лимона, зеленью и оливками)	150/40 гр	1 550 ₺
Семга фаршированная "Палермо" (стейк семги фаршированный сырно-ореховой начинкой, запеченный до румяной корочки, подается на листе салата с помидорами черри и долькой лимона)	150 гр	1 550 ₺
Филе Сибаса запеченное с прованскими травами (запекается в фольге со сливочным маслом и ароматными травами, подается на листьях салата с долькой лимона, зеленью и оливками)	150/40 гр	1 550 ₺
Стейк семги гриль с соусом из шпината (жареный на гриле стейк семги подается с оригинальным сливочно-шпинатным соусом, оформляется дольками лимона, оливками, зеленью)	125/30/30 гр	1 550 ₺
Пепер-Стейк (вырезка из говядины, маринованная в красном вине, ароматных травах (розмарин базилик), подается на листьях салата с томатами Черри)	150 гр	2 100 ₺



Общий перечень блюд

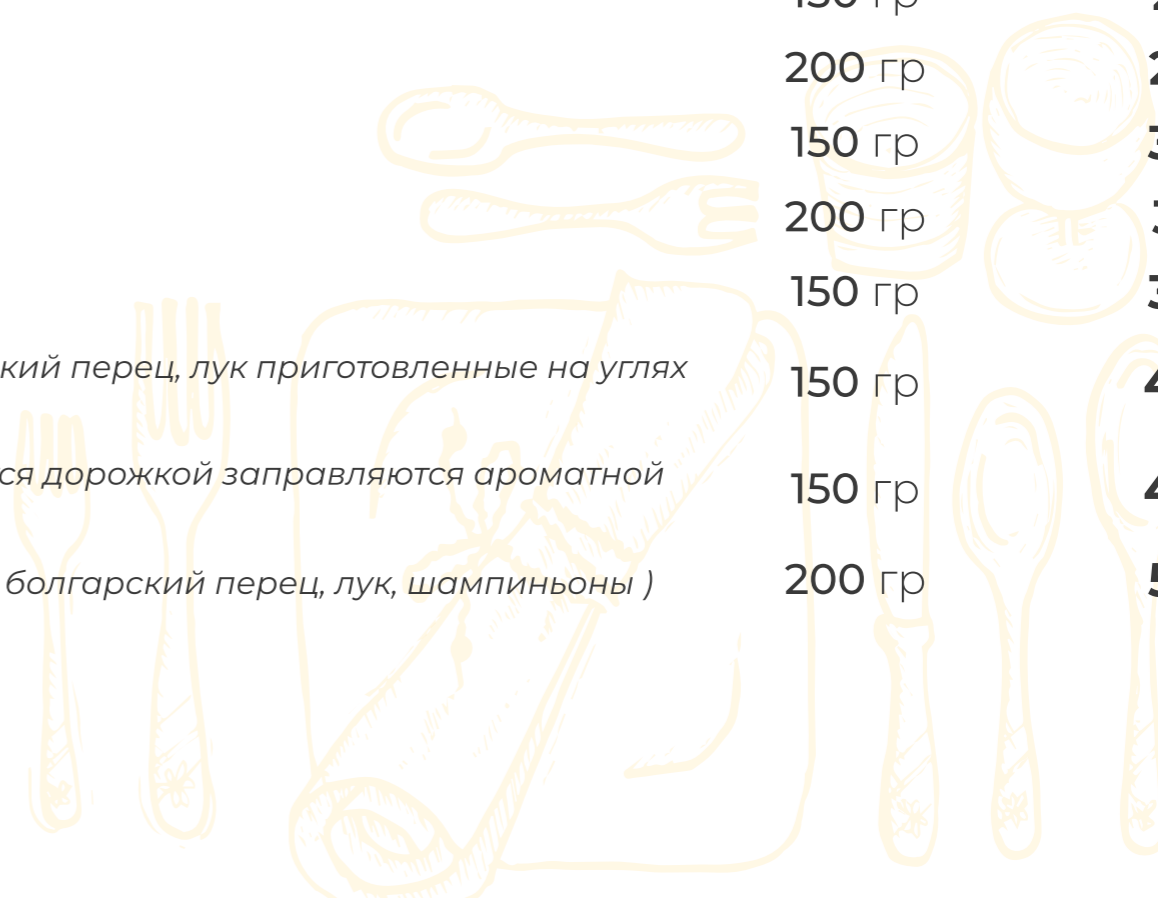
АТЕЛИКА
курорты и отели

Горячие закуски

Жульен с курицей и грибами <i>(отварная куриная грудка, жареные шампиньоны, в сливочном соусе, запеченные, с румяной сырной корочкой)</i>	130 гр	430 ₺
Рулет куриный с болгарским перцем запеченный в беконе	100 гр	440 ₺
Жульен из морепродуктов <i>(мидии, кальмар, креветки, в сливочном соусе, запеченные, с румяной сырной корочкой)</i>	130 гр	590 ₺
Шляпки шампиньонов фаршированные креветками	150 гр	780 ₺
Язык по-итальянски <i>(отварной телячий язык, заправленный майонезом и сметаной, запеченный под сыром, подается на листе салата)</i>	160 гр	900 ₺

Гарниры

Рис припущенный с овощами	150 гр	230 ₺
Картофель отварной с зеленью	200 гр	280 ₺
Картофель фри	150 гр	300 ₺
Картофель запеченный по-деревенски	200 гр	330 ₺
Дикий рис <i>(микс черного, бурого и белого длиннозерного риса)</i>	150 гр	300 ₺
Овощи барбекю (запеченные) <i>(баклажаны, помидоры, болгарский перец, лук приготовленные на углях или запеченные)</i>	150 гр	400 ₺
Овощи провансаль <i>(баклажаны, помидоры, кабачки выкладываются дорожкой заправляются ароматной чесночной заправкой и запекаются под сыром)</i>	150 гр	400 ₺
Рататуй из овощей с грибами <i>(баклажаны, кабачки, помидоры, болгарский перец, лук, шампиньоны)</i>	200 гр	500 ₺





Общий перечень блюд

АТЕЛИКА
курорты и отели

Соусы

Соус красный / Соус белый <i>(на выбор)</i>	100 гр	120 ₺
Соус соевый	30 гр	120 ₺
Хрен / Горчица / Аджика <i>(на выбор)</i>	50 гр	120 ₺

Хлеб

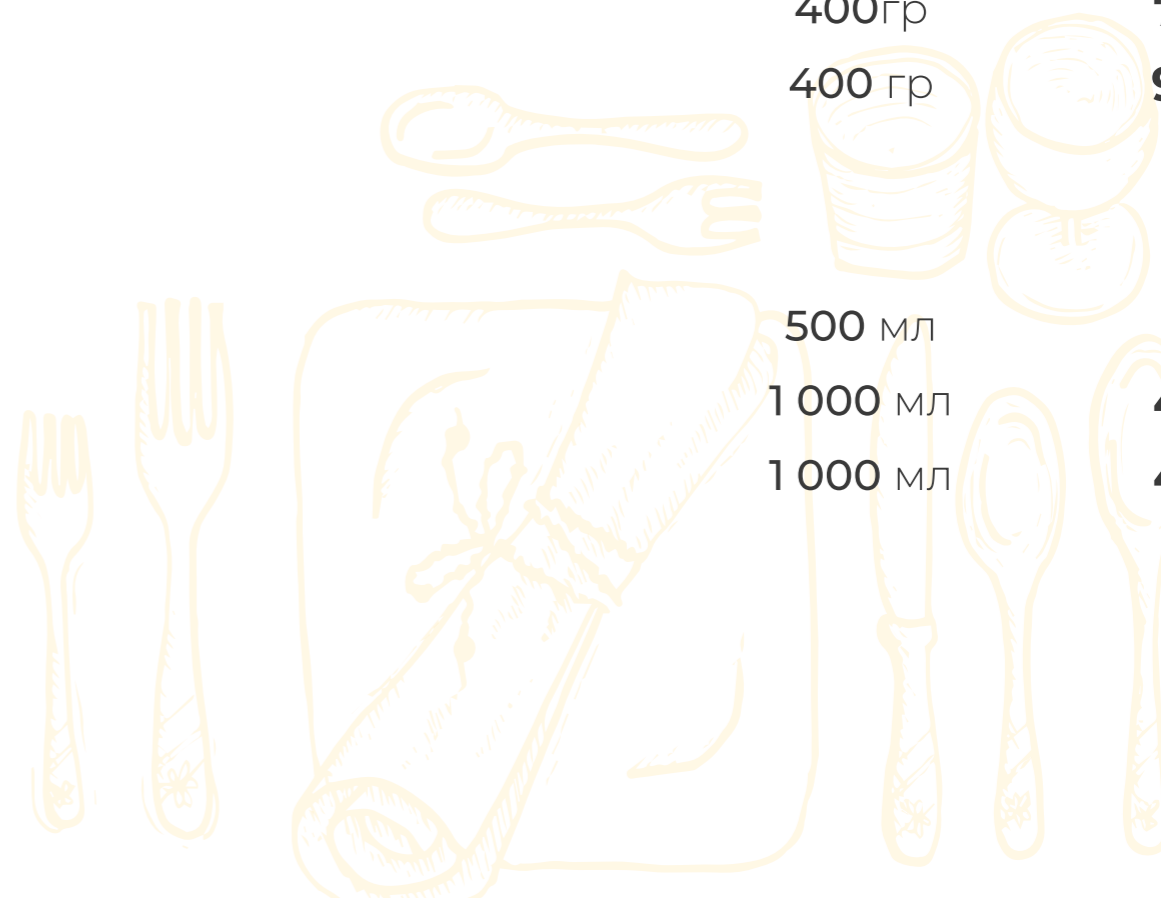
Хлеб белый / Хлеб черный <i>(на выбор)</i>	40 гр	25 ₺
Печеные пирожки в ассортименте <i>(с мясом, капустой, картофелем и грибами, яйцом и рисом)</i>	400 гр	700 ₺

Десерт

Ассорти фруктовое <i>(сезонные фрукты в ассортименте)</i>	400гр	700 ₺
Ассорти кондитерское <i>(профитроли, маффин, бисквит, эклер)</i>	400 гр	900 ₺

Безалкогольные напитки

Вода минеральная <i>(в ассортименте с газом, без газа, п/б)</i>	500 мл	120 ₺
Морс из клюквы	1 000 мл	450 ₺
Сок в ассортименте	1 000 мл	450 ₺



Салаты / Холодные закуски

Разносолы (капуста квашенная, огурцы солёные, маринованные томаты, перец маринованный)	300 гр	430 ₺
Оливки ассорти (ассорти из чёрных и зелёных оливок, заправленные оливковым маслом с долькой лимона)	200/20 гр	470 ₺
Ассорти из свежих овощей (свежие помидоры, молодые огурчики, сладкий болгарский перец, стебель сельдерея, лук зелёный, зелень в ассортименте)	300 гр	480 ₺
Салат Греческий (свежие томаты, огурцы, сладкий перец, мягкий сыр, оригинальная заправка)	200 гр	500 ₺
Закуска из печеных овощей с пряной заправкой и зеленью (помидоры, перец болгарский, баклажан, кинза, лук красный)	200 гр	520 ₺
Деревенский салат из овощей с красным луком и зеленью (редис, перец болгарский, огурец свежий, помидор розовый, лук красный, чеснок, петрушка, укроп, масло нерафинированное)	200 гр	530 ₺
Ассорти Кавказских сыров (сулугуни, брынза, сыр пряди, оформляется листьями салата, грецким орехом, миндалем и ягодами виноград)	240/50 гр	1 600 ₺
Сырная тарелка (ассорти благородных сыров: Дор Блю, Камамбер, Маасдам, Пармезан - оформляется листьями салата, грецким орехом, миндалем и ягодами винограда)	240/50 гр	1 800 ₺

Горячие блюда из мяса на гриле

Шашлык из свиной шеи (маринованная свиная шея жаренная на углях, подается с маринованным луком)	150/25 гр	730 ₺
Свинные ребрышки барбекю (ребра свинные маринованные в белом вине с горчицей зерновой, жареные на углях, подаются с маринованным луком)	220/25 гр	750 ₺
Свиной карбонад в маринаде на решетке (корейка свиная маринованная в майонезе с луком репчатым с добавлением белого вина, подается на листьях салата с красным луком и помидорками Черри)	150/25 гр	780 ₺
Люля-Кебаб из говядины (приготовлен на углях, из молодой говядины с добавлением, специй и красного вина, подается с маринованным луком)	150/25 гр	760 ₺
Люля-Кебаб из баранины (приготовлен из свежего мяса баранины с лучком и специями, подается с маринованным луком)	150/25 гр	900 ₺
Каре ягненка на решетке с соусом "Наршараб" (каре ягненка маринованное по оригинальному рецепту, жаренное на углях, подается с маринованным луком и гранатовым соусом)	200/25/30 гр	1 700 ₺

Горячие блюда из птицы на гриле

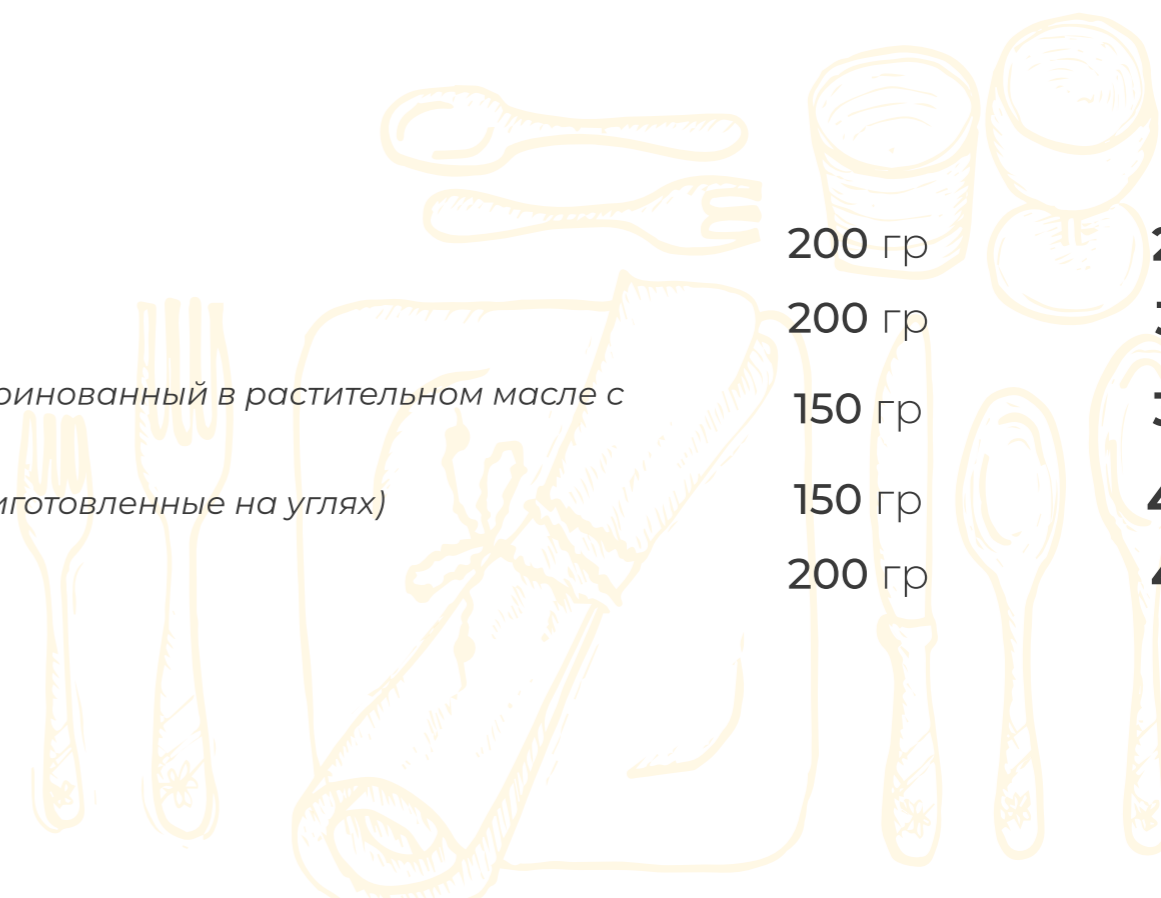
Куриные крылышки барбекю с острым соусом <i>(маринованные куриные крылья жаренные на решетке, на углях, подаются на листьях салата с дольками помидора и острым красным соусом)</i>	200/25/20 гр	550 ₺
Люля-Кебаб из курицы <i>(приготовлен из нежного куриного филе с добавлением лука, специй и белого вина, готовится на углях, подается с маринованным луком)</i>	150/25 гр	580 ₺
Шашлык из куриной грудки <i>(маринованная куриная грудка (филе) жаренная на углях, подается на листьях салата с маринованным луком)</i>	150/25/15 гр	630 ₺

Горячие блюда из рыбы на гриле

Стейк семги на решетке с соусом из шпината <i>(жареный на решетке, на углях, стейк семги подается с оригинальным сливочно-шпинатным соусом, оформляется дольками лимона, оливками, зеленью)</i>	125/30/30 гр	1 550 ₺
Шашлык из семги <i>(маринованное в лимонном соке и соевом соусе филе семги жаренное на углях, подается на листьях салата с дольками лимона)</i>	150/15/15 гр	1 700 ₺

Гарниры

Картофель отварной с зеленью	200 гр	280 ₺
Картофель запеченный по-деревенски	200 гр	330 ₺
Перец болгарский печеный на гриле <i>(перец болгарский маринованный в растительном масле с чесноком и специями, запеченный на углях)</i>	150 гр	360 ₺
Овощи барбекю <i>(баклажаны, помидоры, болгарский перец, лук приготовленные на углях)</i>	150 гр	400 ₺
Картофель с беконом жареный на мангале	200 гр	420 ₺



Соусы

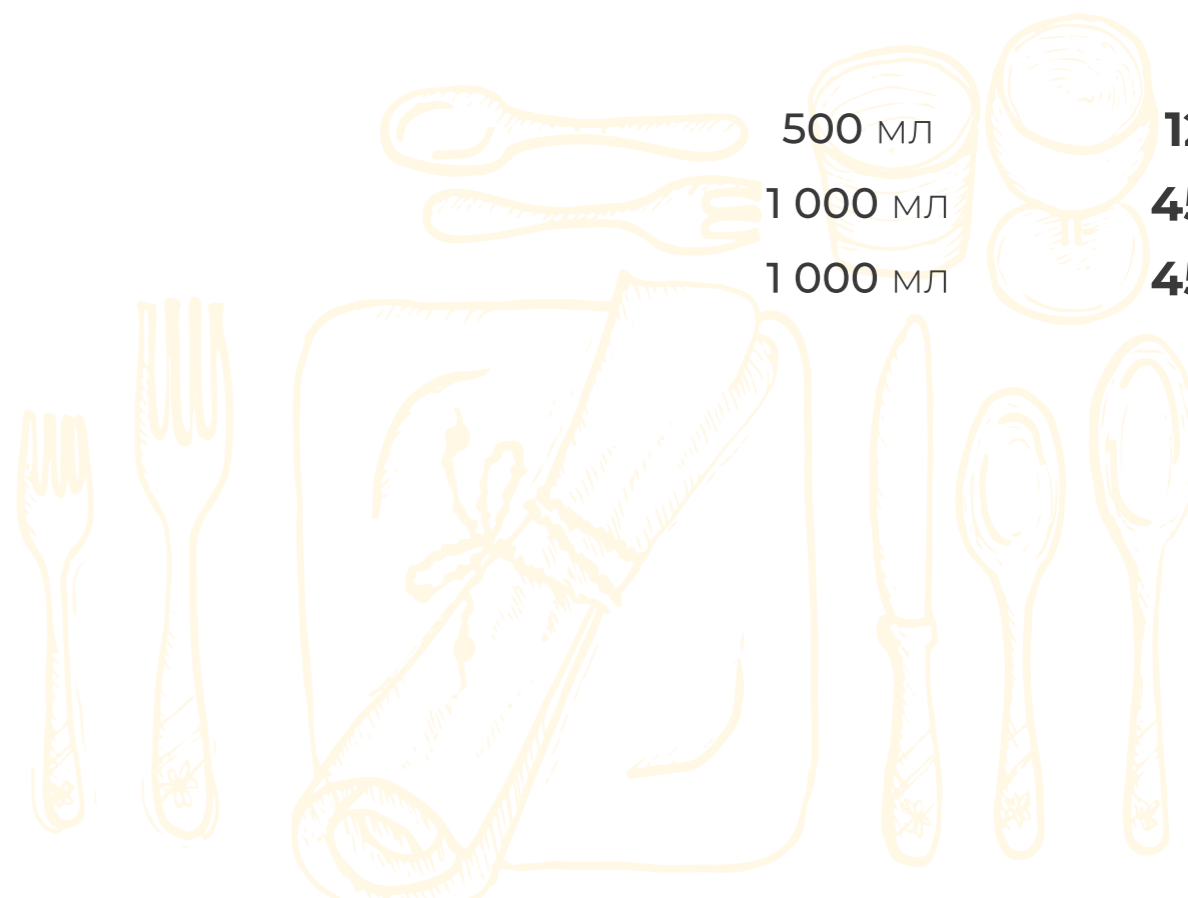
Соус красный / Соус белый <i>(на выбор)</i>	100 гр	120 ₺
Соус соевый	30 гр	120 ₺
Хрен / Горчица / Аджика <i>(на выбор)</i>	50 гр	120 ₺

Хлеб

Хлеб белый / Хлеб черный <i>(на выбор)</i>	40 гр	25 ₺
Лаваш кавказский	50 гр	120 ₺

Безалкогольные напитки

Вода минеральная <i>(в ассортименте с газом, без газа, п/б)</i>	500 мл	120 ₺
Морс из клюквы	1 000 мл	450 ₺
Сок в ассортименте	1 000 мл	450 ₺





• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из свежих овощей (свежие помидоры, молодые огурчики, сладкий болгарский перец, стебель сельдерея, лук зеленый, зелень в ассортименте) 300 гр

Ассорти рыбное (масляная рыба холодного копчения с имбирем, семга слабосоленая в кунжуте, палтус копченый, креветки королевские жареные, оформляется микс-салатом, маслинами, лимоном, зеленью и помидорками черри) 300/35 гр

Ассорти мясных деликатесов (пармский окорок, суджук, бастурма, грудинка копченая - оформляется микс-салатом, зеленью и помидорками черри) 250/25 гр

Сырная тарелка (ассорти благородных сыров: Дор Блю, Камамбер, Маасдам, Пармезан - оформляется листьями салата, грецким орехом, миндалем и ягодами винограда) 240/50 гр

Разносолы (капуста квашенная, огурцы солёные, маринованные томаты, перец маринованный) 300 гр

Блинные рулетики с семгой, сырной пастой и красной икрой 100 гр

Тарталетка с красной икрой и зеленым маслом 1 шт

Селедочка под водочку (филе слабосоленой сельди с маринованным красным луком и зеленью) 200/40 гр

Оливки ассорти (ассорти из чёрных и зелёных оливок, заправленные оливковым маслом с долькой лимона) 200/20 гр

Грибочки из бочки (ассорти маринованных грибов с лучком) 200/40 гр

Рулетики пикантные из ветчины (ассорти пикантных рулетиков из ветчины, фаршированные различными начинками) 150 гр

• САЛАТЫ

Салат Астория (куриное филе гриль, яблоко, стебель сельдерея и сыр в сочетании с пикантной ананасовой заправкой и грецким орехом) 200 гр

Салат с тигровыми креветками, перепелиным яйцом, авокадо и помидорами Черри (обжаренные креветки, ломтики авокадо-гриль, ассорти салатных листьев, заправленные оригинальной заправкой, оформляется дольками помидоров черри и перепелиным яйцом) 230 гр

Салат Греческий (свежие томаты, огурцы, сладкий перец, мягкий сыр, оригинальная заправка) 200 гр

• ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из морепродуктов (мидии, кальмар, креветки, в сливочном соусе, запеченные, с румяной сырной корочкой) 130 гр

• ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Каре ягненка с гранатовым соусом (каре ягненка маринованное по оригинальному рецепту, жаренное на гриле, подается с гранатовым соусом, веточкой розмарина, зернами граната и подпеченными помидорами черри) 200/30 /30 гр

Куриная грудка фаршированная ананасом в миндале 150 гр

Судак по-ленинградски (жареный судак (филе) с хрустящими кольцами лука фри, подается на листе салата, оформляется зеленью, долькой лимона, помидорами черри) 120/40 /35 гр

• ГАРНИРЫ

Рататуй из овощей с грибами (баклажаны, кабачки, помидоры, болгарский перец, лук, шампиньоны) 200 гр

Дикий рис (микс черного, бурого и белого длиннозерного риса) 150 гр

Картофель запеченный по-деревенски 200 гр

• ХЛЕБ

Хлеб белый 40 гр

Хлеб черный 40 гр

Печеные пирожки в ассортименте (с мясом, капустой, картофелем и грибами, яйцом и рисом) 400 гр

• ДЕСЕРТ

Ассорти фруктовое (сезонные фрукты в ассортименте) 400 гр

• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс из клюквы 1 000 гр

Вода минеральная (в ассортименте с газом, без газа, п/б) 500 гр

• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из свежих овощей (свежие помидоры, молодые огурчики, сладкий болгарский перец, стебель сельдерея, лук зеленый, зелень в ассортименте) 300 гр

Ассорти рыбное (масляная рыба холодного копчения с имбирем, семга слабосоленая в кунжуте, палтус копченый, креветки королевские жареные, оформляется микс-салатом, маслинами, лимоном, зеленью и помидорками черри) 300/35 гр

Ассорти мясное по-домашнему (буженина домашняя, куриная грудка гриль в соевом соусе, язык отварной, рулет куриный с болгарским перцем, подается с хреном и медово-горчичным соусом, оформляется микс-салатом, зеленью и помидорками черри) 300/60 /25 гр

Ассорти Кавказских сыров (сулугуни, брынза, сыр пряди, оформляется листьями салата, грецким орехом, миндалем и ягодами винограда) 240/50 гр

Разносолы (капуста квашенная, огурцы солёные, маринованные томаты, перец маринованный) 300 гр

Блинные рулетики с курицей и сыром 100 гр

Тар-тар из лосося с оливками в тарталетке 1 шт

Селедочка под водочку (филе слабосоленой сельди с маринованным красным луком и зеленью) 200/40 гр

Оливки ассорти (ассорти из чёрных и зелёных оливок, заправленные оливковым маслом с долькой лимона) 200/20 гр

• САЛАТЫ

Салат Гурман (куриное филе гриль, отварные говядина и язык, жареные шампиньоны, свежий огурец, оливки, с оригинальной острой заправкой, оформляется кольцами красного лука и оливками) 200 гр

Салат Де-Маре (микс салатов, жареные королевские креветки, вяленые томаты, помидоры черри, кедровый орех в сочетании с легкой оливковой заправкой) 200 гр

Деревенский салат из овощей с красным луком и зеленью (редис, перец болгарский, огурец свежий, помидор розовый, лук красный, чеснок, петрушка, укроп, масло нерафинированное) 200 гр

• ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен с курицей и грибами (отварная куриная грудка, жареные шампиньоны, в сливочном соусе, запеченные, с румяной сырной корочкой) 130 гр

• ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Стейк фермерский (свинина шея, маринованная особым способом, жареная на гриле, подается с запеченными овощами и красным соусом) 180/90 /30 гр

Семга фаршированная "Палермо" (стейк семги фаршированный сырно-ореховой начинкой, запеченный до румяной корочки, подается на листе салата с помидорами черри и долькой лимона) 150 гр

• ГАРНИРЫ

Рататуй из овощей с грибами (баклажаны, кабачки, помидоры, болгарский перец, лук, шампиньоны) 200 гр

Картофель запеченный по-деревенски 200 гр

• ХЛЕБ

Хлеб белый 40 гр

Хлеб черный 40 гр

Печеные пирожки в ассортименте (с мясом, капустой, картофелем и грибами, яйцом и рисом) 400 гр

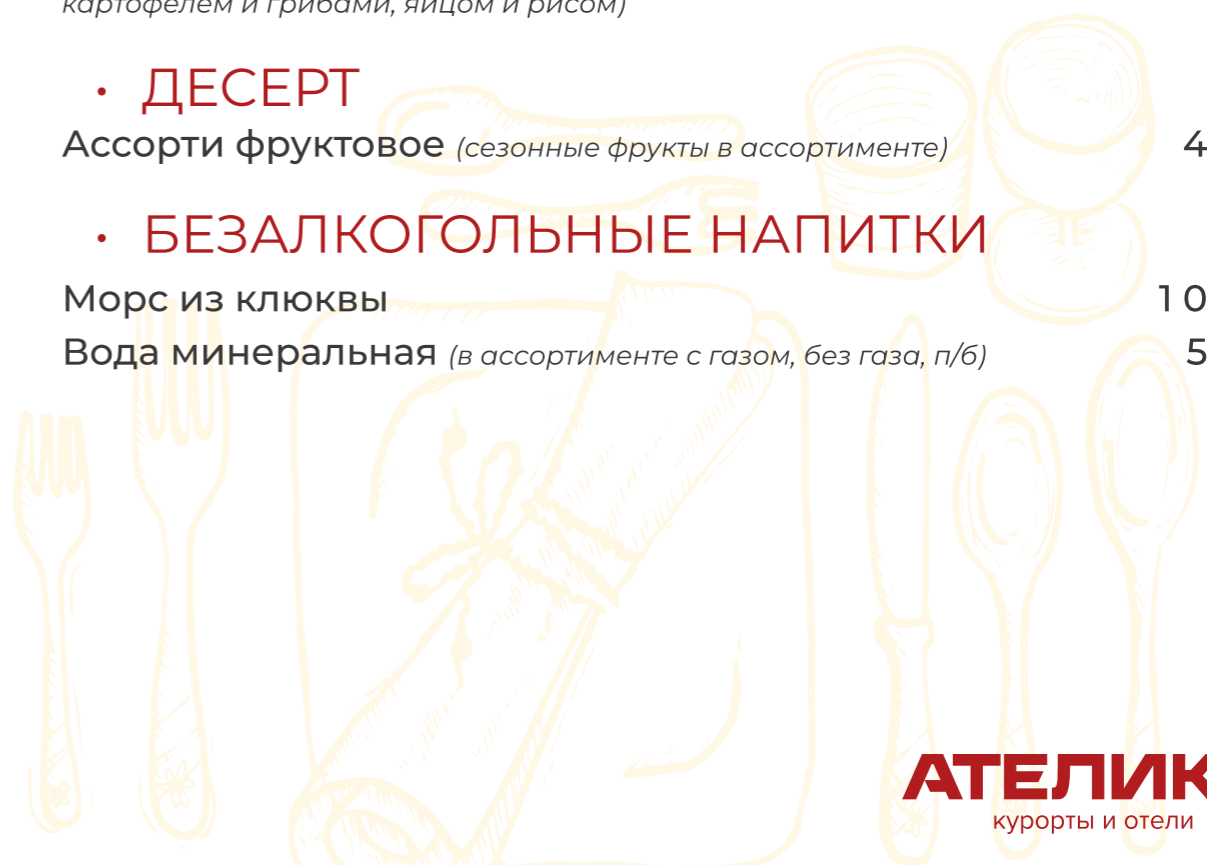
• ДЕСЕРТ

Ассорти фруктовое (сезонные фрукты в ассортименте) 400 гр

• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс из клюквы 1 000 гр

Вода минеральная (в ассортименте с газом, без газа, п/б) 500 гр



• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из свежих овощей (свежие помидоры, молодые огурчики, сладкий болгарский перец, стебель сельдерея, лук зеленый, зелень в ассортименте) 300 гр

Ассорти рыбное (масляная рыба холодного копчения с имбирем, семга слабосоленая в кунжуте, палтус копченый, креветки королевские жареные, оформляется микс-салатом, маслинами, лимоном, зеленью и помидорками черри) 300/35 гр

Ассорти мясное по-домашнему (буженина домашняя, куриная грудка гриль в соевом соусе, язык отварной, рулет куриный с болгарским перцем, подается с хреном и медово-горчичным соусом, оформляется микс-салатом, зеленью и помидорками черри) 300/60 /25 гр

Ассорти Кавказских сыров (сулугуни, брынза, сыр пряди, оформляется листьями салата, грецким орехом, миндалем и ягодами винограда) 240/50 гр

Разносолы (капуста квашенная, огурцы солёные, маринованные томаты, перец маринованный) 300 гр

Блинные рулетики с курицей и сыром 100 гр

Селедочка под водочку (филе слабосоленой сельди с маринованным красным луком и зеленью) 200/40 гр

Оливки ассорти (ассорти из чёрных и зелёных оливок, заправленные оливковым маслом с долькой лимона) 200/20 гр

• САЛАТЫ

Цезарь с семгой и креветками (жареные креветки и слабосоленая семга, в сочетании с нежными листьями салата и хрустящими пшеничными гренками и сыром пармезан, заправляется соусом "Цезарь") 230 гр

Хрустящий салат с говядиной, кинзой, луком, и заправкой том ям (нежный ростбиф в необычном сочетании со свежими овощами и фирменной заправкой) 250 гр

Салат Греческий (свежие томаты, огурцы, сладкий перец, мягкий сыр, оригинальная заправка) 200 гр

• ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен с курицей и грибами (отварная куриная грудка, жареные шампиньоны, в сливочном соусе, запеченные, с румяной сырной корочкой) 130 гр

• ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Глазированная свиная корейка (свинина корейка, маринованная в медово-соевом соусе, жареная на гриле, подается с запеченным болгарским перцем, обжаренными помидорками черри, зеленью и листьями салата) 150/50 гр

Семга фаршированная "Палермо" (стейк семги фаршированный сырno-ореховой начинкой, запеченный до румяной корочки, подается на листе салата с помидорами черри и долькой лимона) 150 гр

• ГАРНИРЫ

Дикий рис (микс черного, бурого и белого длиннозерного риса) 150 гр

Картофель запеченный по-деревенски 200 гр

• ХЛЕБ

Хлеб белый 40 гр

Хлеб черный 40 гр

Печеные пирожки в ассортименте (с мясом, капустой, картофелем и грибами, яйцом и рисом) 400 гр

• ДЕСЕРТ

Ассорти фруктовое (сезонные фрукты в ассортименте) 400 гр

• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс из клюквы 1 000 гр

Вода минеральная (в ассортименте с газом, без газа, п/б) 500 гр

• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из свежих овощей (свежие помидоры, молодые огурчики, сладкий болгарский перец, стебель сельдерея, лук зеленый, зелень в ассортименте) 300 гр

Ассорти мясное по-домашнему (буженина домашняя, куриная грудка гриль в соевом соусе, язык отварной, рулет куриный с болгарским перцем, подается с хреном и медово-горчичным соусом, оформляется микс-салатом, зеленью и помидорками черри) 300/60 /25 гр

Сырная тарелка (ассорти благородных сыров: Дор Блю, Камамбер, Маасдам, Пармезан - оформляется листьями салата, грецким орехом, миндалем и ягодами винограда) 240/50 гр

Разносолы (капуста квашенная, огурцы солёные, маринованные томаты, перец маринованный) 300 гр

Селедочка под водочку (филе слабосоленой сельди с маринованным красным луком и зеленью) 200/40 гр

Оливки ассорти (ассорти из чёрных и зелёных оливок, заправленные оливковым маслом с долькой лимона) 200/20 гр

Рулетики пикантные из ветчины (ассорти пикантных рулетиков из ветчины, фаршированные различными начинками) 150 гр

• САЛАТЫ

Цезарь с семгой и креветками (жареные креветки и слабосоленая семга, в сочетании с нежными листьями салата и хрустящими пшеничными гренками и сыром пармезан, заправляется соусом "Цезарь") 230 гр

Салат Мещанский (микс салатов, отварной язык, яйцо куриное с оригинальной имбирной заправкой, оформляется помидорами черри и кедровым орехом) 200 гр

• ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен с курицей и грибами (отварная куриная грудка, жареные шампиньоны, в сливочном соусе, запеченные, с румяной сырной корочкой) 130 гр

• ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Стейк фермерский (свининная шея, маринованная особым способом, жареная на гриле, подается с запеченными овощами и красным соусом) 180/90 /30 гр

Судак по-ленинградски (жареный судак (филе) с хрустящими кольцами лука фри, подается на листе салата, оформляется зеленью, долькой лимона, помидорами черри) 120/40 /35 гр

• ГАРНИРЫ

Овощи провансаль (баклажаны, помидоры, кабачки выкладываются дорожкой заправляются ароматной чесночной заправкой и запекаются под сыром) 150 гр

Картофель отварной с зеленью 200 гр

• ХЛЕБ

Хлеб белый 40 гр

Хлеб черный 40 гр

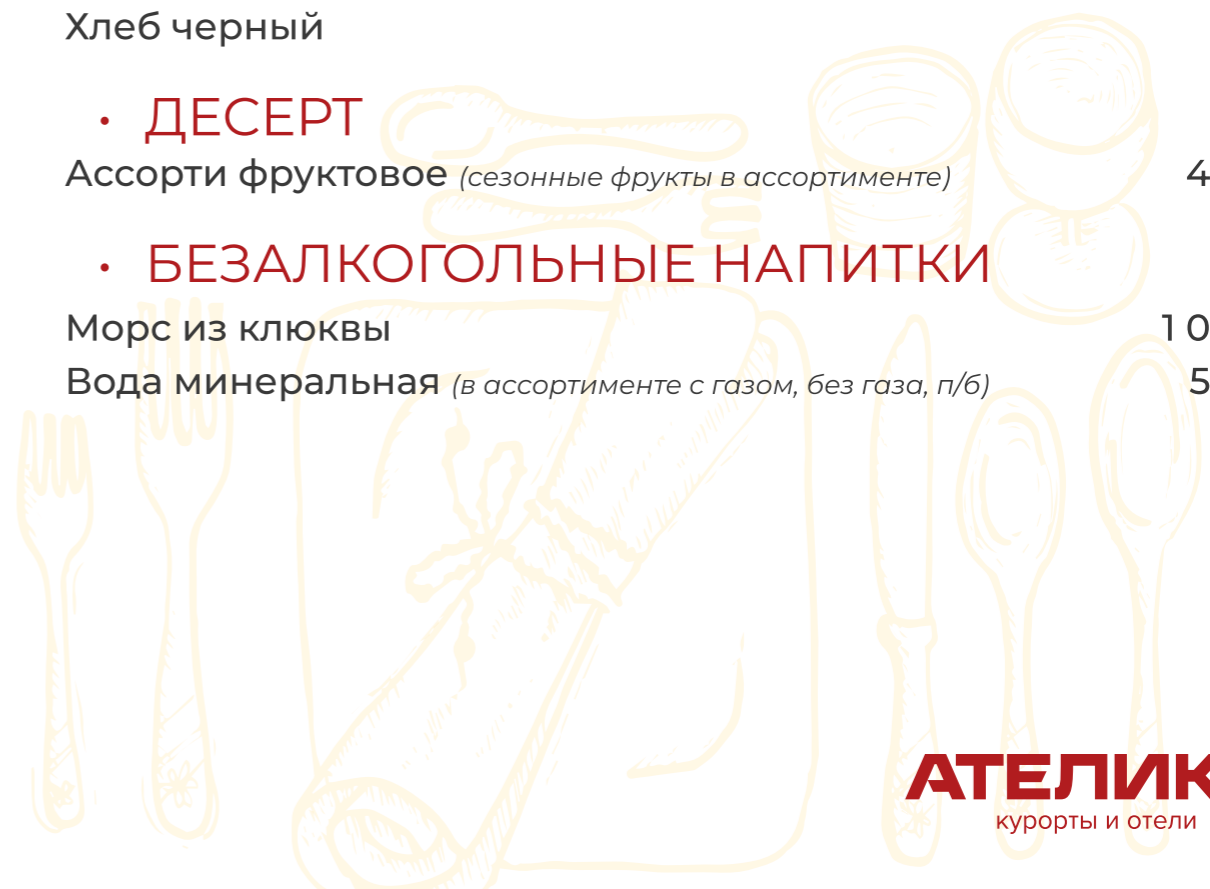
• ДЕСЕРТ

Ассорти фруктовое (сезонные фрукты в ассортименте) 400 гр

• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс из клюквы 1 000 гр

Вода минеральная (в ассортименте с газом, без газа, п/б) 500 гр



• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из свежих овощей (свежие помидоры, молодые огурчики, сладкий болгарский перец, стебель сельдерея, лук зеленый, зелень в ассортименте) 300 гр

Ассорти мясное по-домашнему (буженина домашняя, куриная грудка гриль в соевом соусе, язык отварной, рулет куриный с болгарским перцем, подается с хреном и медово-горчичным соусом, оформляется микс-салатом, зеленью и помидорками черри) 300/60 /25 гр

Разносолы (капуста квашенная, огурцы солёные, маринованные томаты, перец маринованный) 300 гр

Блинные рулетики с курицей и сыром 100 гр

Селедочка под водочку (филе слабосоленой сельди с маринованным красным луком и зеленью) 200/40 гр

Грибочки из бочки (ассорти маринованных грибов с лучком) 200/40 гр

Рулетики пикантные из ветчины (ассорти пикантных рулетиков из ветчины, фаршированные различными начинками) 150 гр

• САЛАТЫ

Салат Гурман (куриное филе гриль, отварные говядина и язык, жареные шампиньоны, свежий огурец, оливки, с оригинальной острой заправкой, оформляется кольцами красного лука и оливками) 200 гр

Салат Греческий (свежие томаты, огурцы, сладкий перец, мягкий сыр, оригинальная заправка) 200 гр

• ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен с курицей и грибами (отварная куриная грудка, жареные шампиньоны, в сливочном соусе, запеченные, с румяной сырной корочкой) 130 гр

• ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Глазированная свиная корейка (свининная корейка, маринованная в медово-соевом соусе, жареная на гриле, подается с запеченным болгарским перцем, обжаренными помидорками черри, зеленью и листьями салата) 150/50 гр

Филе судака под икорно-сливочным соусом (жареный судак подается с икорно-сливочным соусом, оформляется зеленью, дольками лимона) 150/30 /10 гр

• ГАРНИРЫ

Рис припущенный с овощами 150 гр

Картофель запеченный по-деревенски 200 гр

• ХЛЕБ

Хлеб белый 40 гр

Хлеб черный 40 гр

• ДЕСЕРТ

Ассорти фруктовое (сезонные фрукты в ассортименте) 400 гр

• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс из клюквы 1 000 гр

Вода минеральная (в ассортименте с газом, без газа, п/б) 500 гр

