



МЕНЮ



Вариант меню 2900 руб.
на персону

Салаты (по 100 г)

Три на выбор

- Салат Фермерский

салат из свежих овощей, с листьями салата и яйцом-пашот и соусом на основе сметаны

- Салат Лобио

сытный салат с пряной бужениной и фасолью в ломтиках жареного баклажана и соусом с добавлением коньяка

- Традиционный салат «Сельдь под шубой»

классический салат, приготовленный из филе балтийской сельди с икрой из водорослей и фирменным соусом

- Салат Табуле с кальмаром

на листьях свежего салата с кольцами обжаренного кальмара с кускусом и ломтиками авокадо в имбирном соусе

- Цезарь с куриным люля-кебаб

фирменный салат с соусом с анчоусами на листьях ромейна с хрустящими гренками и сыром пармезан

Холодные закуски

Мясное ассорти (по 30 г)

подается с медово-бальзамическим соусом и свежими овощами

- Галантин

из фермерского цыпленка с черносливом и грецкими орехами

- Паштет из печени кролика

с конфитюром из ежевики

- Буженина

свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком

Соленья (по 40 г)

- Квашеная капуста
- Мини-томаты маринованные
- Корнишоны маринованные

Рыбное ассорти (по 30 г)

сервируется соусом тартар

- Рулетики из семги шеф-посола

со сливочным сыром

- Филе балтийской сельди с картофелем Стоун

филе маринованной сельди с красным луком и картофелем Стоун

- Филе палтуса холодного копчения

с редисом и икрой из водорослей

Фруктовая тарелка (150г)

(сезонные фрукты и ягоды)

Горячие блюда (по 250 г)

(1 блюдо на выбор)

- Куриная грудка

фаршированная шпинатом с острой морковью и кускусом с тыквенно-голландским соусом

- Медальон из свиной вырезки

с грибным соусом и картофельным штруделем

- Морской окунь

со средиземноморским соусом и рисом басмати

Хлеб (по 120 г)

- Хлебная корзина

лепешка из тандыра, бородинский хлеб, сметанный хлеб, зеленое масло



МЕНЮ



Салаты (по 100 г)

Три на выбор

- Салат Греческий

салат из свежих овощей с листьями салата, сыром фета, маринованным луком с маслинами и кусочками фокачки

- Салат Лобио

сытный салат с пряной бужениной, фасолью в ломтиках жареного баклажана и соусом с добавлением коньяка

- Оригинальный салат Оливье

приготовленный с телячьим языком и красной икрой

- Салат Табуле с кальмаром

на листьях свежего салата с кольцами обжаренного кальмара с кускусом и ломтиками авокадо в имбирном соусе

- Цезарь с креветками

классический салат с соусом с анчоусами на листьях ромейна с хрустящими гренками и сыром пармезан

Горячие блюда (по 250 г)

Одно на выбор или 50/50

- Кальмары на гриле

со средиземноморским соусом и жареные цукини

- Куриная грудка

фаршированная шпинатом с острой морковью и кускусом с тыквенно-голландским соусом

- Медальон из свиной вырезки

с грибным соусом и картофельным штруделем

- Морской окунь

со средиземноморским соусом и рисом басмати

Хлеб (по 120 г)

- Хлебная корзина

лепешка из тандыра, бородинский хлеб, сметанный хлеб, зеленое масло)

Вариант меню 3200 руб. на персону

Холодные закуски

Три на выбор

Мясное ассорти (по 30 г)

со свежими овощами и маринованной мини-кукурузой

- Галантин

из фермерского цыпленка с черносливом и грецкими орехами

- Буженина

свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком, подается с горчично-медовым соусом

- Ростбиф

филе говядины, запеченной со специями, подается с соусом понзу

Рулетики из баклажана и цукини (80г)

рулетики, фаршированные грибной икрой и ореховой пастой

Рыбное ассорти (по 30 г)

сервируется соусом тартар и гигантскими оливками

- Семга шеф-посола

семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй)

- Палтус холодного копчения

сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках

- Тунец прожарки rare

в кунжутной панировке с горчично-медовым соусом

Соления (по 40 г)

- Квашеная капуста по-грузински

- Острые мини-перчики

- Мини-томаты маринованные

- Маринованные корнишоны

Сырное ассорти (по 30 г)

с ягодным конфитюром, грецкими орехами и фруктовыми чипсами, украшенное виноградом

- Моцарелла рассольная

с рукколой и мини-томатами

- Сулугуни

- Адыгейский

Фруктовая тарелка (150г)

сезонные фрукты и ягоды



МЕНЮ



Салаты (по 100 г)

Три на выбор

- Салат Греческий
салат из свежих овощей с листьями салата, сыром фета, маринованным луком с маслинами и кусочками фокаччи
- Классический салат Оливье
по старинному рецепту, приготовленный с уткой и раковыми шейками
- Салат Табуле с кальмаром
на листьях свежего салата с кольцами обжаренного кальмара с кускусом и ломтиками авокадо в имбирном соусе
- Цезарь с креветками
классический салат с соусом с анчоусами на листьях ромейна с хрустящими гренками и сыром пармезан
- Салат Нисуаз
ломтики тунца *gare* с зеленой фасолью на листьях свежего салата с молодым картофелем и горчишно-медовым соусом
- Салат Ташкент
сытный салат с языком и нутом, заправленный соусом на основе домашнего майонеза с вялеными томатами и оформленный рукколой и острым медом

Горячие блюда (по 250 г)

Одно на выбор или 50/50

- Филе Дорадо
в средиземноморском стиле с зеленой фасолью
- Фланк стейк
с перечным соусом и черным мини-картофелем
- Утиная ножка «Конфи»
с соусом из белых грибов с зеленым булгуром

Хлеб (по 120 г)

- Хлебная корзина
лепешка из тандыра, бородинский хлеб, сметанный хлеб, зеленое масло)

Вариант меню 3900 руб. на персону

Холодные закуски

Четыре на выбор

Мясное ассорти (по 30 г)
подается с горчишно-медовым соусом и маринадом из мини-овощей

- Буженина
свинная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком
- Ростбиф
филе говядины, запеченное в дижонской горчице со специями
- Галантин
из фермерского цыпленка с черносливом и грецкими орехами
- Бастурма
сыровяленая говядина

Рыбное ассорти (по 30 г)

сервируется соусом тартар и гигантскими оливками

- Семга шеф-посола
семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй
- Тунец прожарки *rare*
в кунжутной панировке с горчишно-медовым соусом
- Филе эсколара холодного копчения
- Палтус холодного копчения
сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках

Рулетки из баклажана и цуккини (80 г)

рулетки, фаршированные грибной икрой и ореховой пастой

Фруктовое ассорти (150 г)

сочетание спелых сезонных фруктов и ягод

Овощное ассорти, украшается зеленью (по 30 г)

- Огурцы свежие • Паприка
- Томаты черри • Помидоры свежие

Мини-эклеры

с сырным муссом авокадо и семгой шеф-посола

Соления (по 30 г)

- Ассорти грибочков с луком
- Жемчужные мини-луковички маринованные
- Мини-томаты маринованные
- Квашеная капуста по-грузински

Сырное ассорти (по 30 г)

с ягодным конфитюром, грецкими орехами, фруктовыми чипсами и виноградом

- Моцарелла рассольная • Сулугуни
- Грана падано • Горгонзола

опция
250 руб.

Горячая закуска от Шеф-повара (120 г)

- Буженина запеченная, Шеф-подача с корочкой из горчицы и пряных трав с молодым картофелем с розмарином, грибным соусом, подается фламбе
- Грибной жульен
вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем воловане под сырной корочкой

опция
350 руб.

Горячая закуска от Шеф-повара (120 г)

- Фирменный плов с мраморной говядиной
плов, приготовленный с европейским круглым рисом и изюмом, подается в казане с лавашом и соусом
- Баранья нога, Шеф-подача, запеченная с итальянскими травами
парная нога молодого барашка под горчично-медовым соусом, маринованная в душистых травах и специях и запеченная на открытом огне, подается фламбе с молодым картофелем, печеными овощами
- Грибной жульен с куриным филе
вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем валоване под сырной корочкой
- Баклажаны Пармеджано
ломтики обжаренных баклажанов с нежным сыром и спелыми томатами под соусом песто и клюквенным соусом

опция
500 руб.

Горячая закуска от Шеф-повара (120 г)

- Филе семги, Шеф-подача, запеченное с апельсинами на овощном соте
маринованное и запеченное целиковое филе без хребтовых костей, подается горячим с голландским соусом с икрой и мидиями, может быть хорошей заменой горячего блюда
- Ростбиф из мраморной говядины
запеченный в пряных травах с молодым картофелем и соусом демиглас
- Кокиль из морепродуктов
кольца кальмара, креветки и мидии, томленные в голландском соусе и запеченные в хрустящем воловане под сырной корочкой
- Долма из мякоти ягненка
традиционное восточное блюдо, приготовленное в виноградных листьях, подается с соусом мацони

17 500
руб.

Фуршет на веранде / 20 человек

Блюда на мангале и в казане

На улице дегустируют мини-шашлыки из мяса и морепродуктов, которые готовятся под заказ и пробуют плов, приготовленный на учаге в казане на дровах.

- Мини-шашлычок куриный с соусом терияки, 10 шт (100 г – 250 руб.)
- Мини-шашлычок из мраморной говядины с соусом демиглас, 10 шт (100г – 950 руб.)
- Тигровые креветки с лимонграссом и чесночным маслом, 10шт (100 г – 1400 руб.)
- Кальмар со средиземноморским соусом, 10 шт (100 г – 650 руб.)
все шашлыки подаются с салатом ачик-чучук из спелых томатов с красным луком
- Плов в казане 20 порций (150 г – 1500 руб.)

Можно выбрать вид риса, вид мяса и специи по вашему желанию.

К плову подаются лепешки из тандыра

24 000
руб.

Барашек MZE / 25 человек

Можно заказать полпорции.

Несколько блюд, приготовленных из целикогого барашка и поданных одновременно фламбе в Шеф-подаче.

- Долма в виноградных листьях с соусом мацони
- Плов из баранины с нутом и рисом девзира
- Шашлык из барашка с соусом наршараб
- Каре барашка с печеными томатами