**Сет - меню на одну персону**

**1200 руб.**

**САЛАТЫ 300г(общий выход на 1 персону)**

* **Традиционыый русский салат**  (филе цыпленка, ветчина индейки с картофелем, свежим зеленым горошком, солеными огурчиками, отварным яйцом, свежим огурцом и зеленью. Заправляется домашним майонезом) 1/100

* **Салат « Сельдь под шубой»** 1/100
* **Салат из копченого окорока с пекинским салатом, корейской морковью, свежим огурцом и укропом.** (Заправляется соусом на основе домашнего майонеза) 1/100

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 150г**

* **Закуска из сельди норвежской слабого посола** **с отварным картофелем**

**и красным маринованным луком** 1/50

* **Ветчинные рулетики фаршированные сырным муссом, зеленью,**

**чесночком и грецким орехом**  1/50

* **Соленья домашнего приготовления под водочку** (малосольные огурчики, хрустящая маринованная капустка 2-х видов,томаты маринованые**)** 1/50

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО 180г на выбор:**

* **Свинина на английский манер в сливочном соусе с белыми грибами**  (180г)
* **Рулет из филе цыпленка фаршированный сыром с песто и запеченный с беконом** (180г)
* **Запеченное золотистое филе белой рыбы с грибным соусом** (180г)

**ГАРНИРЫ 150г на выбор:**

* **Картофель отварной со сливочным маслицем и зеленью** (150г)
* **Картофель по-деревенски чесноком и зеленью** (150г)
* **Рис** (150г)
* Общий выход 780 гр.

**Сет- меню на одну персону**

**1650 руб.**

**САЛАТЫ 340г (общий выход на 1 персону)**

* **Традиционный русский салат**  (филе цыпленка, ветчина индейки с картофелем, свежим зеленым горошком, солеными огурчиками, отварным яйцом, свежим огурцом и зеленью. Заправляется домашним майонезом) 1/85
* **Цезарь с куриным филе** (микс листьев салата с хрустящими крутонами, перепелиным яйцом, куриным филе жареном на гриле, заправленное домашним соусом « Цезарь») 1/85
* **Салат « Венский »** ( томаты черри, сыр, обжаренная ветчина из индейки с нарезанным соломкой болгарским перцем, ломтиками сыра, листьями салата, свежим огурцом, маринованным красным луком и лимонным соком. Заправляется медово -горчичной заправкой от Шефа.) 1/85
* **Салат « Сельдь под шубой»**  1/85

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 210г**

* **Мясные деликатесы**  (язык говяжий, буженина , 1/50/10

рулада из филе цыпленка, хрен, дижонская горчица,зелень, маслины)

* **Закуска из сельди норвежской слабого посола** **с отварным картофелем**

**и красным маринованным луком** 1/50

* **Ветчинные рулетики фаршированные сырным муссом, зеленью,**

**чесночком и грецким орехом**  1/50

* **Соленья домашнего приготовления под водочку** (малосольные огурчики, хрустящая маринованная капустк 2-х видов, томаты маринованные**)** 1/50

**ИЛИ (на выбор) : Холодец домашний**

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА 120г**

* **Нежный жульен в хрустящем валоване из слоеного теста (**120г)

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО 180г на выбор:**

* **Свинина на английский манер в сливочном соусе с белыми грибами**  (180г)
* **Рулет из филе цыпленка фаршированный сыром с песто и запеченный с беконом** (180г)
* **Запеченное золотистое филе белой рыбы с грибным соусом** (180г)

**ГАРНИРЫ 150г на выбор:**

* **Картофель отварной со сливочным маслицем и зеленью** (150г)
* **Картофель по-деревенски чесноком и зеленью** (150г)
* **Овощи гриль с соусом песто** (150г)

Общий выход 1000 гр.

**Сет-меню на одну персону 1800 руб.**

**САЛАТЫ 400г(общий выход на 1 персону)**

* **Европейский микс салат**  (айсберг, лоло роса, руккола, свежий огурец, болгарский перец, редис, заправляется оливковым маслом , с соусом «Песто»)

**ИЛИ (на выбор) : Сельдь под шубой**

1/100

* **Салат из нежной рыбки Шеф-посола (** семга домашнего посола, малосольная масляная рыбка с отварным картофелем, яйцом, свежим огурцом и зеленью. Заправляется домашним майонезом.) 1/100
* **Традиционный русский салат**  (филе цыпленка, ветчина индейки с картофелем, свежим зеленым горошком, солеными огурчиками, отварным яйцом, свежим огурцом и зеленью. Заправляется домашним майонезом) 1/100
* **Цезарь с куриным филе** (Микс листьев салата с хрустящими крутонами, перепелиным яйцом, куриным филе жареном на гриле, томаты черри, сыр, заправленные домашним соусом « Цезарь») 1/100

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 210г**

* **Мясные деликатесы**  (язык говяжий, буженина, рулада из филе цыпленка с дижонской горчицей, зеленью, маслинами и хреном) 1/50/ 10
* **Закуска из сельди норвежской слабого посола** **с отварным картофелем**

**и красным маринованным луком** 1/50

* **Ветчинные рулетики фаршированные сырным муссом, зеленью,**

**чесночком и грецким орехом**  1/50

* **Соленья домашнего приготовления под водочку** (малосольные огурчики, хрустящая маринованная капуста 2-х видов, томаты маринованные**)** 1/50

**ИЛИ (на выбор) : Холодец домашний**

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА 120г на выбор:**

* **Нежный жульен в хрустящем валоване из слоеного теста** (120г)
* ***Шашлычок из филе цыпленка в маринаде от Шефа*** (120г)

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО 180г на выбор:**

* **Рулет из филе индейки, фаршированный сыром с песто и запеченный с беконом** (180г)
* **Запеченное золотистое филе белой рыбы с грибным соусом** (180г)
* **Телятина на английский манер в сливочном соусе с белыми грибами** (180)

**ГАРНИРЫ 150г на выбор:**

* **Картофель отварной со сливочным маслицем и зеленью** (150г)
* **Картофель по-деревенски чесноком и зеленью** (150г)
* **Овощи гриль с соусом песто** (150г)

Общий выход 1060 гр.

**Сет-меню на одну персону**

**2000 р.**

**САЛАТЫ 400г (общий выход на 1 персону)**

* **Традиционный русский салат с филе говядины**  (говядина с картофелем, свежим зеленым горошком, солеными огурчиками, отварным яйцом, свежим огурцом и зеленью. Заправляется домашним майонезом) 1/100
* **Салат « Аристократ»** ( буженина домашнего приготовления и окорок копченый с маринованными опятам. ,свежими огурцами, луком пореем, зеленью и заправкой от Шефа на основе майонеза) 1/100
* **Салат из нежной рыбки Шеф-посола (** семга домашнего посола, масляная рыбка с отварным картофелем, яйцом, свежим огурцом и зеленью. Заправляется домашним майонезом ) 1/100
* **Европейский микс салат**  (айсберг, лоло роса, руккола, свежий огурец, болгарский перец, редис, заправляется оливковым маслом , с соусом «Песто») \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1/100

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 280г**

* **Мясные деликатесы** (язык говяжий, буженина,

рулада из филе цыпленка под соусом с хреном и дижонской горчицей) 1/60/10

* **Рыбное ассорти** (лосось Шеф-посола, масляная рыба с лимон, маслинами и

зеленью) 1/50

* **Ветчинные рулетики фаршированные сырным муссом, зеленью,**

**чесночком и грецким орехом** 1/60

* **Домашний холодец**

**ИЛИ (на выбор) : Домашние разносолы** (малосольные огурчики, хрустящая маринованная капуста 2-х видов, томаты маринованные**)** 1/100

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА 120 г на выбор:**

* ***Мини шашлычки из сочной свинины*** *(120г)*
* **Нежный жульен в хрустящем валоване из слоеного теста** (120г)

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО 180 г на выбор:**

* **Корейка свиная на косточке с соусом «Брусничный порто»** (180г)
* **Телятина на английский манер в сливочном соусе с белыми грибами** (180г)
* **Запеченное золотистое филе белой рыбы с грибным соусом** (180)
* **Рулет из филе индейки, фаршированный сыром с песто, запеченный с беконом** (180г)

**ГАРНИРЫ 150г на выбор:**

* **Картофель отварной с зеленью** (150г)
* **Картофель по-деревенски чесноком и зеленью** (150г)
* **Овощи гриль с соусом песто** (150г)

Общий выход 1130г

**Сет - меню на одну персону**

**2450 руб.**

**САЛАТЫ 400г(общий выход на 1 персону)**

* **Стейк салат с кунжутной заправкой**  (говядина, микс салатов - ромейн, лола росса,

руккола,помидоры черри, перец болгарский, кунжутная заправка от Шеф - повара) 1/100

* **Филе цыпленка на гриле, глазированное в соусе «Терияки» с жареным кунжутом, миксом салатных листьев , хрустящими картофельными крутонами и помидорами черри.** 1/100
* **Салат из нежной рыбки Шеф-посола и масляной рыбкой (** семга домашнего посола, масляная рыбка с красной икоркой, отварным картофелем, яйцом, свежим огурцом и зеленью. Заправляется домашним майонезом) 1/100
* **Традиционный русский салат с языком и говядиной. (** филе говядины, с картофелем, свежим зеленым горошком, солеными огурчиками, языком говяжьим, свежим огурцом и зеленью. Заправляется домашним майонезом.) 1/100

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 360г**

* **Мясные деликатесы** (язык говяжий, буженина, рулада, колбаса т/к, зелень,

маслины, хрен) 1/70/10

* **Рыбное плато** (рулет из форели с сыром Буко, лосось Шеф-посола, масляная рыбка, лимон, маслины,

зелень**)** 1/60

* **Рулетики из баклажан, фаршированные сырным муссом, чесноком** 1/60

**и грецким орехом**

**Или ( на выбор):**

**Рулетики из цукини фаршированные мягким сыром, базиликом**

**и кедровыми орешками** 1/60

* **Сырное плато** (ассорти сыров с медом, грецкими орешками и виноградом) 1/60
* **Холодец домашний**  1/100

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 120 г на выбор:**

* ***Баклажаны запеченные с сыром и спелыми томатами на манер «Пармеджано»*** *(120г)*
* ***Жульен с курочкой и грибами* со сливками в *хрустящем валоване из слоеного теста*** *(120г)*

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО 180г на выбор:**

* **Лосось гриль от шефа под сливочно-шпинатным соусом** (180г**)**
* **Стейк из свиной шеи с брусничным соусом** (180г)
* **Рулет из филе индейки фаршированный сыром с песто под шпинатным соусом** (180г)
* **Сочные медальоны из телячьей вырезки, обернутые беконом с ягодным соусом** (180г)

**ГАРНИРЫ 150г на выбор:**

* **Картофель отварной с зеленью** (150г)
* **Картофель по-деревенски чесноком и зеленью** (150г)
* **Овощи гриль с соусом песто** (150г)

Общий выход 1210гр.

**Сет – меню на одну персону 3000 руб.**

**САЛАТЫ 400г (общий выход на 1 персону)**

* **Шеф-салат «Имбирный»** (семга м/с, имбирь маринованный, свежий огурец,

листья салата, креветки, заправка от Шефа) 1/100

**ИЛИ**

**Шеф-салат с кедровыми орешками** (салат айсберг, салат руккола, ветчина,

жареный бекон, маринованный красный лук, кедровые орешки, заправка от Шефа)

* **Стейк салат с кунжутной заправкой**  (говядина, микс салатов - ромейн, лола росса,

руккола, помидоры черри, перец болгарский, кунжутная заправка от Шеф - повара) 1/100

**ИЛИ**

**Филе индейки на гриле, глазированное в соусе «Терияки» с жареным кунжутом, миксом салатных листьев , хрустящими картофельными крутонами и вялеными томатами.**

* **Салат «Царский»** (свежие огурцы, нежное филе индейки, лук порей, шампиньоны,

яйцо, зелень, маринованные огурцы) 1/100

* **Цезарь с Королевскими креветками** (микс салата, Королевские креветки,

Хрустящие пшеничные крутоны, яйцо перепелиное, помидоры черри, сыр, заправка «Цезарь» ) 1/100

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 360г(общий выход на 1 персону)**

* **Мясная симфония (**язык говяжий, буженина, ростбиф телячий, рулад из филе цыпленка,

зелень, окорок копченый, маслины, хрен, горчица**)** 1/70/10

* **Рыбная симфония** (масленая рыба, лосось шеф-посола, рулеты из форели слабой соли

со сливочным сыром, лимон, оливки. Декорируются гигантскими аргентинскими креветками **)** 1/60

* **Капрезе**  (домашняя моцарелла, томаты, базилик, оливковое масло, крем бальзамик) 1/60
* **Рулетики из цукини фаршированные мягким сыром, базиликом**

**и кедровыми орешками** 1/60

* **Холодец домашний** 1/100

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 120 г на выбор:**

* ***Баклажаны запеченные с сыром и спелыми томатами на манер «Пармеджано»*** *(120г)*
* ***Жульен с белыми грибами и цыпленком со сливками на русский манер*** *(120г)*

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО 180г на выбор:**

* **Сочные медальоны из говяжьей вырезки, обернутые беконом с ягодным соусом** (180г)
* **Филе Палтуса с тигровой креветкой, мягким сыром и соусом белое вино** (180г)
* **Горячий ролл из форели с мягким сыром Буко в сливочном соусе с базиликом** (180г)
* **Торнадо из телятины с беконом и грибами** (180г)

**ГАРНИРЫ 150г на выбор:**

* **Картофель отварной со сливочным маслицем и зеленью** (150г)
* **Картофель по-деревенски чесноком и зеленью** (150г)
* **Овощи гриль с соусом песто** (150г)
* **Фрукты сезонные 200г**

Общий выход 1410гр

**Так же вы можете сделать заказ блюд и закусок в произвольном порядке:**

**САЛАТЫ**

Сытные салаты:

* **Традиционный русский салат с филе куриным** (филе куриное, ветчина индейки, зеленый горошек, картофель, соленые огурцы, яйца, майонез, зелень) 200 гр. 300 руб.
* **Салат с малосольной семгой** (м/с семга, картофель, яйцо,

свежий огурец, зелень, заправка оливковое масло) 200гр. 400 руб.

* **Салат «Деликатесный»**  (горбуша г/к, свежий огурец, картофель,

Солёный огурец, лук, морковь, майонез, зелень) 200гр. 350 руб.

* **Салат «Сельдь под щубой»** (сельдь норвежская, свекла, картофель,

яйцо, лук, морковь, майонез) 200гр. 300 руб.

* **Салат «Аристократ»** ( буженина, куриное филе, опята маринованные, лук,

зелень, майонез) 200 гр. 350 руб.

* **Салат Царский с перепелиными яйцами** (свежие огурцы, филе цыпленка, лук порей, шампиньоны, яйцо, зелень, маринованные огурцы, майонез) 200 гр. 400 руб.
* **Традиционный русский салат с филе говядины**

(говядина, зеленый горошек, картофель, соленые огурцы, свежий огурец, яйца,

майонез, зелень) 200 гр. 400 руб.

* **Салат с копчёным окороком** (окорок копчёный, пекинская капуста,

корейская морковь, свежий огурец, укроп, майонез) 200гр. 300 руб.

* **Салат из говядины с дайконом** (говядина отварная, дайкон, жаренный лук, чеснок, зелень, перепелиные яица, домашний майонез) 200 гр. 400 руб.

Лёгкие салаты:

* **Салат «Венский »** ( ветчина, болгарский перец, шампиньоны свежие,

сыр, листья салата, свежий огурец, заправка оливковое масло, соевый соус, лимонный сок,

маринованный лук) 200 гр. 350 руб.

* **Цезарь с куриным филе**  (салат айсберг, сухарики, яйцо,

куриное филе жареное на гриле, заправка Цезарь) 200 гр. 350 руб.

* **Цезарь с королевскими креветками**

(Салат Айсберг, сухарики, яйцо, королевские креветки ,помидоры черри,

заправка Цезарь ) 200 гр. 450 руб.

* **Салат с нежным филе индейки**

(микс салата, индейка , яйцо перепелиное, огурец свежий , лук порей,

заправка медово-горчичная) 200 гр. 420 руб.

* **Салат «Норвежский» с форелью**  **и креветками** ( микс салата ,м/с форель, креветки, картофель, зелень,

оформлен перепелиными яйцами, заправка от Шеф - повара) 200 гр. 450 руб.

* **Цезарь с индейкой и розмарином**

(Салат Айсберг, сухарики, яйцо, филе индейки ,помидоры черри,

каперсы, заправка Цезарь ) 200 гр. 400 руб.

* **Салат с говяжьей вырезкой** (говяжья вырезка, томаты черри,

перец болгарский, микс салата, масляная шеф-заправка с

«Дижонской» горчицой) 200гр. 450 руб.

* **Тёплый салат с куриной печенью**

(жареное куриное филе и куриная печень, томаты черри, микс салата, лук порей,

оформлен яйцом пашот, заправка от шефа на основе сливочного масла) 200гр. 400 руб.

* **Салат с лососем и треской** (обжаренный лосось и треска, микс салата,

руккола, вяленые томаты, растительное масло) 200гр. 450 руб.

* **Салат «Морской коктейль»** (морской коктейль, микс салата,

болгарский перец, томаты черри, сыр, масло оливковое) 200гр. 450 руб.

* **Салат «Оригинальный»** (обжаренное куриное филе,

жареные шампиньоны, томаты черри, перец болгарский, картофель шато, микс салата,

кунжутная заправка) 200гр. 400 руб.

* **Салат со свининой** (жареная свиная шея, морковь по-корейски,

перец болгарский, руккола, соус на основе растительного масла и пряностей) 200гр. 350 руб.

* **Салат с филе цыплёнка и соусом Терияки** (обжаренное куриное филе, микс салата, картофельные крутоны, помидоры черри, кунжут, зелень, соус Терияки) 200гр. 400 руб.
* **Салат с филе индейки и соусом Терияки** (обжаренное куриное филе, микс салата, картофельные крутоны, вяленые томаты, кунжут, зелень, соус Терияки) 200гр. 450 руб.
* **Стейк-салат с кунжитной заправкой** (говядина, микс салата, томаты черри, болгарский перец, кунжутная заправка от Шефа) 200гр. 400 руб.
* **Шеф-салат «Имбирный»** (сёмга м/с, микс салата, имбирь маринованный, свежий огурец, креветки, заправка от Шефа) 200гр. 450 руб.
* **Шеф-салат с кедровыми орешками** (ветчина, жареный бекон, микс салата, маринованный красный лук, кедровые орешки, заправка от Шефа) 200гр. 400 руб.

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

* **Мясные деликатесы** (язык говяжий, буженина , окорок ,

рулада из филе цыпленка, хрен, горчица) 200 гр. 600 руб.

* **Рыбное ассорти** (лосось м/с, маслянная рыба, лимон, зелень) 200 гр. 800 руб.
* **Сельдь норвежская слабого посола** **с картофелем**

**и красным маринованным луком** 200 гр. 350 руб.

* **Ветчинные рулетики с сырным муссом**  с зеленью и чесноком 200 гр. 350 руб.
* **Овощное ассорти с зеленью** 200 гр. 350 руб
* **Соленья домашние** 200гр. 350 руб.
* **Мясные деликатесы** (язык говяжий, буженина, ростбиф, рулада из

филе цыпленка, зелень, маслины, под соусом с хреном) 200 гр. 650 руб.

* **Рыбное плато** (масляная рыба, лосось шеф-посола с розовым перцем,

рулеты из форели с мягким сыром, лимон, маслины, зелень) 200 гр. 800 руб.

* **Рулетики из баклажан, фаршированные сырным муссом и грецким орехом** 200 гр. 450 руб.
* **Сырная тарелка** (сыр, мед, виноград, гр.орех ) 200 гр. 500 руб.
* **Рыбное симфония** (масляная рыба, лосось шеф-посола, рулеты из форели

слабой соли со сливочным сыром, гигантские аргентинские креветки.) 200 гр. 850 руб.

* **Рулетики из цукини, фаршированные мягким сыром, базиликом и кедровыми орешками** 200 гр. 450 руб.
* **Римская закуска**  (домашняя моцарелла, помидоры, вяленые томаты,

оливки, базилик, крем бальзамик, фокачча) 200 гр. 500 руб.

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

* **Нежное филе цыпленка в**  **Темпуре**  120 гр. 150 руб.
* **Шашлычок из филе цыплёнка** в маринаде от шеф-повара 120 гр. 200 руб.
* **Шашлычок из свинины** маринуется на домашнем вине 120 гр. 220 руб.
* ***Жульен с курочкой и грибами* со сливками под сырной корочкой**

**в тарталетке** 120 гр. 200 руб.

* ***Жульен с креветками, лососем и сыром « Буко» в тарталетке*** 120 гр. 250 руб.
* ***Жульен с бел. грибами и цыпленком* со сливками**

**в *хрустящей* тарталетке** 120 гр. 220 руб.

* ***Блинные мешочки с лососем, с сыром «Буко» и красной икрой*** 120 гр. 280 руб.
* ***Сырные палочки – сыр Моцарелла в сухариках*** 120 гр. 220 руб.

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО**

* **Свинина на английский манер в сливочно-грибном соусе** 180 гр. 400 руб.
* **Рулет из свинины фаршированный сыром, грибами**

**и обёрнут беконом** 180 гр. 450 руб.

* **Рулет из филе цыпленка** **фаршированный сыром и запеченный**

**с беконом** 180 гр. 400 руб.

* **Запеченное золотистое филе трески с грибным соусом**  180 гр. 450 руб.
* **Лосось гриль от шефа под сливочно-шпинатным соусом** 180 гр. 750 руб.
* **Филе золотистого судака запеченное с белыми грибами и сыром** 180 гр. 650 руб.
* **Рулет из филе цыпленка фаршированный моцареллой под шпинатным соусом**  180 гр. 400 руб.
* **Шашлык из свинины на гриле с мар.луком под соусом**

**Аджика** 180 гр. 450 руб.

* **Телятина на английский манер в сливочно-грибном соусе** 180 гр. 500 руб.
* **Стейк из свинины под брусничным соусом** 180 гр. 500 руб.
* **Палтус запеченный с тигровыми креветками, мягким сыром, соусом и белым вином** 180 гр. 800 руб.
* **Горячий ролл из форели с мягким сыром креветками**

**в сливочном соусе с базиликом** 180 гр. 750 руб.

* **Нежный рулет из филе индейки с сыром, шпинатом в беконе под**

**сливочно-грибным соусом** 180 гр. 600 руб.

* **Торнадо из телятины с беконом и грибами** 180 гр. 600 руб.
* **Филе «Миньон» с брусничным соусом** 180 гр. 800 руб.
* **Медальоны из телячьей вырезки с беконом и ягодным соусом** 180 гр. 650руб.
* **Филе Палтуса с королевскими креветками, сыром « Буко»**

**и икорным соусом** 180 гр. 850 руб.

* **Корейка свиная на косточке с соусом «Бруничный порто»** 180гр. 500руб.
* **Медальоны из говяжьей вырезки с беконом и ягодным соусом** 180гр. 800руб.
* **Люля-кебаб из говядины и баранины** 180гр. 500руб.

**ГАРНИРЫ**

* **Картофель отварной с зеленью**  150 гр. 150 руб.
* **Картофель по-деревенски чесноком и зеленью** 150 гр. 150 руб.
* **Овощи гриль с соусом песто**  150 гр. 180 руб.

***Фирменные блюда от Шеф-Повара***

******

**1. Свиной окорок запеченный 2500 р/кг**

(соус киви, томатный)

**2-8 кг**

**2. Индейка фаршированная** (овощами или яблоками) **2500 р/кг**

**5-8 кг**

**3. Семга фаршированная** (соус тар-тар классический) **3500 р/кг**

**4-8 кг**

**4. Окорок молодого барашка 2500р/кг**

**3-6 кг**

**5. Стерлядь фаршированная с соусом тар-тар и 3500 р./кг**

**красной икрой**

**3-7кг**



**Фуршетное меню**

**Канапе**

**С сельдью и перепелиным 30 гр. 70 руб.**

**яйцом на черном тосте**

**Канапе 30 гр. 70 руб. С бужениной, горчицей и томатами черри на белом тосте**

**Канапе 30 гр. 70 руб. С колбасой твердого копчения и корнишоном на белом тосте**

**Ролл 40 гр. 120 руб. С малосольной форелью и мягким сыром на белом тосте**

**Блинный ролл 50 гр. 200 руб. малосольной форелью, мягким сыром и красной икрой**

**Канапе 20 гр. 120 руб. С красной икрой на белом тосте**

**Канапе 30 гр. 80 руб. С мясом цыпленка под соусом Цезарь на белом тосте**

**Канапе 30 гр. 120 руб. С сыром , с голубой плесенью и клубникой**

**Канапе 30 гр. 80 руб. С карбонатом, со свежим огурцом и рыжими опятами на белом тосте**

**Канапе 30 гр. 70 руб. С сыром ( эдам), виноградом и клубникой**

**Салат Цезарь с мясом цыпленка 50 гр. 90 руб. в тарталетке**

**Салат Оливье с мясом цыпленка 50 гр. 90 руб. в тарталетке**

**Салат с малосольной 50 гр. 100 руб. семгой и имбирем в хот – шоте**

**Салат - коктейль с авокадо и креветками 30 гр. 100 руб. в хот – шоте**

**Тарталетка с муссом из малосольной форели , креветок ,шампиньонов с красной икрой 50 гр. 130 руб.**

**Канапе С камамбером, ежевикой , клубникой и ананасом 30 г 140 руб. клубникой и ананасом**

**Десерты от Нашего Шефа**

**** 



**Сицилийский кремовый чизкейк**

**1500 р/кг**

**Трюфельный торт с шоколадным**

**муссом 1500 р/кг**

**Торт «Красный бархат» 1500 р/кг**

**Дополнительные услуги наших партнёров**

1. **Ведущий** мероприятий **Вячеслав Поташов**

тел. +7(931)215-15-77 <https://vk.com/potashovevent>

1. **Ведущий** мероприятий **Валерий Ларионов**

тел. +7(931)233-98-05 https://vk.com/proekt\_v/

1. **Ведущий** мероприятий **Владислав Райский**

тел. +7-921-356-05-26  <https://vk.com/vladislavrai>

4.**Ведущий** мероприятий **Василий Мартин**

тел.  +7(981)825-22-63 https://vk.com/martinfamily\_ru /

1. **Ведущая** мероприятий **Марина Трухина**

тел. +79119213010 <https://vk.com/truhina/>

6. **Ведущий** мероприятий **Алексей Колганов**

тел.  8-911-115-85-58 <https://vk.com/kolganovalexey/>

7.**Ведущий** мероприятий **Александр Беляков**

тел.  8(911)234-12-77, ... т. 923-12-77  <https://vk.com/tamada9231277>

8.**Ведущий** мероприятий  **Игорь Непутин**

тел. 89110248884 <https://vk.com/igorneputin/> сайт NEPUTIN.RU

9.**Ведущий** мероприятий **Ян Авербух**

тел. +7(921)931-91-79 https://vk.com/jan\_show

10**. *Вокалистка Марианна Кудряшова***

*тел. +7(952) 367-10-97* [*https://vk.com/marianna0421*](https://vk.com/marianna0421)

11. **Фотограф Владислав Джубаниязов**

тел.+7(921)637-70-94 <http://vkontakte.ru/club10024170>

## 12.Фотограф Артур Мелеев

## тел. +7-931-981-96-95 <http://vk.com/club29854991/>

13.**Пирамида из бокалов шампанского**

Дмитрий тел. 8 (964) 374-94-25 https://vk.com/id600846

Ресторан

АМУЛЕТ тел. 945-61-72 , 8(931)580-67-70