

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ:

- Овощной 200 г/250 руб.
- Оливье с говядиной 200 г/300 руб.
- Селедка под шубой 200 г/300 руб.



- Греческий
200 г/350 руб.

(томаты, огурцы, перец болгарский, лук, оливки, сыр, оливковое масло)

- Цезарь с курицей 200 г/350 руб.
- Цезарь с креветками 200 г/380 руб.
- Цезарь с семгой с\с 200 г/380 руб.

- Грибная поляна 200 г/350 руб.
(курица, грибы, картофель, морковь, зеленый лук, яйцо, майонез)

- Купеческий 200 г/350 руб.
(овощи гриль, обжаренный лук с морковью, хрустящий бекон, горчичный соус)

- Мясной от Шефа 200 г/380 руб.
(лист салата, язык говяжий, буженина, перец сладкий, лук красный, томаты черри, соус)

- Нептун 200 г/380 руб.
(морепродукты, картофель, шампиньоны, микс салата, азиатский соус)

- С утиной грудкой 200 г/420 руб.
(утиная грудка горячего копчения, листья салата, груша в глазури, апельсин, соус)

- С языком «Праздничный» 200 г/420 руб.
(язык говяжий, листья салата, курага, чернослив, грецкий орех, соус)

- Азия

200 г/420 руб.



(обжаренное куриное филе, баклажаны, болгар. перец, лук, морковь по-корейски, соус терияки)

- Европа

200 г/500 руб.



(лист салата, хамон, сыр маскарпоне, вяленые томаты, помидоры черри, маслины, сыр пармезан, соус)

- Морская лагуна 1

200 г/500 руб.



(тунец и лосось на гриле, авокадо, лист салата, стручковая фасоль, ананас, горчичный или имбирный соус, черри)

- Морская лагуна 2

200 г/500 руб.

(морепродукты, авокадо, лист салата, стручковая фасоль, ананас, соус, черри)

- Гриль салат с телятиной

200 г/500руб.

(лист салата, телячья вырезка на гриле, баклажан и болгар. перец гриль, томаты черри, брусничный соус)

- Руккола с креветками

200 г/550 руб.

(руккола, креветки, помидоры, авокадо, кедровые орешки, соус)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Мясные:

- Мясное ассорти* 200 г/500руб.
(мясные деликатесы собственного производства)
- Сало ассорти* 150 г/300 руб.
(сало соленое, сало х/к, сало г/к)
- Холодец с хреном* 200 г/250 руб.
- Язык говяжий с хреном 200 г/600 руб.
- Заливное с говяжьим языком 200 г/350 руб.
- Утиная грудка горячего копчения с соусом «Терияки» 200г/450 руб.



Овощные:

- Овощной букет* 300 г/300 руб.
(Овощи и зелень в ассортименте)
- Разносолы* 300 г/300 руб.
(овощи маринованные собств. пр-ва в ассортименте)
- Грибочки маринованные лесные 150 г/500руб.
(белые, подосиновики, опята)
- Шампиньоны маринованные 150 г/300руб.
- Рулетки из обжаренных баклажанов и кабачков фаршированные овощами 200 г/350 руб.



Сырные:

- Ассорти сыров* 200 г/400руб.
(натуральный сыр собственного производства)
- Томаты капрезе* 200 г/380 руб.
(томаты, сыр моцарелла, соус песто, зелень)
- Рулетки из обжаренных баклажанов и кабачков фаршированные сыром 200 г/380руб.
- Рулетки «Итальянские» 200 г/380руб.
(перец болгар. маринов., сливочн. сыр, маслины)



Рыбные:

- Селедочка с отварным картофелем и луком 100/80/20 г/280 руб.
- Завитки дальневосточные 200 г/600 руб.
(семга с/с, красная икра, св. огурец, нежный сливочный сыр собств. пр-ва)
- Осетрина горячего копчения 200 г/750 руб.
- Рыбное ассорти (семга с/с, палтус х/к, масляная г/к, тунец с/с) 200 г/600руб.
- Заливное из судака 200 г/300 руб.
- Семга с/с 200 г/500 руб.
- Морское изобилие 0,5 кг/2500 руб.
(креветки тигровые, морской гребешок, икра лососевая, семга с/с, палтус х/к, стерлядь г/к)
- Бутерброды с красной икрой *(икра, масло сливочное, багет)* 1 шт.15/10/10 г/100 руб.



Горячие закуски:

- Жульен с курицей и шампиньонами в слоеной корзинке 120 г/190 руб.
- Жульен с белыми грибами в слоеной корзинке 120г/350 руб.
- Хачапури с сыром собственного производства (на 3-4 человека) 400 г/350 руб.
- Белые грибы жареные в сметане 150 г/480 руб.
- Шампиньоны запеченные с сыром и ветчиной 200 г/380 руб.
- Морепродукты в соусе чили 150 г/480 руб.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**Фирменное ассорти САДЖ на гриле 1,5 кг мяса на 4-6 человек.
Подается в садж (специальных блюдах, подогреваемых углями),
что не позволяет мясу остывать в течение длительного времени.**

1. Ассорти «Птичий Двор» * 2800 рублей
(Стейк из куриной грудки, голень цыпленка, утиная грудка, филе индейки)
2. Ассорти «Традиционное» * 2800 рублей
(куриное филе, свинина, люля-кебаб из говядины, колбаски домашние)
3. Ассорти «Свин» * 2800 рублей
(стейк из свиной шеи, свинина «Обершвайн», шашлык, ребрышки свиные барбекю)
4. Ассорти колбасок собственного производства * 2800 рублей
5. Ассорти «Шашлычное» * 3000 рублей
(шашлык из говядины, свинины, курицы, баранины)
6. Ассорти «Ай да баран» * 4000 рублей
(корейка и мякоть барашка, поджаренные на углях, лопатка баранья, приготовленная особым способом, люля-кебаб из баранины)



* К указанным блюдам рекомендуем заказать наши фирменные соусы

Фирменное ассорти на гриле 3 кг мяса на 8-10 человек 5000 руб.

(говядина, баранина, свинина, курица, утка, колбаски собственного производства)



Блюда из птицы:

- Шашлык куриный (без костей и без кожи) 200 г/300 руб.
- Куриная грудка с грибами и сливочно-грибным соусом 200 г/380 руб.
- Утиная ножка Конфи (подается с брусничным соусом) 180 г/450 руб.
- Крылышки куриные барбекю (подаются с соусом чили) 200 г/250 руб.
- Ножки куриные запеченные (подаются с чесночным соусом) 200 г/250 руб.
- Гусь запеченный целиком с яблоками (3 – 5 кг готового продукта)* 1500 руб./кг
- Утка запеченная целиком с апельсинами и черносливом (1,5 – 2 кг)* 1200 руб./кг
- Утиная грудка Магре 180 г/450 руб.
(подается с брусничным соусом)



Блюда из свинины:

- свинина «Обершвайн» * (стейки из свинины по особому фирменному рецепту) 200 г /400 руб
- Шашлык свиной* (подаётся с томатным соусом и маринованным луком) 200 г/350 руб.
- Шея свиная на гриле* (подаётся с соусом барбекю) 200 г/380 руб.
- Свиные ребрышки барбекю * (подаётся с соусом барбекю) 200 г/350 руб.
- Мясо по-французски* (свиная шея, грибы с луком в сырном соусе) 200 г/380 руб.
- Рулька свиная томленая* (подаётся с хреном и горчичным соусом) 1 кг/650 руб.
- Окорок на вертеле или запеченный с чесноком *10-12 кг 1 кг/1000 руб.
(подаётся с хреном и горчичным соусом)
- Поросенок молочный целиком* 3 - 5 кг 2000 руб./кг
- Поросенок на вертеле 10-15 кг 1500 руб./кг



Блюда из говядины и телятины:

- Телячья нежность* (стейки из телятины по особому фирменному рецепту) 200 г /600 руб.
- Шашлык из телятины* (подаётся с брусничным соусом или соусом барбекю) 200 г/500 руб.
- Стейк из мраморной говядины «Рибай» (подаётся с соусом барбекю) 200 г/1200 руб.
- Стейк из мраморной говядины «Стриплойн» (подаётся с соусом барбекю) 200 г /980 руб.
- Люля-кебаб из говядины* (подаётся с томатным соусом) 200 г /380 руб.
- Медальоны из говяжьей вырезки на гриле* (подаётся с соусом барбекю) 200 г /650 руб.
- Отбивная из телятины с белыми грибами и сливочно-грибным соусом* 200 г/580 руб.



Блюда из баранины:

- Шашлык из баранины *(подается с соусом и маринованным луком)* 200 г/500 руб.
- Корейка на гриле *(подается с соусом и маринованным луком)* 200 г/500 руб.
- Люля-кебаб из баранины* *(подается с соусом и маринованным луком)* 200 г/500 руб.
- Голень ягненка томленая* *(подается с соусом и зеленью)* 200 г/450 руб.
- Плов из баранины* 300 г/300 руб.
- Нога барашка запеченная целиком* (2-2,5 кг готового продукта) 1200 руб./ кг
- Ягненок запеченный целиком* (6 – 12 кг готового продукта) 1500 руб./кг



Блюда из рыбы и морепродуктов:

- Судак с грибами в сметане 200 г/450 руб.
- Люля-кебаб из лосося с креветками *(подается с соусом тар-тар)* 200 гр./550 руб.
- Шашлык из семги *(подается с соусом тар-тар)* 200 гр./550 руб.
- Стейк из семги на гриле *(подается с соусом тар-тар)* 180 г/550 руб.
- Форель радужная *(подается с соусом тар-тар)* 1 шт. 200-250 г/500 руб.
- Стейк из тунца на гриле *(подается с соусом тар-тар)* 150 г/650 руб.
- Шашлык из осетрины (без кожи и без костей) 150 г/750 руб.
- Тигровые креветки без головы на гриле *(подаются с соусом чили)* 200 г/800 руб.
- Морепродукты на гриле *(подаются с соусом чили)* 200 г/800 руб.
- Стерлядь запеченная (1 – 1,5 кг готового продукта) 3000 руб./кг



ГАРНИРЫ:

- Картофельное пюре от шефа* 150 г/200 руб.
- Картофель по-деревенски 150 г/200 руб.
- Картофель отварной* 150 г/100 руб.
- Картофель жареный по-домашнему* 150 г/150 руб.
- Картофель фри 150 г/150 руб.
- Картофель запеченный в углях с салом* 200 г/200 руб.
- Картофель на гриле * 150 г/200 руб.
- Картофель запеченный* с белыми грибами 150 г/280 руб.
- Овощи гриль 150 г/230 руб.
- Овощное рагу 150 г/200 руб.
- Лесные грибы жареные с луком 150 г/450 руб.
- Шампиньоны жареные с луком 150 г/350 руб.



СОУСЫ:

- кетчуп
- майонез
- сметана
- горчица
- хрен

50 г/50 руб.

СОУСЫ ОТ ШЕФА:

- **томатный** (умеренно острый соус на основе томатов с добавлением чеснока, свежей зелени и специй)
- **барбекю** (соус на основе запеченных овощей)
- **самбреро** (испанский соус на основе авокадо, изюма и томатов)
- **перечный** (умеренно острый соус на основе болгарского перца и табаско)
- **сливочный карри**
- **медово-горчичный**
- **тар-тар**
- **хренодер**

50 г/70 руб.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

100г/50 руб.

Пирожки (с картошкой, капустой, яблоками)

50 руб./шт.

Пирожки с мясом

75 руб./шт.

Фруктовая ваза

1 кг/500 руб.

Свадебный каравай 3кг

3000 руб.

Торт на заказ

1кг/1200 руб.

Шоколадный фонтан с фруктами

5000 руб.

Сладкий стол

10000 руб.

(шоколадный фонтан, фруктовое канапе, пирожные в ассортименте 50шт, яблочный пирог 2 кг)

Аппарат для сладкой ваты

3000 руб.



Безалкогольные напитки:

- морс ягодный собственного производства	190 руб. литр
- соки пакетированные	150 руб. литр
- вода 0,5л пластик	50 руб./бут.
- вода 0,5л стекло	100 руб./бут.
- кофе экспрессо	80 гр./100 руб.
- кофе американо	150 гр./100 руб.
- кофе капучино	150 гр./150 руб.
- кофе латте	150 гр./150 руб.
- напитки газированные (кола, спрайт и др.)	1 л/100 руб.

Чай в самоваре на дровах 12 л **2500 руб.**

Чай в самоваре на дровах 8 л **2000 руб.**

Чай в самоваре на дровах 6 л **1500 руб.**



** Блюда со звездочкой приготовлены с использованием продуктов, произведенных на нашей экоферме.*