

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Изысканный праздник в формате легкости и утонченности. Этот формат позволяет вам дегустировать миниатюрные закуски, наслаждаясь беседой и свободным перемещением по площадке вашего мероприятия.

Откройте для себя мир вкуса в стильной и сдержанной обстановке наших фуршетов

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ



Канapé с брискетом и брусничным соусом

Соус брусничный барбекю, брискет, огурцы Баттер Пиклз

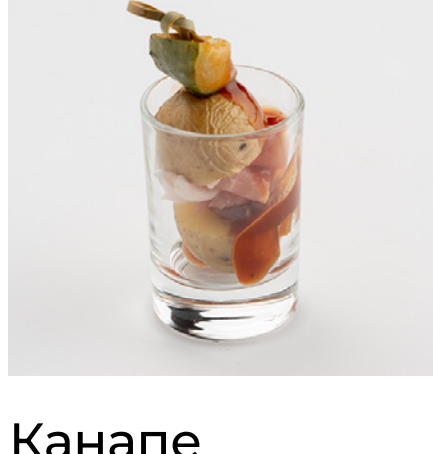
10 шт./300 **1 500**



Канapé с копченой свиной и сыром чеддер

Свиная шея копченая, сыр чеддер, помидоры черри, соус барбекю

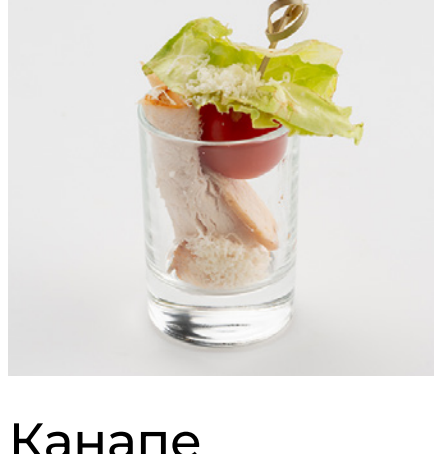
10 шт./400 **1 350**



Канapé с беконом и картофелем черри

Картофель черри печеный, бекон, огурцы Баттер Пиклз, соус барбекю

10 шт./350 **1 350**



Канapé с курицей и томатами черри

Томаты черри, куриное филе запеченное, лист салата айсберг, сыр пармезан

10 шт./380 **1 350**



Мини-тарталетки с паштетом

Тарталетка, паштет из курицы

10 шт./250 **1 100**



Мини-тарталетки с копченой курицей и ананасом

Тарталетка, куриное бедро копченое, ананасы консервированные, майонез

10 шт./250 **1 100**



Мини-сэндвичи с индейкой

Хлеб сэндвичный, филе индейки, помидоры свежие, перец халапеньо, соус 1000 островов, салат айсберг

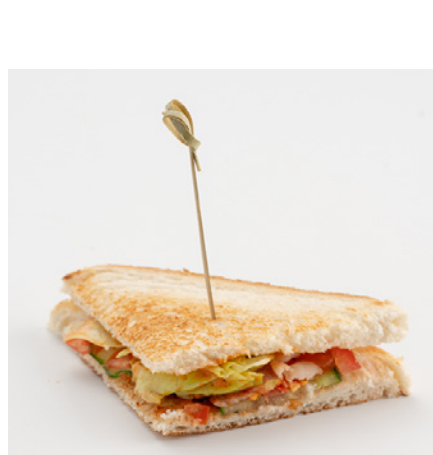
10 шт./475 **1 050**



Мини-сэндвичи с копченой свиной шеей

Хлеб сэндвичный, свиная шея копченая, помидоры свежие, огурцы свежие, соус барбекю, салат айсберг, лук кранч

10 шт./475 **1 050**



Мини-сэндвичи с беконом и колбасой чоризо

Хлеб сэндвичный, бекон, колбаса чоризо, помидоры свежие, огурцы свежие, соус 1000 островов, салат айберг

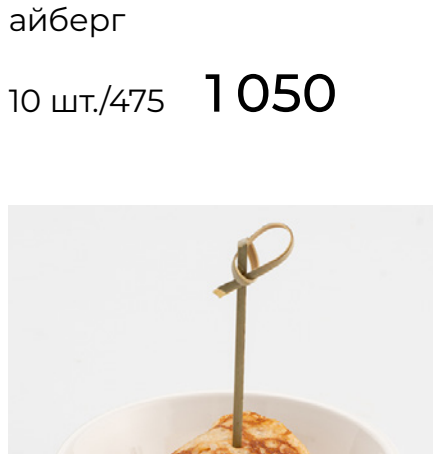
10 шт./475 **1 050**



Мини-сэндвичи с куриным филе

Хлеб сэндвичный, куриное филе запеченное, помидоры свежие, огурцы свежие, лук карамелизированный, салат айсберг, соус домашний майонез

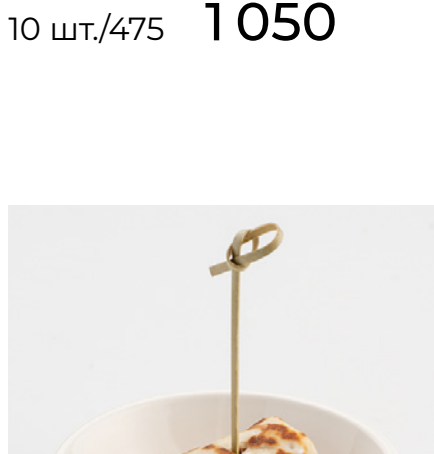
10 шт./475 **1 050**



Блины с сыром чеддер и копченым свиным окороком

Блины, сыр чеддер, соус барбекю, свиной окорок копченый

10 шт./300 **1 100**



Блины с брискетом и творожным сыром

Блины, сыр творожный, брискет

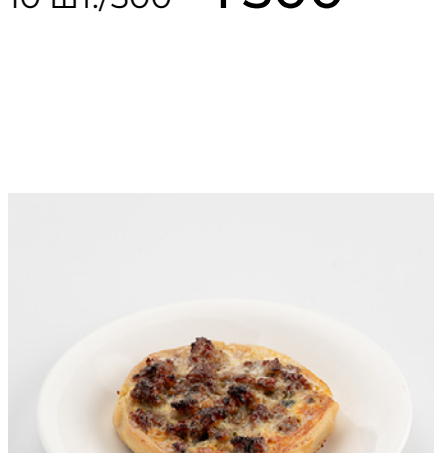
10 шт./300 **1 500**



Перепечи со свиной пулд порк

Корзинка для перепечей, свинина пулд порк, соус сальса пика де гайо, яйцо столовое, молоко, масло сливочное

10 шт./500 **1 680**



Перепечи с говядиной и свиной

Корзинка для перепечей, фарш свиной, фарш говяжий, кинза, яйцо столовое, молоко, масло сливочное

10 шт./500 **1 600**



Мини-шашлык из свиного окорока

Окорок свиной маринованный

10 шт./500 **1 600**



Мини-шашлык из куриного филе

Куриное филе маринованное

10 шт./500 **1 600**

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ



Канопе с сельдью луком

Картофель черри, сельдь
слабосоленая, лук
репчатый маринованный

10 шт./300 **950**



Канопе с креветкой и ананасом

Креветки, ананас,
сладкий чили

10 шт./300 **1 200**



Канопе с креветкой и томатами черри

Креветки, томаты черри,
соус песто

10 шт./350 **1 400**



Блины с копченой семгой и творожным сыром

Блины, семга копченая,
сыр творожный, молоко

10 шт./300 **1 400**



Мини- тарталетки со шпротной намазкой

Тарталетка, шпроты,
кукуруза, соленый
огурец, домашний
майонез, яйцо столовое

10 шт./250 **980**



Мини- тарталетки с тартаром из семги

Тарталетка, филе семги,
авокадо, лук красный,
зелень

10 шт./250 **1 800**

Рулетики из цукини с начинкой из сливочного сыра и семги

Слайс цукини, сыр творожный,
семга копченая

10 шт./300 **1 200**

Мини-тарталетки с икрой

Тарталетка, сливочное масло,
икра лососевая

10 шт./250 **2 300**

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ



Канапе с творожным сыром и огурцом

Огурец, сыр творожный, маслины, соус песто

10 шт./300 **980**



Канапе с овощами и сыром

Маслины, огурцы свежие, помидоры черри, перец свежий, сыр адыгейский, заправка бальзамическая

10 шт./300 **1150**



Канапе с томатами черри и адыгейским сыром

Помидоры черри, сыр адыгейский, соус песто

10 шт./350 **1300**



Мини-тарталетки с гуакамоле и гранатом

Мини-тарталетка, соус гуакамоле, семена граната

10 шт./250 **1300**



Перепечи с картофелем

Корзинки для перепечей, картофельное пюре с пармезаном, яйцо, молоко, масло сливочное

10 шт./500 **1450**



Перепечи с сыром

Корзинка для перепечей, сыр имеретинский, сыр сулгуни, сыр адыгейский, молоко, яйцо, масло сливочное

10 шт./500 **1450**



Крекер с 4-мя видами сыра

Крекер, сыр творожный, сыр чеддер, сыр сулгуни, сыр гауда, орех грецкий

10 шт./350 **1200**

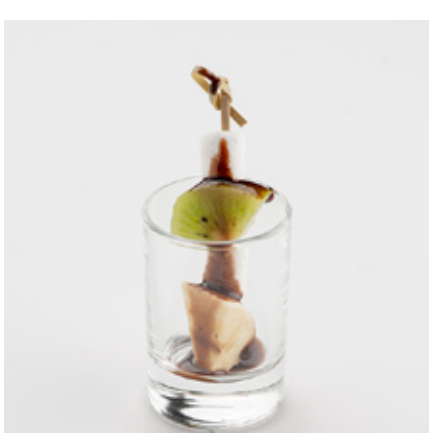
ДЕСЕРТЫ



Чуррос с заварным кремом

Заварное тесто, заварной крем, мак

10 шт./300 **950**



Канапе из банана и киви под шоколадным топпингом

Банан, киви, маршмеллоу, топпинг шоколадный

10 шт./250 **950**



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Включает в себя все курсы подачи блюда, представленные в порционной сервировке. Разнообразие вкусов, стильное оформление и высокий уровень профессионализма наших сотрудников создадут неповторимую атмосферу для вашего праздника. Позвольте нам сделать ваш вечер незабываемым

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Мясная тарелка

Свинина копченая, куриное филе запеченное, паштет из куриной печени, домашнее сало, огурцы Баттер Пиклз, хрен сливочный, чиабатта

250 **860**



Сырная тарелка

Сулугуни в панировке, сыр адыгейский, чеддер, сырные пончики, пармезан, сыр творожный, солонка соленая, соус ягодный барбекю

250 **840**



Тарелка свежих овощей

Огурцы, цукини, томаты черри, морковь, перец болгарский, укроп и соус венсан

250 **450**



Фруктовая тарелка

Ананас свежий, киви, виноград, яблоки

530 **890**



Тарелка солений

Огурцы собственного посола, шампиньоны собственного посола, капуста квашеная, лук красный маринованный, огурцы Баттер Пиклз

270 **520**



Сельдь с картофелем

Сельдь слабосоленая, картофель черри, зелень, масло сливочное, соль, лук репчатый маринованный, хлеб бородинский

320 **540**

САЛАТЫ



Цезарь с куриным филе

Куриная грудка запеченная, салат айсберг, томаты, сыр пармезан, чиабатта, соус цезарь

230 **540**



Салат с копченой свиной лопаткой

Свиная лопатка, копченая в смокере, в сочетании со свежими овощами и салатом айсберг под ореховым и медово-горчичным соусами с добавлением арахиса

210 **540**



Салат с авокадо и копченой семгой

Томаты черри, салат айсберг, цукини, огурцы, авокадо, редис, лайм, семга копченая, заправка медово-горчиная, кунжут

200 **640**



Цезарь с креветками

Креветки, салат айсберг, томаты, сыр пармезан, чиабатта, соус цезарь

220 **750**



Салат с жареным баклажаном

Салат айсберг, баклажан, томаты, сыр адыгейский, лук фри, соус сладкий чили

240 **470**

ГОРЯЧЕЕ



Стейк из индейки

Филе индейки в медово-имбирном маринаде (мед, горчица, имбирь, масло, соль), соус барбекю.

Рекомендуем выбрать гарнир на ваш вкус

200 **720**



Люля-кебаб из говядины и свинины

Свиной окорок, говядина котлетная, лук репчатый, лук красный маринованный, соус томатный с кинзой, лаваш

Рекомендуем выбрать гарнир на ваш вкус

250 **630**



Стейк из свинины

Свиная корейка, соль, паприка, лук репчатый маринованный, соус демиглас, соус песто (базилик, зелень, масло оливковое, сыр пармезан, орех грецкий)

Рекомендуем выбрать гарнир на ваш вкус

220 **680**



Брискет

Копченая говяжья грудинка, салат коул слоу (капуста белая, капуста красная, морковь, соус домашний майонез), лук репчатый маринованный, огурцы Баттер Пиклз, перец халапеньо, соус брусничный барбекю

150/190 **1200**



Шашлык из свиной шеи

Свиная шея, лук красный маринованный, соус томатный с кинзой

Рекомендуем выбрать гарнир на ваш вкус

220 **640**



Шашлык из куриного бедра

Куриное бедро маринованное, лаваш, лук красный маринованный, соус томатный с кинзой

Рекомендуем выбрать гарнир на ваш вкус

210 **630**

Копченая куриная грудка

150/190 **820**

Копченая куриная грудка, салат коул слоу (капуста белая, капуста красная, морковь, соус домашний майонез), лук репчатый маринованный, огурцы Баттер Пиклз, перец халапеньо, соус ягодный барбекю

Бифстейк из мраморной говядины*

200 **680**

Мраморная масса из говядины, тимьян

ГАРНИРЫ

- | | | |
|--|-----|------------|
| Печеный картофель черри | 150 | 260 |
| Картофель запеченный, масло сливочное, зелень | | |
| Салат коул слоу | 100 | 200 |
| Капуста белая, капуста красная, морковь свежая, соус домашний майонез | | |
| Свежие овощи | 150 | 260 |
| Салат айсберг, помидоры, огурцы, перец свежий, лук красный, масло растительное | | |
| Овощи на гриле | 150 | 280 |
| Масло растительное, шампиньоны, перец, морковь, цукини | | |

СОУСЫ

- | | | |
|--|----|-----------|
| 1000 островов | 50 | 90 |
| Майонез, кетчуп, перец болгарский, паприка, соль | | |
| Барбекю | 50 | 90 |
| Соус барбекю, кетчуп томатный, газированная вода «Пепси» | | |
| Венсан | 50 | 90 |
| Сметана, майонез, огурец свежий, чеснок, соль | | |
| Сальса пика де гайо | 50 | 90 |
| Томаты свежие, лук красный, перец халапеньо, сахарный песок, соль, кинза, копченый перец, томатная паста, лимонный сок, чеснок, соль | | |
| Домашний майонез | 50 | 90 |
| Масло растительное, яйцо столовое, уксус, горчица дижонская, горчица столовая, соус соевый | | |
| Томатный с кинзой | 50 | 90 |
| Томатный соус, красный лук, петрушка, кинза, соль | | |
| Сливочно-чесночный | 50 | 90 |
| Сметана, чеснок, кинза, соль | | |
| Гаукамоле | 50 | 90 |
| Авокадо, перец халапеньо консервированный, лук красный, сок лимона, молоко, соль, сахарный песок | | |

ДЕСЕРТЫ

- | | | |
|--|-----|------------|
| Чизкейк с конфитюром из клубники | 150 | 390 |
| Сыр творожный, печенье, яйцо столовое, клубника, сахарный песок, лимонный мармелад (лимонный сок, сахар) | | |
| Шоколадный брауни | 160 | 390 |
| Подается с крем-сливками | | |



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

НИНО ИГРАЕТ В ДОМИНО

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Аджапсандали	200/50	540
Традиционное грузинское блюдо. Баклажаны протушенные с овощами и пряностями		
Рулетики из баклажанов со сливочно-ореховой начинкой с кизилковым соусом	150/30	580
Лобио из фасоли	200/50	400
Закуска из фасоли с добавлением овощей и специй		
Печеный баклажан с томатами, ореховым соусом и домашним имеретинским сыром	280	620
Куриный паштет с домашним хлебом	135/50	520
Нежный куриный паштет с домашним хлебом и вялеными томатами		
Сельдь пряного посола с запеченным картофелем	255	520
Сельдь бочковая слабосоленая, картофель бейби, жареный лук и маринованный лук, зелень		
Грузди маринованные со сметаной	100/10	380
Грузди лесные, сметана, красный лук, зелень		
Вешенки маринованные со сметаной	100/10	330
Вешенки маринованные, сметана, лук красный, зелень		
Мясная тарелка	250	1 260
Ростбиф, язык отварной, свиная грудинка, пастроми из индейки, горчица столовая, аджика абхазская, зелень		
Тарелка домашних разносолов	500	1 020
Огурцы, капуста по-гурийски, капуста квашеная, чеснок, чеснок, вешенки, зелень		
Тарелка свежих овощей	355	700
Огурцы, перец, помидоры, редис, зелень, сыр имеретинский, сметанно-чесночный и сметанно-тархуновый соус		
Тарелка грузинских сыров	355	1 440
Сулугуни, сулугуни копченый, гуда, брынза, имеретинский сыр, соус черничный, изюм, зелень		
Тарелка фруктов грузинского сада	700	1 440
Виноград, слива, апельсин, яблоко, груша, клубника		

САЛАТЫ

Салат с овощами, томленной свининой и маринованным луком	190	530
Грузинский салат с овощами и грецким орехом	200	350
Грузинский салат из микса свежих овощей с грецким орехом		
Салат с тремя видами томатов и имеретинским сыром	250	580
Цезарь с курицей	240	700
Классический цезарь с курицей, свежими томатами и домашними гренками		
Цезарь с лососем	240	710
Классический цезарь с лососем, свежими томатами и домашними гренками		
Салат с лососем, авокадо и томатами	180	1 020
Свежий салат с нежным лососем, фруктами и свежими томатами		
Салат с томленной говядиной, сезонными фруктами и фирменным соусом Нино	200	680
Салат с томленной говядиной, фруктами и фирменной заправкой на основе красного ткемали		
Салат из помидоров со страчателлой, тархуном и шпинатом	230	740
Цезарь с креветками	240	880
Классический цезарь с креветками, свежими томатами и домашними гренками		
Салат из грузинских сыров с огурцами, вялеными томатами и тархуном под соусом зеленый ткемали	180	540

СУПЫ

Хаш из говядины	370	420
Классический грузинский суп на основе говядины с чесноком и зеленью		
Харчо из телятины	380	580
Острый суп харчо из телятины		
Борщ с черным хлебом и крученым салом	415	510
Классический борщ с говядиной, свежей кинзой, бородинским хлебом и салом		
Куриный суп с домашней лапшой	280	350

ГОРЯЧЕЕ

Оджахури со свининой и овощами	450	820
Грузинское традиционное блюдо на основе картофеля, баклажана и свинины с добавлением большого количества специй и свежей кинзы		
Медальоны из говяжьей вырезки	270	1 680
Медальоны из говяжьей вырезки, приготовленные на ароматных углях. Подаются с брусничным соусом, лепешкой и зеленью		
Стейк из грудки индейки	320	880
Нежное филе грудки индейки, жаренное на углях. Подается с домашней лепешкой и зеленью		
Сибас на гриле	270	1 430
Сибас, приготовленный на гриле с долькой лимона и домашней лепешкой. 1 шт. (вес блюда от 250 до 300 г)		
Филе скумбрии на гриле со свежими овощами	330	780
Филе скумбрии, жаренное на углях. Подается со свежими овощами, лепешкой и соусом тартар		
Мцвади из свинины	200/90/30	720
Сочный шашлык из свинины с маринованным луком, свежей зеленью, домашней лепешкой и томатным соусом с кинзой		
Мцвади из цыпленка	200/90/30	700
Сочный шашлык из цыпленка с маринованным луком, свежей зеленью, домашней лепешкой и томатным соусом с кинзой		
Мцвади из баранины	200/90/30	1 350
Сочный шашлык из баранины с маринованным луком, свежей зеленью, домашней лепешкой и томатным соусом с кинзой		
Каре барашка на углях	200/90/30	2 220
Сочное каре барашка на кости со свежей зеленью и домашней лепешкой		
Кебаби из курицы	200/90/30	690
Сочный кебаби из фарша курицы с добавлением свежей кинзы. Подается с домашней лепешкой, маринованным луком и томатным соусом с кинзой		
Кебаби из баранины и говядины	200/90/30	1 260
Сочный кебаби из смешанного фарша баранины и говядины с домашней лепешкой, маринованным луком и томатным соусом с кинзой		
Кебаби из говядины и свинины	200/90/30	900
Сочный кебаби из смешанного фарша свинины и говядины с домашней лепешкой, маринованным луком и томатным соусом с кинзой		

ГАРНИРЫ / ВЫПЕЧКА

Овощи гриль	150	340
Обжаренные на мангале баклажаны, цукини, томаты и болгарский перец с добавлением масла		
Бейби-картофель, жаренный на сливочном масле	150	220
Нежный обжаренный картофель со свежей зеленью		
Овощи свежие	150	270
Свежие огурцы, помидоры и болгарский перец с добавлением масла		
Хачапури по-аджарски	280	620
Хачапури в виде лодочки с сырной начинкой и яичным желтком		
Хачапури по-мегрельски	420	810
Хачапури с сырной начинкой		
Хачапури по-имеретински	380	700
Хачапури с сырной начинкой		
Хачапури Генацвале с говядиной, свининой, зеленью и сыром	250	750
Хачапури с начинкой из сыра и сочного мяса		
Хачапури с зеленью и сыром	340	620
Хачапури с начинкой из сыра и зелени внутри		
Хачапури с дорблю, грушей и орехами	420	830
Хачапури с сырной начинкой, украшенное сладкой грушей, нежным сыром дорблю и грецкими орехами		
Пеновани пури из слоеного теста	300	880
Хачапури из слоеного теста с сырной начинкой		
Шоти	250	150
Домашний традиционный хлеб в виде лепешки		
Шоти с кахетинским маслом	300	180
Домашний традиционный хлеб в виде лепешки под с ароматным кахетинским маслом		

ХАЧАПУРИ / ЧЕБУРЕКИ

Чебурек с говядиной и свининой	200	470
Сочный чебурек из смешанного фарша говядины и свинины с добавлением свежей кинзы		
Чебурек с бараниной и говядиной	200	660
Сочный чебурек из смешанного фарша баранины и говядины с добавлением свежей кинзы		
Чебурек с курицей и сыром	200	450
Сочный чебурек с начинкой из куриного фарша и сыра		
Хинкали с говядиной и бараниной	1 шт.	210
Хинкали с говядиной и бараниной с добавлением репчатого лука, свежей кинзы и специй. Заказ от 3 шт.		
Хинкали с говядиной и свининой	1 шт.	160
Хинкали с говядиной и свининой с добавлением репчатого лука, свежей кинзы и специй. Заказ от 3 шт.		
Хинкали с цыпленком	1 шт.	150
Хинкали с цыпленком с добавлением репчатого лука, свежей кинзы и специй. Заказ от 3 шт.		
Хинкали с грибами	1 шт.	150
Хинкали из трех видов грибов с добавлением репчатого лука. Заказ от 3 шт.		
Хинкали сырные	1 шт.	210
Хинкали с сыром сулугуни. Заказ от 3 шт.		

СОУСЫ

Томатный с зеленью	30	90
Соус томатный с добавлением ароматной кинзы		
Зеленый ткемали	30	90
Грузинский соус из алычи и специй с ярко-выраженной кислинкой		
Красный ткемали	30	90
Грузинский кисло-сладкий соус из сливы и специй		
Тартар	30	90
Сливочный соус с маринованными огурцами и зеленью. Идеально подходит к рыбным блюдам		
Грибной	30	90
Нежный грибной соус со свежими шампиньонами и сливками		
Винно-сливочный	30	90
Нежный сливочный соус с добавлением вина		
Бруснично-ежевичный	30	90
Ягодный соус с добавлением пряностей		
Сметана с чесноком	30	90
Сметана с добавлением чеснока и свежей зелени		
Сливочно-чесночный	30	90
Сметана с добавлением пряного тархуна		
Сациви	30	90
Соус из грецких орехов на основе куриного бульона		
Мацони	30	90
Грузинский традиционный кисломолочный продукт		
Наршараб	30	90
Гранатовый кисло-сладкий соус		
Кахетинское масло	30	120
Грузинское нерафинированное масло холодного отжима		



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

СЫР БОР

СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Моцарелла 1 шт. 470

Буратта 1 шт. 540

Страчателла 200 540

Рикотта 200 350

Белпер Кнолле 3 шт. 540

Твёрдый сыр трюфельной формы, покрытый пикантными специями: итальянские травы, черный перец, паприка, копченая паприка

ЗАКУСКИ

Икра заморская баклажанная 160 470

Хумус с маринованным горохом 190 350

Малосольные огурцы с укропом и ароматным маслом 110 300

Соленые грузди со сметаной 100 660

Соленые рыжики с уксусом и брусникой 125 500

Страчателла с печеным перцем 150 710

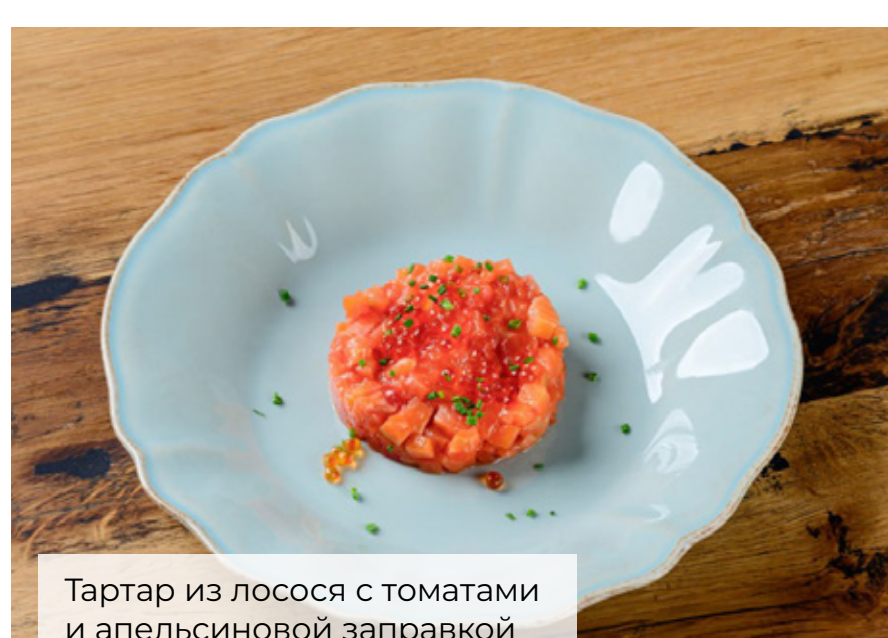
Капрезе с моцареллой 240 710

Креветки с кремом из рикотты и томатами 200 830

Бочковая сельдь с обжаренным картофелем и красным луком 100/170 510

Паштет из куриной печени 80/140 400

Подаём с бочковым огурцом и хлебом



Тартар из лосося с томатами и апельсиновой заправкой

Тартар из говядины с айоли и муссом из пармезана 200 1 070

Тартар из лосося с томатами и апельсиновой заправкой 110 1 140

Вителло тоннато 170 780

Домашние соленья 230 740

Бочковые огурцы, соленые грузди, маринованные рыжики, капуста квашеная с брусникой, маринованные черри

Молодые сыры 400 2 280

Моцарелла, страчателла, рикотта, копченая скаморца, коппа, фокачча с чесноком и зеленью

Тарелка к белому вину 450 2 270

Сезонные свежие фрукты, скаморца копченая, страчателла, моцарелла, салями, пармская ветчина, хлебцы

Тарелка к игристому вину 480 2 270

Сезонные ягоды, хурма вяленая, чернослив, инжир вяленый, картофель фри, скаморца копченая, моцарелла в соусе песто с бальзамическим соусом, горгонзола, крекер, сыр маскарпоне с инжирным вареньем

Тарелка к красному вину 450 2 260

Паштет куриный, говядина томленая, салями, томаты вяленые, скаморца копченая, сыр пармезан, горгонзола, хлебцы

САЛАТЫ

Большой зеленый салат 280 1 070

Этот изысканный салат объединяет в себе бархатистую нежность авокадо, сочность свежих яблок, воздушную хрусткую текстуру микс-салатов и приятный хруст брокколи. Он не только радует глаз разнообразием цветов и фактур, но и является настоящей кладью витаминов, даря организму заряд бодрости и здоровья.

Состав: авокадо, листья салата, брокколи, яблоки, рыбный соус, масло оливковое экстра вирджин, сок лимона, масло зеленое (масло растительное, зеленое), семя тыквы, семя льна, орехи кедровые, сыр пармезан

Пищевая ценность на 100 г:
85 ккал | Белки: 3 г | Жиры: 7 г | Углеводы: 3 г

Салат из томатов с красным луком и ароматным маслом 230 470

Салат из спелых томатов, нарезанных крупными дольками, с тонкими полукольцами красного лука, заправленных душистым маслом, станет ярким акцентом на вашем столе. Свежесть помидоров гармонично сочетается с легкой сладостью лука, а ароматное масло подчеркивает естественный вкус ингредиентов, создавая ощущение лета на вашей тарелке.

Состав: помидоры, лук ялтинский, масло растительное нерафинированное, лук зеленый

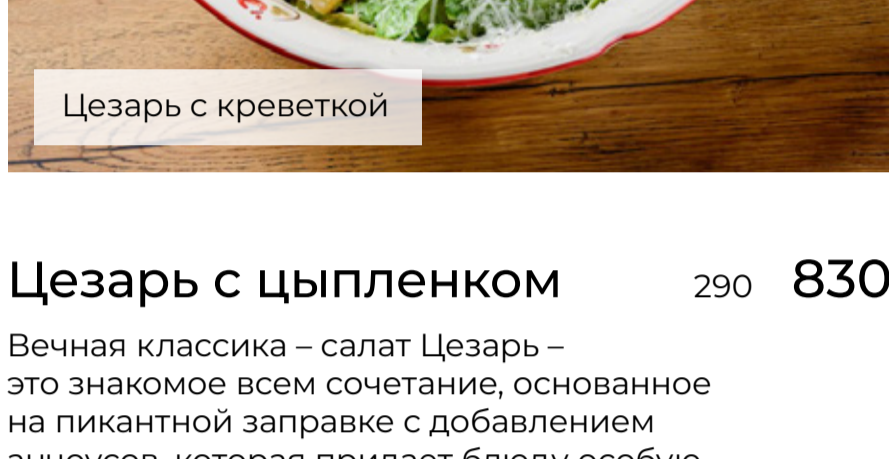
Пищевая ценность на 100 г:
108 ккал | Белки: 1 г | Жиры: 10 г | Углеводы: 3 г

Греческий 300 710

Греческий салат – это солнечный букет средиземноморских вкусов и ароматов. Крупные куски спелых томатов, сочных огурцов и сладкого перца окружены ломтиками соленого сыра фета, который добавляет блюду насыщенность и сливочную нотку. Греческий салат – это воплощение простоты и изобилия, которое напоминает о теплых вечерах на берегу моря.

Состав: огурцы, помидоры, перец, оливки, лук ялтинский, сыр фета, лук зеленый, заправка греческая (масло растительное, масло оливковое, сахар, сок лимона, цедра лимона, лук).

Пищевая ценность на 100 г:
121 ккал | Белки: 2 г | Жиры: 11 г | Углеводы: 3 г



Цезарь с креветкой

Цезарь с цыпленком 290 830

Вечная классика – салат Цезарь – это знакомое всем сочетание, основанное на пикантной заправке с добавлением анчоусов, которая придает блюду особую изюминку и неповторимый вкус.

Состав: салат романо, чиабатта, филе бедра маринованное (соевый соус, цедра лимона, йогурт греческий, масло растительное, чеснок сушеный, кориандр, перец черный молотый), сыр пармезан, масло оливковое экстра вирджин, соус цезарь (анчоусы, горчица, чеснок, соус ворчестер, соус рыбный, соевый соус, сахар, цедра лимона, сок лимона, масло).

Пищевая ценность на 100 г:
210 ккал | Белки: 7 г | Жиры: 16 г | Углеводы: 10 г

Цезарь с лососем 290 950

Вечная классика – салат Цезарь – это знакомое всем сочетание, основанное на пикантной заправке с добавлением анчоусов, которая придает блюду особую изюминку и неповторимый вкус.

Состав: салат романо, чиабатта, лосось слабосоленый, сыр пармезан, масло оливковое экстра вирджин, соус цезарь (анчоусы, горчица, чеснок, соус ворчестер, соус рыбный, соевый соус, сахар, цедра лимона, сок лимона, масло растительное, желток яичный, сыр пармезан).

Пищевая ценность на 100 г:
259 ккал | Белки: 7 г | Жиры: 20 г | Углеводы: 14 г

Цезарь с креветкой 290 1 020

Вечная классика – салат Цезарь – это знакомое всем сочетание, основанное на пикантной заправке с добавлением анчоусов, которая придает блюду особую изюминку и неповторимый вкус.

Состав: салат романо, чиабатта, креветки, сыр пармезан, масло оливковое экстра вирджин, соус цезарь (анчоусы, горчица, чеснок, соус ворчестер, соус рыбный, соевый соус, сахар, цедра лимона, сок лимона, масло растительное, желток яичный, сыр пармезан).

Пищевая ценность на 100 г:
249 ккал | Белки: 7 г | Жиры: 19 г | Углеводы: 14 г

Винегрет с печеными овощами и солеными рыжиками 250 470

Ароматные запеченные свекла, морковь и картофель, нежный зеленый горошек, хрустящие огурцы и лук в легкой заправке. Благодаря запеканию овощи приобретают насыщенный вкус и мягкую текстуру, делая привычный винегрет по-настоящему изысканным. Идеальная закуска для тех, кто ценит гармонию простоты и глубины вкуса.

Состав: картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук красный, лук резанец, масло растительное, горчица, соленые рыжики.

Пищевая ценность на 100 г:
93 ккал | Белки: 1 г | Жиры: 5 г | Углеводы: 11 г

Оливье с языком и красной икрой 250 760

Наша интерпретация классического новогоднего салата, достойная самого изысканного застолья. Нежнейший говяжий язык придает блюду особую аристократичность и насыщенность, а яркие вкрапления красной икры не только украшают салат, но и добавляют ему утонченную пикантность, превращая его в настоящий гастрономический шедевр.

Состав: язык отварной, картофель запеченный, морковь запеченная, яйцо, майонез, горошек консервированный, огурцы соленые, икра лососевая

Пищевая ценность на 100 г:
147 ккал | Белки: 10 г | Жиры: 11 г | Углеводы: 2 г

Салат с тунцом и соусом тоннато 250 1 020

Этот элегантный салат сочетает в себе свежий вкус тунца, нежных овощей тоннато и легкие ноты помидоров и огурцов. Опаленный тунец придает блюду особую текстуру и глубину аромата, а соус тоннато добавляет кремовую структуру и насыщенность.

Состав: тунец, огурцы, помидоры, листья салата, соус вителло (консервированный тунец, печень трески, соевый соус, уксус бальзамический, соус ворчестер, чеснок, масло оливковое, майонез, йогурт греческий, соус рыбный, перец халапеньо), заправка (масло оливковое экстра вирджин, сок лимона, соус рыбный, сахар), семя тыквы, семя льна, орехи кедровые.

Пищевая ценность на 100 г:
101 ккал | Белки: 5 г | Жиры: 8 г | Углеводы: 3 г

Салаты с сырами собственного производства

Салат с лучшими сезонными томатами, бурратой и соусом песто 400 1 200

Салат с печеной свеклой, карамельным миндалем, страчателлой и соусом песто 250 660

Салат со свежими овощами, сметаной и тертым сыром белпер кнолле 250 510

Интересный салат из свежих овощей и сыра белпер кнолле собственного производства. С помощью интересного сыра в обсыпке из черного перца можно регулировать яркость вкуса и солонатовость блюда.

Состав: огурцы, помидоры, редис, яйцо, сметана, листья салата, масло растительное нерафинированное, сыр белпер кнолле.

Пищевая ценность на 100 г:
209 ккал | Белки: 10 г | Жиры: 15 г | Углеводы: 9 г

Салат с сыровяленой уткой, грейпфрутом и страчателлой 250 1 070

Элегантное сочетание насыщенного вкуса утки, освежающей кислинки грейпфрута и нежной кремовой текстуры страчателлы.

Состав: утка сыровяленая, грейпфрут кимчи, помидоры, перец, соус вишневый (вишня, горчица, масло оливковое экстра вирджин, масло растительное, уксус бальзамический, соевый соус, сахар), сыр страчателла, миндаль лепестками, листья салата.

Пищевая ценность на 100 г:
113 ккал | Белки: 5 г | Жиры: 8 г | Углеводы: 5 г

Салат с сыровяленой уткой, грейпфрутом и страчателлой

ВЫПЕЧКА

Перепечи классические

Мясные из говядины и свинины	3 шт.	560
Капустные со сметаной	3 шт.	420
С лесными грибами	3 шт.	590
С камским судаком	3 шт.	590
С индейкой и сулугуни	3 шт.	470
С курицей и калегой	3 шт.	470



Авторские перепечи от шефа

С ростбифом и мятым картофелем	3 шт.	1 070
С сыровяленой уткой и мятым картофелем	3 шт.	1 070
С лососем и мятым авокадо	3 шт.	1 310

Фокачча

С моцареллой и печеным перцем	320	830
С бурратой и свежими томатами	510	1 190
Со страчателлой и вялеными томатами	310	950
Пшеничный тартин	100/30	240
Подаём с взбитым сливочным маслом		
Фокачча	100/30	300
Подаём с взбитым сливочным маслом		

ГОРЯЧЕЕ

Шашлык из свинины 160/200/50 **710**

Подаем на фокачке с гарниром из свежих овощей и соусом

Шашлык из куриного бедра 160/200/50 **710**

Подаем на фокачке с гарниром из свежих овощей и соусом

Филе утки с морковным кремом и маринованным грейпфрутом 330 **1 070**

По умолчанию прожарка medium



Стейк миньон с картофельным кремом

Каре ягненка с цветной капустой и фисташковым соусом 160/160 **1 380**

Подаем на фокачке с гарниром из свежих овощей и соусом

Стейк из индейки с цукини и мятными бобами 150/150 **830**

Стейк миньон с картофельным кремом 160/170 **1 620**

Стейк миньон с картофельным кремом, сливочным демигласом и сморчками



Бифштекс с картофельным кремом и брусничным соусом

Стейк рибай из реберной части 100 **3 580**

Стейк фланк с картофельным гратеном 120/140 **2 020**

Бифштекс с картофельным кремом и брусничным соусом 350 **1 060**

Стейк из лосося со спагетти из цукини 100/160 **1 780**



Стейк из лосося со спагетти из цукини

ГАРНИРЫ

Овощи и грибы на гриле с гуакамоле 200 **590**

Печеный баклажан со страчателлой 320 **830**

Печеный картофель в домашних специях 150 **380**

Стейк из капусты с трюфельным соусом 320 **380**



Печеный баклажан со страчателлой

СОУСЫ

Лимонный айоли 60 **180**

Песто 60 **180**

Фисташковый 60 **180**

Гуакамоле 60 **180**

Яблочный айоли 60 **180**

Грибной на сметане 60 **180**

Томатная сальса 60 **180**

Аджика острая 60 **120**

Томатный с кинзой 60 **120**



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ПРЯНЫЙ КРОЛИК

Кейтеринг от «Пряного Кролика» – это уникальное гастрономическое предложение, сочетающее в себе изысканный вкус и продукты местных фермеров. Хумус из желтого гороха с сальсой и халапеньо, сыровяленный свиной окорок, салат с тигровыми креветками. Команда «Пряного Кролика» готова предложить свое меню для любого повода

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Вяленые томаты 70 500

Вяленые томаты, масло оливковое Экстра Верджин, чеснок, розмарин

Оливки домашние в маринаде 250 840

Оливки с костью, масло оливковое Экстра Верджин, цедра апельсина, тимьян

Огурцы Баттер Пиклз 200 530

Огурцы, лук, соус кимчи

Брускетта с красной рыбой и соусом унаги 220 900

Богатый вкус подкопченной рыбы с соусом унаги на свежесыпеченной чиабатте с добавлением лапши из огурцов.

Брускетта вителло тоннато и жемчужным луком 150 780

Сытные и очень нежные брускетты с пастроми из говядины и домашним майонезом

Паштет из куриной печени 100/80/20 500

Куриная печень, морковь, лук, сливки, хлеб чиабатта

Рийет из разных рыб с двумя видами хлеба 70/80 560

Горбуша, огурцы маринованные, каперсы, лук красный, сметана, творожный сыр, хлеб льняной и ляпун

Хумус с цукини в азиатском маринаде 220 410

Нут, тахини, чеснок, цукини

Тарелка сыров 240 2 200

Сыры дорблю, чеддер 12 мес., пармезан, камамбер, сулугуни, творожный

Тарелка мяса 220 2 400

Пастроми из говядины, бастурма из говядины, вяленая утка, прошутто, мортаделла

Тартар из телятины 190 930

Телятина, пармезан, вяленые томаты, лук, каперсы, трюфельное масло, хлеб льняной

Форшмак из сельди на хрустящей бриоши 150 500

Сельдь, яблоко, лук шалот, килька в домашнем маринаде

САЛАТЫ

Греческий салат с малиновым оцетом 245 830

Салат с кроликом, руколой и кунжутно-имбирной заправкой 130 830

Салат с лососем, мягким сыром и печеным перцем 290 1 020

Листья салата со слабосоленой семгой, печеными перцами и мягким сыром

Зеленый салат с уткой и мандаринами 215 950

Листья салата с копченой уткой, мандаринами в собственном соку и медово-горчичной заправкой

Салат с телячьим языком, имеретинским сыром, овощами и базиликовым соусом 170 780

Салат с пастроми из говядины, картофелем, вялеными томатами и майонезом кимчи 230 710

Листья салата, пастроми из говядины, вяленые помидоры, трюфельный картофель, с пряным домашним маонезом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Телячий язык с вешенками с соусом демиглас 100/30 1 100

Традиционное сочетание томленного телячьего языка в демигласе и вешенками

Спинка лосося с перечным соусом 140/30 2 200

Спинка лосося с соусом из печеных перцев

Утиная грудка с трюфельным соусом 150/30 1 100

Стейк из свиной шеи с соусом демиглас 200/30 1 020

ГАРНИРЫ / ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина 150 550

Чиабатта и бриошь собственного производства, зерновой хлеб и взбитое масло

Картофель «Пушкин» 150 350

Картофель, запеченный со сливочным маслом и тимьяном

Овощи на гриле 180 480

Брокколи, баклажан, перец болгарский, сезонные грибы, фасоль

Спаржа 150 480

ДЕСЕРТЫ

Морковный пирог 200 520

Морковный пирог с малиновым конфитюром



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ЛУНА И ЧЕРЕПАХА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Батат фри 220 470
с карри майонезом

Картофель фри 220 420
с трюфельным майонезом

Ротти с креветками 200 740

Индийская пшеничная лепешка, жареные креветки в сочетании с авокадо и огурцом, лук сибулет, соус терияки. Украшается кунжутом кимчи

Ротти со свининой 200 740

Индийская пшеничная лепешка, рваная свинина в сочетании с хумусом и шпинатом, свежими томатами, луком сибулет, со сладковатым соусом на основе соевого соуса, чеснока, черного перца и меда. Украшается кунжутом кимчи

Мидии запеченные 4 шт. 660
с креветками

Половинки створок мидий, запеченные с креветкой под шапочкой из майонеза и икры тобико

Немы со свининой 3 шт. 420
и грибами

Традиционная вьетнамская горячая закуска. Хрустящие блинчики из рисовой бумаги

Немы с овощами 3 шт. 410
и грибами

Традиционная вьетнамская горячая закуска. Хрустящие блинчики из рисовой бумаги

Тартар с говядиной 150 870
и угрем

Нежный тартар из говядины в сочетании с угрем наги под соусом цитрусовый понзу и подушкой на айоли и соусом хойсин. Подаем с рисовыми чипсами

САЛАТЫ

Цезарь с курицей 180 620

Куриное филе со свежими томатами черри, хрустящими листьями салата и чесночными гренками с соусом цезарь и сыром пармезан

Цезарь с семгой 180 650

Семга со свежими томатами черри, хрустящими листьями салата, чесночными гренками с соусом Цезарь и сыром пармезан

Цезарь с креветками 180 650

Аргентинские креветки со свежими томатами черри, хрустящими листьями салата, чесночными гренками с соусом цезарь и сыром пармезан

Салат с говядиной 210 700
и опятами

Жареная говядина с маринованными опятами, хрустящими листьями салата и черри

Салат с печеной 220 700
свеклой и малиновым соусом

Печеная свекла с сыром фета, салат рукола с огурцами, малиновая заправка и грецкий орех

Салат нисуаз 300 650

Листья салата с руколой, стручковая фасоль, отварное яйцо, жареный бэйби картофель, обожженные слайсы тунца

СУПЫ

Том ям 550 890

Тайский суп с морепродуктами и пряностями. Подается с рисом жасмин

Фо бо 500 790

Популярный вьетнамский суп на бульоне с ломтиками говядины, лапшой и проросшими ростками сои. Подается с перцем чили, острым соусом, лаймом, кинзой и мятой

ГОРЯЧЕЕ

Куриное филе 250 750
в апельсиновом перце

с соусом пармезан

Котлета из утки 250 1 070

ДЕСЕРТЫ

Медовик 170 450

Чизкейк 130 460
с зеленым чаем

Классический чизкейк в фирменном исполнении на основе зеленого чая в сочетании с манговым соусом и кусочками манго



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

АРЕНДА

МЕБЕЛЬ И ТЕКСТИЛЬ

**Стол складной
прямоугольный** 1 шт. 800

Размер: 1800x900
Цвет столешницы: орех
Цвет подстольев: черный

Скатерть на стол 1 шт. 800

Размер: 3100x2200
Цвет: бледно-салатовый

Стрейч-чехол на стол 1 шт. 800

Размер: 1800x900x750
Цвет: черный

Коктейльный стол 1 шт. 600

Диаметр: 800
Цвет столешницы: орех
Цвет подстольев: черный

**Стрейч-чехол
на коктейльный стол** 1 шт. 600

Диаметр: 800
Цвет: молочный

Стул складной 1 шт. 300

Размер: 425x530x780
Материал: береза

Подушка на стул 1 шт. 150

Материал: рогожка
Цвет: бежевый

**Салфетка тканевая
порционная** 1 шт. 100

Цвет: молочный, черный, оливковый

ОБОРУДОВАНИЕ

**Мармит газовый
с роликовой крышкой** 1 шт. 2 000

На выбор: одна или две гастроемкости.
В комплекте две газовые горелки

**Кипятильник
Abat 15 л** 1 шт. 1 200

**Кипятильник
Abat 30л** 1 шт. 1 500

ПОСУДА

Хайбол 210 мл 1 шт. 50

Шот 50 мл 1 шт. 30

Олд Фэшн 300 мл 1 шт. 50

Бокал-флюте 190 мл 1 шт. 50

Бокал для вина 350 мл 1 шт. 60

**Бокал для бренди
400 мл** 1 шт. 50

Кувшин 1.3 л 1 шт. 100

Ведро для льда 1 шт. 100



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ПЕРСОНАЛ

Наша гордость – сотрудники, настоящие профессионалы своего дела. С нами каждый гость чувствует себя особенным

Официант от 5 500

Профессионалы, тонко чувствующие атмосферу мероприятия. Они обеспечат высокий уровень сервиса – от подачи блюд согласно таймингу до поддержания чистоты и создания уюта.

Стоимость работы на площадке за 3 часа составит 3 500Р, каждый последующий час 500Р. Подскажем необходимое кол-во сотрудников для вашего праздника

Бармен от 6 000

Мастера бара, знающие не только все алкогольные позиции наизусть, но и искусство приготовления уникальных коктейлей. Они создадут атмосферу веселья и подарят вашим гостям незабываемый вкус.

3 часа работы на площадке, каждый последующий час +600Р. Подскажем необходимое кол-во сотрудников для вашего праздника.

Куратор мероприятия от 7 000

Специалист, который берет на себя управление всем процессом. От контроля за работой персонала до подачи блюд в нужный момент времени – мы заботимся о каждой детали.

Стоимость работы на площадке за 3 часа составит 5 000Р, каждый последующий час +700Р. Подскажем необходимое кол-во сотрудников для вашего праздника

Повар от 7 000

Наши повара владеют искусством приготовления блюд различных кухонь. Будь то японская, узбекская, мексиканская, грузинская или европейская, они создадут неповторимый вкус для вашего мероприятия.

Стоимость работы на площадке за 3 часа составит 5 000Р, каждый последующий час +700Р. Подскажем необходимое кол-во сотрудников для вашего праздника.

Шеф-повар от 10 000

Наш гуру кулинарии, знающий все о кухне и даже больше. Он проконтролирует или приготовит блюда любой сложности, удивляя ваших гостей вкусовыми изысками.

Стоимость работы на площадке за 3 часа составит 8 000Р, каждый последующий час +1000Р. Подскажем необходимое кол-во сотрудников для вашего праздника



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)