

Банкетное меню

Готовые сеты

Бизнес 3500 р

Выход блюд на 1 персону 1180 г

Закуски

Ассорти кубанских овощей и зелени	150 г
Буженина с грибным муссом	120 г
Семга слабой соли с зеленым маслом	90 г

Салат

Цезарь с фермерским цыпленком	220 г
-------------------------------	-------

Горячая закуска

Сыр домашний слабой соли жареный с вареньем инжира	100 г
--	-------

Горячее блюдо

Томленая баранья лопатка с овощами сезонными	350 г
--	-------

Хлеб

Ремесленный хлеб из твердых сортов пшеницы	150 г
--	-------

Фишт 4500 р

Выход блюд на 1 персону 1310 г

Закуски

Ассорти кубанских овощей и зелени	150 г
Паштет индейки с персиковым вареньем	60 г
Семга слабой соли с зеленым маслом	90 г
Лобио пряный	150 г

Салат

«Тбилисо» из рваной телятины с печеными овощами и фирменным соусом	220 г
--	-------

Горячая закуска

Пирог со свекольной ботвой и сыром	120 г
------------------------------------	-------

Горячее блюдо

Мякоть барашка на костре/Шея свиная на костре	250 г
---	-------

Гарнир

Картофель молодой с душистым маслом и укропом/Харовац	150 г
---	-------

Хлеб

Пури, лаваш тонкий	120 г
--------------------	-------

Европейский 6000 р

Выход блюд на 1 персону 1500 г

Закуски

Овощное крудите с соусом тар тар	90 г
Вителло тонато (нежный ростбиф с соусом из тунца)	100 г
Севиче из локальной рыбы (свежая черноморская рыба, овощи, корнеплоды сезонные с нереальным соусом)	70 г
Хумус нежный с вялеными томатами	70 г

Горячая закуска

Хрустящая тигровая креветка с соусом сладкий васаби и щучьей икрой	120 г
--	-------

Горячее блюдо

Стейк семга приготовленный по вашему желанию/миньон из локальной вырезки теленка/каре барашка	200 г
---	-------

Гарнир

Овощи гриль/гротен дофинуа картофельный	200 г
---	-------

Хлеб

Чиабата, кефирный, бородинский, грисини, копченое масло	150 г
---	-------

На сладкое

Шоколадный трайф/крем брюле с попкорном из гречки/шу с заварным кремом и ягодным соусом/панакота с персиковым пюре	200 г
--	-------

Напитки

Лимонад фейхоа/мандарин натуральный	300 г
-------------------------------------	-------

Для старта

Хумус с вялеными томатами и оливковым маслом	250 г	750 р
тахина, нут, масло кунжутное, соль, сок лимона, сумах, пита		
Нежнейший паштет из индейки со сливовым соусом	250 г	850 р
индюшиная печень, мускатный орех, сливки, сливочное масло, соль, перец		
Фрукты и ягоды	100 г	от 300 р
согласно сезону		
Ассорти итальянских копченостей	300 г	2400 р
коппа, мортаделла, салями милано, парма, каперсы, вяленые томаты		
Мясные специалитеты локальные	250 г	1300 р
суджук, рулет куриный, казы, буженина, домашняя колбаса из свинины		
Плато Итальянских сыров	250 г	2100 р
горгонзола, бри, пармезан, качотта с трюфелем, мед, орешки		
Местные сыры	250 г	1200 р
домашний слабой соли, адыгейский копченый, брынза, козий мягкий, сырные хинкали.		
Рыбное плато	350 г	2400 р
лосось пряного посола, угорь филе в карамельном соусе, филе копченой рыбы, фунчоза		

Бабагануш и тахина с горячими лепешками	450 г	950 р
баклажан, тахина, соль, перец, масло кунжутное, масло растительное, пита		
Petit Village	220 г	1500
модернизированная закуска из французских бистро с невесомым айоли и крабом		
Овощи с грядки и соусом тартар	450 г	850 р

Сырое

Крудо из местной рыбы	200 г	1400 р
согласно сезону		
Тартар из говядины на мозговой косточке с белым луком и маринованным тархуном	150 г	1200 р
мраморная говядина, мозговая косточка , дижонская горчица, каперсы, соль, перец, гренки, желток		
Тартар из лосося с авокадо и соусом унаги	150 г	1200 р
лосось свежий, авокадо, табаско, оливковое масло, сок апельсина, лимон, соус унаги		
Крудо сибас	150 г	1400 р
сибас свежий, сок лайма, масло кунжутное и оливковое, лук шалот, таджасские маслины		
Хамачи с гуакомоле	150 г	1200 р
свежая рыба, авокадо, кинза, острый перец, соль, перец черный, оливковое масло		

Салаты

Бакинские томаты с фиолетовым луком и душистым маслом	250 г	550 р
бакинские розовые томаты, фиолетовый лук, пахучее масло, зелень		
Авокадо на гриле с гренками из бородинского хлеба, яйцом пашот и мурманским лососем	250 г	1150 р
авокадо, гренки из черного хлеба, яйцо, микс зелени, лосось слабой соли		
Буратта с розовыми томатами, рукколой, зеленью базилика и песто	250 г	850
буратта, томаты розовые, руккола, базилик, соус песто		
С креветками, рукколой, сегментами грейпфрута и кедрового ореха	220 г	1100 р
креветка тигровая, руккола, грейпфрут свежий, кедровый орех, оливковое масло, соус манго, чили, микс салатов		
Салат из баклажан с китайской заправкой	250 г	750 р
баклажан, морковь, паприка желтая и красная, чеснок, острый китайский соус, кунжутное масло, кинза		
Теплый салат с ростбифом и фирменным соусом	250 г	1200 р
вырезка телятины, печеные овощи на костре, черри, микс салатов, пармезан, сливки, прованские травы, смесь пяти перцев		

Теплый картофельный салат с мидиями с кокосовым молоком	250 г	1200 р
Молодой картофель, кокосовое молоко, базилик, майонез, мидии, киви, кинза, лимон, имбирь, жареные фисташки, кари		
С уткой, йогуртовой заправкой, кедровыми орешками, шпинатом, огурцом и грушей	250 г	1100 р
утиное филе, йогурт термостатный, орех кедровый, шпинат, огурец свежий, груша, ткемали красный		
Нисуаз с тунцом	250 г	1200 р
филе тунца, картофель, яйцо перепелиное, фасоль стручковая, микс салата, фирменный соус		

Горячие закуски

Креветка тигровая хрустящая в соусе сладкий васаби с черной икрой	90 г	1400 р
тигровая креветка, корень васаби, сгущенное молоко, айоли, икра стерляди		
Жареный сыр с листьями салата и сливовым конфи	250 г	750 р
сыр домашний слабой соли, соус сливовый, микс салата		
Камамбер запеченный с вареньем кумквата	250 г	1000 р
камамбер, варенье сезонное, розмарин		
Гребешок под соусом голандез с черной икрой и виолой	100 г	1300р
гребешок охотский, яйцо, сливочное масло, соль, перец, черная икра, цветки виолы		
Мозговые косточки с пряным чимичурри и утренним багетом	250 г	850 р
косточки мозговые, соус чимичурри, свежее испеченный хлеб		
Мидии черноморские в разных соусах	450 г	1200 р
мидии, лук, чеснок, тимьян. Соусы: на основе сливок ,томатов в собственном соку и белом вине		
Запеченный батат с сыром горгонзола	250 г	950 р
батат, сыр горгонзола, прованские травы, сливки, гранатовый соус, оливковое масло		

Горячее

Утиная ножка конфи с кремовым пюре	400 г	1200 р
утиное филе, соевый соус, мед кашановый, соль, перец, картофельное пюре		
Барабулька жареная по-рыбацки с луком	100 г	550 р
барабулька жареная в муке на растительном масле с луком (от 500 г)		
Цыпленок корнишон с картофелем и беконом	200/200 г	1200 р
Семга стейк под соусом бешамель	250 г	1900 р
стейк семги , сливки, пармезан, чеснок, соль, перец, прованские травы, сливочное масло		

Сибас с овощами и белым вине	400 г	1300 р
сибас, свежий перец, лук порей, лук красный, цукини, баклажан, вино, прованские травы, тимьян		
Сарган черноморский с мятым картофелем	400 г	1400 р
сарган местный, масло растительное, беби картофель, розмарин, оливковое масло		
Стейк "Миньон" с соусом каберне	200 г	1800 р
мраморная говядина, горные травы, соль морская, смесь пяти перцев, каберне совиньон		
Индейка сувид с соусом дор блю и картофельным пюре	200/150	1100 р
филе индейки, соль, сливочное масло, сыр дор блю, пармезан, пюре воздушное		
Ростбиф с соусом Беарнез	100 г	900 р

На костре

Каре барашка (Дагестан)	100 г	1200 р
каре, соль, перец, лук, чабрец		
Мякоть барашка	100 г	750 р
мякоть барашка, соль, лук, перец, хмели-сунели		
Шея свиная (Ростовская)	100 г	350 р
шея свиная, лук, соль, перец		
Мраморная говядина (Top Sirloin Butt)	100 г	750 р
мраморное мясо, розмарин, соль, перец, оливковое масло, чеснок		
Филе индейки	100 г	450 р
грудка индейки, соевый соус, масло оливковое, перец		
Куриные бёдрышки с соусом Пико де Гайо	100 г	350 р
куриные бёдрышки, лук, соль, перец, кинза, лук ялтинский, томат канкасе, сок лайма, оливковое масло		
Скумбрия копченая с карамелизованным лимоном	100 г	250 р
скумбрия, лук, соль, перец, лимон		
Форель (Адлерское форелевое хозяйство)	100 г	450 р
форель, тимьян, оливковое масло		
Семга (Мурманск)	100 г	950 р
семга, прованские травы, смесь пяти перцев, оливковое масло		
Клыкач патагонский	100 г	1300 р
клыкач, соевый соус, перец		
Креветка тигровая с головой в панцире	100 г	1000 р
креветка тигровая, соевый соус, оливковое масло, чеснок		

Гребешок в ракушке гребешок, соль, оливковое масло	100 г	1000 р
Кальмар командорский с чимичурри кальмар, соль, перец, оливковое масло, чеснок, петрушка	100 г	700 р
Осьминог осьминог щупальца, оливковое масло, чеснок, петрушка, соль	100 г	2300 р

Казан

Плов узбекский рис девзира/лазер, мякоть баранины, лук, морковь, масло растительное, соль, зира	250 г	500 р
Шурпа из говядины говядина на кости, лук, морковь, томат, зелень, соль, перец	400 г	550 р
Уха из 5 видов рыб рыба согласно сезону, томаты, зелень, перец зеленый, картофель	400 г	950 р

На вертеле

Барашек на вертеле с пивным маринадом и чабрецом барашек (от 10 кг), пиво, соль, перец, абхазская аджика, горные травы	1000 г	3500 р
Курица домашняя целиком курица целая, соевый соус, перец, свит чили	1000 г	1000 р

В коптильне

Креветка магаданская 60/70 сладкая горячего копчения Дикая северная креветка копченая на яблоневого щепе	100 г	850 р
Форель адлерская 1 небольшая рыбка (300-400гр) копченая на фруктовой щепе	100 г	450 р
Лосось/форель Стейк лосося/форели горячего копчения на фруктовой щепе	100 г	950 р
Клыкач патагонский Стейк клыкача горячего копчения	100 г	1300 р

Гарниры

Хоровац овощной (подаётся с салатом заправленным домашним маслом, с зеленью и сумах)	1000 г	2000 р
баклажан, перец, томаты, цукини печёные на мангале с зеленью, чесноком и душистым маслом.		
Овощи на гриле	100 г	450 р
перец красный, перец желтый, кабачок, баклажан, цукини, шампиньоны, спаржа		
Картофель по-деревенски	150 г	250 р
Знакомый для всех картофель жареный дольками с сырным соусом		
Спаржа на гриле	100 г	850 р
Маринованная в прованских травах, чесноке, оливковом масле и жареная на огне		
Гратен Дофинуа	200 г	450 р
классический картофельный гратен на сливках, с чесноком, розмарином, мускатным орехом и тремя видами сыра.		
Зеленый горошек в сливочном соусе с мятой	200 г	450 р
Зеленый горошек, масло сливочное, листья мяты, сливки, морская соль		
Рис дикий жареный с устричным соусом	150 г	350 р
Обжаренный в устричном соусе дикий рис с кунжутным маслом и соевым соусом		
Хлебная корзина	1 шт/450 г	750 р
кукурузный, чабатта, ремесленный, кефирный, со злаками, гриссини с розмарином, чёрный, бородинский с семечками и наше фирменное копченое масло		

Соусы

Ткемали зеленый	50 г	200 р
Ткемали гранатовый	50 г	250 р
Наршараб гранатовый	50 г	250 р
Аджика абхазская	50 г	150 р
Цахтон на основе мацони	100 г	250 р
По-грузински	50 г	150 р
Пико де Гайя	100 г	350 р
Кетчуп	50 г	150 р
Сладкий чили	50 г	150 р

Сладкое

Банан на мангале с нутеллой, мороженым и орешками кешью банан на костре, нутелла, орех кешью, мороженное	220 г	550 р
Крем-брюле с попкорном из гречки классический десерт в современном прочтении	220 г	550 р
Эклер с ванильным кремом	90 г	220 р
Панакота с персиковым соусом	220 г	450 р

Напитки

Вода «Волна» Негазированная. мягкая с минералами.	500 мл	120 р
Сок в ассортименте	1000 мл	750 р
Кока-кола стекло	200 мл	350 р
Морс клюквенный, брусничный, облепиховый	1000 мл	850 р
Лимонады собственного приготовления на основе фруктовых пюре и трав Фейхоа, мандарин+киви	1000 мл	1500 р
Чай ручного сбора алтайский иван-чай / с чабрецом / зеленый дракон / молочный улун / эрл грей / асам / с жасмином / с ромашкой / земляничный	250 мл	100 р

Кофе

Эспрессо	50 мл	150 р
Американо	200 мл	250 р
Капучино	250 мл	220 р
Латте	250 мл	250 р
В турке по-восточному	150 мл	200 р
В турке глянсе	150 мл	250 р