

# Банкетное меню

## Готовые сеты

### Бизнес 4200 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 5400 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

7200 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/гратен 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

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

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

## Сырое

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

## Салаты

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

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

## Горячие закуски

<b>Креветка тигровая хрустящая в соусе сладкий васаби с черной икрой</b>	120 г	1200 р
тигровая креветка, корень васаби, сгущенное молоко, айоли, икра стерляди		
<b>Жареный сыр с листьями салата и сливовым конфи</b>	250 г	750 р
сыр домашний слабой соли, соус сливовый, микс салата		
<b>Камамбер запеченный с вареньем кумквата</b>	250 г	1000 р
камамбер, варенье сезонное, розмарин		
<b>Гребешок под соусом голандез с черной икрой и виолой</b>	100 г	1300р
гребешок охотский, яйцо, сливочное масло, соль, перец, черная икра, цветки виолы		
<b>Мозговые косточки с пряным чимичурри и утренним багетом</b>	250 г	850 р
косточки мозговые, соус чимичурри, свежеиспеченный хлеб		
<b>Мидии черноморские в разных соусах</b>	450 г	1200 р
мидии, лук, чеснок, тимьян. Соусы: на основе сливок ,томатов в собственном соку и белом вине		
<b>Запеченный батат с сыром горгонзола</b>	250 г	950 р
батат, сыр горгонзола, прованские травы, сливки, гранатовый соус, оливковое масло		

## Горячее

<b>Утиная ножка конфи с кремовым пюре</b>	400 г	1200 р
утиное филе, соевый соус, мед кашановый, соль, перец, картофельное пюре		
<b>Барабулька жареная по-рыбацки с луком</b>	100 г	550 р
барабулька жареная в муке на растительном масле с луком (от 500 г)		
<b>Цыпленок корнишон с картофелем и беконом</b>	200/200 г	1200 р
<b>Семга стейк под соусом бешамель</b>	250 г	2500 р
стейк семги , сливки, пармезан, чеснок, соль, перец, прованские травы, сливочное масло		

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

## На костре

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

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

## Казан

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

## На вертеле

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

## В коптильне

<b>Креветка магаданская 60/70 сладкая горячего копчения</b> Дикая северная креветка копченая на яблоневого щепе	100 г	850 р
<b>Форель адлерская</b> 1 небольшая рыбка (300-400гр) копченая на фруктовой щепе	100 г	450 р
<b>Лосось/форель</b> Стейк лосося/форели горячего копчения на фруктовой щепе	100 г	1200 р
<b>Клыкач патагонский</b> Стейк клыкача горячего копчения	100 г	1300 р

## Гарниры

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

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

## Сладкое

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

## Напитки

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

## Кофе

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