

# Фуршетное меню

## Готовые сеты

**Велком**  
**1500 р**

Выход блюд на одну персону 340 г

Тарталетка с мягким сыром и пармой	50 г
Тапас с риетом из тунца и маринованным луком	50 г
Грисини груша и копа	30 г
Мини салат с карамелизованной свеклой кедровым орешком и сырным муссом	120 г
Трайфл Черный Лес	90 г

**Легкий**  
**1800 р**

Выход блюд на 1 персону 400 г

Тапас стручковая фасоль и хурма	50 г
Брускетта с вялеными томатами и козьим сыром	50 г
Тапас с оливками и песто	50 г
Печенный романеско с воздушным сыром	50 г
Мини салат Тайский	100 г
Шашлычки из цыпленка со сладким чили и паприкой	100 г

**Оптимальный**  
**2200 р**

Выход блюд на 1 персону 500 г

Парма манго и грисини	40 г
Овощной крудите с соусом тар тар	50 г
Севiche из локальной рыбы с ботатом и проросшим кориандром	50 г
Хрустящая креветка и свит чили	60 г
Нежнейший паштет и персиковое конфи	50 г
Брускетта с лососем пряного посола и креметте	50 г
Мини салат из морепродуктов с сегментами цитрусовых	100 г
Шашлычки из телятины с овощами	100 г

## **Идеальный** **3000 р**

Выход блюда на 1 персону 900 г

Командорский кальмар на гриле и чимиочурри	50 г
Тапас с цукини и мортаделлой	50 г
Тар тар из телятины с малиновым луком	60 г
Круасан с лососем и миксом салата	60 г
Круасан с лососем и миксом салата	50 г
Тартелья с куриным филе и овощами с острым соусом	100 г
Профитроль с пате и клюквенным соусом	50 г
Ботат с соусом горгонзолла	50 г
Шашлычки из семги с азиатским соусом	100 г
Ростбиф прянный	100 г
Брокколи на гриле	60 г
Картофель бейби с чесноком и розмарином	60 г
Пирог из цельнозерновой муки с инжиром и козьим сыром	90 г

## **Закуски**

<b>Мини сэндвичи с ветчиной и огурчиком</b>	50 г	90 р
тостерный хлеб, ветчина куриная, свежий огурец, лист салата, фирменный соус		
<b>Тост с салями и томатами черри</b>	40 г	150 р
тостерный хлеб, салями, томаты черри, проросший горох		
<b>Сырная шпажка с виноградом</b>	40 г	100 р
твёрдый сыр, виноград сезонный		
<b>Ростбиф с вялеными томатами</b>	50 г	210 р
ростбиф, вяленые томаты, каперсы		
<b>Маслины</b>	50 г	190 р
ассорти маслин ( Таджасские, красные, оливка зеленая Греческая )		
<b>Профитроль с муссом из лосося и икрой нерки</b>	50 г	210 р
профитроль заварной, лосось слабой соли , сливки, икра красная		
<b>Хрустящий багет с риетом из скумбрии</b>	50 г	170 р
багет светлый, копченая скумбрия, сливки, морская соль, лук маринованный, зелень		
<b>Валован с фаршмаком и маринованным луком</b>	50 г	170 р
валован слоеный, картофель, сельдь, яблоко, зелень, масло сливочное, лук маринованный, укроп		
<b>Жареный сулугуни с соусом наршараб и грушей</b>	50 г	150 р
местный сулугуни, соус наршараб, груша карамелизированная		

<b>Перец печёный с творожным сыром и зеленью</b>	60 г	200 р
слайсы печёного на костре перца романеско , сыр творожный, зелень, оливковое масло		
<b>Тапас с цукини, бужениной и зернистой горчицей</b>	60 г	170 р
слайсы цукини, буженина, горчица зернистая на зерновом тосте		
<b>Тарталетка с пармой, вялеными томатами и воздушным сыром</b>	50 г	240 р
тарталетка, пармская ветчина, вяленые томаты, крем чиз, микро кореандр		
<b>Хумус с вялеными томатами, копченой паприкой и кукурузным снеком</b>	50 г	170 р
нут, тахина, соль, оливковое масло, вяленые томаты, паприка, кукурузный снек		
<b>Бабагануш с тахиной и орехами</b>	70 г	170 р
баклажан, тахина, масло кунжутное, соль, кешью, пита.		
<b>Карпазе с соусом песто/крем бальзамик</b>	50 г	140 р
мини моцарелла, томаты черри, соус песто или крем бальзамик		
<b>Тартар из лосося и авокадо</b>	45 г	240 р
лосось свежий, авокадо, сок апельсина, соль морская, лимон, масло оливковое		
<b>Гребешок на гриле с пюре из манго</b>	100 г	300 р
пюре манго, сливки, оливковое масло, соль морская, перец, гребешок охотский		
<b>Паштет индюшиный нежный на гречишном тосте с грушевым конфи</b>	50 г	190 р
тост гречишный, печень индюшиная, сливки, сливочное масло, мускатный орех, груша, корица		
<b>Мусс из копченного лосося с икрой нерки, и печеньем гете</b>	40 г	210 р
лосось своего копчения, сливки, соль, перец, печенье гете, икра красная		
<b>Севиче из местной рыбы</b>	70 г	240 р
филе местной рыбы, кинза, сок лайма и апельсина, кукуруза, батат, бульон рыбный, соль морская, перец		
<b>Фруктовые шпажки</b>	100 г	220 р
согласно сезону		
<b>Мидия запеченная в створке под соусом дор блю</b>	70 г	190 р
Новозеландская мидия запеченная в сливочном соусе с сыром дор блю		

## **Брускетты**

<b>С ростбифом и карамелизованным луком</b>	50 г	220 р
чиабатта, вырезка телятины, оливковое масло, смесь прованских трав, смесь пяти перцев, ялтинский лук, мёд каштановый, корица, гвоздика		
<b>Со страчателлой чимичурри и жёлтыми томатами</b>	70 г	220 р
хлеб на кефирной закваске, сыр страчателла, соус чимичурри, разноцветные томаты черри		

<b>С лососем слабой соли и авокадо</b>	50 г	250 р
хлеб злаковый, лосось слабой соли, авокадо, сыр креметте		
<b>Тапас с томатами конкассе, базиликом и чесноком</b>	50 г	210 р
хлеб бездрожжевой, фермерские томаты, базилик, чеснок, оливковое масло первого отжима, морская соль		
<b>Брускетта с пастой из авокадо и креветкой на гриле</b>	70 г	230 р
хлеб ремесленный, авокадо, сок лайма, оливковое масло, тигровая креветка, чеснок, петрушка		
<b>Форшмак на черном хлебе</b>	50 г	190 р
гренка бородинского хлеба, сельдь, яблоко, желток, картофель, зелень, душистое масло		
<b>Тапас с гуакомоле и креветкой</b>	50 г	250 р
авокадо, красный перец, оливковое масло, кинза, морская соль, креветка тигровая, креветка на гриле, хлеб на закваске из кефира		
<b>Огурец фаршированный копченым сыром</b>	60 г	150 р
свежий огурец, адыгейский копченый сыр, фета, абхазская аджика зелень		

## Завернули

<b>Лосось, сыр филадельфия, тортилья огурец</b>	50 г	210 р
тортилья, крем-чиз, лосось слабой соли, огурец свежий, лимонный базилик		
<b>Спрингролл с овощами и соусом тартар</b>	50 г	195 р
рисовая бумага, перец желтый/красный, огурец, морковь, сельдерей, сметана, майонез, огурец соленый, чеснок, орех, укроп		
<b>Спригролл с креветкой и соусом манго чили</b>	50 г	245 р
рисовая бумага, креветка тигровая, соус манго чили, базилик		
<b>Рулетики из баклажан</b>	50 г	170 р
баклажан, соль, перец, чеснок, укроп, орех, мацони		
<b>Цукини, лосось и розовая соль</b>	40 г	200 р
слайсы свежего цукини, розовая соль, лосось		
<b>Кесадилья с курицей</b>	50г	160 р
тортилья, курица, кинза на огне, фасоль, лук красный, острый перец, сыр чеддер, томаты		
<b>Лосось пряный в китайском омлете</b>	50 г	190 р
лосось пряный, перец, огурец, омлет китайский		
<b>Рыбный крокет</b>	60 г	190 р
копченая горбуша, оливка, картофель, лук.		
<b>Сырные шарики</b>	50 г	150 р
Моцарелла, сырный соус.		

<b>Хамон с дыней/грушей/манго</b>	50 г	210 р
Антипасти с грисини, дыней/манго и хамоном гранд резерва		

## Мини салаты

<b>С козьим сыром и печеною свеклой</b>	120 г	250 р
свекла карамелизированная, кедровый орех, козий сыр, руккола		
<b>Авторский «Цезарь» с куриным филе</b>	120 г	270 р
каперсы, анчоусы, оливковое масло, чеснок, пармезан, куриное филе, листья романо и айсберг, сухарики, черри, тархун		
<b>Лёгкий</b>	120 г	170р
лимонный базилик, перец сладкий, огурец, черри, листья романо, руккола, соевый соус, оливковое масло, лимонный дрессинг		
<b>С ветчиной, сыром и маринованными грибами</b>	150 г	250 р
ветчина, твёрдый сыр, опята, маринованный лук, зелень, листья романо		

## Горячие блюда на огне

<b>Из курицы с терияки</b>	150 г	230 р
Шашлычки из куриного филе маринованного в терияки		
<b>Куриные крылышки в остром соусе</b>	250 г	350 р
Крылышки в Абхазской аджике на огне		
<b>Из телятины с овощами</b>	150 г	450 р
нежное мясо телятины в горных травах с сезонными овощами		
<b>Из лосося с овощами и унаги</b>	100 г	500 р
Шашлычки из филе лосося с овощами и унаги на огне		
<b>Из свинины</b>	150г	350
шашлычки из свиной шеи с овощами и маринованным луком		
<b>Креветка тигровая с сладким перцем</b>	100 г	440
Тигровая креветка без головы с красной паприкой приготовленная на огне		
<b>Печень индюшина по-азиатски</b>	100 г	170
Плотная, вкусная, с соусом свит чили и табаско приготовленная на огне		
<b>Куриные сердечки с тайваньским перцем</b>	100 г	150
Привычный продукт в непривычном сочетании соусов приготовленный на огне		
<b>Баранина мякоть с наршарб</b>	100 г	300 р
Мякоть Дагестанского барашка с натуральным гранатовым соусом на огне		
<b>Кальмар с чимиочурри</b>	100 г	300 р
нежнейший Командорский кальмар на гриле с пряным соусом и овощами		