

# Фуршетное меню

## Готовые сеты

### Велком

1800 р

Выход блюд на одну персону 340 г

Тарталетка с мягким сыром и пармой	50 г
Тапас с риемом 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

2100 р

Выход блюд на 1 персону 400 г

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

### Оптимальный

2600 р

Выход блюд на 1 персону 500 г

Парма манго и грисини	40 г
Овощной крудите с соусом тар тар	50 г
Севиче 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 сигментами цитрусовых	100 г
Шашлычки из телятины с овощами	100 г

# Идеальный 3600 р

Выход блюд на 1 персону 900 г

Командорский кальмар на гриле и чимичурри	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
Тартилья 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 сендвичи 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 шпайка с виноградом</b>	40 г	100 р
твердый 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 рийетом 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>Капрезе 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 карамелизированным луком</b>	50 г	220 р
чабатта, 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		

**Тапас с томатами конкассе, базиликом и чесноком** 50 г 210 р  
хлеб бездрожжевой, фермерские томаты, базилик, чеснок, оливковое масло первого отжима, морская соль

**Брускетта с пастой из авокадо и креветкой на гриле** 70 г 230 р  
хлеб ремесленный, авокадо, сок лайма, оливковое масло, тигровая креветка, чеснок, петрушка

**Форшмак на черном хлебе** 50 г 190 р  
гренка бородинского хлеба, сельдь, яблоко, желток, картофель, зелень, душистое масло

**Тапас с гуакомоле и креветкой** 50 г 250 р  
авокадо, красный перец, оливковое масло, кинза, морская соль, креветка тигровая, креветка на гриле, хлеб на закваске из кефира

**Огурец фаршированный копченым сыром** 60 г 150 р  
свежий огурец, адыгейский копченый сыр, фета, абхазская аджика зелень

## Завернули

**Лосось, сыр филадельфия, тортилья огурец** 50 г 210 р  
тортилья, крем-чиз, лосось слабой соли, огурец свежий, лимонный базилик

**Спрингролл с овощами и соусом тартар** 50 г 195 р  
рисовая бумага, перец желтый/красный, огурец, морковь, сельдерей, сметана, майонез, огурец соленый, чеснок, орех, укроп

**Спригролл с креветкой и соусом манго чили** 50 г 245 р  
рисовая бумага, креветка тигровая, соус манго чили, базилик

**Рулетки из баклажан** 50 г 170 р  
баклажан, соль, перец, чеснок, укроп, орех, мацони

**Цукини, лосось и розовая соль** 40 г 200 р  
слайсы свежего цукини, розовая соль, лосось

**Кесадилья с курицей** 50 г 160 р  
тортилья, курица, кинза на огне, фасоль, лук красный, острый перец, сыр чеддер, томаты

**Лосось пряный в китайском омлете** 50 г 190 р  
лосось пряный, перец, огурец, омлет китайский

**Рыбный крокет** 60 г 190 р  
копченая горбуша, оливка, картофель, лук.

**Сырные шарики** 50 г 150 р  
Моцарелла, сырный соус.

**Хамон с дыней/грушей/манго** 50 г 210 р  
Антипаста с грисини, дыней/манго и хамоном гранд резерва

## Мини салаты

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

## Горячие блюда на огне

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