



GORODÓK

ресторан & бар

.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

”

*Ресторан — такое прекрасное место, где можно отвлечься от всех  
беспокоящих бытийных вопросов для того, чтобы подумать  
о действительно важном: чего бы съесть и выпить.*

***Елизавета Готфрик***

# БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

## Поросёнок молочный фаршированный

*Молочный поросенок, фаршированный гречневой кашей, гарнируется свежими овощами и соусом из белых грибов.*

(цена по запросу)

## Стерлядь фаршированная семгой

*Рыба, фаршированная муссом из семги и припущенная в шампанском.*

(шт от 2 кг)

(цена по запросу)

## Стерлядь фаршированная креветками

*Рыба, фаршированная креветками и филе судака с помидорками и свежими огурцами.*

(шт от 2 кг)

(цена по запросу)

## Судак фаршированный

*Рыба, фаршированная оливками, маслом сливочным, гарнируется овощами, отварными креветками и зеленью.*

(цена по запросу)

## Щука фаршированная

*Рыба, фаршированная оливками и сливочным маслом, гарнируется овощами, отварными креветками и зеленью.*

(цена по запросу)

## Курица фаршированная

*Запеченная целиком курица, фаршированная черносливом, гарнируется клюквой и зеленью, подается со сладким соусом*

(цена по запросу)

## Нога баранья (new)

*Фаршированная шампиньонами, черносливом и курагой)*

(цена по запросу)



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Рыбный развал

Тарелка рыбного ассорти из семги слабосоленой, Царь-рыбы подкопченной, балык из кальмара г/к и жареных креветок с чесноком - подается с икрой в тарталетке, маслинами и лимоном.

(200/10/12/45гp) **880 p.**

## Рыбное ассорти

Гарнируется маслинами, лимоном и зеленью.

цена за 100 гp:

- Рулет из семги со шпинатом и сливочным сыром
- Семга домашнего посола
- Царь-рыба х/к
- Балык х/к
- Креветки (жареные в специях с чесноком)

**180 p.**  
**660 p.**  
**460 p.**  
**300 p.**  
**400 p.**

## Спон

Большая порция зернистой лососевой икры, гарнируется маслом сливочным и лимоном, в тарталетках.

(150 гp - 5 шт) **900 p.**

## «Башенки» из семги

Семга слабосоленая, икра лососевая, нежный сыр, хлеб ржаной.

(135 гp - 3 шт) **660 p.**

## Крепы с семгой

Кусочки семги слабосоленого посола, завернутые в тонкий ароматный блинчик с нежнейшим сырным кремом.

(160 гp) **340 p.**

## Крепы с семгой, авокадо и вялеными томатами

Кусочки слабосоленой семги с творожным сыром, вялеными томатами, авокадо - завернутые в тонкий ароматный блинчик

(200 гp) **480 p.**

## Бутерброд с красной икрой

Классика в чистом виде - пшеничный тост, красная зернистая икра, масло сливочное и зелень.

(35 гp) **200 p.**

## Рыба в кляре

- Горбуша
- Треска
- Судак

цена за 1 кг:

**2160 p.**  
**2040 p.**  
**2160 p.**

## Сельдь по-русски

(Филе слабосоленой сельдис картофелем-пай и маринованным лучком).

(290 гp) **300 p.**



## Смороброд

Бутерброды на поджаренном бородинском хлебе.

- С сельдью, горчицей, творожным сыром и перепелиным яйцом (77 гр - 1 шт) **130 р.**
- С семгой, нежным сыром и перепелиным яйцом (69 гр - 1 шт) **230 р.**
- С сыром сулугуни и гуакамоле (87 гр - 1 шт) **120 р.**

## Чиабатта

Бутерброды на поджаренном белом хлебе -2 шт.

- С семгой (95 гр) **300 р.**
- С креветкой (115 гр) **360 р.**
- С семгой, сельдереем и перепелиным яйцом (120 гр) **360 р.**
- С вялеными томатами (85 гр) **240 р.**

## Мясная лавка

Тарелка мясного ассорти из буженины, отварного говяжьего языка, сырокопченой колбасы, варено - копченого бекона. Гарнируется оливками, маслинами и подается с соусом хрен)

(200/30/20 гр) **540 р.**

## Мясное ассорти

цена за 100 гр:

- Колбаса (сырокопченая) **240 р.**
- Колбаса (сыровяленая) **310 р.**
- Буженина **300 р.**
- Балык (сырокопченный) **240 р.**
- Говяжий язык **330 р.**
- Грудинка в/к **200 р.**
- Шейка (сырокопченая) **280 р.**
- Карбонат **200 р.**
- Вырезка свиная (сыровяленая) **280 р.**
- Вырезка из говядины (сыровяленая) **540 р.**
- Бастурма **540 р.**
- Суджук **420 р.**
- Куриный рулет с болгарским перцем и ветчиной **220 р.**
- Куриный рулет со свиной и черносливом **216 р.**
- Балык утки (сыровяленый) пех **460 р.**



## Рулетики из ветчины

Сырнй мусс, завернутый в ломтики ветчины.

(225 гр) **300 р.**

## Рулетики из языка с сырнм муссом

Рулетики из отварного телячьего языка, фаршированные орехами, сырнм муссом, зеленью и чесночным соусом.

(215 гр) **490 р.**

## Ассорти русского сала по-домашнему

Ассорти из трех видов сала. Подается с чесночными гренками и горчицей.

(150/75/30 гр) **300 р.**

## Профитроли

- с нежнейшим паштетом из говяжьей печени

(145 гр) **240 р.**

- с нежнейшим паштетом из куриной печени

(145 гр) **240 р.**

- со сливочным муссом

(200 гр) **240 р.**

- с креветочным муссом (new)

(218 гр) **420 р.**

## Cheese-ассорти

Маасдам, Дор Блю, Сулугуни и сыр ореховый. Подается с виноградом, грецкими орехами и медом.

(160/40/30/20 гр) **660 р.**

## Сырное ассорти

При выборе пяти разных наименований сыров - подача с грецкими орешками, ягодами, фруктовым «Чатни» и медом!

цена за 100 гр:

- Дор Блю

**480 р.**

- Пармезан

**400 р.**

- Чеддер

**290 р.**

- Ореховый

**290 р.**

- Маасдам

**290 р.**

- Камамбер/Бри

(150гр) **780 р.**

- Брынза

**240 р.**

- Сулугуни

**260 р.**

- Чечил

**660 р.**

## Сырные мешочки с бакинскими помидорами

Пикантная закуска на большую компанию с сырными мешочками из творожного сыра с сочными бакинскими помидорами, ароматным маслом и зеленью.

(340 гр- 3 шт) **660 р.**



### **Домашние разносолы (new)**

*Ассорти из русских разносолов: квашеная капуста, корнишоны, патиссоны, помидорки черри, перец и чеснок.*

(390 гр) **420 р.**

### **Баклажаны с огоньком**

*Пикантные рулетики из обжаренных баклажанов, фаршированные сыром, орехами и чесноком. Гарнируются томатами черри, зеленью и маслинами.*

(200/35 гр) **360 р.**

### **Баклажаны с творожным сыром**

*Нежные рулетики из баклажан, обжаренных на гриле с творожным сыром и печеными перцами. Гарнируются томатами черри, зеленью и маслинами.*

(235/35 гр) **380 р.**

### **Букет из свежих овощей (new)**

*Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец и редис. Подаются с соусом на выбор: оливковое масло с травами или сметана.*

(320 гр) **300 р.**

### **Битые огурцы (new)**

*Пикантные маринованные огурцы с оешиками кешью и кунжутом.*

(180 гр) **260 р.**

### **Халкидики (new)**

*Маринованные гигантские греческие оливки и маслины.*

(98 гр) **360 р.**

### **Грузди бочковые (new)**

*Подаются с лучком, чесночком и ароматным маслом.*

(195 гр) **300 р.**

### **Тарелка зелени**

*Микс из петрушки, кинзы, укропа, и зеленого лука.*

(100 гр) **220 р.**



# САЛАТЫ

## **Фирменный салат от шеф-повара «Городок»**

*Оригинальный салат в авторском исполнении. Очень мясной и очень вкусный!*

(220 гр) **420 р.**

## **Цезарь с курицей**

*Классический салат с запеченной курочкой, айсбергом, свежими томатами черри, пшеничными гренками, сыром пармезан и пикантной заправкой.*

(200 гр) **400 р.**

## **Цезарь с семгой**

*Классический салат со слабосоленой семгой, айсбергом, свежими томатами черри, пшеничными гренками, сыром пармезан и пикантной заправкой.*

(200 гр) **540 р.**

## **Цезарь с креветками**

*Классический салат с креветками, айсбергом, свежими томатами черри, пшеничными гренками, сыром пармезан и пикантной заправкой.*

(200 гр) **600 р.**

## **Оливье с курицей**

*Всем известный с детства салат - запеченная курочка, картошка, морковка, соленый огурчик, яйцо и зеленый горошек под майонезной заправкой.*

(200 гр) **260 р.**

## **Оливье с телятиной**

*Когда хочется что-то поинтереснее, скажите официанту и мы заменим курочку на телятину.*

(200 гр) **320 р.**

## **Оливье «по-царски»**

*Вариант для гурманов с икрой, лососем и королевскими креветками.*

(200 гр) **460 р.**

## **Тайны океана**

*Отварные кальмары, слабосоленая семга, креветки, жареный лук, яйцо, заправляется соусом на основе майонеза. Декорируется зернистой икрой и лимоном.*

(250 гр) **590 р.**

## **Надежда**

*Запеченное куриное филе, морковка по-корейски и болгарский перчик под нежным сливочным соусом.*

(210 гр) **300 р.**

## **Охота на лис**

*Куриное филе, жаренные шампиньоны с пассированным луком, салатом по-пекински, вяленными помидорками и сыром пармезан. Особый соус придает этому салату неповторимый вкус.*

(200 гр) **300 р.**





## Элегант

Запеченное куриное филе в тандеме с жареными шампиньонами, свежими огурцами, вяленными помидорками, красным луком и сыром пармезан. Заправляется соусом из майонеза.

(210гp) **360 p.**

## Безумие

Салат из отварного говяжьего языка, болгарского перца, свежего огурца в омлетных кружевах. Заправляется соусом из майонеза.

(180гp) **340 p.**

## Гнездо глухаря

Говядина, свежий и соленый огурчик, перепелиные яйца, сыр и чеснок. Заправляется соусом на основе майонеза.

(185 гp) **360 p.**

## Гусарский

Отварная говядина с миксом свежих овощей и соленых огурчиков, сыром пармезан и пикантной морковкой по – корейски. Подается с соусом на основе майонеза.

(220 гp) **360 p.**

## Гурман

Салат из отварного говяжьего языка, копченой грудинки, жареных шампиньонов, соленого огурчика, соуса на основе майонеза и сыра пармезан.

(200 гp) **360 p.**

## Пикантный

Кусочки буженины, отварной говяжий язык в сочетании с обжаренными шампиньонами, пассерованным луком, свежими и солеными огурчиками и сыром пармезан. Заправляется пикантным соусом на основе майонеза.

(220 гp) **380 p.**

## Чезаре (new)

Незабываемое сочетание запеченной курочки с авокадо и вялеными томатами со свежим огурчиком, сыром Пармезан и соус на основе майонеза.

(220 гp) **460 p.**

## Бонапарт (new)

Кусочки буженины, запеченной курочки, отварной говяжий язык, а также маринованные корнишоны, яйцо и сыр Пармезан, заправляется соусом на основе майонеза.

(220 гp) **480 p.**

## Тиффани (new)

Кальмары с вялеными томатами, сочным болгарским перчиком, помидорками черри, чесноком. Заправляется соусом на основе оливкового масла и соуса терияки.

(215 гp) **420 p.**



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## Жюльен «Столичный»

Курочка, свежие шампиньоны, обжаренные с репчатым луком, запеченные в сливочном соусе с сыром.

(150 гр) **240 р.**

## Жюльен «Жар-птица»

Курочка с обжаренным репчатым луком, запеченная в сливочном соусе с сыром.

(150 гр) **240 р.**

## Жюльен из семги

Филе семги, обжаренное с репчатым луком, запеченное в сливочном соусе с сыром.

(150 гр) **450 р.**

## Крылышки с соусом Блю Чиз

Хрустящие пикантные куриные крылья. Подаются с соусом Блю Чиз.

(200/50 гр) **390 р.**

## Фаршированные шампиньоны

Шляпки грибов шампиньонов фаршированные:

(210 гр)

- болгарским перцем и сыром Сулугуни **340 р.**
- курицей, помидорами черри и рассольным сыром **360 р.**
- рикоттой и шпинатом **390 р.**

## Долма из листьев винограда

- из свинины и говядины
- из баранины

(270 гр) **420 р.**

(270 гр) **460 р.**

## Мини-шашлычки (от 10-ти шт)

- с тайменем (филе тайменя, шампиньон, лимон) **260 р.**
- с палтусом (филе палтуса, томат черри, лимон) **260 р.**
- с лососем (филе семги, томат черри, лимон) **300 р.**
- со свиной шейкой (шея свиная, баклажан, лук маринованный) **250 р.**
- со свиной вырезкой (вырезка свиная, лук красный, лук маринованный) **240 р.**
- с вырезкой телятины (телячья вырезка, цукини, лук маринованный) **250 р.**
- с филе индейки (филе бедра индейки, перец болгарский, лук маринованный) **250 р.**
- с филе куриным (филе бедра куриного, баклажан, лук маринованный) **250 р.**

(90 гр) **260 р.**

(100 гр) **260 р.**

(95 гр) **300 р.**

(90 гр) **250 р.**

(85 гр) **240 р.**

(85 гр) **250 р.**

(95 гр) **250 р.**

(85 гр) **250 р.**

## Перец фаршированный семгой, булгуром и творожным сыром

Две половинки фаршированного перца подаются с оригинальным соусом.

(220/75 гр) **390 р.**

## **Стрелы Амура (new)**

*Запеченная курочка в тандеме с творожным сыром, апельсинами, салатными листьями и красным лучком, заправленным соусом на основе оливкового масла и соуса терияки.*

(200 гр) **420 р.**

## **Микс-салат с креветками**

*Тигровые креветки на подушке из сочного салатного микса, приправленного пикантным соусом, Пармезаном и перепилиными яйцами.*

(200 гр) **540 р.**

## **Салат с тунцом в медово-горчичной заправке**

*консервированный тунец с помидорками черри, картофельными дольками и перепелиным яйцом. Подается с пшеничной гренкой и заправляется оливковым маслом, горчицей и медом.*

(220 гр) **300 р.**

## **Грузинский**

*Древний рецепт салата с ароматными помидорами, свежими огурцами, болгарским перцем и гранатом с традиционным ореховым соусом, жгучим перчиком и кинзой.*

(250 гр) **350 р.**

## **Овощной салат по-грузински с говядиной**

*Кусочки обжаренной говядины со свежими огурцами, болгарским перцем, редисом, сочными томатами и крымским луком – под ароматным соусом с зеленью, грецкими орешками и гранатом.*

(220 гр) **470 р.**

## **Греческий**

*Свежие томаты, огурцы, болгарский перчик, маринованные оливки и маслины, красный маринованный лучок, сливочный сыр и традиционная заправка.*

(250 гр) **320 р.**

## **Аджапсандали**

*Любимый салат восточной кухни: баклажаны, болгарский перец, запечённые в духовке и сохранившие все самое полезное, дополняются помидорами, чесночком, репчатый луком и свежими травами, заправляются ароматным маслом*

(300 гр) **400 р.**

## **Теплый салат с баклажанами и кедровыми орешками**

*Запеченные баклажаны, свежие помидоры с творожным сыром, кедровыми орешками и зеленью, заправленные соусом «Чили свит» и устричным соусом.*

(230 гр) **400 р.**



# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## Семга под соусом «Бешамель»

Филе семги с изысканным французским белым соусом «Бешамель».

(330 гр) **850 р.**

## Семга «По-французски»

Аппетитное блюдо, основу которого составляет нежное филе семги, запеченное с картофелем и томатами, а пикантный сыр тонко оттеняет вкус блюда.

(340 гр) **800 р.**

## Рыбный сверток

Филе трески с картофелем, запеченное в пергаменте с овощами, грибами и сыром в сливочном соусе.

(400 гр) **420 р.**

## Белая рыба «Фантазия»

Филе судака, запеченное с баклажаном, помидором, яйцом, чесноком и сыром, заправленное соусом «Тар-тар»

(330 гр) **460 р.**

## Филе палтуса с мокровным кремом и кисло-сладким соусом (new)

Обжаренное филе палтуса, выложенное на креме из моркови и сливок, украшенное помидорами черри и лимоном.

(325 гр) **600 р.**

## Таймень с запеченным картофелем и апельсиновым соусом (new)

Филе тайменя с запеченным картофелем, микс-салатом под апельсиновым соусом.

(330 гр) **660 р.**

## Медальоны из говядины в трюфельном соусе

Медальоны из говяжьей вырезки, кабачки-гриль, с печеным картофелем и помидорками черри. Подаются с изысканным трюфельным соусом.

(330 гр) **720 р.**

## Телятина в кисло - сладком соусе

Телятина в пряном кисло - сладком маринаде с болгарским перцем, пармезаном и салатными листьями.

(270 гр) **830 р.**

## Жаркое «Казань»

Жаркое из мякоти барашка, тушеное с черносливом и дольями хрустящего картофеля. Подается в горшочке.

(300 гр) **600 р.**

## Мясо по-французски на новый лад

Свинина, запеченная с картофелем и цуккини под сырной корочкой.

(250 гр) **390 р.**



### **Свинина в кисло-сладком соусе**

Свинина в пряном кисло-сладком маринаде с болгарским перцем, пармезаном и салатными листьями.

(270 гр) **600 р.**

### **Медальоны из свинины в беконе**

«Шайбочки» из свиной вырезки, обжаренные в беконе. Подаются с картофелем по-деревенски и соусом сальса.

(480 гр) **640 р.**

### **«Маэстро»**

Сочная свиная шейка в соусе терияки, запеченная с картофелем в специях и чесночком. Подается с маринованной кукурузой и помидоркой черри.

(410 гр) **540 р.**

### **Рулет из свиной вырезки (new)**

Свиная вырезка фаршированная ветчиной и шпинатом, с картофельным пюре под медово-горчичным соусом.

(400 гр) **470 р.**

### **Свинина «По-Бургерски»**

Большая порция сочных свиных стейков с картофелем и овощами, подается с нашим фирменным томатным соусом.

(420 гр) **460 р.**

### **Цыпленок «Мормаранси» с вишневым соусом (new)**

Цыпленок корнишон подается с картофелем по-деревенски и соусом из натуральных вишен.

(345 гр) **540 р.**

### **Курица с сюрпризом**

Куриные окорочка с нежнейшей начинкой из грибов и сливочного сыра. Подается с жареными на гриле овощами.

(320 гр) **430 р.**



# ГАРНИРЫ

<b>Картофель фри</b>	(150 гр)	<b>180 р.</b>
<b>Картофель отварной</b> <i>Отварной картофель, подается с топленым сливочным маслом и зеленью</i>	(150 гр)	<b>140 р.</b>
<b>Картофель по-деревенски</b> <i>Свежая молодая картошечка, запечённая в специях и розмарине с чесноком.</i>	(250 гр)	<b>140 р.</b>
<b>Овощи гриль</b> <i>Обжаренные на гриле помидоры, баклажаны, цукини, болгарский перчик, шампиньоны и красный лук.</i>	(200 гр)	<b>260 р.</b>
<b>Овощной микс на пару</b> <i>Брокколи, стручковая фасоль, цветная и брюссельская капуста, морковь, заправленные соусом песто.</i>	(200 гр)	<b>180 р.</b>

# ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

<b>Хлеб (ржаной/пшеничный порционный)</b>	(1 шт)	<b>4р.</b>
<b>Хлебная корзина</b> <i>Корзинка со свежим домашним хлебом. Подается с ароматным сливочным маслом.</i>	(6 шт/50 гр)	<b>180р.</b>
<b>Горячая лепешка</b> <i>Свежая домашняя пшеничная лепешка.</i>	(1/2 шт)	<b>95р.</b>
<b>Лаваш</b>	(1 шт)	<b>55р.</b>



# БЛЮДА НА САДЖЕ

Подаются с запеченными на гриле свежими овощами  
и сервируются тонким лавашем.

## ВЫХОД БЛЮДА В ГОТОВОМ ВИДЕ:

### Ассорти на открытом огне (свинина, семга)

Подается с запеченными на гриле свежими овощами и сервируется тонким лавашем.

2000 гр **4400 р.**

Также для Вас мы можем приготовить саджи из ассорти одного вида мяса!

### Ассорти из курицы

Шашлык из куриного филе, шашлык из куриного бедра, шашлык из куриных крылышек и люля из курицы. Подается на тонком лаваше с картофелем по-деревенски, лучком и зеленью

(1450 гр) **1560 р.**

### Ассорти из индейки

Шашлык из филе индейки, шашлык из филе бедра индейки, шашлык из крылышек индейки, люля из индейки. Подается на тонком лаваше с картофелем по-деревенски, лучком и зеленью.

(1550 гр) **2050 р.**

### Ассорти из телятины

Шашлык из телячьей вырезки, шашлык из телячьей печени, шашлык из телятины с курдючным салом, люля из телятины. Подается на тонком лаваше с картофелем по-деревенски, лучком и зеленью.

(1350 гр) **3360 р.**

### Ассорти из свинины

Шашлык из свиной вырезки, шашлык из свиной шейки, свиные ребрышки, люля из свинины. Подается на тонком лаваше с картофелем по-деревенски, лучком и зеленью.

(1400 гр) **2160 р.**

### Ассорти из баранины

Шашлык из баранины на кости, шашлык из мякоти баранины, шашлык-семечки из баранины, люля из баранины. Подается на тонком лаваше с картофелем по-деревенски, лучком и зеленью.

(1150 гр) **3120 р.**

# БЛЮДА НА МАНГАЛЕ: ШАШЛЫК

Наши шашлыки и люля подаются с маринованным лучком на тонком лаваше.

## Свинина

Шашлык из свинины (вырезка)

Шашлык из свинины(шейка)

Шашлык из свинины на кости

Ребрышки свинины

Люля-Кебаб из свинины

(200/30/20 гр)

400 p.

360 p.

360 p.

360 p.

390 p.

## Баранина

Шашлык из баранины на кости

Шашлык из баранины (мякоть)

Люля-Кебаб из баранины

(200/30/20 гр)

660 p.

## Телятина

Шашлык из телятины (вырезка)

(200/30/20 гр)

720 p.

## Курица

Шашлык из куриного филе

Шашлык из куриных крыльев

Куриное филе в беконе

(200/30/20 гр)

300 p.

300 p.

325 p.

## Индейка

Шашлык из индейки (филе бедра)

(200/30/20 гр)

430 p.

## Рыба

Шашлык из семги

(200/30/20 гр)

850 p.

## Овощи

Шашлык овощной

(баклажаны, помидоры, шампиньоны, болгарский перец)

(200/30/20 гр)

300 p.

## Ассорти рыбное (палтус, левенги из семги, семга)

Подается с запеченными на гриле свежими овощами и листовым салатом.

2300 гр

5000 p.

## Восток-Запад

Ассорти из различных видов мяса: свинина, баранина, люля - Кебаб из баранины,

люля – Кебаб из свинины, курица в беконе.

1000 гр

2550 p.

## Рыбное искушение

Шашлык из семги, Левинги из семги, жареные на огне креветки и

Люля - Кебаб из картошки. Подается с соусом Наршараб.

1000 гр

3960 p.



# СОУСЫ

Шашлычный (собственного производства)	(50 гр)	85р.
Ореховый		85р.
Хрен		85р.
Горчица		85р.
Сметанный (с чесноком и травами)		85р.
Кетчуп		85р.
Аджика огненная		85р.
Наршараб		120р.
Ткемали (красный)		120р.

# ДЕСЕРТЫ

## Фруктовый сад

*Фруктовое ассорти из винограда, яблок, груши, киви и апельсина.*

(1000 гр)

**720 р.**

## Лимон с сахаром и солью

(100 гр)

**70р.**

## Многослойный фруктовый десерт

*Ассорти из свежих фруктов, переложенные мороженым с взбитыми сливками и десертной вишней.*

(350 гр)

**360 р.**

## Чизкейк «Малиновый»/ чизкейк «Нью-Йорк»

*Десерт на основе сливочного сыра и бисквитного печенья.*

(100/50/30/20 гр)

**300 р.**

## Штрудель яблочный

*Национальное австрийское блюдо, рулет из тонкого теста с яблочной начинкой.*

*Подается с шариком ванильного мороженого.*

(250 гр)

**360 р.**

## Торт «Тирамису»

*Шоколадный бисквит и нежный крем на основе сыра маскарпоне.*

(190 гр)

**370р.**

# МОРОЖЕНОЕ

## Бинди

*Ассорти из шариков различного мороженого с топпингом и взбитыми сливками.*

(150/50/30 гр)

**240 р.**

## Испанка

*Клубничное мороженое с топпингом, взбитыми сливками и десертной вишней.*

6

(100/30/30/20 гр)

**250 р.**

## Орехово-шоколадное

*Шоколадное мороженое с взбитыми сливками, шоколадным топпингом и орехами.*

(100/20/20/30 гр)

**200 р.**

## Пломбир

*С шоколадными крошками / орехами / топпингом (сиропом) / вареньем.*

(100/20 гр)

**145 р.**



# МЕНЮ ФУРШЕТА

## Мини-шашлык

- из свинины
- из говядины
- из баранины
- из курицы
- из курицы в беконе
- из индейки
- из овощей

(100гр)

240 р.  
240 р.  
240 р.  
240 р.  
240 р.  
240 р.  
180 р.

## Салаты в тарталетках

- из куриного филе, сыра, жареных грибов, чеснока и соуса
- из салатных листьев, помидорок и морепродуктов
- из буженины, маринованных огурчиков и жаренных грибов
- из курицы, ананаса и салата айсберг
- из жареных баклажанов, помидор, перца и чесночного соуса

(1 шт)

1 00 р.

## Профитроли

- творожный сыр с зеленью и грецким орехом
- мусс из сельди с творожным сыром
- с куриным паштетом
- с печенью трески и перепелиным яйцом
- с сырным муссом

(1 порция - 3 шт)

120 р.  
130 р.  
145 р.  
155 р.  
145 р.

## Канapé

- домашняя буженина, черри, соус на основе хрена на бородинском хлебце
- белая копченая рыбка, маслины, лимончик на бородинском хлебе
- омлетный блинчик, огурец, черри на бородинском хлебе
- баклажан, помидорка, сыр с чесноком и зеленью
- финик запеченый с беконом и сливочным сыром
- бородинская гренка с салом домашнего копчения и соленый огурчик
- картофельная долька с сельдью и соленым огурчиком
- бородинская гренка с перепелиным яичком и сельдью
- канapé в стиле «Цезарь»: гренка, айсберг, бекон, филе куриное, черри
- сельдь с маринованным красным лучком и соусом на ржаном хлебе
- сыр, виноград, оливка
- сыр, бекон, оливка

75 р.

## **Канопе**

**75 р.**

- помидоры с муссом из творожного сыра и чесночком
- сыр маасдам, черри, маслины - на ржаной булочке
- филе куриное, арбуз, ветчина, зелень (сезонные)
- финик запеченный с хамоном и сыром дор блю
- сыр моцарелла, черри, базилик, ветчина и бальзамический соус
- овощное рагу в хлебной булочке

## **Канопе**

**90 р.**

- колбаса с/к, сыр, маслинка и зелень
- сыр дор блю и виноград
- язык телячий, огурец соленый, соус на основе хрена и ржаной хлеб

## **Канопе**

**100 р.**

- креветка, ананас, зелень
- арбуз, козий сыр, бальзамик, базилик (сезонные)
- рулетик из баклажан с грецким орехом, мягким сыром и черри

## **Канопе**

**110 р.**

- тигровые креветки с творожным сыром на ржаной булочке
- семга с/с с икрой лосося и сливочным сыром на пшеничной булочке
- семга с/с, огурчик свежий, мусс из творожного сыра на гренке из пшеничного хлеба
- колбаса с/к, соленый грибочек на гренке из бородинского хлеба

## **Канопе в лодочках**

- дыня/ манго в пармской ветчине с бальзамическим соусом
- овощное рагу с прованскими травами
- домашний ростбиф с черри и соусом
- мини-рулетик из ветчины с яично-чесночным муссом

**100 р.**

**70 р.**

**100 р.**

**75 р.**

# МЕНЮ ФУРШЕТА

## Канопе в шотах

- креветки в соусе тар-тар 110 р.
- огурец, морковь, перец, сельдерей в сметанно-чесночном соусе 60 р.
- семга, черри, сыр ореховый, айсберг, соус 110 р.
- говядина, грибы, огурчик соленый, соус сливочно-соевый 100 р.
- бекон, карбонат, сыр пармезан, орешки кедровые 100 р.
- филе куриное, черри айсберг, сухарики и соус «Цезарь» 75 р.
- язык говяжий, помидоры, сыр пармезан, оливковое масло и бальзамический соус 100 р.
- кола, тигровая креветка, сыр пармезан, оливковое масло и бальзамический соус 110 р.
- тар-тар из лосося с соусом гуакомоле 110 р.

## Канопе на шпажках

- греческое (черри, огурец, перец болгарский, оливки, сыр брынза) 60 р.
- капрезе (черри, мини-моцарелла, базилик, бальзамик) 75 р.
- рулетик из сливочного сыра с семгой домашнего посола, завернутого в блинчик 100 р.
- рулетик из творожного сыра и икрой и зеленью, завернутый в блинчик 60 р.
- рулетик из цукини с творожным сыром и базиликом. 60 р.

## Канопе сладкие

- ананас, киви, персик, голубика, малина (сезонные), виноград 110 р.
- ананас, банан, клубника в шоколаде 100 р.
- банан, зефир, клубника 85 р.