

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Содержание:

Парадные блюда..... 3

Салаты

Рыба и Море..... 5

Птица и Мясо..... 7

Овощные..... 10

Холодные закуски

Рыба и Море..... 11

Птица и Мясо..... 12

Холодные закуски в стол..... 14

Овощные..... 17

Горячие закуски

Рыба и Море..... 19

Птица и Мясо..... 21

Горячие закуски в стол..... 23

Горячие блюда

Рыба..... 24

Мясо..... 24

Блюда, приготовленные на мангале..... 25

Гарниры..... 28

Соусы..... 30

Десерты..... 31

Торты..... 34



ОСЕТР*
в глейсе

2 200 г
25 000 Р
на 10 персон

ПАРАДНЫЕ Блюда



УТКА*

выдержанная в вишневой
наливке, запеченная

3 000 г
11 000 Р
на 6 персон

* Парадные блюда ОСЕТР в глейсе, УТКА запеченная (выдержанная в вишневой наливке), БАРАНЬЯ НОГА запеченная (выдержанная в букете диких трав), МОЛОДОЙ БАРАШЕК (замаринованный в красном вине с кореньями) ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ СОГЛАСОВАНИЮ С ШЕФ-ПОВАРОМ.

БАРАНЬЯ НОГА*

выдержанная в букете диких трав,
запеченная

15 000 г
85 000 ₺
на 35 персон



ПАРАДНЫЕ *Блюда*



САЛАТ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК И АВОКАДО С РОЗОВЫМ СОУСОМ

спелый авокадо, поджаренные
тигровые креветки,
приправленные итальянским
розовым дрессингом

220 г
1 350 ₺



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

листья салата Романо,
приправленные
классическим соусом,
сыром Пармезан,
с поджаренными
тигровыми креветками

235 г
1 050 ₺
на фото
представлены
3 порции



САЛАТЫ *рыба и море*



МОЛОДОЙ БАРАШЕК*

замаринованный в красном вине
с кореньями

9 000 г
75 000 ₺
на 20 персон



235 г
550 ₺
на фото
представлены
3 порции

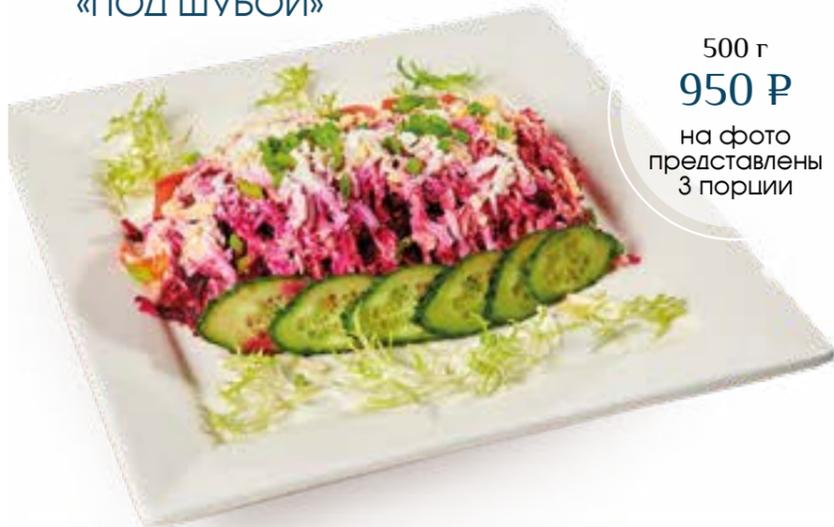
САЛАТ ОЛИВЬЕ СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ (СУРИМИ)

приготовленный
по фирменному рецепту Шеф-повара



* Парадные блюда ОСЕТР в глейсе, УТКА запеченная (выдержанная в вишневой наливке), БАРАНЬЯ НОГА запеченная (выдержанная в букете диких трав), МОЛОДОЙ БАРАШЕК (замаринованный в красном вине с кореньями) ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ СОГЛАСОВАНИЮ С ШЕФ-ПОВАРОМ.

СЕЛЬДЬ
«ПОД ШУБОЙ»



500 г
950 Р
на фото
представлены
3 порции

НИЦЦА С ТУНЦОМ
И АПЕЛЬСИНОВОЙ
ЗАПРАВКОЙ

консервированный тунец, кенийская фасоль, свежий огурец, вяленые томаты, маслины, микс салат, заправляется апельсиновой заправкой

225 г
950 Р

215 г
980 Р
на фото
представлены
3 порции

ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ
ОТ ШЕФА

припущенная вырезка, шампиньоны, баклажаны, цукини, запеченный перец, красный лук, свежая зелень, кунжут с азиатским соусом и оливковым маслом



САЛАТЫ *рыба и море*



САЛАТЫ *птица и мясо*



СПЕЦИАЛЬНЫЙ САЛАТ
ОТ ШЕФА

подкопченная дикая семга, сыр Моцарелла и микс салатов под фирменным соусом шефа

190 г
1 550 Р



ЦЕЗАРЬ
С КУРИНЫМ ФИЛЕ

листья салата Романо, приправленные классическим соусом, с сыром Пармезан, с поджаренным куриным филе и оливковым маслом

255 г
890 Р
на фото
представлены
3 порции



САЛАТ
ОЛИВЬЕ С ЦЫПЛЕНКОМ

приготовленный по фирменному рецепту Шеф-повара

220 г
550 Р
на фото
представлены
3 порции



САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ
УТИНОЙ ГРУДКИ
С АПЕЛЬСИНОМ

копченая утиная грудка с листьями салатов, филе апельсина, приправленная фруктовым соусом

175 г
700 Р
на фото
представлены
2 порции



ТАЙСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

обжаренная говядина, болгарский перец, грибы шиитаке, свежие огурцы, маринованные соевые ростки, микс салат, заправляется тайской заправкой

250 г
980 Р

САЛАТЫ *птица и мясо*



САЛАТЫ *птица и мясо*



ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ

фирменный рецепт
от шеф-повара ресторана
«Артиленд»

225 г
650 Р



САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ БИФ

с красным луком
и сыром Грана Падано,
заправленный оливковым маслом

245 г
800 ₺
на фото
представлены
2 порции



САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ-ГРИЛЬ

помидоры, баклажаны, цукини,
сладкий перец, приправленные
зеленью, с оливками
и бальзамическим соусом

245 г
1100 ₺



60/35/5 г
2 250 ₺

ИКРА КРАСНАЯ

подается со сливочным
маслом

САЛАТЫ *овощные*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *рыба и море*



САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

томаты, огурцы, сладкий перец,
салат Лолло-Росса, красный лук,
гигантские маслины, сыр Фета,
заправленные оливковым маслом

270 г
950 ₺

СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

с крымским луком
и ароматным маслом

100/200/40 г
550 ₺



ПАНИ ПУРИ

с креветкой и крабом сурими

3 шт/65 г
720 ₺



СЕМГА СЛАБОГО СОЛЕНИЯ

50/125 г
950 ₺



160/40/40 г
2 200 ₺
на фото
представлены
2 порции

РЫБНОЕ АССОРТИ

нарезка из слабосоленого лосося,
марлина и палтуса холодного копчения
с листьями салата, гигантскими
маслинами и оливками, с лимоном

**РОСТБИФ
ПОДКОПЧЕННЫЙ НА ГРИЛЕ**

с соусом из белого вина
и сладкими томатами черри

195 г

1 850 Р

на фото
представлены
4 порции



**АССОРТИ
ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС**

варено-копченая
Мортаделла с фисташками,
сырокопченая Спьяната
Романо, сыровяленая
Пармская ветчина Маттонелла
и салями Милано, подается
с листьями салатов,
гигантскими оливками
и маслинами Белла

160/55 г

1 850 Р

на фото
представлены
2 порции



ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

отварной телячий язык,
подается со сливочным хреном
и зеленью

100/80 г

950 Р

на фото
представлены
8 порций

200/45/60 г

2 100 Р

на фото
представлены
2 порции



**АССОРТИ ДОМАШНИХ
МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ**

тонко нарезанный отварной телячий язык,
куриный рулет с черносливом и курагой,
буженина и ростбиф, приготовленные
по домашнему рецепту

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *птица и мясо*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *птица и мясо*

**ДОМАШНИЙ
ПАШТЕТ ОТ ШЕФА**

с мармеладом, халвой
и кокосовым муссом

75/60 г

850 Р



**ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА
С ДЫНЕЙ «КАНТАЛУПА»**

247 г

1 350 Р



65/3 шт

750 Р

ПАНИ ПУРИ
с тартаром из говядины
и вялеными томатами 3 шт





260 г
1 050 Р
 на фото
 представлены
 2 порции

МОЦАРЕЛЛА КАПРЕЗЕ
 сочные томаты Биф с сыром Моцарелла, каперсами, луком шалот и оригинальной заправкой от шеф-повара на основе оливкового масла, бальзамического уксуса и черного перца

АССОРТИ НЕБОЛЬШИХ РОЛЛОВ
 баклажаны с сырным кремом с добавлением чеснока, ветчина с сырным кремом и блинные роллы со слабосоленым лососем



208 г
900 Р
 на фото
 представлены
 2 порции



ПЛАТО С ТОМАТАМИ, МОЦАРЕЛЛОЙ И БУРРАТОЙ
 томаты Кумато, томаты розовые, томаты черри, томаты желтые, сыр Моцарелла, сыр Буррата, руккола, соус Песто, луковый мармелад, розмарин, мед, свежий базилик

680 г
2 800 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *в стол*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *в стол*



АССОРТИ БРУСКЕТТ

- брускетты с томатами Биф и маслинами Белла,
- брускетты с лососем с/с, красной икрой и муссом Филадельфия,
- брускетты с белыми грибами и сыром Страчателла,
- брускетты с ростбифом, соусом из тунца и каперсами

450 г
2 400 Р
 12 шт

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

Горгонзола, Грана Падано, Скаморца, Арамель с пажитником

380г
2 250 Р



КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ

со слайсом фермерского вяленого гуся, муссом из сыра Фета, кедровым орехом, листьями салата и соусом Песто

370г
1 800 Р



АССОРТИ РЕМЕСЛЕННЫХ СЫРОВ

пекорино, качотта с трюфелем, качотта с пажитником, белпер кнолле

120г
850 Р





РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ
С СЫРНЫМ МУССОМ

225/25 г
850 Р
на фото
представлены
2 порции



ОВОЩИ ПО-БАКИНСКИ
ПО СЕЗОНУ
огурцы и помидоры бакинские,
сладкий редис с ботвой, красный базилик,
эстрагон, кинза и зелень

345 г
1 150 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *в стол*



395 г
2 850 Р

ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО

сыр Моцарелла, сыр Скаморца, сыр Пармезан,
артишоки, Пармская ветчина, салями,
оливки/маслины гигант, гриссини,
томаты вяленые, мед, сырный мусс

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *овощи*



100 г
700 Р
на фото
представлены
2 порции

МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

ассорти из маслят, опят
и белых грибов с крымским луком
и свежей зеленью

АССОРТИ ЗЕЛЕНИ

лук зеленый, укроп,
кинза, петрушка

65 г
650 Р

330 г
800 Р
на фото
представлены
3 порции

ОВОЩНОЕ ПЛАТО

нарезка из свежих помидоров Биф,
свежих огурцов Люкс,
сладкого перца, красного редиса,
украшается зеленью

АССОРТИ СОЛЕНИЙ И КВАШЕНИЙ

квашеная капуста, капуста по-Гурьевски, соленые огурцы, маринованный чеснок, черемша и маринованный зеленый перец домашнего посола, заправляются ароматным маслом из жареных семечек подсолнуха



280 г
600 Р
на фото
представлены
3 порции

ОЛИВКИ /
МАСЛИНЫ
ГИГАНТ
с косточкой

100 г
250 Р
на фото
представлены
2 порции

ПОМИДОРЫ
ЧЕРРИ
МАРИНОВАННЫЕ

100 г
880 Р
на фото
представлены
4 порции



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *овощи*

КОРНИШОНЫ
МАРИНОВАННЫЕ

ЛИМОН

100 г
280 Р
на фото
представлены
2 порции

80 г
100 Р
на фото
представлены
4 порции



ТОМАТЫ ВЯЛЕННЫЕ

спелые томаты, выдержанные в оливковом масле, приправленные перцем Пеперончино и ароматными специями

100 г
600 Р
на фото
представлены
2 порции



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *рыба и море*

ВОЗДУШНЫЕ ОЛАДЫ
СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ
И ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ

с йогуртовым и абрикосовым соусами

80/50 г
700 Р
на фото
представлены
4 порции



ГЁДЗА
С КРЕВЕТКАМИ

японские пельмени, сервированные на банановом листе

120/30 г
600 Р



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *рыба и море*



БЛИННЫЙ МЕШОЧЕК С СЁМГОЙ

тонкий пшеничный блинчик,
фаршированный начинкой из лосося,
томленого в сливочном соусе

150 г
750 ₽

ШАМПИНЬОНЫ

фаршированные
норвежским лососем,
запеченные под сыром



145 г
950 ₽

МИНИ-КИШ ЛОРЕН

с лососем и брокколи - 2 шт.

100 г
600 ₽

АРАНЧИНИ С КРАБОМ ПОД СОУСОМ ПАРМЕДЖАНО

80/50 г
620 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *птица и мясо*



БЛИННЫЙ МЕШОЧЕК С МЯСОМ

тонкий пшеничный блинчик,
фаршированный начинкой из мяса

150 г
550 ₽



ЧИКЕН-ЧИЗ КЕБАБ С КУНЖУТНЫМ СОУСОМ

85/30 г/2 шт
550 ₽



100 г
500 ₽

ЖЮЛЬЕН
С ЦЫПЛЕНКОМ
порционно

УТИНАЯ ГРУДКА С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ

пряная груша, филе утиной грудки,
пюре из груши, соус апельсиновый,
картофельный чипс с копченой паприкой

75 г
650 ₽
на фото
представлены
2 порции



СПРИНГ РОЛЛ
С УТКОЙ

сервирован
на банановом листе

70/30 г
600 ₽



МИНИ-КИШ ЛОРЕН

с беконом и луком порей - 2 шт.

100 г
550 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *птица и мясо*



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *в стол*



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *в стол*



ПЛАТО
«ДАРЫ МОРЯ»

кальмары гриль,
морской гребешок,
запечённый
с трюфельным соусом,
запеченная фаланга краба
в хитине

250/75/140 г
5 000 ₽

КРЕВЕТКИ
«ПО-МАРОККАНСКИ»

160/75 г
1 600 ₽

БАКЛАЖАН

запечённый с муссом
из 4-х видов сыра

80 г
350 ₽

ЭЧПОЧМАК

пирожок с мясом и картофелем



85 г
250 ₽

ЖАРЕНый СЫР
КАМАМБЕР

в хрустящей панировке
с ягодным соусом

220 г
1 350 ₽



ДОРАДО ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

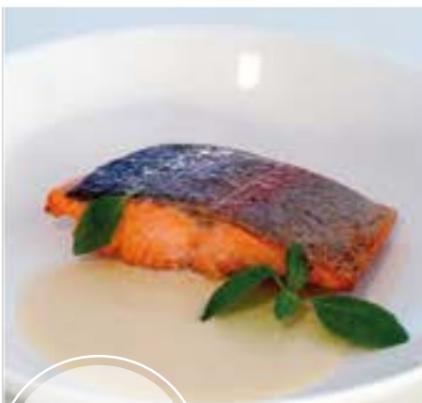
с креветками, оливками таджаске
и томатами черри

210 г
1 900 ₽

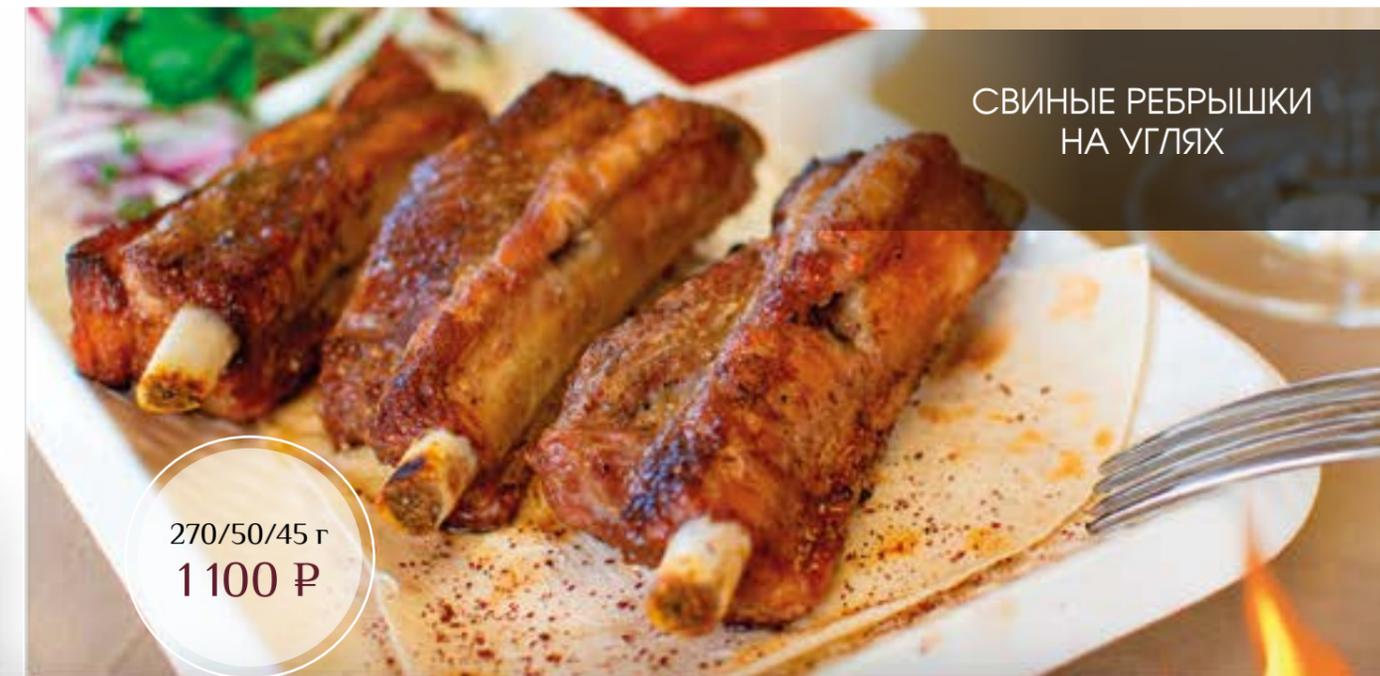


ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ
запеченное с соусом Морне

150/50 г
1 750 ₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *рыба и море*



СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ
НА УГЛЯХ

270/50/45 г
1 100 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *мясо и птица*

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

200 г
1 300 ₽



180/100/30 г
2 650 ₽
на фото
представлены
5 порций

КАРЕ ЯГНЕНКА
с беби-картофелем,
таджаскими маслинами,
красным луком
и соусом «Красное вино»



ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЕМ

155 г
1 850 ₽
на фото
представлены
5 порций



150/100/125 г
1 300 ₽

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ
ПО-КАМБОДЖИЙСКИ
с запеченным картофелем
и соусом из карамболы

БЛЮДА, *приготовленные на мангале*

ОВОЩИ,
ЗАПЕЧЕННЫЕ НА УГЛЯХ
ассорти из сладкого перца,
помидоров Биф, баклажанов,
маринованное в травах
и оливковом масле

230 г
650 ₽



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
на углях, подается
с соусом «Наршараб»

160/25/30 г
2 000 ₽



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ
подается на лаваше с домашней
аджикой и маринованным
крымским луком

250/50/25 г
1 800 ₽

200/50/45 г
1 100 ₽



ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ
с домашней аджикой

170/50/48 г
700 ₽



ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ ЦЫПЛЕНКА
подается на лаваше с домашней
аджикой и маринованным
крымским луком

БЛЮДА, приготовленные на мангале



ШАШЛЫК
ИЗ КУРИЦЫ
фермерская курица,
маринованная
в яблочном соке

200/50/45 г
850 ₽

БЛЮДА, приготовленные на мангале



350/30/50 г
1 000 ₽

ПЛОВ
С ФЕРМЕРСКОЙ
БАРАНИНОЙ



ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ
подается на лаваше с домашней
аджикой и маринованным
крымским луком

170/50/48 г
1 550 ₽



ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ
фермерская свинина,
маринованная
в белом вине

200/50/45 г
1 000 ₽





КАРТОФЕЛЬ
ЗАПЕЧЕННЫЙ НА УГЛЯХ
С ЛАВАШОМ
и шашлычным соусом

170/30 г
400 ₺

КАРТОФЕЛЬ-ЧЕРРИ
С РОЗМАРИНОМ

100 г
250 ₺



ОВОЩИ-ГРИЛЬ

100 г
350 ₺
на фото
представлены
2 порции



ГАРНИРЫ

ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬ
НА МАНГАЛЕ
в сметане, с зеленым луком

270 г
400 ₺

ШАМПИНЬОНЫ
ЗАПЕЧЕННЫЕ
НА УГЛЯХ
с лавашом
и шашлычным соусом

140/30 г
550 ₺



КАРТОФЕЛЬ
ФРИ

150/50 г
350 ₺



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
ЗАПЕЧЕННЫЕ
С ТРАВАМИ

150 г
390 ₺



220 г
350 Р
на фото
представлены
2 порции

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
A LA CARTE

165 г
300 Р
на фото
представлены
2 порции

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
нарезка

КАРАВАЙ 1 шт ----- 3 000 Р
БАГЕТ ЖАРЕНЬЙ 250 г ----- 400 Р
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 25 г ----- 200 Р
ЛАВАШ 100 г ----- 150 Р

СОУСЫ

ТАР ТАР 50 г ----- 150 Р
классический белый соус,
подается к блюдам из рыбы
и морепродуктов

АДЖИКА ДОМАШНЯЯ 50 г ----- 150 Р
по фирменному рецепту
от Шеф-повара

ПЕСТО 50 г ----- 650 Р
соус из базилика, кедрового ореха,
пармезана, оливкового масла с солью

КРАСНОЕ ВИНО 50 г ----- 300 Р
соус из благородного вина
с тимьяном и чесноком,
подается к мясу

ХРЕН 50 г ----- 300 Р
ГОРЧИЦА 50 г ----- 200 Р



ДЕВОЧКА С ПЕРСИКАМИ

нежные сливочные коржи, сливочно-сырный крем и персики

4 500 Р

ЛИМОН-КЛУБНИКА

нежные бисквиты с цедрой лимона, сливочная пропитка,
клубничный конфитюр и сливочно-творожный крем

4 500 Р

МЕДОВИК

нежные коржи на гречишном меду, сметанно-сливочный крем,
крем с вареной сгущенкой

4 500 Р

МИНДАЛЬ-ВИШНЯ

миндальные бисквиты с вишневым мармеладом
и сливочно-сырным кремом

4 500 Р

ТОРТЫ: бисквит

цена указана за 1 кг заказ от 2,5 кг



РАФФАЭЛО С КЛУБНИКОЙ

кокосовые бисквиты, сливочный крем с кокосом, клубничный
конфитюр и хрустящий слой с кокосом, миндалем и белым шоколадом

4 500 Р

СНИКЕРС

шоколадные бисквиты, соленый арахис, хрустящий слой
с бельгийской вафлей и молочным шоколадом, соленая карамель,
арахисовый крем и сливочный крем

4 500 Р

ФИСТАШКА-МАЛИНА

фисташковые бисквиты, крем с фисташковой пастой
и малиновый конфитюр

4 500 Р

ТОРТ-КАРАВАЙ

цена на ягоды по запросу

4 500 Р



АБРИКОС/ПЕРСИК-ЙОГУРТ-МАРАКУЙЯ

миндальный бисквит, хрустящий слой на белом шоколаде, конфи абрикос/персик-маракуйя и йогуртовый мусс

4 500 ₽

АПЕЛЬСИН-МАРТИНИ

миндальный бисквит, хрустящий слой на горьком шоколаде, апельсиновый комоте и мусс с сыром и мартины

4 500 ₽

БЕЙЛИС

шоколадные бисквиты, крем на молочном шоколаде с бейлис и заварной мусс на белом шоколаде с бейлис

4 500 ₽

КАРИНА

песочное сабле, малиновое конфи, сырно-малиновый мусс

4 500 ₽

МОРОЖЕНОЕ

ванильное
шоколадное

50 г
300 ₽



СОРБЕТ

клубника-базилик
манго
лимон-лайм

50 г
350 ₽



ТОРТЫ: мусс

цена указана за 1 кг заказ от 1 кг

ПРАГА

шоколадные бисквиты, хрустящий слой на горьком шоколаде, крем на темном шоколаде с коньяком и сливочный мусс на темном шоколаде

4 500 ₽

ПРЯНОЕ ЯБЛОКО

пряный бисквит на оливковом масле с яблоками и грецким орехом, хрустящий слой с карамелью, яблочное компоте, мусс на запеченном яблоке

4 500 ₽

СОВРЕМЕННЫЙ МЕДОВИК

три тонких медовых коржика, хрустящий слой и сметанный мусс

4 500 ₽

МАНГО-МАРАКУЙЯ-МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

шоколадные бисквиты, крем на молочном шоколаде с маракуей и манговый мусс

4 500 ₽

ЭСТЕРХАЗЗИ

два фундучных бисквита и мусс на фундучном пралине

4 500 ₽

СНИКЕРС

два бисквита брауни, хрустящий слой, арахис, соленая карамель и заварной мусс с сыром и арахисовой пастой

4 500 ₽

ДЕСЕРТЫ порционные



ПЛАТО ИЗЫСКАННЫХ МИНИ-ДЕСЕРТОВ С ЯГОДАМИ

1415 г
8 500 ₽

пирожное «Красный бархат» - 7 шт
тарталетка с малиновым конфи - 7 шт
тарталетка с шоколадным кремом - 7 шт
ванильный чизкейк - 7 шт
морковный кекс с сырным кремом - 7 шт
фисташковое мини-пирожное - 7 шт
ассорти макарон - 7 шт
ассорти шоколадных трюфелей - 7 шт
ягода свежая в ассортименте -250 г



ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ

90 г
1 000 ₽

МЕДОВИК

тонкие коржи на гречишном меду, сливочно-сметанный крем и крем с вареной сгущенкой, подается с карамельным мороженым с карамелью

120/30/10 г
800 ₽



ЧИЗКЕЙК С СОУСОМ МАНГО, КУБИКАМИ АНАНАСА И КЛУБНИКИ

подается с малиновым соусом и ванильным штрейзелем

100/20/10 г
850 ₽

АССОРТИ СВЕЖИХ ЯГОД

250 г
3 500 ₽



ДЕСЕРТЫ порционные

ДЕСЕРТЫ порционные

СЕТ АССОРТИ ШОКОЛАДНЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

трюфель классический с кофе, трюфель классический с вишней, трюфель кокосовый, трюфель двойной шоколад

10 шт
1 350 ₽

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО

подается с шоколадным соусом и штрейзелем

80/30/20/10 г
890 ₽

СЕТ АССОРТИ МИНИ-МАКАРОН

фисташка, шоколад, клубника

10 шт
900 ₽

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

груша, ананас, виноград, кумкват, яблоко, клубника, дыня; в зависимости от сезона - мандарин или слива

2000 г
3 700 ₽



ФРУКТОВАЯ ВАЗА Экзотика

ананас, виноград зелёный, киви, бананы мини, манго, апельсин красный, маракуйя/пейшен, гранадила, личи/лонган, голубика, мята, питахайя

2000 г
8 800 ₽



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН с зефиром и клубникой

4850 г
25 000 Р

ДЕСЕРТЫ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

1 000 ml	МОРС ДОМАШНИЙ <small>клюквенный, смородиновый, облепиховый</small>	700 Р
1 000 ml	СОК ПАКЕТИРОВАННЫЙ «J7» <small>апельсиновый, вишневый, яблочный, томатный</small>	700 Р
1 000 ml	СОК ПАКЕТИРОВАННЫЙ «ДОБРЫЙ» <small>апельсиновый, вишнево-яблочный, яблочный, томатный</small>	500 Р

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

330 ml	СОСА СОЛА	400 Р
500 ml	СОСА СОЛА <small>в пластике</small>	400 Р
330 ml	SPRITE	400 Р
250 ml	ТОНИК	400 Р

ЛИМОНАДЫ ДОМАШНИЕ

1000 ml	КЛАССИЧЕСКИЙ	1 100 Р
1000 ml	БАЗИЛИК И ОГУРЕЦ	1 100 Р
1000 ml	МАНГО-МАРАКУЙЯ	1 300 Р
1000 ml	МАРАКУЙЯ-ПЕРСИК	1 300 Р
1000 ml	МАЛИНОВО-ИМБИРНЫЙ	1 650 Р
1000 ml	ИМБИРНЫЙ МОХИТО	1 300 Р
1000 ml	ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА	1 600 Р
1000 ml	ФРУКТОВЫЙ ПУНШ <small>горячий</small>	1 000 Р
700 ml	СЕТ ИЗ ЛИМОНАДОВ: 4 НА ВЫБОР <small>для дегустационного стола</small>	1 200 Р

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ

500 ml	САИРМЕ ГРУЗИЯ, <small>стекло, с/г, б/г</small>	520 Р
750 ml	ЖАЛИН РОССИЯ, <small>стекло, с/г, б/г</small>	500 Р
250 ml	ЖАЛИН РОССИЯ, <small>пластик, с/г, б/г</small>	250 Р
200 ml	АКВА РОССА <small>(с/г, б/г) стекло</small>	300 Р
500 ml	АКВА РОССА <small>(с/г, б/г) стекло</small>	400 Р
500 ml	АКВА РОССА <small>(с/г, б/г) пластик</small>	250 Р

ЧАЙ / КОФЕ

200 ml	ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ <small>черный, зеленый, фруктовый</small>	120 Р
150 ml	КОФЕ ЗАВАРНОЙ <small>заварной, зерновой</small>	200 Р
220 ml	КОФЕ КАПУЧИНО <small>заварной, зерновой</small>	320 Р
1000 ml	МОЛОКО	450 Р

