

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ARTILKAND

ЗАГОРОДНЫЙ КЛУБ

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
20 000 Р
на 10 персон

ПАРАДНЫЕ *Блюда*



УТКА

выдержанная в вишневой
наливке, запеченная

3 000 г
11 700 Р
на 6 персон

БАРАНЬЯ НОГА

выдержанная в букете диких трав,
запеченная

ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ
СОГЛАСОВАНИЮ С ШЕФ-ПОВАРОМ

на 35 персон

15 000 г
75 000 Р
на 35 персон



CEREMONIAL *dishes*



МОЛОДОЙ БАРАШЕК

замаринованный в красном вине
с кореньями

9 000 г
60 000 Р
на 20 персон



САЛАТ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК И АВОКАДО С РОЗОВЫМ СОУСОМ

спелый авокадо, поджаренные
тигровые креветки,
приправленные итальянским
розовым дрессингом

220 г
1 050 Р



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

235 г
1 050 Р
на фото
представлены
3 порции

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



САЛАТЫ *рыба и море*



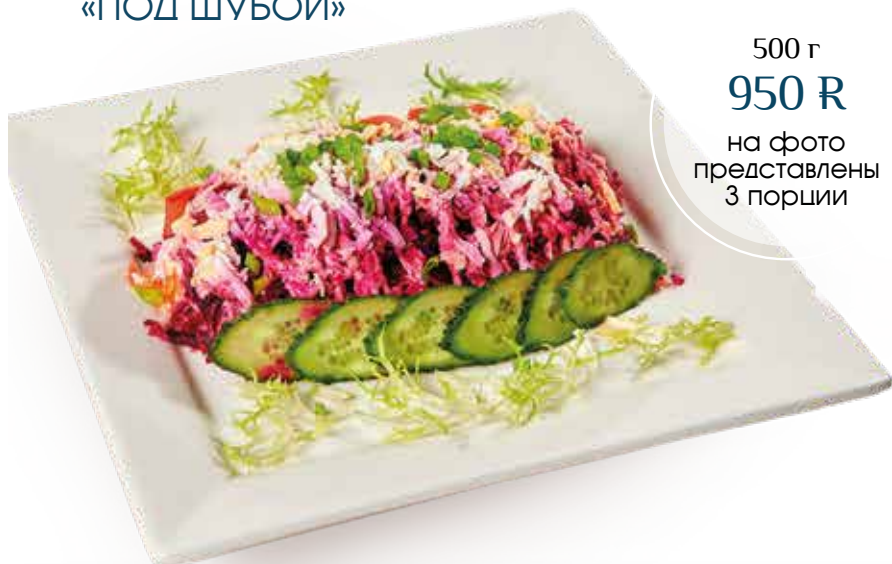
235 г
550 Р
на фото
представлены
3 порции

САЛАТ ОЛИВЬЕ СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ (СУРИМИ)

приготовленный
по фирменному рецепту Шеф-повара



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
850 Р

SALADS *fish and sea*



СПЕЦИАЛЬНЫЙ САЛАТ
ОТ ШЕФА

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

190 г
1 350 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 *птица и мясо*

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



SALADS *poultry and meat*



ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ

фирменный рецепт
от шеф-повара ресторана
«Артиленд»

225 г

650 Р



ТАЙСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

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

230 г

860 Р

САЛАТЫ *птица и мясо*



САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ БИФ

с красным луком
и сыром Грана Падано,
заправленный оливковым маслом

245 г
770 Р
на фото
представлены
2 порции



245 г
750 Р

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ-ГРИЛЬ

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

САЛАТЫ *овощные*

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

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

270 г
810 Р





60/35/5 г
1 150 Р

ИКРА КРАСНАЯ

подается со сливочным
маслом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *рыба и море*



50/125 г
920 Р

СЕМГА
СЛАБОГО СОЛЕНИЯ



100/200/40 г
500 Р

СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ
ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

с крымским луком
и ароматным маслом

РЫБНОЕ АССОРТИ

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

160/40/40 г
2 000 Р
на фото
представлены
2 порции



РОСТБИФ
ПОДКОПЧЕННЫЙ НА ГРИЛЕ

с соусом из белого вина
и сладкими томатами черри

195 г

1 560 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

1 700 Р
на фото
представлены
2 порции

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *птица и мясо*



ДОМАШНИЙ
ПАШТЕТ ОТ ШЕФА

с мармеладом, халвой
и кокосовым муссом

75/60 г
700 Р





ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК
отварной телячий язык,
подается со сливочным хреном
и зеленью

100/80 г
900 Р
на фото
представлены
8 порций

200/45/60 г
1 900 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

COLD SNACKS *poultry and meat*

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ «КАНТАЛУПА»

247 г
1 050 Р





260 г
1 050 Р
на фото
представлены
2 порции

АССОРТИ НЕБОЛЬШИХ РОЛЛОВ

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



208 г
700 Р
на фото
представлены
2 порции

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
2 200 Р
12 шт

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
2 500 Р

COLD SNACKS *on the table*

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

Горгонзола, Грана Падано, Скаморца,
Арамель с пажитником

380г
1 890 Р



АССОРТИ РЕМЕСЛЕННЫХ СЫРОВ

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

370г
1 200 Р



КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ

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

120г
690 Р



РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ
С СЫРНЫМ МУССОМ

225/25 г
850 Р
на фото
представлены
2 порции



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *в стол*



ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО

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

395 г
2 500 Р



ОВОЩИ ПО-БАКИНСКИ по сезону

огурцы и помидоры бакинские,
сладкий редис с ботвой, красный базилик,
эстрагон, кинза и зелень

345 г
950 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *овощи*



МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

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

100 г
700 Р
на фото
представлены
2 порции

АССОРТИ ЗЕЛЕНИ

лук зеленый, укроп,
кинза, петрушка



65 г
400 Р

ОВОШНОЕ ПЛАТО

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

330 г
700 Р
на фото
представлены
3 порции



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

750 Р

на фото
представлены
4 порции

**ПОМИДОРЫ
ЧЕРРИ
МАРИНОВАННЫЕ**



100 г

250 Р

на фото
представлены
2 порции

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *овощи*

**КОРНИШОНЫ
МАРИНОВАННЫЕ**



100 г

280 Р

на фото
представлены
2 порции

ЛИМОН



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

550 Р

на фото
представлены
2 порции

ВОЗДУШНЫЕ ОЛАДЫ
СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ
И ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ

с йогуртовым и абрикосовым соусами

125/70 г
700 Р
на фото
представлены
4 порции



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *рыба и море*

ГЁДЗА
С КРЕВЕТКАМИ

японские пельмени, сервированные
на банановом листе



120/30 г
600 Р

КРЕВЕТКИ В СПАЙСИ СОУСЕ

креветка темпура, соус спайси,
микс салат

125 г
800 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *рыба и море*



БЛИННЫЙ МЕШОЧЕК С СЁМГОЙ

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

150 г
650 Р

ШАМПИНЬОНЫ

фаршированные
норвежским лососем,
запеченные под сыром

145 г
800 Р



УТИНАЯ ГРУДКА С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ

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

75 г
650 Р
на фото
представлены
2 порции



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *птица и мясо*



БЛИННЫЙ МЕШОЧЕК С МЯСОМ

тонкий пшеничный блинчик,
фаршированный начинкой из мяса

150 г
550 Р



100 г
500 Р

ЖЮЛЬЕН
С ЦЫПЛЕНКОМ
порционно

100 г
500 Р

ЖЮЛЬЕН
С ГРИБАМИ
порционно



СПРИНГ РОЛЛ
С КРЕВЕТКОЙ

и луком порей
2 шт

70/10 г
680 Р

СПРИНГ РОЛЛ
С УТКОЙ

сервирован
на банановом листе



70/30 г
600 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *птица и мясо*



МИНИ-КИШ ЛОРЕН

с лососем и брокколи
2 шт

100 г
600 Р

100 г
550 Р

МИНИ-КИШ ЛОРЕН

с беконом и луком порей
2 шт



ПИРОЖОК с мясом 40 г 150 Р

ПИРОЖОК с капустой, грибами, картофелем 40 г 120 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *в стол*



85 г
200 Р

ЭЧПОЧМАК
пирожок с мясом
и картофелем

ЖАРЕННЫЙ СЫР
КАМАМБЕР
в хрустящей панировке
с ягодным соусом

220 г
1 310 Р



ПЛАТО «ДАРЫ МОРЯ»
кальмары гриль, морской гребешок,
запечённый с трюфельным соусом,
запеченная фаланга краба в хитине

250/75/140 г
4 500 Р

БАКЛАЖАН
запечённый с муссом
из 4-х видов сыра

80 г
350 Р

ФИЛЕ ДОРАДО - ГРИЛЬ
с тигровыми креветками, ломтиками
цукини, молодым картофелем
и помидорами черри

210 г
1 650 Р

ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ
запеченное с соусом Морне

150/50 г
1 400 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *рыба и море*



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *мясо и птица*



ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

200 г
1 050 Р



180/100/30 г
2 400 Р
на фото
представлены
5 порций

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


**ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЕМ**

255 г
1 750 Р
на фото
представлены
5 порций



150/100/125 г
1 300 Р

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



СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ
НА УГЛЯХ

270/50/45 г
980 Р

БЛЮДА, *приготовленные на мангале*

ОВОЩИ,
ЗАПЕЧЕННЫЕ НА УГЛЯХ

ассорти из сладкого перца,
помидоров Биф, баклажанов,
маринованное в травах
и оливковом масле

230 г
550 Р



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

на углях, подается
с соусом «Наршараб»


160/25/30 г
1 800 Р



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

подается на лаваше с домашней
аджикой и маринованным
крымским луком

250/50/25 г
1 300 Р

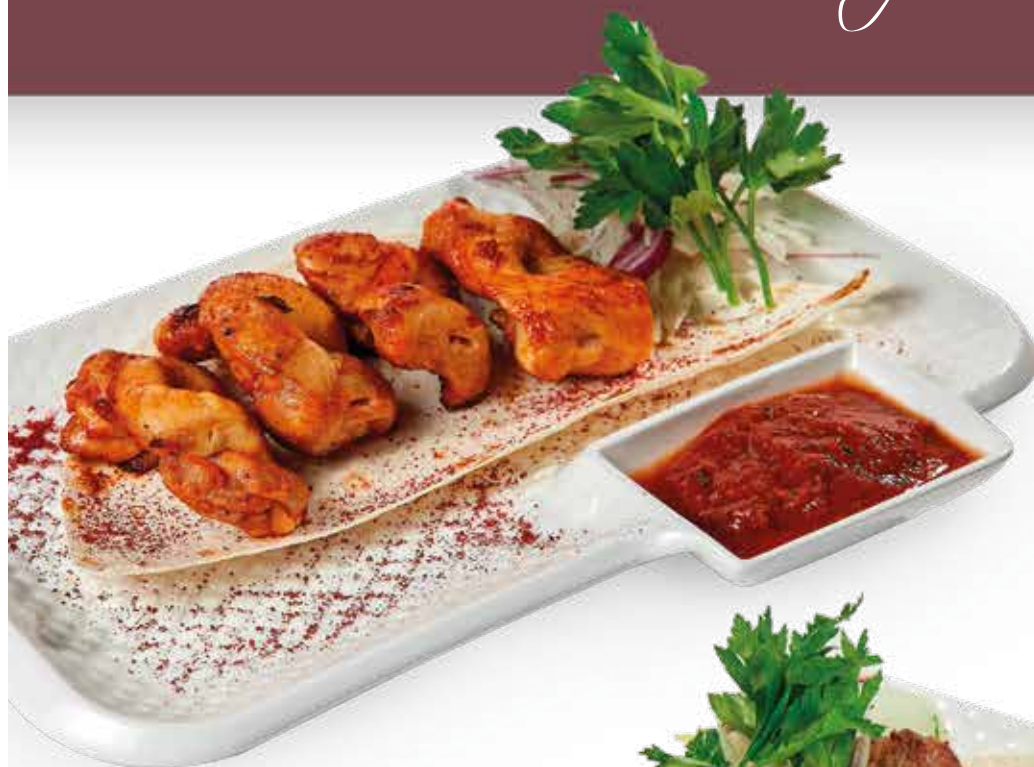


200/50/45 г

980 Р

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ
с домашней аджикой

HOT DISHES *cooked on the grill*



ШАШЛЫК
ИЗ КУРИЦЫ
фермерская курица,
маринованная
в яблочном соке

200/50/45 г
800 Р

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ

подается на лаваше с домашней
аджикой и маринованным
крымским луком

170/50/48 г
1 100 Р





170/50/48 г
700 Р

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ ЦЫПЛЕНКА**

подается на лаваше с домашней аджикой и маринованным крымским луком

БЛЮДА, приготовленные на мангале

350/30/50 г
1 000 Р

**ПЛОВ
С ФЕРМЕРСКОЙ
БАРАНИНОЙ**



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**

фермерская свинина,
маринованная
в белом вине

200/50/45 г
950 Р



КАРТОФЕЛЬ-ЧЕРРИ
С РОЗМАРИНОМ

170/30 г
350 Р

КАРТОФЕЛЬ
ЗАПЕЧЕННЫЙ НА УГЛЯХ
С ЛАВАШОМ
И ШАШЛЫЧНЫМ СОУСОМ



100 г
250 Р

ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬ
НА МАНГАЛЕ
В СМЕТАНЕ, С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

270 г
300 Р

КАРТОФЕЛЬ
ФРИ

150/50 г
300 Р



ОВОЩИ-ГРИЛЬ

100 г

350 Р

на фото
представлены
2 порции



GARNISH



ШАМПИНЬОНЫ
ЗАПЕЧЕННЫЕ
НА УГЛЯХ

с лавашом
и шашлычным соусом



140/30 г
400 Р

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
ЗАПЕЧЕННЫЕ
С ТРАВАМИ

150 г
390 Р



165 г
250 Р
на фото
представлены
2 порции

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
нарезка

220 г
300 Р
на фото
представлены
2 порции

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
A LA CARTE**



КАРАВАЙ 1 шт ----- 2 500 Р
БАГЕТ ЖАРЕННЫЙ 250 г ----- 350 Р
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 25 г ----- 120 Р
ЛАВАШ 100 г ----- 150 Р

СОУСЫ *sauces*

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 ----- 400 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

3 500 Р

ЛИМОН-КЛУБНИКА

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

3 500 Р

МЕДОВИК

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

3 500 Р

МИНДАЛЬ-ВИШНЯ

миндальные бисквиты с вишневым мармеладом и сливочно-сырным кремом

3 500 Р

ТОРТЫ: бисквит *Cakes: biscuit*

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

3 500 Р



СНИКЕРС

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

3 500 Р

ФИСТАШКА-МАЛИНА

фисташковые бисквиты, крем с фисташковой пастой и малиновый конфитюр

3 500 Р

ТОРТ-КАРАВАЙ

цена на ягоды по запросу

4 000 Р



АБРИКОС/ПЕРСИК-ЙОГУРТ-МАРАКУЙЯ 4 200 Р

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

АПЕЛЬСИН-МАРТИНИ 4 200 Р

миндальный бисквит, хрустящий слой на горьком шоколаде,
апельсиновый компоте и мусс с сыром и мартини

БЕЙЛИС 4 200 Р

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

КАРИНА 4 200 Р

песочное сабле, малиновое конфи, сырно-малиновый мусс



ТОРТЫ: мусс

Cakes: mousse

цена указана за 1 кг

заказ от 1 кг

ПРАГА 4 200 Р

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

ПРЯНОЕ ЯБЛОКО 4 200 Р

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

СОВРЕМЕННЫЙ МЕДОВИК 4 200 Р

три тонких медовых коржика, хрустящий слой и сметанный мусс

БЕЙЛИС 4 200 Р

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

ЭСТЕРХАЗЗИ 4 200 Р

два фундучных бисквита и мусс на фундучном пралине

ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ

90 г
850 Р



МОРОЖЕНОЕ/СОРБЕТ

ванильное
шоколадное

клубника-базилик
манго
лимон-лайм

50 г
220 Р



ДЕСЕРТЫ порционные

desserts



ПЛАТО ИЗЫСКАННЫХ МИНИ-ДЕСЕРТОВ С ЯГОДАМИ

1415 г
7 500 Р

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



МЕДОВИК

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

120/30/10 г
740 Р

КЛАФУТИ С ВИШНЕЙ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

подается с малиновым соусом и ванильным штрейзелем

110/30/10/5 г
500 Р



ДЕСЕРТЫ порционные

desserts

СЕТ АССОРТИ ШОКОЛАДНЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

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

10 шт
1 150 Р

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО

подается с шоколадным соусом и штрейзелем

80/30/20/10 г
450 Р

СЕТ АССОРТИ МИНИ-МАКАРОН

фисташка, шоколад, клубника

10 шт
750 Р

ЧИЗКЕЙК С СОУСОМ МАНГО,
КУБИКАМИ АНАНАСА
И КЛУБНИКИ

подается с малиновым соусом
и ванильным штрейзелем

100/20/10 г
800 Р



ДЕСЕРТЫ порционные

desserts



ФРУКТОВАЯ ВАЗА

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

2000 г
3 700 Р



250 г
3 000 Р

ФРУКТОВАЯ ВАЗА Экзотика

2000 г
6 500 Р

АССОРТИ СВЕЖИХ ЯГОД

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН
с зефиром и клубникой

4850 г
15 000

ДЕСЕРТЫ *desserts*



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

1 000 ml	МОРС ДОМАШНИЙ <small>клюквенный</small>	420 R
1 000 ml	МОРС ДОМАШНИЙ <small>смородиновый, облепиховый</small>	350 R
1 000 ml	МОРС ДОМАШНИЙ <small>морошка</small>	1 500 R
1 000 ml	СОК ПАКЕТИРОВАННЫЙ «J7» <small>апельсиновый, вишневый, яблочный, томатный</small>	650 R
1 000 ml	СОК ПАКЕТИРОВАННЫЙ «ДОБРЫЙ» <small>апельсиновый, вишнево-яблочный, яблочный, томатный</small>	500 R

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

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

ЛИМОНАДЫ ДОМАШНИЕ

1000 ml	КЛАССИЧЕСКИЙ	800 R
1000 ml	БАЗИЛИК И ОГУРЕЦ	800 R
1000 ml	МАНГО-МАРАКУЙЯ	1 600 R
1000 ml	МАРАКУЙЯ-ПЕРСИК	1 300 R
1000 ml	МАЛИНОВО-ИМБИРНЫЙ	1 650 R
1000 ml	ИМБИРНЫЙ МОХИТО	1 300 R
1000 ml	ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА	1 600 R
1000 ml	ФРУКТОВЫЙ ПУНШ <small>горячий</small>	1 000 R
700 ml	СЕТ ИЗ ЛИМОНАДОВ: 4 НА ВЫБОР <small>для дегустационного стола</small>	1 200 R

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ

500 ml	САИРМЕ ГРУЗИЯ, <small>стекло, с/г, б/г</small>	450 R
750 ml	ЖАЛИН РОССИЯ, <small>стекло, с/г, б/г</small>	420 R
250 ml	ЖАЛИН РОССИЯ, <small>пластик, с/г, б/г</small>	200 R
200 ml	АКВА РОССА <small>(с/г, б/г) стекло</small>	250 R
500 ml	АКВА РОССА <small>(с/г, б/г) стекло</small>	350 R
500 ml	АКВА РОССА <small>(с/г, б/г) пластик</small>	200 R

ЧАЙ / КОФЕ

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

