

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
22 000 Р
на 10 персон

ПАРАДНЫЕ *Блюда*



УТКА*

выдержанная в вишневой
наливке, запеченная

3 000 г
11 700 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*



МОЛОДОЙ БАРАШЕК*

замаринованный в красном вине
с кореньями

9 000 г
70 000 ₽
на 20 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.

САЛАТ ИЗ ТИГРОВЫХ
КРЕВЕТОК И АВОКАДО
С РОЗОВЫМ СОУСОМ

спелый авокадо, поджаренные
тигровые креветки,
приправленные итальянским
розовым дрессингом

220 г
1 260 Р



ЦЕЗАРЬ
С КРЕВЕТКАМИ

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

235 г
1 050 Р
на фото
представлены
3 порции



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 ₺
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 ₺

САЛАТЫ *рыба и море*



СПЕЦИАЛЬНЫЙ САЛАТ
ОТ ШЕФА

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

190 г
1 490 ₺



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
750 Р
на фото
представлены
2 порции



САЛАТЫ *птица и мясо*



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

250 г

980 Р

САЛАТЫ *птица и мясо*



САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ БИФ

с красным луком
и сыром Грана Падано,
заправленный оливковым маслом

245 г
800 Р
на фото
представлены
2 порции



245 г
800 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
850 Р





60/35/5 г
1 200 Р

ИКРА КРАСНАЯ

подается со сливочным
 маслом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *рыба и море* 



50/125 г
920 Р

**СЕМГА
 СЛАБОГО СОЛЕНИЯ**

**СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ
 ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ**

100/200/40 г
500 Р

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

1 650 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

800 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
1 980 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*

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ «КАНТАЛУПА»

247 г
1 150 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
850 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
2 400 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

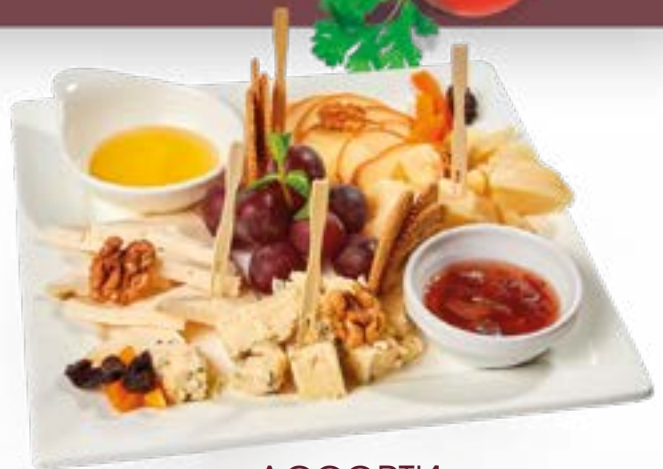
680 г
2 800 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *в стол*

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

Горгонзола, Грана Падано, Скаморца,
Арамель с пажитником

380г
1 980 ₺



АССОРТИ РЕМЕСЛЕННЫХ СЫРОВ

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


370г
1 350 ₺

КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ

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

120г
730 ₺





РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ
С СЫРНЫМ МУССОМ

225/25 г
850 Р
на фото
представлены
2 порции

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *в стол*



ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО

395 г
2 850 Р

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

ОВОЩИ ПО-БАКИНСКИ

по сезону

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

345 г
950 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *овощи*



МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

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

100 г
700 ₽
на фото
представлены
2 порции

АССОРТИ ЗЕЛЕНИ

лук зеленый, укроп,
кинза, петрушка

65 г
400 ₽



ОВОШНОЕ ПЛАТО

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

330 г
700 ₽
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



**ПОМИДОРЫ
ЧЕРРИ
МАРИНОВАННЫЕ**

100 г
250 Р
на фото
представлены
2 порции

100 г
880 Р
на фото
представлены
4 порции



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *овощи*



**КОРНИШОНЫ
МАРИНОВАННЫЕ**



ЛИМОН

80 г
100 Р
на фото
представлены
4 порции

100 г
280 Р
на фото
представлены
2 порции



ТОМАТЫ ВЯЛЕННЫЕ

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



100 г
600 Р
на фото
представлены
2 порции

ВОЗДУШНЫЕ ОЛАДЫ
СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ
И ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ

с йогуртовым и абрикосовым соусами

80/50 г
700 ₺
на фото
представлены
4 порции



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *рыба и море*

ГЁДЗА
С КРЕВЕТКАМИ

японские пельмени, сервированные
на банановом листе



120/30 г
600 ₺

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
800 ₽

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 ₽



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 поре - 2 шт.

100 г
550 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *птица и мясо*



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *в стол*



ПЛАТО
«ДАРЫ МОРЯ»

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

250/75/140 г
4 500 ₽

БАКЛАЖАН

запечённый с муссом
из 4-х видов сыра

80 г
350 ₽



100 г
500 ₽

ЖЮЛЬЕН
С ГРИБАМИ
порционно



ПИРОЖОК с мясом 40 г 150 ₽
ПИРОЖОК с капустой, грибами, картофелем 40 г 120 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *в стол*



85 г
250 ₽

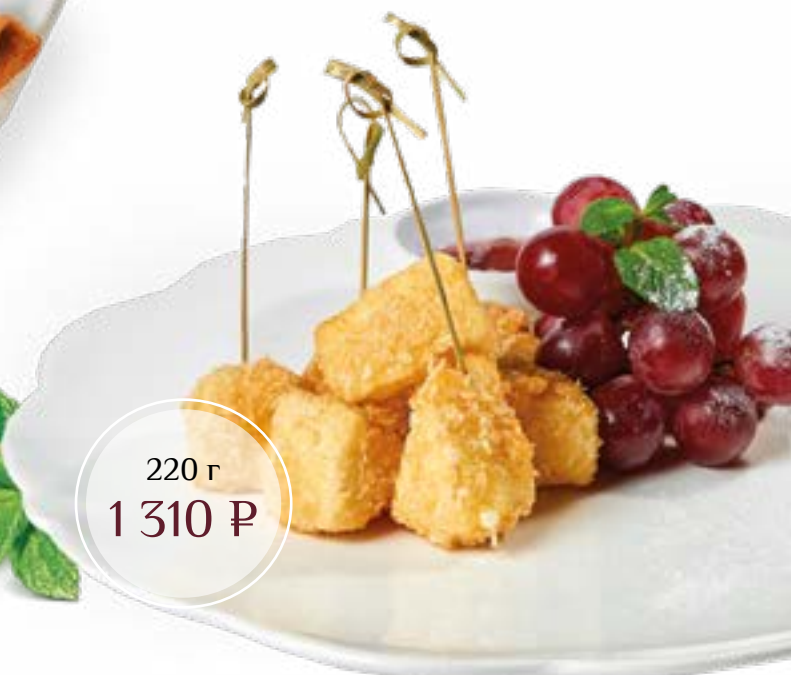
ЭЧПОЧМАК

пирожок с мясом и картофелем

ЖАРЕНый СЫР
КАМАМБЕР
в хрустящей панировке
с ягодным соусом



220 г
1 310 ₽





210 г
1 900 ₺

ДОРАДО ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

с креветками, оливками таджаске
и томатами черри

ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ

запеченное с соусом Морне

150/50 г
1 500 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *рыба и море*



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *мясо и птица*



ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

200 г
1050 ₺



180/100/30 г
2 550 ₺
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 ₺
на фото
представлены
5 порций



150/100/125 г
1 300 ₺

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ ПО-КАМБОДЖИЙСКИ

с запеченным картофелем
и соусом из карамболы



СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ
НА УГЛЯХ

270/50/45 г
980 ₽

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
2000 ₽



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

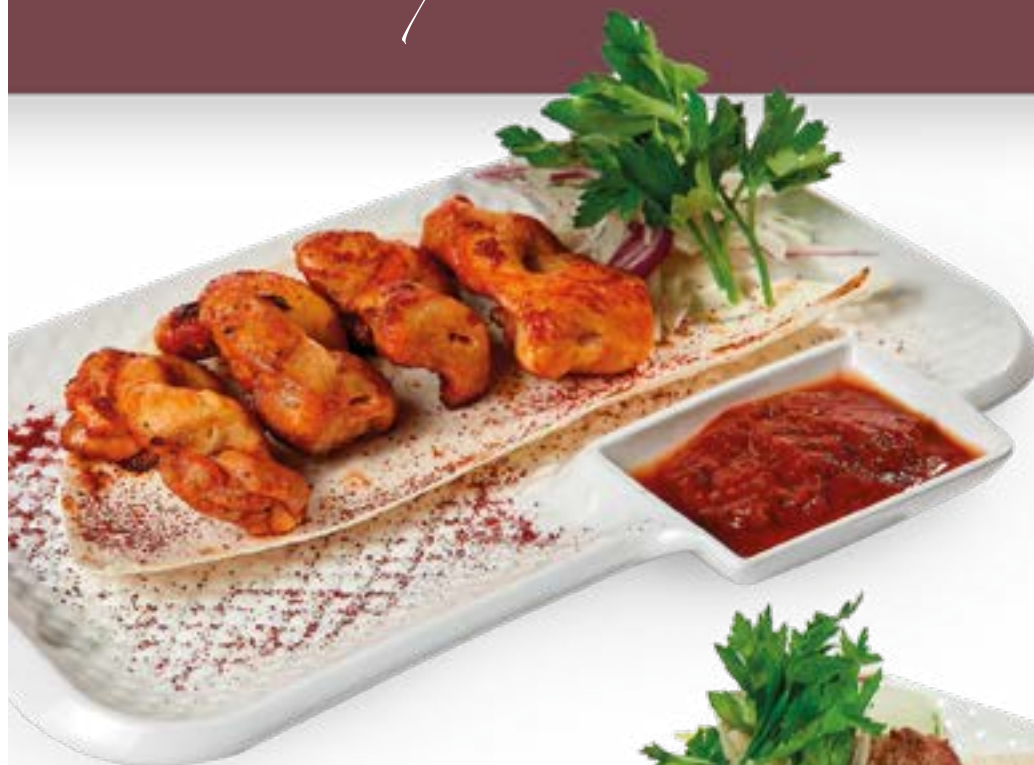
250/50/25 г
1800 ₽



200/50/45 г
980 Р

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ
с домашней аджикой

БЛЮДА, *приготовленные на мангале*



ШАШЛЫК
ИЗ КУРИЦЫ
фермерская курица,
маринованная
в яблочном соке

200/50/45 г
850 Р

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ

подается на лаваше с домашней
аджикой и маринованным
крымским луком

170/50/48 г
1 450 Р





170/50/48 г

700 ₽

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ ЦЫПЛЕНКА**

подается на лаваше с домашней аджикой и маринованным крымским луком

БЛЮДА, приготовленные на мангале

350/30/50 г

1 000 ₽

**ПЛОВ
С ФЕРМЕРСКОЙ
БАРАНИНОЙ**



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**

фермерская свинина,
маринованная
в белом вине

200/50/45 г

950 ₽



КАРТОФЕЛЬ
ЗАПЕЧЕННЫЙ НА УГЛЯХ
С ЛАВАШОМ
и шашлычным соусом

170/30 г
350 ₽

КАРТОФЕЛЬ-ЧЕРРИ
С РОЗМАРИНОМ

100 г
250 ₽



ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬ
НА МАНГАЛЕ
в сметане, с зеленым луком

270 г
300 ₽

КАРТОФЕЛЬ
ФРИ

150/50 г
300 ₽



ОВОЩИ-ГРИЛЬ

100 г

350 Р

на фото
представлены
2 порции



ГАРНИРЫ



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 ЖАРЕНЫЙ 250 г	-----	350 Р
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 25 г	-----	120 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 ----- 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

4 500 ₽

ЛИМОН-КЛУБНИКА

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

4 500 ₽

МЕДОВИК

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

4 500 ₽

МИНДАЛЬ-ВИШНЯ

миндальные бисквиты с вишневым мармеладом и сливочно-сырным кремом

4 500 ₽

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 ₽



СНИКЕРС

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

4 500 ₽

ФИСТАШКА-МАЛИНА

фисташковые бисквиты, крем с фисташковой пастой и малиновый конфитюр

4 500 ₽

ТОРТ-КАРАВАЙ

цена на ягоды по запросу

4 500 ₽



АБРИКОС/ПЕРСИК-ЙОГУРТ-МАРАКУЙЯ миндальный бисквит, хрустящий слой на белом шоколаде, конфи абрикос/персик-маракуйя и йогуртовый мусс	5 000 ₽
АПЕЛЬСИН-МАРТИНИ миндальный бисквит, хрустящий слой на горьком шоколаде, апельсиновый комоте и мусс с сыром и martini	5 000 ₽
БЕЙЛИС шоколадные бисквиты, крем на молочном шоколаде с бейлис и заварной мусс на белом шоколаде с бейлис	5 000 ₽
КАРИНА песочное сабле, малиновое конфи, сырно-малиновый мусс	5 000 ₽



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	5 000 ₽
ПРЯНОЕ ЯБЛОКО пряный бисквит на оливковом масле с яблоками и грецким орехом, хрустящий слой с карамелью, яблочное компоте, мусс на запеченном яблоке	5 000 ₽
СОВРЕМЕННЫЙ МЕДОВИК три тонких медовых коржика, хрустящий слой и сметанный мусс	5 000 ₽
БЕЙЛИС шоколадные бисквиты, крем на молочном шоколаде с бейлис и заварной мусс на белом шоколаде с бейлис	5 000 ₽
ЭСТЕРХАЗЗИ два фундучных бисквита и мусс на фундучном пралине	5 000 ₽

МОРОЖЕНОЕ

ванильное
шоколадное

50 г
250 ₽



СОРБЕТ

клубника-базилик
манго
лимон-лайм

50 г
300 ₽



ДЕСЕРТЫ порционные



ПЛАТО ИЗЫСКАННЫХ МИНИ-ДЕСЕРТОВ С ЯГОДАМИ

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

1415 г
7 500 ₽



ФИСТАШКОВОЕ ПИРОЖНОЕ

90 г
850 ₽



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 ₽

ДЕСЕРТЫ порционные

СЕТ АССОРТИ ШОКОЛАДНЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

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

10 шт
1 150 ₽

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
750 ₽

ЧИЗКЕЙК С СОУСОМ МАНГО,
КУБИКАМИ АНАНАСА
И КЛУБНИКИ

подаётся с малиновым соусом
и ванильным штрейзелем

100/20/10 г
800 ₽

АССОРТИ
СВЕЖИХ ЯГОД

250 г
3 000 ₽



ДЕСЕРТЫ порционные



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,
гранадилла, личи/лонган,
голубика, мята, питахайя

2000 г
8 800 ₽



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН
с зефиром и клубникой

4850 г
18 000 ₽

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	1 600 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

