



Холодные закуски		граммы	цена/руб.
Икра лососевая	подается с блинчиками с масляными «цветами» в травах	192	600-00
Рыбная тарелка	лосось, тунец малого посола, нототения подкопченная	212	690-00
Рыбной подбор	лосось, масляная х/к, омуль подкопченный	212	690-00
Рыбное ассорти	лосось, тунец, муксун подкопченный	212	690-00
Лосось малого посола	в оливково - бальзамической заправке с ароматными травами	172	540-00
Омуль своего копчения	с крутонами из ржаного хлеба и домашним маслом	160	600-00
Сельдь пряная	с горячей картошкой и укропом	246	280-00
Закуска из лосося	с сырным муссом и лососевой икрой	192	550-00
Морская композиция	террин из каменного окуня, «бочонок» из лосося с сырным муссом и лососевой икрой	210	600-00
Морская закуска	рулетики из королевского окуня с форелью, «бочонок» из форели с сыром Филадельфия и лососевой икрой	210	600-00
Плато из морепродуктов	тигровые и розовые креветки, морские гребешки, мидии Киви, осьминожки, кальмары	250	1200-00
Закуска из морепродуктов	тигровые креветки, «бочонок» из форели с сыром Филадельфия и лососевой икрой	250	1200-00
Террин из каменного окуня и лосося	нежное суфле на пару с лаймом	200	350-00
Стерлядь фаршированная	муссом из лосося	1000	4500-00
Карп фаршированный	суфле из мякоти карпа и овощей	1000	2500-00



<i>Холодные закуски</i>		<i>граммы</i>	<i>цена/руб.</i>
<i>Мясной подбор</i>	<i>буженина, язык телячий, рулет из кролика</i>	192	630-00
<i>Мясное попури</i>	<i>телятина, галантин из перепелки, буженина</i>	192	630-00
<i>Мясное плато</i>	<i>индейка сыровяленая, ростбиф из телятины, террин из перепелки</i>	192	690-00
<i>Мясная закуска</i>	<i>ростбиф из телятины, буженина, галантин из цыпленка</i>	192	630-00
<i>Мясная композиция</i>	<i>телятина маринованная, индейка сыровяленая, язык телячий</i>	192	690-00
<i>Карпачо из сыровяленой индейки</i>	<i>с лесной грушей</i>	170	570-00
<i>Телячий язык с соусами</i>	<i>соуса на основе деревенских сливок и перепелиных яиц</i>	212	500-00
<i>Телячий язык с яблочным хреном</i>	<i>и маринованными опятами собственного посола</i>	182	500-00
<i>Телятина</i>	<i>маринованная в травах, с лесной грушей и авокадо</i>	157	720-00
<i>Рулет из телятины с подкопченным мясом</i>	<i>с маринованными лесными грибами собственного посола</i>	182	650-00
<i>Буженина прованская с помидорами черри</i>		162	500-00
<i>Буженина с разносолами</i>	<i>с огурчиками, помидорчиками собственного посола</i>	172	500-00
<i>Буженина с острыми овощами</i>	<i>морковь, капуста, перец сладкий</i>	172	500-00



<i>Холодные закуски</i>		<i>граммы</i>	<i>цена/руб.</i>
<i>Рулет из кролика с помидорами черри</i>		162	520-00
<i>Рулет из кролика</i>	<i>со свежими овощами</i>	172	520-00
<i>Рулет из цыпленка</i>	<i>со свежими овощами</i>	172	520-00
<i>Галантин из перепелки</i>	<i>с моченой брусникой и райскими яблоками</i>	172	550-00
<i>Галантин из цыпленка</i>	<i>с разносолами собственного посола</i>	172	500-00
<i>Террин из перепелки с помидорами черри</i>		162	550-00
<i>Террин из цыпленка с помидорами черри</i>		162	500-00
<i>Заливное из языка</i>		80	200-00
<i>Заливное из лосося и каменного окуня</i>		80	200-00
<i>Студень из телятины</i>		80	200-00
<i>Студень из перепелки</i>		80	200-00
<i>Студень мясной</i>	<i>из трех видов мяса</i>	80	200-00



<i>Холодные закуски</i>		<i>граммы</i>	<i>цена/руб.</i>
<i>Сырный подбор</i>	<i>Пармезан, Камамбер, Ореховый, Домашний</i>	192	600-00
<i>Сырное попурри</i>	<i>Дор Блю, Бри, Пармезан, Ореховый</i>	192	660-00
<i>Помидоры черри начиненные белыми грибами</i>		76	250-00
<i>Помидоры черри начиненные крабами</i>		76	250-00
<i>Помидоры черри с лесными грибами и сырным муссом</i>		76	250-00
<i>Овощное попурри</i>	<i>огурцы, помидоры, перец болгарский, редис, зелень</i>	242	250-00
<i>Капрезе</i>	<i>сыр Моцарелла с томатами и оливково-базиликовой заправкой</i>	180	320-00
<i>Стартер из свежих томатов</i>	<i>в миндальных лепестках с домашним сыром</i>	184	320-00
<i>Закуска из баклажан и цуккини</i>	<i>с миксом из подпечённых овощей</i>	140	300-00
<i>Закуска овощная</i>	<i>рулетики из баклажан и цуккини с фетой и томатами</i>	140	300-00
<i>Рулетики из цуккини</i>	<i>с овощами альденте и подкопченным мясом</i>	118	300-00
<i>Разносолы собственного посола</i>			
<i>Грузди со сметаной</i>		122	350-00
<i>Белые маринованные</i>		112	350-00
<i>Опята маринованные</i>		112	250-00
<i>Грибной подбор</i>	<i>грузди со сметаной, белые маринованные</i>	117	350-00
<i>Огурчики м/сол.</i>		102	80-00
<i>Помидорчики м/сол.</i>		102	80-00
<i>Помидоры черри м/сол.</i>		102	120-00
<i>Капуста квашеная</i>		112	80-00
<i>Капуста острая</i>		112	80-00
<i>Брусника моченая</i>		100	150-00
<i>Черника моченая</i>		100	150-00
<i>Яблоки моченые</i>		100	150-00



Салаты		граммы	цена/руб.
Салат с морепродуктами	<i>тигровые креветки, кальмары, мидии с вялеными томатами и цитрусовой заправкой</i>	142	350-00
Салат с креветками	<i>с авокадо, миксом салатов и лаймовой заправкой</i>	137	350-00
«Королевский» с креветками	<i>с перепелиными яйцами и сливочной заправкой</i>	150	300-00
Салат с каменным окунем	<i>со свежими овощами и оливково - цитрусовой заправкой</i>	132	250-00
Салат с лососем	<i>медальоны из лосося под малиновым взваром и миксом салатов, с лесной грушей и оливково - цитрусовой заправкой</i>	150	330-00
Салат с семгой	<i>с миксом салатов, фасолью, свежими овощами и горчичной заправкой</i>	132	300-00
Салат из кальмаров	<i>со свежими помидорами, салатом Кейсо и базиликовой заправкой</i>	122	250-00
Салат «Лосось под шубой»	<i>лосось малого посола под слоями овощей и сливочной заправкой</i>	122	250-00
Стейк - салат	<i>мясная вырезка с миксом салатов, грибами и бальзамической заправкой</i>	142	250-00
Салат с ростбифом	<i>свежие овощи с оливково - бальзамической заправкой</i>	147	350-00
Салат с бужениной	<i>с листьями салата опятами, корнисионами и оливково - соевой заправкой/</i>	122	250-00
Салат с телячьим языком	<i>с опятами, миндалем и оливково-соевой заправкой</i>	135	280-00



Салаты		граммы	цена/руб.
«Оливье» с телячьим языком	<i>с перепелиными яйцами, лососевой икрой и сливочной заправкой</i>	150	250-00
«Русский»	<i>французский «Оливье», исполненный в лучших российских традициях, с подкопченной индейкой и перепелиными яйцами</i>	150	250-00
«Полянка»	<i>телятина, грибы, картофель, сыр, сливочная заправка</i>	150	280-00
Салат с цыпленком	<i>со свежими овощами, сельдереем и яблочно-оливковой заправкой</i>	110	250-00
Салат с подкопченным цыпленком	<i>белыми грибами, помидорами черри и горчичной заправкой</i>	135	250-00
«Цезарь» с цыпленком	<i>классический салат с салатом Айсберг, помидорами черри и чесночными гренками</i>	132	250-00
«Цезарь» с индейкой и подкопченным мясом		132	280-00
Салат из свежих овощей	<i>с яблочно - оливковой заправкой</i>	152	230-00
Салат из свежих овощей с домашним сыром	<i>и бальзамической заправкой</i>	120	250-00



<i>Горячие закуски</i>		<i>граммы</i>	<i>цена/руб.</i>
<i>Тигровые креветки в пряном соусе</i>		157	700-00
<i>Семга с муссом из королевского окуня</i>	<i>под сливочно - лаймовым соусом</i>	207	400-00
<i>Блинчики с креветками</i>	<i>и голландским соусом</i>	180	400-00
<i>Блинные кули с жульеном из цыпленка и грибов</i>		180	350-00
<i>Блинные кули с жульеном из языка</i>		180	400-00
<i>Телятина томленная с овощами</i>	<i>подается в горшочках</i>	185	380-00
<i>Медальоны со сливочно - шпинатным соусом</i>	<i>с картофелем шато</i>	212	380-00
<i>Медальоны с соусом велюте</i>	<i>с овощной лапшой</i>	180	380-00
<i>Голубцы с телятиной</i>		180	380-00
<i>Штрудель с мясным жульеном</i>		212	380-00
<i>Штрудель с индейкой</i>		212	380-00
<i>Штрудель с цыпленком</i>		212	350-00
<i>Индейка с вялеными сливами и брусничным взваром</i>		180	400-00
<i>Телячий язык с лесными грибами</i>	<i>подается в горшочках</i>	165	400-00
<i>Жульен в хрустящей хлебной булке</i>		<i>граммы</i>	<i>цена/руб.</i>
<i>С кальмарами и тигровой креветкой</i>		212	350-00
<i>С индейкой и беконом</i>		212	350-00
<i>С телячьим языком</i>		212	350-00
<i>С лесными грибами</i>		212	350-00



Горячие блюда		граммы	цена/руб.
Лосось	<i>томленный в травах с жульеном из овощей</i>	312	900-00
Семга с овощной шарлоткой	<i>с сырным соусом</i>	312	900-00
Муксун с кус - кус	<i>с соусом из белых грибов</i>	352	900-00
Палтус с овощным фетучини	<i>с базиликовым соусом</i>	302	900-00
Изумидай в миндале	<i>с жасминовым рисом и имбирным соусом</i>	343	700-00
Каменный окунь с суфле из овощей	<i>с соусом из свежих трав</i>	342	700-00
Судак на картофельном дранике	<i>с соусом из лесных грибов</i>	352	700-00
Телятина с ранетками	<i>с яблочным соусом</i>	352	1050-00
Медальоны из телятины	<i>с овощным жульеном в хрустящем тесте Фило и соусом из топленых сливок</i>	362	1050-00
Стейк из телятины	<i>с лесными грибами и запеченной картошкой</i>	452	1000-00
Аля - бефстроганов	<i>телячья вырезка в хлебном каравае с белыми грибами и топлеными сливками</i>	447	900-00
Телятина томленая в печи	<i>с молодым картофелем и фермерскими сливками</i>	392	800-00
Ягненок	<i>с подпеченными овощами</i>	412	900-00
Медальоны	<i>из свиной вырезки в беконе с цуккини и перечным соусом</i>	362	700-00
Отбивные	<i>из свиной вырезки с картофелем шато и соусом из сладкого перца</i>	342	700-00



Горячие блюда		граммы	цена/руб.
Эскалоп	<i>с картофелем «Боломже» и соусом «Дикаперс»</i>	362	700-00
Свинина духовая	<i>запеченная свиная вырезка с молодым картофелем и соусом из лесных грибов</i>	332	700-00
Филей из свинины	<i>с gratenem из картофеля и грибов под копченым соусом</i>	439	700-00
Кролик с лесными грибами	<i>с овощами в соусе Ротиссер</i>	370	780-00
Стейк – миньон из индейки	<i>с тар – тар из овощей</i>	372	650-00
Индейка с овощным конфи		322	650-00
Гротен из индейки	<i>с белыми грибами, сладким перцем и молодым картофелем</i>	342	650-00
Фермерский цыпленок	<i>с пикантным соусом и зеленью</i>	432	900-00
Кулинарное шоу от шеф – повара			
Свинина конфи		1000	3500-00
Ножка баранья (целиком с костью)		1000	2500-00
Королевский ягненок		1000	4000-00
Утка с яблоками и черносливом под взваром из лесных ягод		1000	2500-00



Чайный стол

Торты двух, трех, четырех - ярусные

граммы

цена/руб.

Шоколадные

Мокко	шоколадный бисквит с шоколадно – сырным суфле и натуральным кофе	100	150-00
Латте	ванильный бисквит со сливочно - кофейным суфле и шоколадный бисквит со сливочно – шоколадным суфле	100	150-00
Кофейный	шоколадный бисквит с кофейно – сырным муссом	100	150-00
Миндально – шоколадный	миндальный бисквит со сливочно - шоколадным кремом	100	150-00
Шоколадка	шоколадное кюхе со сметанным кремом	100	150-00

С меренгой

Бишелье	шоколадное кюхе с меренгой и кремом из топленых сливок	100	150-00
Паутинка	орехово - миндальные коржи с меренгой и карамельно-сливочным кремом	100	150-00
Сникерс	шоколадное кюхе с ореховой карамелью, меренгой и карамельным кремом	100	150-00

Ягодные

Брусничный	тонкая прослойка белого бисквита с бруснично - сливочным суфле	100	150-00
Черничный	тонкая прослойка шоколадного бисквита с чернично – сливочным суфле	100	150-00
Малиновый	тонкая прослойка белого бисквита с малиново – творожным суфле	100	150-00



<i>Чайный стол</i>		<i>граммы</i>	<i>цена/руб.</i>
<i>Торты двух, трех, четырех - ярусные</i>			
<u><i>Фруктово-ягодные</i></u>			
<i>Персиковый</i>	<i>ванильный бисквит с йогуртово - сливочным суфле и кусочками персиков</i>	100	150-00
<i>Киви</i>	<i>ванильный бисквит с йогуртово - сливочным суфле и прослойкой киви</i>	100	150-00
<i>Клубничный</i>	<i>ванильный бисквит с йогуртово – сливочным суфле и кусочками клубники</i>	100	150-00
<i>Вишневый</i>	<i>ванильный бисквит с йогуртово – сливочным суфле и вишней</i>	100	150-00
<u><i>Классические</i></u>			
<i>Медовый</i>	<i>медовые коржи со сметанным кремом</i>	100	150-00
<i>Кофейно – медовый</i>	<i>медово - кофейные коржи со сметанным кремом и натуральным кофе</i>	100	150-00
<i>Чизкейк ореховый</i>	<i>песочный корж с сырno – ореховой начинкой</i>	100	150-00
<i>Чизкейк карамельный</i>	<i>песочный корж с сырno – карамельной начинкой</i>	100	150-00
<i>Птичье молоко</i>	<i>ванильный бисквит со сливочным суфле</i>	100	150-00
<i>Тирамису</i>	<i>бисквитные палочки савоярди пропитанные натуральным кофе с ликером Бейлиз и сырным кремом</i>	100	150-00



<i>Кенди Бар- «современная изюминка» Вашего торжества</i>		<i>граммы</i>	<i>цена/руб.</i>
Пирожное	<i>ванильное кюхе с творожно - сливочным кремом малиной, вишней, черникой, брусникой, клубникой, персиком</i>	30	50-00
Корзиночки с ягодами	<i>песочные корзиночки с кремом Патисьер</i>	30	70-00
Капкейки <i>маленькие кексы с воздушными кремами</i>	<i>с брусникой, малиной, вишней, киви, шоколадом, корицей, мармеладом</i>	30	50-00
Французский профитроль	<i>под шоколадной глазурью с крем – карамель, ванильным шантильи, крем – ягода, крем Патисьер</i>	30	50-00
Кейк – попс <i>бисквитное пирожное в шоколаде на палочке</i>		40	60-00
Меренга <i>воздушное бизе</i>	<i>кофейная, карамельная, ореховая, шоколадная, ягодная</i>	10	30-00
Зефир	<i>ягодный, фруктовый, карамельный, ореховый</i>	30	40-00
Шоколадные конфеты ручной работы	<i>с карамелью и орехом, с фисташковым пралине, трюфель, с ягодами в коньяке, с фруктовым пралине</i>	15	40-00
Макаруны <i>французское миндальное печенье</i>	<i>клубничное, лаймовое, малиновое, брусничное, шоколадное, кофейное/</i>	30	70-00



<i>Мороженое собственного производства</i>		<i>граммы</i>	<i>цена/руб.</i>
<i>Брусничное</i>		66	100-00
<i>Персиковое</i>		66	100-00
<i>Черничное</i>		66	100-00
<i>Кофейное</i>		66	100-00
<i>Маковое</i>		66	100-00
<i>Лимонное</i>		66	
<i>Фруктовая композиция</i>		<i>граммы</i>	<i>цена/руб.</i>
<i>Фрукты</i>	<i>нарезка</i>	100	125-00
<i>Фруктовая композиция</i>	<i>каскад фруктов в нарезку</i>	до 20 кг.	14000-00
<i>Мини фруктовая композиция</i>	<i>каскад фруктов в нарезку</i>	до 10 кг.	8000-00
<i>Фруктовые композиции для фуршета</i>	<i>в нарезку</i>	до 1,5 кг.	2000-00