



ЛЕТНИЙ

МЕНЮ



Сет № 1
12 000 на персону
Холодные закуски

Мясная тарелка	60 г
Ассорти итальянских сыров	60 г
Татаки из обожженного лосося	60 г
Птичий паштет	60 г
Карпачо из мраморной говядины	80 г
Свежие овощи (томат, огурец, болгарский перец, зелень)	70 г

Салаты

Салат с жареным тунцом и соусом Сладкая горчица	100 г
Салат с ростбифом и грибным муссом	100 г

Горячие закуски

Аранчини с красным соусом	80 г
Морской гребешок на подушке из пюре цветной капусты	90 г

Горячее

Мясное плато (мраморная говядина, каре барана, индейка су-вид)	240 г
Морское плато (морской гребешок, кальмар, креветка)	180 г

Гарниры

Бейби картофель в травах	70 г
Овощи на гриле	120 г

Хлебная корзина	90 г
Сезонные фрукты	90 г
Десерты (предварительно обсуждаются с заказчиком по запросу)	80 г



Сет № 2
10 000 на персону
Холодные закуски

Брускетта с лососем (на ремесленном хлебе, твороженным цитрусовым муссом и обожженным апельсином)	70 г
Авторский хумус (с томатной сальсой, итальянским маслом и базиликом)	90 г
Брускетта с птичим паштетом (фламбированные персики и землей из маслин)	70 г
Ассорти из маслин (маслины гриль, фаршированные оливки, ассорти)	60 г
Тар тар из мраморной говядины в авторском исполнении	90 г
Свежие овощи (томат, огурец, болгарский перец, зелень)	70 г

Салаты

Салат с цыпленком на гриле и кус-кусом	100 г
Салат с креветками, печеными овощами и домашним кимчи	100 г

Горячие закуски

Куриные стрипсы с красным соусом «Прованс»	100 г
Креветки катаифи с соусом «Сладкий васаби»	100 г

Горячее

Тунец на гриле с авторским соусом из каперсов	170 г
Стейк стриплойн со сливочно-копченым маслом	170 г

Гарниры

Спаржа на гриле	100 г
Овощное соте с брокколи на гриле	100 г

Хлебная корзина	90 г
Сезонные фрукты	90 г
Десерты (предварительно обсуждаются с заказчиком по запросу)	80 г



Сет № 3
10 000 на персону
Холодные закуски

Брускетта с сыром «Рикоттой» (подкопченной вишней)	70 г
Брускетта с тунцом (муссом из адыгейского сыра и карамелизированным луком)	70 г
Брускетта ростбифом (и трюфельным кремом)	70 г
Ассорти итальянских сыров (манчего, дорблю, пармезан, виноград, мед)	65 г
Мясное ассорти (пастроми из говядины, пастроми из курицы, мартаделла с фисташкой)	60 г
Свежие овощи (томат, огурец, болгарский перец, зелень)	70 г

Салаты

Салат «Нисуаз» с тунцом на гриле	120 г
Стейк салат с мраморной говядиной, (бейби картофелем и печеным красным перцем)	120 г

Горячие закуски

Индейка су-вид в соусе «Сливочный карри»	120 г
Мидии киви (в сливочно-икорном соусе с сыром пармеза)	90 г

Горячее

Стейк лосося на гриле с соусом красный песто	170 г
Филе миньон с перечным соусом	170 г

Гарниры

Бейби картофель с размарином	100 г
Печеные овощи	100 г
Хлебная корзина	90 г
Сезонные фрукты	90 г
Десерты (предварительно обсуждаются с заказчиком по запросу)	80 г



Сет № 4
15 000 на персону
Холодные закуски

Морское плато (фаланги краба, устрицы, магаданская креветка, морской еж)	400 г
Тартар из тунца (с соусом «Понзу», клубникой и киви)	70 г
Мясная тарелка (хамон, фуэт, коппа, пастроми из говядины)	60 г
Персик гриль (на подушке из сыра буррата с гранатовым соусом)	65 г
Брускетта с копченой утиной грудкой (сливочным вишневым вареньем и сырным кремом)	70 г
Свежие овощи (томат, огурец, болгарский перец, зелень)	70 г

Салаты

Авторский «Оливье» с угрем и унаги	100 г
Салат с фаршированными мини-перцами (сыром и бакинскими томатами)	100 г

Горячие закуски

Морской гребешок со спаржей в сливочном соусе	120 г
Хрустящее куриное бедро (с печеным брокколи в сливочном соусе)	100 г

Горячее

Стейк рибай (соус перечный, соус демиглас)	200 г
Лангустины гриль (соус пряный манго, тайский соус)	200 г

Гарниры

Картофельный гратен	80 г
Стейк из молодой и цветной капусты на гриле	80 г
Хлебная корзина	90 г
Сезонные фрукты	90 г
Десерты (предварительно обсуждаются с заказчиком по запросу)	80 г



Сет № 5
12 000 на персону
Холодные закуски

Рулетики из баклажанов с сырным кавказским кремом и орехами	40 г
Ассорти маринованных солений (турша, спаржа, маринованный чеснок, красная капуста, зеленые помидоры)	70 г
Традиционный Аджапсандал из бакинских томатов	50 г
Ассорти локальных кавказских сыров (адыгейский копченый, сулугуни, козий копченый, сырные мини хинкали, чечил)	50 г
Брускетта с печеным перцем и кремом из адыгейского сыра	30 г
Рыбное ассорти (эсколар, форель холодного копчения, лосось слабой соли)	50 г
Куриные рулеты с черносливом и сыром	50 г
Свежие овощи (томат, огурец, болгарский перец, зелень)	70 г

Салаты

Салат из мраморной говядины (с бакинскими томатами и соусом Дзадзики)	100 г
Салат с жареной горной форелью (маслинами и ароматной заправкой)	100 г

Горячие закуски

Баклажаны по-кавказски (с томатной сальсой и горячим сулугуни)	90 г
Локальный сулугуни в панировке с ягодным соусом	60 г

Пироги

Пирог с мясом	180 г
Хачапури по-имеретински	180 г

Горячее

Шашлык из лосося	180 г
Мясное плато (свинина, каре барана, мраморная говядина)	180 г

Гарниры

Соусы

Овощи гриль	100 г	Цахтон	20 г
Бейби картофель в кавказских травах	100 г	Соус по-грузински	20 г
		Гранатовый соус	20 г
Хлебная корзина			90 г
Сезонные фрукты			90 г
Десерты (предварительно обсуждаются с заказчиком по запросу)			80 г



Фуршетное меню

1. Брускетта «Манго-рикотта»	50 г	250 руб.
2. Брускетта с инжирным джемом и сыром дорблю	60 г	270 руб.
3. Мексиканская лепешка с креветкой темпура	60 г	350 руб.
4. Канапе курага (с муссом дорблю и грецким орехом)	50 г	250 руб.
5. Брускетта «Капрезе» (с мини-моцареллой, черри и бальзамической икрой)	50 г	230 руб.
6. Брускетта с сыром рикотта и подкопченной вишней	50 г	230 руб.
7. Канапе с сыром бри и красны виноградом	50 г	230 руб.
8. Канапе с сыром грюйер и ананасом гриль	50 г	260 руб.
9. Канапе с мини-моцареллой и персиком	50 г	250 руб.
10. Канапе с сыром халуми и арбузом	50 г	250 руб.
11. Тост с лососем слабой соли (и кремом из авокадо)	55 г	360 руб.
12. Брускетта с грибами и трюфельным кремом	60 г	280 руб.
13. Брускетта с творожным муссом (тыквенным кремом и жареным кунжутом)	50 г	220 руб.
14. Брускетта с тунцом (муссом из адыгейского сыра и карамелизированным луком)	60 г	370 руб.
15. Брускетта с нежным куриным паштетом (ежевикой и землей из маслин)	50 г	320 руб.
16. Брускетта с пряным гуакамоле (попкорном из тигровых креветок)	50 г	310 руб.
17. Брускетта с лососем (муссом из копченого сыра и щучьей икрой)	60 г	460 руб.
18. Канапе с фиником (копченым маслом и орехами кешью)	50 г	280 руб.
19. Мини сэндвич с пастроами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов)	70 г	410 руб.
20. Мини сэндвич с лососем и цитрусовым муссом	70 г	520 руб.



Фуршетное меню

21. Мини сэндвич с запеченой курицей «Цезарь»	70 г	350 руб.
22. Канапе-пате из сельди (на бородинском крутоне с маринованным луком и красной икрой)	60 г	380 руб.
23. Профитроли с азиатским тартаром	50 г	350 руб.
24. Профитроли с тартаром из лосося	50 г	450 руб.
25. Профитроли пате из копченого лосося и тартаром из огурца	50 г	420 руб.
26. Профитроли «Болоньезе»	50 г	290 руб.
27. Профитроли с тартаром из угря и авокадо	50 г	370 руб.
28. Гаспачо с креветкой гриль и пармезаном	60 г	390 руб.
29. Ассорти из сырных трюфелей (кимчи-кунжут, копченая паприка с мёдом, прованские травы)	80 г	670 руб.
30. Мусс из печеного перца (с ростбифом и огурцом кимчи)	60 г	390 руб.
31. Канапе «Болоньезе» (с карамелизированным луком и малиной)	50 г	310 руб.
32. Канапе с мягким сыром (лососем и слайсами цукини)	50 г	480 руб.
33. Мусс из пряного сыра с пармой, перепелиным яйцом и вяленым томатом	60 г	420 руб.
34. Канапе с сыром горгондзола (карамелизированным виноградом и мятой)	50 г	290 руб.
35. Профитроли со сливочным куриным паштетом (карамелизированным луком)	50 г	310 руб.
36. Мини-тако с креветкой и икорным соусом	60 г	430 руб.
37. Мини-тако с креветкой и острым гуакамолем	60 г	450 руб.
38. Мини-тако «Болоньезе»	60 г	320 руб.
39. Мини-тако с лососем (и муссом из копченого сыра)	60 г	480 руб.



Фуршетное меню

40. Канапе из куриного пате (голубикой на прованском крутоне)	50 г	390 руб.
41. Брускетта с лососем слабой соли (цитрусовым кремом и обожженным апельсином)	50 г	510 руб.
42. Канапе из фаршированных мини-перцов (сыром и пастроми из говядины)	50 г	410 руб.
43. Чизбол с кунжутом, черносливом и курагой	50 г	310 руб.
44. Канапе на бородинском крутоне (салом,черемшой и маринованным луком)	50 г	310 руб.
45. Канапе на обжаренном крутоне (с вишневым муссом и кешью)	50 г	280 руб.
46. Канапе с артишоками и кремом из маслин	50 г	390 руб.