

# AETHUV

**MEHO** 



# **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	240 -	
(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 (фламбированые 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	1 170 г
Гарниры	
<b>Гарниры</b> Спаржа на гриле	100 г
• •	100 г 100 г
Спаржа на гриле	
Спаржа на гриле Овощное соте с брокколи на гриле	





#### **Сет №** 3 10 000 на персону

#### Холодные закуски

Брускетта с сыром «Рикоттой» (подкопченой 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 (пастрами 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	100
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, пастрами 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
Морской гребешок со спаржей в сливочном соусе  Хрустящее куриное бедро (с печеным брокколи в сливочном соусе)	120 г 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

Ассорти маринованных солений гурши, спарха, маринованных песнок, красная капуста, зеленье помидоры)  Градиционный Аджапсандал из бакинских томатов  Ассорти локальных кавказских сыров замыгейского сыра  Рыбное ассорти зехоларения, досось слабов соли)  Куриные рулеты с черносливом и сыром  Свежие овощи гомат, отурец болгарский перец зелень)  Салаты  Салаты  Салат из мраморной говядины с обращений и ароматной заправкой)  Горячие закуски  Баклажаны по-кавказски  Сладат с жареной горной форелью масланий слугуни в панировке с ягодным соусом Даразики и ароматной заправкой)  Пирог с мясом  Пирог с мясом  Пирог с мясом  Горячее  Шашлык из лосося  Мясное плато свинина, каре барана, мраморная говядины  Гарниры  Соусы  Соус по-грузински 20 горнатовый соус 20 горнатовый соус 20 горнатовый соус 20 горнатовые фрукты  Ассерты  Ассерты	Decree Services			
Портис спаржа, маринованнии чесник, красная капуста, зеленные помидоры)  Градиционный Аджапсандал из бакинских томатов  Ассорти локальных кавказских сыров долигиский копчении, сулутуни, казам копчении, сарывне мини хинкали, чечил)  Брускетта с печеным перцем и кремом из адыгейского сыра  Рыбное ассорти вологарский перец можения, опсась слабой соли)  Куриные рулеты с черносливом и сыром  Салаты  Салаты  Салаты  Салаты  Салаты  Салат из мраморной говядины с бакинскими томатами и соусом давазикий  Борускетта с переция зелень)  Торячие закуски  Баклажаны по-кавказски с томагной заправкой  Горячие закуски  Баклажаны по-кавказски Стомагной сальсой и терячим сулутины  Мокальный сулугуни в панировке с ягодным соусом  Пирог с мясом  Пирог с мясом  Пирог с мясом  Пирог с мясом  Пирог и мясом  Пирог с мясом  Пирог с мясом  Пирог оручее  Шашлык из лосося  Мясное плато  Свинина, каре барана, мраморная говядина)  Бориц гриль  По г Цахтон  Соусы  Соусы  Овощи гриль  Торячее  В кавказских травах  Гранатовый соус  Оронна корзина  Осоусно-грузински  Осоусно-грузинско  Осоусно-грузинско  Осоусно-грузинско  Осоусно-грузинско  Осоусно-грузинско  Осоусно-грузинско  Осоусно-грузинско  Осоусно-грузинско  Осоусно-г	•		•	40
Ассорти локальных кавказских сыров адыгейский количеный, сыриые мини хинкали, чечил)  Брускетта с печеным перцем и кремом из адыгейского сыра  Рыбное ассорти  Эсколар, форель холодного количения, лосось слабой соли)  Куриные рулеты с черносливом и сыром  Салаты  Поо  Салаты  С	·, •		,	70
радыгейский колченый, сулугуни, козий копченый, сырные мини хинкали, чечил 50 брускетта с печеным перцем и кремом из адыгейского сыра 30 голованого копчения, лосось слабой соли 50 куриные рулеты с черносливом и сыром 50 кажие овощи 70 салаты Горячие закуски бружиный и соусом дзядзики 100 горячие закуски 50 каклажаны по-кавказски 50 каклажаны по-кавказски 50 каклажаны по-кавказски 50 каклажаны сулугуни в панировке 50 качапури по-имеретински 180 горячее Пашлык из лосося 180 качапури по-имеретински 180 горячее Пашлык из лосося 180 кавказских травах 60 кавсоные фрукты 90 кассоны 60 карсоные фрукты 90 кассоны 60 карсоные фрукты 90 кассоны 60 карсоные фрукты 90 кассоны 60 кассоные фрукты 90 кассоны 60 кассоные фрукты 90 кассоны 60 кассоные 60 к	•		lΛ	50
Зобрыбное ассорти  эсколар, форель холодного копчения, лосось слабой соли)  Куриные рулеты с черносливом и сыром  Свежие овощи  томат, отурец болгарский перец, зелень)  Салаты  Салаты  Салат из мраморной говядины с бакинскими томатами и соусом Дзадзики)  Горячие закуски  Баклажаны по-кавказски с томатьой сальсой и горячим сулугини)  Локальный сулугуни в панировке с ягодным соусом  Качапури по-имеретински  Качапури по-имеретински  Пашлык из лосося  Мясное плато  Свинина, каре барана, мраморная говядина)  Горячее  Парниры  Соусы  Овощи гриль  Поо г  Соус по-грузински  Качабная корзина  Осезонные фрукты  Осесерты  Осесерты  Осесерты				50
50   50   50   50   50   50   50   50	1 0	_	ем и кремом	30
СВежие овощи томат, огурец, болгарский перец, зелень)       70         Салаты         Салаты         Салаты         Салаты         Салат из мраморной горяом Дазадзики)       100         Горячие закуски         Салат с жареной горной форелью маслинами и ароматной заправкой)       100         Горячее закуски         Саклажаны по-кавказски стоматной заправкой)       90         Мокальный сулугуни в панировке с ягодным соусом       60         Пироги       180         Качапури по-имеретински       180         Качапури по-имеретински       180         Качапури по-имеретински       180         Качапури по-имеретински       180         Сорячее         Шашлык из лосося       180         Мясное плато свинина, каре барана, мраморная говядина)       180         Соусы         Овощи гриль       100 г       Цахтон       20 г         Соус по-грузински       20 г         Каебная корзина       90         Соус по-грузински         Каебная корзина       90	Рыбное ассорти (эсколар, форель холодного копче	ЭНИЯ, ЛОСОСЬ С/	лабой соли)	50
Салаты         Салат из мраморной говядины       100         Салат из мраморной горяой форелью       100         Салат с жареной горной форелью       100         Горячие закуски         Баклажаны по-кавказски       90         Соматной сальсой и горячим сулугини       90         Лирог с мясом       Пироги         Качапури по-имеретински       180         Сорячее       180         Изсное плато свинина, каре барана, мраморная говядина)       180         Овощи гриль       100 г       Цахтон       20 г         Бейби картофель       100 г       Соус по-грузински       20 г         В кавказских травах       Гранатовый соус       20 г         Клебная корзина       90         Сезонные фрукты       90	Куриные рулеты с	черносл	ивом и сыром	50
Салат из мраморной говядины с бакинскими томатами и соусом Дзадзики)       100         Салат с жареной горной форелью маслинами и ароматной заправкой)       100         Горячие закуски       Баклажаны по-кавказски с томатной сальсой и горячим сулугини)       90         Лирог с масом       Пироги       180         Пирог с мясом       Пироги       180         Качапури по-имеретински       180         Мясное плато свинина, каре барана, мраморная говядина)       180         Овощи гриль       100 г       Цахтон       20 г         Вейби картофель       100 г       Соус по-грузински       20 г         з кавказских травах       Гранатовый соус       20 г         Хлебная корзина       90         Десерты       20 г	Свежие овощи (томат, огурец, болгарский перец,	зелень)		70
Салат с жареной горной форелью    Торячие закуски		Ca	латы	
Горячие закуски           Баклажаны по-кавказски стоматной сальсой и горячим сулугини)         90           Локальный сулугуни в панировке стягодным соусом         60           Пирог с мясом         Пироги         180           Качапури по-имеретински         180           Изшилык из лосося         180           Мясное плато свинина, каре барана, мраморная говядина)         180           Соусы         Овощи гриль         100 г           Бейби картофель         100 г         Соус по-грузински           За кавказских травах         Гранатовый соус         20 г           Хлебная корзина         90           Десерты         20 г			ИНЫ	100
Баклажаны по-кавказски с томатной сальсой и горячим сулугини)       90         Локальный сулугуни в панировке с ягодным соусом       60         Пирог с мясом       Пироги       180         Качапури по-имеретински       180         Горячее         Шашлык из лосося       180         Мясное плато свинина, каре барана, мраморная говядина)       180         Гарниры       Соусы         Овощи гриль       100 г       Цахтон       20 г         В кавказских травах       Гранатовый соус       20 г         Хлебная корзина       90         Десерты       20 г			релью	100
Баклажаны по-кавказски с томатной сальсой и горячим сулугини)       90         Локальный сулугуни в панировке с ягодным соусом       60         Пирог с мясом       Пироги       180         Качапури по-имеретински       180         Горячее         Шашлык из лосося       180         Мясное плато свинина, каре барана, мраморная говядина)       180         Гарниры       Соусы         Овощи гриль       100 г       Цахтон       20 г         В кавказских травах       Гранатовый соус       20 г         Хлебная корзина       90         Десерты       20 г		Горячи	е закуски	
Пирог с мясом Пироги Памана по на праве по		азски		90
Тарниры       Соусы         Вейби картофель в кавказских травах       100 г       Соус по-грузински       20 г         Сезонные фрукты       20 г       Соусы       Оранатовый соус       20 г         Сезонные фрукты       20 г       Соус по-грузински       20 г         Сезонные фрукты       20 г       Соус по-грузински       20 г         Сезонные фрукты       20 г       Соус по-грузински       20 г         Сезонные фрукты       90 г       Оранатовый соус       20 г	Локальный сулугун с ягодным соусом	и в пани	ировке	60
Тарниры       Соусы         Вейби картофель в кавказских травах       100 г       Соус по-грузински       20 г         Сезонные фрукты       20 г       Соусы       Оранатовый соус       20 г         Сезонные фрукты       20 г       Соус по-грузински       20 г         Сезонные фрукты       20 г       Соус по-грузински       20 г         Сезонные фрукты       20 г       Соус по-грузински       20 г         Сезонные фрукты       90 г       Оранатовый соус       20 г	П	Пир	ОГИ	100
Горячее         Шашлык из лосося       180         Мясное плато свинина, каре барана, мраморная говядина)       180         Гарниры       Соусы         Овощи гриль       100 г         Бейби картофель       100 г         3 кавказских травах       Соус по-грузински         Хлебная корзина       90         Сезонные фрукты       90		•		
Шашлык из лосося       180         Мясное плато свинина, каре барана, мраморная говядина)       180         Гарниры       Соусы         Овощи гриль       100 г         Бейби картофель в кавказских травах       100 г         Клебная корзина       Гранатовый соус         Сезонные фрукты       90         Десерты       20 г	Хачапури по-имере	ТИНСКИ		180
Мясное плато свинина, каре барана, мраморная говядина)       Соусы         Гарниры       Соусы         Овощи гриль       100 г         Бейби картофель       100 г         3 кавказских травах       Соус по-грузински         Хлебная корзина       90         Сезонные фрукты       90	T T T	Гор	оячее	100
Гарниры Соусы Овощи гриль 100 г Цахтон 20 г Соус по-грузински 20 г				180
Овощи гриль 100 г Цахтон 20 г Сейби картофель 100 г Гранатовый соус 20 г Гранатовый соус 90 г Сезонные фрукты		говядина)		180
Овощи гриль 100 г Цахтон 20 г Сейби картофель 100 г Гранатовый соус 20 г Гранатовый соус 90 г Сезонные фрукты	Гарниры		Соусы	
реиои картофель 1001 год 17 В кавказских травах Гранатовый соус 201 Хлебная корзина 90 Сезонные фрукты 90	Овощи гриль	100 г	T. T.	20 ı
кавказских травах Гранатовый соус 20 г Хлебная корзина 90 Сезонные фрукты 90 Десерты	Бейби картофель	100 г	Соус по-грузински	20 i
Сезонные фрукты 90 г Десерты	в кавказских травах		Гранатовый соус	20 ı
Десерты	Хлебная корзина			90
$\mathbf{I}$	Сезонные фрукты			90
	Десерты (предварительно обсуждаются с з	аказчиком по	запросу)	80



#### Фуршетное меню

2. Брускетта с инжирным джемом и сыром дорблю  3. Мексиканская лепешка с креветкой темпура  4. Канапе курага (смуссм дорблю и грешким орсхом)  5. Брускетта «Капрезе» (смини мощарсллой, черри и бальзамической икрой)  6. Брускетта с сыром рикотта и подкопченой вишней  7. Канапе с сыром бри и красны виноградом  8. Канапе с сыром грюйер и ананасом гриль  9. Канапе с сыром грюйер и ананасом гриль  9. Канапе с сыром халуми и арбузом  10. Канапе с сыром халуми и арбузом  10. Канапе с сыром халуми и арбузом  11. Тост с лососем слабой соли (и кремом из ановадо)  12. Брускетта с грибами и трюфельным кремом  13. Брускетта с творожным муссом  14. Брускетта с творожным муссом  15. Брускетта с тунцом (мареных кренестох)  16. Брускетта с нежным куриным паштетом (маеминской и кириным паштетом (маеминской и кириным)  16. Брускетта с пряным гуакамоле  17. Брускетта с лососем (муссом из маслии и висменых томатов)  18. Канапе с фиником (котиненкой сыра и пучный и кириным паменых томатов)  19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслии и валеных томатов)  20. Мини сэндвич с пастрами и цитрусовым муссом  70 г 520 руб.	1. Брускетта «Манго-рикотта»	50 г	250 руб.
С креветкой темпура  4. Канапе курага (с муссом дорблю и грецким орехом)  5. Брускетта «Капрезе» (с мини монарельлой, черри и бальламической икрой)  6. Брускетта с сыром рикотта и подкопченой вишней  7. Канапе с сыром бри и красны виноградом  8. Канапе с сыром грюйер и ананасом гриль  9. Канапе с мини-мощареллой и персиком  10. Канапе с сыром халуми и арбузом  10. Канапе с сыром халуми и арбузом  11. Тост с лососем слабой соли (ти кремом из авкокало)  12. Брускетта с грибами и трюфельным кремом  13. Брускетта с трибами и трюфельным кремом  14. Брускетта с трибами и трюфельным кремом и жареным кункутом)  15. Брускетта с тунцом (муссом из анагрейского сыра и карамелианированиным луком)  16. Брускетта с трибами крамоси и зареным кункутом)  17. Брускетта с пряным гуакамоле  18. Канапе с фиником (колченым маслом и орехами кункуры)  19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслин и вмленых томатов)  70 г 280 руб.	A •	60 г	270 руб.
(с муссом дорблю й грешким орехом)         50 г         250 руб.           5. Брускетта «Капрезе» (с миния-мощареллой, черри и бальзамической икрои)         50 г         230 руб.           6. Брускетта с сыром рикотта и подкопченой 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-мощареллой 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 (плакоривым кремом и жаревнам купикутом)         50 г         220 руб.           14. Брускетта с тунцом (муссом из адыгенского сыра и карамелизированным луком)         60 г         370 руб.           15. Брускетта с пряным куриным паштетом (ежевикой и землен из маслин)         50 г         320 руб.           16. Брускетта с пряным гуакамоле (муссом из копченого сыра и шучьен икрои)         50 г         310 руб.           17. Брускетта с лососем (муссом из копченого сыра и шучьен икрои)         60 г         460 руб.           18. Канапе с фиником (копченым маслом и орехами кешьо)		60 г	350 руб.
6. Брускетта с сыром рикотта и подкопченой 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 55 г 360 руб.  12. Брускетта с грибами и трюфельным кремом и лареным куремом (тыквенным кремом и жареным кулкутом) 50 г 220 руб.  13. Брускетта с трибами и трюфельным кремом и жареным кулкутом) 50 г 220 руб.  14. Брускетта с тунцом (муссом из алигейского сыра и карамелизиропанинам 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 тигропых креветок) 50 г 310 руб.  17. Брускетта с лососем (муссом из копченого сыра и шучьей икрой) 50 г 280 руб.  18. Канапе с фиником (копченым маслом и орехами кешью) 50 г 280 руб.  19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов) 70 г 410 руб.  20. Мини сэндвич с лососем		50 г	250 руб.
и подкопченой 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 (еженикой 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 конченого сыра и шучыей икрой) 60 г 460 руб.  18. Канапе с фиником (конченым маслом и орехами кенным) 50 г 280 руб.  19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов) 70 г 410 руб.  20. Мини сэндвич с лососем		50 г	230 руб.
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 адыгенского 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 пучьей икрой) 60 г 460 руб.  18. Канапе с фиником (копченым маслом и орехами кешью) 50 г 280 руб.  19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов) 70 г 410 руб.  20. Мини сэндвич с лососем	1 0	50 г	230 руб.
и ананасом гриль  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 авокало)  55 г 360 руб.  12. Брускетта с грибами и трюфельным кремом  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)  15. Брускетта с нежным куриным паштетом (ежевикой и землей из маслин)  16. Брускетта с пряным гуакамоле  (попкорном из тигровых креветок)  17. Брускетта с лососем  (муссом из копченого сыра и щучьей икрой)  18. Канапе с фиником  (копченым маслом и орехами кешью)  19. Мини сэндвич с пастрами  из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов)  70 г 410 руб.  20. Мини сэндвич с лососем	*	50 г	230 руб.
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 (полкорном из тигровых креветок) 50 г 310 руб.  17. Брускетта с лососем (муссом из копченого сыра и шучьей икрой) 60 г 460 руб.  18. Канапе с фиником (копченым маслом и орехами кешько) 50 г 280 руб.  19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов) 70 г 410 руб.  20. Мини сэндвич с лососем	• • •	50 г	260 руб.
11. Тост с лососем слабой соли (и кремом из авокадо)  12. Брускетта с грибами и трюфельным кремом  13. Брускетта с творожным муссом (тыквенным кремом и жареным кунжутом)  14. Брускетта с тунцом (муссом из адыгейского сыра и карамелизированным луком)  15. Брускетта с тунцом паштетом (ежевикой и землей из маслин)  16. Брускетта с пряным гуакамоле (попкорном из тигровых креветок)  17. Брускетта с лососем (муссом из копченого сыра и шучьей икрой)  18. Канапе с фиником (копченым маслом и орехами кешью)  19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов)  25 г 360 руб.  220 руб.  370 руб.  370 руб.  370 руб.  370 руб.  370 руб.  370 руб.	•	50 г	250 руб.
(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 (полкорном из тигровых креветок)       50 г       310 руб.         17. Брускетта с лососем (муссом из копченого сыра и шучьей икрой)       60 г       460 руб.         18. Канапе с фиником (копченым маслом и орехами кешью)       50 г       280 руб.         19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов)       70 г       410 руб.         20. Мини сэндвич с лососем       70 г       410 руб.	10. Канапе с сыром халуми и арбузом	50 г	250 руб.
и трюфельным кремом  13. Брускетта с творожным муссом (тыквенным кремом и жареным кунжутом)  14. Брускетта с тунцом (муссом из адыгейского сыра и карамелизированным луком)  15. Брускетта с нежным куриным паштетом (ежевикой и землей из маслин)  16. Брускетта с пряным гуакамоле (попкорном из тигровых креветок)  17. Брускетта с лососем (муссом из копченого сыра и шучьей икрой)  18. Канапе с фиником (копченым маслом и орехами кешью)  19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов)  20. Мини сэндвич с лососем		55 г	360 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 шучьей икрой)       60 г 460 руб.         18. Канапе с фиником (копченым маслом и орехами кешью)       50 г 280 руб.         19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов)       70 г 410 руб.         20. Мини сэндвич с лососем	1 4	60 г	280 руб.
(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 шучьей икрой) 60 г 460 руб.  18. Канапе с фиником (копченым маслом и орехами кешью) 50 г 280 руб.  19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов) 70 г 410 руб.  20. Мини сэндвич с лососем		50 г	220 руб.
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 шучьей икрой)       60 г       460 руб.         18. Канапе с фиником (копченым маслом и орехами кешью)       50 г       280 руб.         19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов)       70 г       410 руб.         20. Мини сэндвич с лососем		60 г	370 руб.
(попкорном из тигровых креветок)  17. Брускетта с лососем (муссом из копченого сыра и щучьей икрой)  18. Канапе с фиником (копченым маслом и орехами кешью)  19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов)  20. Мини сэндвич с лососем	1 0	50 г	320 руб.
(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 пастрами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов) 70 г 410 руб.  20. Мини сэндвич с лососем		50 г	310 руб.
(копченым маслом и орехами кешью) 50 г 280 руб.  19. Мини сэндвич с пастрами из говядины (кремом из маслин и вяленых томатов) 70 г 410 руб.  20. Мини сэндвич с лососем		60 г	460 руб.
ИЗ ГОВЯДИНЫ (кремом из маслин и вяленых томатов) 70 г 410 руб. 20. Мини сэндвич с лососем		50 г	280 руб.
	•	70 г	410 руб.
		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 гуакамоле	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 пастрами 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.