

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Порция	Цена, руб.
Икра зернистая лососевая (икра — 30, масло — 10, зелень — 5)	30/15	300
Осетрина Г/К (осетрина — 75, зелень — 5)	75/5	500
Семга слабосоленая (семга — 75, масло — 10, лимон — 10, зелень — 5)	75/25	250
Ассорти рыбное (семга — 40, масляная — 30, севрюга — 30, икра — 10//масло — 20, лимон — 10, зелень — 10, маслины — 10)	110/50	500
Осетрина заливная (осетрина — 75, желе и украшения — 50)	75/50	400
Мерлуза заливная (мерлуза — 75, желе и украшения — 50)	75/50	280
Лосось заливной в майонезе (лосось — 75, желе и украшения — 50)	75/50	300
Салат из осетрины (осетрина — 50, овощи — 150)	200	300
Салат из лосося с/с (лосось — 50, овощи — 150)	200	250
Салат-коктейль "Морская фантазия" (морепродукты — 100, авакадо, ананас, соус соевый, майонез)	200	400
Салат с кальмарами (кальмары — 50, овощи — 150)	200	200
Сельдь по-русски (сельдь — 75, лук и укроп — 25, картофель отварной — 100)	200	150
Рулет из кеты и судака заливной (рулет — 75, желе и украшения — 50)	2/75/50	200
Салат-коктейль из креветок (креветки — 50, овощи — 150)	200	400
Мидии в апельсине с коньяком (мидии — 75, апельсины — 50, коньяк — 5)	2/200	400
Салат "Аляска" (крабовое мясо — 50, красная икра — 40, мясо криля — 80, салат "Фрайси", майонез)	200	400

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Порция	Цена, руб.
Ассорти мясное (буженина — 30, язык отв. — 30, бастурма — 30, рулет куриный — 30// овощи для оформления — 50)	120/50	350
Бастурма в тархуне (мясо — 75, зелень — 5)	75/5	250

Свинина в красном перце (мясо — 75, перец маринованный — 45, зелень — 5)	75/50	250
Рулет мясной "Пикантный" (рулет — 75, св. помидор — 45, зелень — 5)	75/50	250
Рулет куриный "Нежный" (рулет — 75, св. огурцы — 45, зелень — 5)	75/50	250
Язык говяжий по-русски (язык — 75, сол. огурцы — 30, хрен — 15, зелень — 5)	75/50	250
Язык заливной (язык говяжий — 75, желе и украшения — 50)	75/50	250
Закуска русская заливная	2/75/75	250
Завитки ветчинные заливные с хреном	2/75/25	200
Салат "Пикантный" (осетрина+буженина — 50, овощи — 150)	200	250
Салат ветчинный с грибами (ветчина — 50, овощи — 150)	200	220
Салат "Астория" (язык говяжий — 50, овощи — 150)	200	350
Салат "Столичный" с курицей (куриное филе — 50, овощи — 150)	200	200
Сациви из кур	100/100	200

ОВОЩНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Порция	Цена, руб.
Ассорти овощное (св.помидоры, огурцы, перец, редис, зелень в ассортименте)	200	200
Соленья (капуста квашенная, огурцы м/с, перец, чеснок, черемша)	200	150
Маслята, опята маринованные с луком	100/10/5	150
Баклажаны с орехами (баклажаны — 50, орехи — 50)	2/100	180
Баклажаны с овощами (баклажаны — 75, овощи — 75)	2/150	180
Салат "Римский" (грибы — 50, перец, помидоры, сырная заправка)	200	200
Салат "Греческий" (брынза — 50, овощи — 150)	200	200
Салат "Цезарь" (куриное филе — 50, салат, сухарики)	200	250
Помидоры фаршированные сыром	2/100/100	150
Помидоры фаршированные грибами	2/100/100	150
Помидоры фаршированные курицей	2/100/100	200
Маслины, оливки	50/50	120

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки запеченные в молочном соусе	2/75/75	250
Мерлуза в кляре	3/75/75	220
Жульен из грибов	2/75/75	200
Жульен из курицы	2/75/75	200
Баклажаны запеченные с сыром	2/100/50	180

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МЯСА И ПТИЦЫ

	Порция	Цена, руб.
Мерлуза жареная	2/125	350
Семга жареная	125	350
Семга паровая	125	380
Осетрина жареная	125	500
Осетрина отварная	125	500
Рулетики из семги с фисташками	2/125	380

Бифштекс из говяжьей вырезки	125	400
Бифштекс из говяжьей вырезки с помидорами по-французски	125/50	450
Рулетики по-гусарски из свиной корейки	125/25	300
Эскалоп из свиной корейки	2/125	300
Свинина запеченная с грибами	125/75	380
Котлеты по-киевски	120/10	300
Филе куриное запеченное с грибами	125/75	350
Котлеты «Астория»	125/10	300

<i>Поросенок жареный целиком</i>	1шт. (4 кг)	6000
<i>Бараний окорок запеченный</i>	1шт. (2,5 кг)	2500
<i>Индейка запеченная с яблоками и черносливом с орехами</i>	1шт. (3 кг)	3000
<i>Курица фаршированная рисом и фруктами</i>	1шт. (1кг)	900

Соусы: ткемали, сацебела,	50 г.	70
------------------------------	-------	----

гранатовый, фруктовый,
винный, крем с креветками и икрой
томатный, пикантный,
мацони, ореховый, чесночный

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

	Порция	Цена, руб.
Мерлуза на решетке	2/125	300
Осетрина на вертеле	2/125	500
Рулетики из семги	2/125	380
Ассорти рыбное на УГЛЯХ (мерлуза — 50, осетрина — 50, семга — 50)	50/50/50	450
Рулетики из курицы в сметане	2/125	300
Шашлык из баранины	125	400
Рулетики из свежей вырезки в помидорах	2/125	450
Вырезка из говядины на решетке	125	450
Шашлык из свиной шейки	125	300
Шашлык из куриного филе «Нежность»	125	300

ГОРЯЧИЕ ГАРНИРЫ К ГОРЯЧИМ БЛЮДАМ

	Порция	Цена, руб.
Картофель жареный на сковороде	100	
Картофель жареный в масле	100	
Картофель отварной с маслом и укропом	100	
Картофель отварной обжаренный с маслом	100	
Картофельные крокеты	100	
Картофель печеный с зеленью	100	
Капуста жареная, тушеная, отварная с маслом	100	
Морковь отварная с маслом	100	
Зеленый горошек с маслом	100	
Рис припущенный с маслом	100	
Рис с овощами	100	
Рис с фруктами	100	

ХОЛОДНЫЕ ГАРНИРЫ К ГОРЯЧИМ БЛЮДАМ

Капуста по-грузински	50
Салат из свежей капусты	50
Салат из сладкого перца	50
Салат из консервированного перца	50
Свежие помидоры	50
Свежие огурцы	50
Маслины	30
Оливки	30
Фрукты свежие, консервированные	20
Зелень свежая	10
Лимон	10

Любой набор гарнира на одну порцию до 200 гр. – 70 руб.

ДЕСЕРТ

Ассорти фруктовое	1 кг	400
Мороженое с шоколадом и фруктами	150	150
Салат-коктейль из фруктов со сливками и ликером	200	200
<i>Ананас "Золотой"</i>	1 шт.	800

Хлеб пшеничный	1/36	10
Хлеб ржаной	2/51	10