

Банкетное меню

Наименование / состав	Масса	Цена
Холодные закуски		
Рыбное плато «Лепота» <i>Богатая россыпь аппетитных ломтиков рыбного ассорти: сёмга слабосолёная, осетрина горячего копчения, масляная холодного копчения.</i>	150/85	680 р.
Радуга из сёмги <i>Рыбная закуска из очень вкусной слабосолёной сёмги и сливочного масла</i>	100/50	420 р.
«Эх, тяПница» <i>Сельдь, маринованная в винном уксусе, с рассыпчатой отварной картошечкой, кольцами лука, растительным маслом.</i>	75/85	180 р.
Мясное плато «Мясоедов» <i>Только мясо: буженина, ростбиф, куриный рулет, фаршированный болгарским перцем – с дижонской горчицей!</i>	150/60/30	410 р.
Мясное плато «Баловень» <i>Красивый узор из карбоната в/к, колбасы с/к и куриной грудки х/к</i>	150/50	380 р.
«Тёщин язык» <i>Говяжий язык с хреном</i>	100/30	300 р.
Витки из ветчины с сырным муссом	200/20	240 р.
Овощное плато «Берегиня» <i>Парад свежих овощей: огурчики, сочные помидоры, красавец болгарский перец, редис и зелень.</i>	225	210 р.
«Погребок кумы» <i>Солёные помидорки, домашние солёные огурчики, хрустящая квашеная капуста, маринованный чесночок, черемша, перчик чили.</i>	250/25	220 р.
Закуска «Кукуй» (для двоих) <i>С подачи канцлера Великого государя Петра I, сие русское кушанье стало обязательной закуской в Московской слободе Кукуй. К холодной запотевшей водочке подавались: жирная сельдь, упругие помидорчики в ядрёном рассоле, хрустящие солёные огурчики, сало с мороза, картофель отварной, капуста из дубовой бочки. Так немцы научились пить водку!</i>	580/50мл	460 р.
Рулетки из баклажанов с орехами и зеленью	120/15	260 р.
Завитки из баклажанов с сыром, чесноком и орехами	170/15	300 р.
Помидоры, фаршированные сыром	160/25	220 р.
Сырное плато «Ле Гурме» <i>Ассорти благородных сыров: дор-блю, чеддер, пармезан, камамбер, виноград, мёд, грецкие орехи в карамельной глазури.</i>	200/75	540 р.
Сырное плато «Лаго-Наки» (под заказ) <i>Ассорти кавказских сыров: чечил копчёный, сулугуни и фета с зеленью.</i>	210/70	410 р.
Грибной разносол <i>Ассорти маринованных грибов.</i>	100/25	180 р.
Ягода кислая (лимон)	50	50 р.
Оливки/маслины	100/5	100 р.

Салаты		
<p>Оливье для царя Салтана</p> <p><i>Настолько вкусный и нарядный салат из слабосоленой сёмги и красной икры, куриного яйца, свежего огурца, отварного картофеля и корнисионов, что вы обязательно его запомните и будете заказывать каждый раз! Заправляется сливочным соусом!</i></p>	255/13	430 р.
<p>«Царский»</p> <p><i>Царский салатик: тигровые креветки, кальмары гриль, помидоры черри, салат руккола, соус нобу – и всё это в сырной короне.</i></p>	200/40	480 р.
<p>«Сундучок из моря» (под заказ)</p> <p><i>Это блюдо – как таинственный древний сундучок со дна моря. Каждый ингредиент: сёмга отварная, лук репчатый, яйцо куриное отварное, морковь отварная, сливочный соус и специи – как маленькое открытие. А когда это всё сложится вместе, вы поймёте, что стали обладателем настоящего кулинарного сокровища!</i></p>	200/40	340 р.
<p>«Океания»</p> <p><i>Нежная волна из отварных кальмаров, маринованных корнисионов, куриных яиц и яблок, заправленная сливочным соусом, – и вы воспарите, словно чайка над бескрайними просторами забот и суеты!</i></p>	200/15	275 р.
<p>«Заморские гости»</p> <p><i>Томаты и сыр моцарелла под соусом песто смотрятся в нашем меню как заморские гости</i></p>	270/75	380 р.
<p>«Купеческий»</p> <p><i>Домашняя буженина, обжаренные шампиньоны, помидоры черри, сыр – и всё это заправляется сливочным соусом.</i></p>	220/10	240 р.
<p>«Русская красавица»</p> <p><i>Раз попробовав, вы станете поклонником этого вкусного, сытного салатика, сверкающего красотой и хорошим настроением: запечённое куриное филе, ветчина, яйцо куриное отварное, картофель отварной, горошек консервированный, заправленные сливочным соусом под шапкой из тёртого сыра</i></p>	230/15	220 руб.
<p>«Крымские зарисовки»</p> <p><i>Сочетание обжаренного куриного филе, маринованных и свежих огурцов, маринованных опят, помидоров черри, салатов лола-росса, романо и айсберг, сыра пармезан и сливочно-горчичного соуса.</i></p>	210/10	280 р.
<p>«Годунов»</p> <p><i>Ветчина, обжаренное куриное филе, свежие и маринованные огурцы, помидоры черри, жареные шампиньоны, грецкие орехи, листья салата, сливочно-горчичный соус под парусом из сырных чипсов.</i></p>	200/25	280 р.
<p>«Разгуляй»</p> <p><i>Необычное, свежее исполнение горячих танцев на вашей тарелке: сочетание ростбифа и салата рукколы, помидоров черри под соусом нобу</i></p>	230	490 р.
<p>«От купца Калужского»</p> <p><i>Отварной говяжий язык, грибы жареные, помидоры черри, грецкий орех, чернослив, сливочный соус</i></p>	220/10	335 р.
Горячие закуски		
<p>Фирменная «Курочка Ряба» от шеф-повара (под заказ)</p> <p><i>Курица, фаршированная блинами, грибным жульеном и куриным мясом, без единой косточки, запечённая по особому секретному рецепту нашего шеф-повара</i></p>	2200/210	2200 р.
<p>Жюльен грибной</p> <p><i>Шампиньоны, запечённые в сливочном соусе, в пузырьках горячего шампанского, под сырной шапкой</i></p>	80/10/1	130 р.
<p>Жюльен куриный</p> <p><i>Куриное филе, запечённое в сливочном соусе, в пузырьках горячего шампанского, под сырной шапкой</i></p>	80/10/1	140 р.

Первые блюда		
«Саксофон» <i>Гороховый суп, который тоже хочет звучать гордо!</i>	350/1	220 р.
Лапша куриная по-домашнему	250/40	150 р.
Борщ с пампушками	250/40/ 20/2 шт.	180 р.
Щи «Боярские» <i>Из квашеной капусты с копчёностями и грибами</i>	250/20/50	180 р.
Суп-крем из грибов <i>Подаётся со сметаной и гренками из пшеничного хлеба</i>	250/20/60	200 р.
Уха «По-царски»	250	230 р.
Горячие блюда на мангале Все блюда, приготовленные на мангале, подаются с маринованным луком и лавашем (блюда готовятся 40 мин.)		
Шашлык из говяжьей вырезки	150/135	430 р.
Барбекю из говяжьей вырезки	150/135	430 р.
Шашлык из баранины	150/135	400 р.
Шашлык из свинины	150/135	330 р.
Барбекю из свиного карбоната	150/135	330 р.
Шашлык из куриного бедра	120/135	240 р.
Шашлык из сёмги	100/135	520 р.
Барбекю из сёмги	100/135	520 р.
Горячие рыбные кушанья		
«Барыня рыбка» <i>Сибас на решётке-гриль</i>	1 шт	530 р.
Стейк из лосося «Полцарства за...» <i>Поверьте, когда вкусный, ароматный кусочек начнёт таять у вас во рту, чёрная смородина в винном соусе придаст пикантности послевкусию, вы прошепчете официанту: «Полцарства...»</i>	100/50/60	560 р.
Сёмужка luxury <i>Сёмужка-красавица оделась в богатую шубку из жаренных в сметане овощей: моркови, картофеля, репчатого лука, помидоров, чеснока и специй. А после духового шкафа стала такой аппетитной, что не удержаться!</i>	300	580 р.
«Ваше Благородие» (под заказ) <i>Чистый деревянный стол. Снег за окном. Жарко трещат дрова в очаге. Вы много проскакали на лошади по дорогам России и решили остановиться на этом постоялом дворе. Из печи достают фаршированного карпа, и вся комната наполняется ароматом сытного красивого блюда. Свежевыловленного карпа зафаршировали грибами с луком и в сметане запекли в духовом шкафу. Откройте глаза – прекрасная фантазия у вас на столе!</i>	1190/60	1800 р.
«Монастырская трапеза» <i>«Отведайте, гости дорогие» – сказал наш шеф-повар, выкладывая обжаренное филе рыбы, маринованное в соусе терияки, на соте из овощей: моркови, фасоли романо, болгарского перца, репчатого лука, базилика и томатов в собственном соку</i>	150/150/23	390 р.
Горячие мясные кушанья		
«Второв» <i>Это блюдо было названо в честь Н. Второва, так как оно входит в десятку шедевров рейтинга «Ужин миллиардера». Традиционный русский рецепт, где каждый ингредиент призван дарить истинное наслаждение. Сочные кусочки ростбифа, обжаренного на гриле, в сочетании с луком пай и помидорами черри удивят даже искушённого миллиардера</i>	140/40	450 р.
«Жареха-дурёха» <i>Говядина по-строгановски с грибочками и сливками в конверте из золотистых блинчиков</i>	200/100	395 р.

Мясо «По-боярски» <i>Откушайте, гости дорогие, кушанье барское, запечённое в печи русской до цвета червонного: парную свинину с грибами, сыром и заморскими помидорами</i>	250/3	380 р.
«XXXL – богатырский размер» <i>Медальоны из свиной вырезки, завернутые в нежный бекон. Подаются с соусом Дижон</i>	180/50/2	395 р.
«Силушка от Данилушки» <i>Свиная корейка, маринованная в розмарине, запечённая до золотистой корочки, подаётся с белым луком и помидорами черри</i>	150/75	380 р.
«Волшебный горшочек» <i>Согласно древним верованиям, существует волшебный горшочек. Попробуйте наше блюдо – томлённые с овощами бараньи рёбрышки – и удача надолго останется с вами</i>	350	480 р.
«Жар-птица» <i>Под ярким костюмом из болгарского перца и лука порея прячется нежная сущность обжаренного куриного бёдрышка без косточки в россыпи белых и чёрных зёрнышек кунжута</i>	120/25	260 р.
Соус		
Горчица, майонез, хрен, сметана, томатный, блю-чиз, спайси, нобу, барбекю, наршараб, ткемали	50	60 р.
Гарниры		
Рис с овощами	150	100 р.
Овощи на пару	150	120 р.
Овощи гриль	150	180 р.
Гречка с грибами	200	180 р.
Картофель жареный с грибами	200	180 р.
Картофель фри	150	150 р.
Картофельное пюре	150	120 р.
Картофель отварной с зеленью	150	120 р.
Выпечка		
Мини-пирожок с зелёным луком и яйцом	30	30 р.
Мини-пирожок с капустой	30	30 р.
Мини-пирожок с яблоком	30	30 р.
Мини-пирожок с картошкой	30	30 р.
Мини-пирожок с картошкой и грибами	30	30 р.
Мини-пирожок с повидлом	30	30 р.
Мини-пирожок с мясом	30	40 р.
Мини-пирожок с сёмгой	30	40 р.
Мини-самса с бараниной	30	70 р.
Мини-самса с курицей	30	70 р.
Пирожок с зелёным луком и яйцом	60	50 р.
Пирожок с капустой	60	50 р.
Пирожок с яблоком	60	50 р.
Пирожок с картошкой	60	50 р.
Пирожок с картошкой и грибами	60	50 р.

Пирожок с повидлом	60	50 р.
Мини-сэндвич с куриным филе	50	50 р.
Мини-сэндвич с овощами	50	40 р.
Мини-сэндвич с сёмгой	50	60 р.
Блинчик с мясом	60	60 р.
Блинчик с ветчиной и сыром	60	50 р.
Блинчик с капустой и грибами	60	40 р.
Блинчик с джемом	60	30 р.
Блинчик со сметаной	60	30 р.
Блинчик с мёдом	60	30 р.
Маффин	100	80 р.
Печенье овсяное 1 шт.	45	30 р.
Десерты		
Фруктовое ассорти	1,0	500 р.
Торт «Три шоколада»	1,8	2500 р.
Торт «Наполеон»	2,5	2300 р.
Торт «Медовик»	2,0	1800 р.
Пирог в ассортименте	2,0	1300 р.
Барная карта		
Красное вино		
Alteno Montepulciano d'Abruzzo DOC <i>кр. сух. Италия</i>	1 бут.	1200 р.
Sarmientos Merlot <i>кр. сух. Чили</i>	1 бут.	1425 р.
Grand Palais Bordeaux AOP <i>кр. сух. Франция</i>	1 бут.	1575 р.
Бордо Comtess de Vinci AOC <i>кр. сух. Франция</i>	1 бут.	1600 р.
Кьянти Sant Orsolo IGT <i>кр. сух. Италия</i>	1 бут.	1875 р.
Медок Baron de Rothschild <i>кр. сух. Франция</i>	1 бут.	2600 р.
Бордо Cruse 6-eme Generation AOP <i>кр. сух. Франция</i>	1 бут.	2700 р.
Белое вино		
Alteno Chardonnay IGT <i>бел. сух. Италия</i>	1 бут.	1200 р.
Sarmientos Chardonnay <i>бел. сух. Чили</i>	1 бут.	1425 р.
Grand Palais Sauvignon Bordeaux AOP <i>бел. сух. Франция</i>	1 бут.	1575 р.
Пино Гриджио Sant Orsolo IGT <i>бел. сух. Италия</i>	1 бут.	1500 р.
Резерв Спесьяль Блан Baron de Rothschild <i>бел. сух.</i>	1 бут.	1600 р.
Энтре де Мер Comtess de Vinci AOC <i>бел. сух. Франция</i>	1 бут.	1600 р.
Игристое вино		
Ламбуско bianco <i>бел. п/сл.</i>	1 бут.	900 р.
Ламбуско rosato <i>роз. п/сл.</i>	1 бут.	900 р.
Ламбуско rosso <i>кр. п/сл.</i>	1 бут.	900 р.
Абрау Дюрсо <i>бел. п/сл.</i>	1 бут.	1000 р.
Абрау Дюрсо <i>бел. брют</i>	1 бут.	1000 р.
Буржуа <i>бел. п/сл.</i>	1 бут.	700 р.
Буржуа <i>бел. брют</i>	1 бут.	700 р.

Вермут		
Вермут Martini Bianco	1 л.	1800 р.
Вермут Martini Rosso	1 л.	1800 р.
Вермут Martini Rosato	1 л.	1800 р.
Вермут Martini Extra Dry	1 л.	1800 р.
Вермут Cinzano Blanco	1 л.	900 р.
Водка		
Водка «Белая берёзка»	0,5 л.	900 р.
Водка «5 озёр»	0,5 л.	700 р.
Водка «Русский стандарт»	0,5 л.	1200 р.
Водка «Белуга»	0,5 л.	2000 р.
Виски		
Виски BELL'S	0,5 л.	1000 р.
Виски Jameson	0,5 л.	3500 р.
Виски Johnnie Walker Black Label	0,5 л.	4500 р.
Виски Johnnie Walker Red Label	0,5 л.	3000 р.
Виски Jack Daniel's	0,5 л.	3600 р.
Виски Macallan 12 Years Old	0,8 л.	8000 р.
Виски Chivas Regal 12 years old	0,5 л.	4000 р.
Коньяк		
Коньяк Армянский 3*	0,5 л.	1700 р.
Коньяк Армянский 5*	0,5 л.	2300 р.
Коньяк Армянский 6 лет	0,5 л.	2300 р.
Коньяк «Ай-Петри» 5*	0,5 л.	1300 р.
Коньяк «Дугладзе» 5 лет	0,5 л.	2600 р.
Коньяк «Эгриси» 6 лет	0,5 л.	2800 р.
Джин		
Джин Beefeater	0,7 л.	3000 р.
Джин Gordon's	1 л.	4500 р.
Ром		
Ром Bacardi Superior	0,5 л.	1500 р.
Ром Bacardi Black	0,5 л.	2200 р.
Текила		
Текила Olmeca Blanco	0,5 л.	2400 р.
Текила Olmeca Gold	0,5 л.	2800 р.
Текила Campo Azul Especial Blanco	1 л.	2700 р.
Ликёр		
Ликёр Disaronno Originale	1 л.	4700 р.
Ликёр Amaretto	0,7 л.	3600 р.

Ликёр Baileys Original	1 л.	3600 р.
Ликёр Kahlua	1 л.	5500 р.
Ликёр Cointreau	1 л.	5300 р.
Ликёр Sambuca	1 л.	4500 р.
Биттер		
Ликер Jagermeister	1 л.	4500 р.
Аперитив Campari Bitter Aperitif	1 л.	2700 р.
Пиво разливное		
Алтайское фирменное светлое	0,5 л.	190 р.
Алтайское фирменное тёмное	0,5 л.	190 р.
Безалкогольные напитки		
Кока-Кола, Фанта, Спрайт	500 мл	90 р.
Сок в ассортименте	1000 мл	250 р.
Минеральная вода «Рычал-су» стекло	500 мл	100 р.
Минеральная вода «Аштау» стекло	500 мл	100 р.
Минеральная вода PERRIER, SAN-PELLEGRINO	330 мл	180 р.
Минеральная вода VITTEL	330 мл	150 р.
Минеральная вода «БонАква»	500 мл	60 р.
Горячие напитки		
Чай чёрный, зелёный, фруктовый (крупнолистовой)	400 мл	150 р.
Чай чёрный, зелёный, фруктовый	1 пак.	30 р.
Кофе Эспрессо	40 мл	50 р.
Кофе Американо	150 мл	50 р.
Кофе Капучино, Латте	150 мл	80 р.
Согревающий Тодди		
Сбитень медовый б/а <i>Мёд, лавровый лист, гвоздика, перец душистый, корица</i>	1000 мл	400 р.
Глинтвейн клюквенный б/а <i>Клюквенный морс, апельсин, мёд, гвоздика, корица</i>	1000 мл	220 р.
Глинтвейн классический <i>Вино красное сухое, апельсин, мёд, гвоздика, корица</i>	1000 мл	500 р.
Белый травяной глинтвейн <i>Вино белое сухое, чай зелёный, апельсин, яблоки, лимон, мёд, гвоздика, корица</i>	1000 мл	600 р.
Прохладительные напитки		
Морс клюквенный (собственного приготовления) <i>Облепиха, сахарный сироп, апельсин, лимон, розмарин свежий, содовая</i>	1000 мл	250 р.
Лимонад облепиха/розмарин <i>Облепиха, сахарный сироп, апельсин, лимон, розмарин свежий, содовая</i>	1000 мл	270 р.
Лимонад чёрная смородина/яблоко <i>Чёрная смородина, яблоко, лимон, сахарный сироп, содовая</i>	1000 мл	235 р.
Лимонад яблоко/киви/базили <i>Яблоко, киви, лимон, сахарный сироп, базилик свежий</i>	1000 мл	220 р.

Сангрия RED <i>Вино красное сухое, содовая, сахарный сироп, апельсин, яблоки, лимон, гвоздика, корица</i>	1000 мл	450 р.
Сангрия WHITE <i>Вино белое сухое, содовая, сахарный сироп, апельсин, груша, лимон, гвоздика, корица</i>	1000 мл	450 р.
Прейскурант по бою посуды		
Хайболл	1 шт.	200 р.
Харикейн	1 шт.	300 р.
Олдфешн	1 шт.	300 р.
Бренди- гласс	1 шт.	300 р.
Шампань-Флюте	1 шт.	300 р.
Шот	1 шт.	200 р.
Бокал для кр.вина	1 шт.	300 р.
Бокал для бел.вина	1 шт.	300 р.
Штоф (0,25)	1 шт.	500 р.
Штоф (0,5)	1 шт.	800 р.
Кувшин (глина)	1 шт.	1200 р.
Кувшин (стекло)	1 шт.	1000 р.
Чайная пара	1 шт.	400 р.
Кофейная пара	1 шт.	400 р.
Заварник керамический	1 шт.	800 р.
Тарелка подстановочная	1 шт.	500 р.
Тарелка пирожковая	1 шт.	400 р.
Блюдо овальное	1 шт.	1500 р.
Приборы столовые (нож, вилка, ложка)	1 шт.	400 р.
Минажница	1 шт.	300 р.
Салфетница	1 шт.	200 р.

