

## Банкетный сет №1 2600 ₺

### Холодные закуски

- Овощной букет со свежими травами 85 гр
- Сырная тарелка с конфетами из сухофруктов 85 гр
- Мясное ассорти 50 гр
- Филе Олюторской сельди с молодым картофелем и пряным маслом 120 гр

### Ассорти рулетиков

- Баклажан с ореховой начинкой 40 гр
- Цукини с лесными грибами и ароматом трюфеля 40 гр

### Салаты

- Салат по-Грузински из спелых овощей, кинзой и ореховой заправкой 100 гр
- Салат А-ля Русс с говяжьим языком и свекольным майонезом 100 гр

### Горячее на выбор гостей

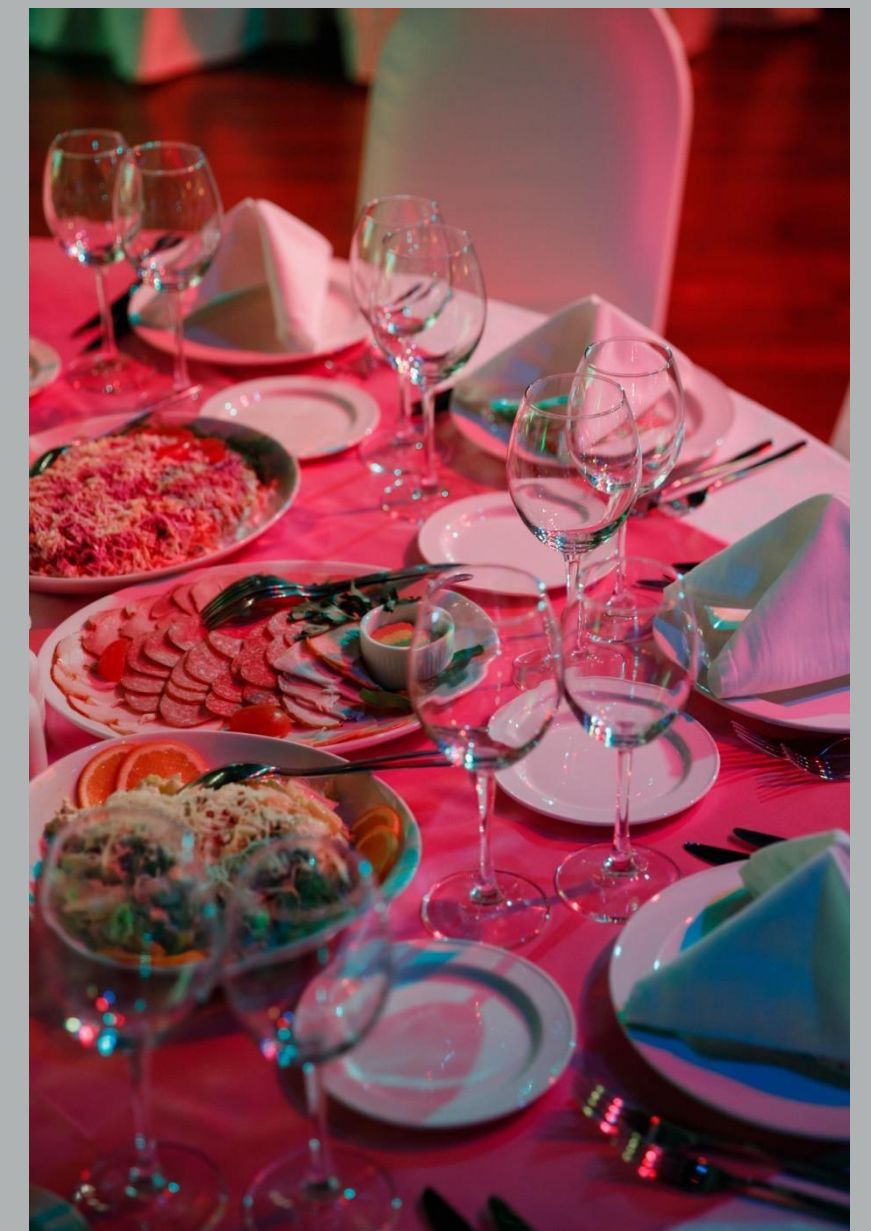
- Фаршированная грудка цыпленка со сливочным булгуром и пряной морковью 280 гр
- Медальоны из свиной вырезки с картофельным пюре и соусом из белых грибов 300 гр

### Хлеб

- Свежие булочки с двумя видами масла  
- с зеленью и красным перцем

### Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5



Стоимость указана из расчета на одного человека, с учетом НДС 20% и обслуживания

## Банкетный сет №2

### 3000 ₹

#### Холодные закуски Рыбное ассорти

- Профитроли с печенью трески, 37 гр
- Форшмак из олюторской сельди с яблоками, 17/15/3 гр
- Карельская форель слабой соли на багете с зеленым маслом, 20/10/1/4 гр

#### Мясное ассорти

- Смалец на бородинском хлебе, 35 гр
- Эклер с паштетом из печени цыпленка и брусникой, 25 гр
- Томленные филей говядины с огурчиками, 40 гр
- Куриный рулет с черносливом, 30 гр

#### Салаты

- Оливье по-домашнему рецепту с телячьей колбасой, 100 гр
- Сельдь под шубой, 100 гр
- Грузинский салат из спелых овощей, кинзой и ореховой заправкой, 100гр

#### Горячее на выбор гостей

- Филе мурманской трески под маринадом на манер «Аква Паци» с молодым картофелем и мидиями, 250/80/35 гр
- Фаршированная грудка цыпленка со сливочным булгуром и пряной морковью, 280 гр

#### Хлебная корзинка

- Свежие булочки с двумя видами масла –с зеленью и красным перцем, 75 гр

#### Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5
- Морс из карельских ягод



# БАНКЕТЫ

## Банкетный сет № 3 3500 ₺

### Холодные закуски

#### Рыбное ассорти

- Малосольная форель, жареный угорь, рулет из судака с укропом и ложным крабом, масляная рыба холодного копчения. Подается со свежими салатными листьями, оливками, розами из сливочного масла и свежей зеленью, 20/20/20/20/10 гр

#### Мясное ассорти

- «Кули» из ростбифа с сыром, маринованным огурчиком и рукколой, сырокопченой свиной окорок, отварной говяжий язык, с гарниром из маринованных помидоров и патиссонов, свежий салатный лист, зелень, соус хрен и Русская горчица, 15/20/20/20 гр

#### Пикантный дуэт рулетов

- Начинка из брынзы с орешками и кинзой в обжаренном ломтике баклажана, рулетик из кабачка с домашним сыром, вялеными томатами и каперсами, с добавлением кинзы, 20/20/20/20/5, гр

#### Овощная закуска

- Свежие томаты, огурцы, салатный микс, перец, сельдерей стебель, морковь, дайкон, песто, брынза, 20/20/10/20/20/10, гр

### Салаты

- Салат из печеных овощей с говяжьим языком и соусом на основе кунжутного масла, 50 гр
- Классический цезарь с куриным филе, сыром пармезан и оригинальной заправкой, 50 гр
- Салат Сибирский с ростбифом из говяжьей вырезки, корнишонами, сладким перцем, соусом из сметаны, хрена и зелени, 50 гр

### Горячая закуска

- Жульен в слоеном тесте из цыпленка с грибами, 130 гр

### Горячее на выбор гостей

- Рыбный дуэт со шпинатом, приготовлен на пару, сервируется пюре из сельдерея, 170/75 гр
- Фирменный ростбиф с паприкой, картофельные дольки и соус «Мама-сток», 130/170 гр

### Хлебная корзинка

- Свежие булочки с двумя видами масла – с зеленью и красным перцем, 75 гр

### Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Морс из Карельских ягод, 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5



Стоимость указана из расчета на одного человека, с учетом НДС 20% и обслуживания

[К содержанию](#)

# БАНКЕТЫ

## Банкетный сет № 4

4000 ₹

### Холодные закуски

- Ассорти заморских антипасты 55 гр
- Тарелка сыров с сухофруктами 50 гр
- Букет свежих овощей и трав 85 гр
- Пармская ветчина в ажурных блинчиках с рукколой 30 гр
- Хрустящие пончики с ростбифом и соусом блю-чиз 45 гр
- Мини блинчики с красной икрой 35 гр
- Тарелка сезонных фруктов 60 гр

### Салаты

- Салат с ростбифом, подкопченными томатами и соусом из сладкого перца 100 гр
- Классический цезарь с куриным филе, сыром пармезан и оригинальной заправкой, 50 гр
- Салат Греческий с сыром фета 100 гр

### Горячая закуска

- Норвежский пирог с креветками, лососем и икорным соусом, 140 гр

### Горячее на выбор гостей

- Филе судака со шпинатом и луком порей с соусом бешамель 220 гр
- Щечки телятины томленные в соусе порто с копченым картофельным пюре 265 гр

### Хлебная корзинка

- Свежие булочки с двумя видами масла – с зеленью и красным перцем, 75 гр

### Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Морс из Карельских ягод, 200 мл
- Вода Азимут 0,5



## Банкетный сет от шеф-повара 5000 ₹

### Холодные закуски

#### Рыбное ассорти

- Ломтики копченой форели с сыром и каперсами, 40 гр
- Филе сельди с молодым картофелем, 50 гр
- Риет из деликатесных рыб с икрой из водорослей, 55 гр

#### Ассорти антипасты

- Паштет из печени цыпленка с французским багетом и брусничным конфитюром, 35 гр

#### Мясное ассорти

- Буженина с маринованными огурчиками и соусом из хрена, 45 гр
- Ростбиф тонато с перечным соусом, 50 гр
- Куриный рулет с черносливом, 30 гр
- Смалец на бородинском хлебе, 35 гр

#### Сырная тарелка

- Сулугуни, Дор блю, Пармезан, Адыгейский, сухофрукты и орехи, 15/15/15/15/7 гр

#### Овощная закуска

- Крудите из свежих овощей и трав со сливочным соусом песто, 95 гр

#### Салаты

- Салат с креветками, снежным крабом и цитрусовым соусом, 100 гр
- Салат с копченой грудкой, кедровыми орехами и грейпфрутом, 75 гр
- Салат из телячьего языка с козьим сыром, 90 гр

### Горячая закуска

- Жареная моцарелла с брусничным джемом, 90 гр
- Креветки в хрустящем тесте с соусом "Сладкий чили", 45/10 гр

### Горячее на выбор гостей

- Стейк из семги с соусом "Терияки"
- Овощи гриль
- Стейк из телятины под ягодным соусом "Жу"
- Картофель "Стоун"

### Десерт

- Мусс из маракуйи с карамелью, 80 гр
- Фрукты сезонные, 100 гр

### Хлебная корзинка

- Свежие булочки с двумя видами масла –с зеленью и красным перцем, 75 гр

### Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5
- Морс из Карельских ягод, 200 мл



Холодные закуски	гр/мл	₽
• Рыбное ассорти №1 (Зубатка, угорь, лосось свекольный)	20/20/20	490
• Рыбное ассорти №2 (форель, угорь, рулет из судака с ложным крабом)	80/15	490
• Мясное ассорти №1 (Окорок в/к, курица в/к, колбаса в/к, буженина из свинины, ветчина куриная)	50	300
• Мясное ассорти №2 (кули из ростбифа, окорок, язык)	20/20/20	490
• Мясное ассорти №3 (Телячий язык в желе с хреном, куриный рулет с грецким орехом, ростбиф)	80	490
• Смалец на бородинском хлебе	35	150
• Домашние соленья: соленые помидоры-черри, малосольные огурцы, черемша, квашеная капуста, зелень	20/15/5/20	190
• Ассорти соленьев "Разносол"	130	190
• Домашний разносол	135	190
• Овощная тарелка (свежие томаты, огурцы, перец, редис, зелень, соус из мацони)	60/20	130
• Овощная закуска	100	130
• Овощной букет со свежими травами	85	130
• Крудите из свежих овощей и трав со сливочным соусом песто	95	120

Холодные закуски	гр/мл	₽
• Филе сельди с молодым картофелем	20/20/10	150
• Филе Олюторской сельди с молодым картофелем и пряным маслом	120	290
• Копченая скумбрия с картофелем	37	190
• Карельская форель слабой соли на багете с зеленым маслом	43	250
• Ломтики копченой форели с сыром и каперсами	42	470
• Риет из деликатесных рыб с икрой из водорослей	57	390
• Форшмак из олюторской сельди с яблоками	37	150
• Профитроли с печенью трески	37	270
• Пикантный дуэт рулетов	40/40	170
• Рулетик из баклажан с ореховой начинкой	40	120
• Цуккини с лесными грибами и ароматом трюфеля	40	120
• Рулетики из печеного перца Ромиро с мягким сыром	40	130
• Сырная тарелка с конфетками из сухофруктов	85	270
• Сырная тарелка №2	70/75	310
• Тарелка сыров с сухофруктами	50	270
• Жареный камамбер с брусничным джемом	90	510
• Сырная тарелка №1	70	270

<b>Холодные закуски</b>	гр/мл	₽
• Буженина с маринованными огурчиками и соусом из хрена	46	130
• Ростбиф тонато с перечным соусом	50	290
• Куриный рулет с черносливом	30	130
• Томленые филей говядины с огурчиками	40	170
• Буженина из шейки с дымком	28	120
• Ассорти заморских антипасты	55	210
• Штрудель из слоеного теста с креветками, лососем, соусом шампань и красной икрой	140	590
• Хрустящие пончики с ростбифом и соусом блю-чиз	45	150
• Креветки в хрустящем тесте с соусом "Сладкий чили"	45/10	250
• Мини блинчики с красной икрой	35	310
• Пармская ветчина в ажурных блинчиках с рукколой	30	210
• Жульен из боровичков запеченый под сырной корочкой с трюфельным ароматом	165	410
• Жульен из цыпленка с грибами и сливочным соусом	130	370
• Паштет из печени цыпленка с французским багетом и брусничным конфитюром	35	130
• Эклер с паштетом из печени цыпленка и брусникой	25	95
• Паштет из печени цыпленка с цукатами и медом	45	110
• Профитроли с паштетом из цыпленка и вишневым кули	20	110

## Салаты

	гр/мл	₽
• Классический цезарь с куриным филе, сыром пармезан и оригинальной заправкой	50	210
• Салат с киноа и спаржей, вялеными томатами, салатным миксом и заправкой на основе оливкового масла	50	230
• Салат Сибирский с ростбифом из говяжьей вырезки, корнишонами, сладким перцем, соусом из сметаны, хрена и зелени	50	230
• Салат с ростбифом, подкопченными томатами и соусом из сладкого перца	100	370
• Сельдь под шубой	100	210
• Салат с креветками, снежным крабом и цитрусовым соусом	100	370
• Салат Греческий с сыром фета	100	210
• Салат а-ля русс с говяжьим языком и свекольным майонезом	100	330
• Салат по-Грузински из спелых овощей, кинзой и ореховой заправкой	100	210
• Салат оливье по-домашнему рецепту с телячьей колбасой	100	210
• Салат с хрустящими баклажанами и сыром страчателла	100	370
• Салат из копченого лосося с картофелем и йогуртовой заправкой	110	370
• Салат из печеных овощей с говяжьим языком и соусом на основе кунжутного масла	50	230
• Салат с копченой грудкой, кедровыми орехами и грейпфрутом	75	300
• Салат из телячьего языка с козьим сыром	90	370
• Салат с киноа, авокадо и вялеными томатами	110	270

Горячие блюда	гр/мл	₽
• Филе судака со шпинатом и луком порей с соусом беарнез	220	950
• Щечки теленка томленные в соусе порто с копченым картофельным пюре	280	1550
• Фаршированная грудка цыпленка со сливочным булгуром и пряной морковью	280	950
• Медальоны из свиной вырезки с картофельным пюре и соусом из белых грибов	300	950
• Утиная ножка конфи с грушей в красном вине	300	1450
• Медальоны из телятины с жульеном из корня сельдерея и перечным соусом	300	1650
• Рыбный дуэт из лосося со шпинатом, приготовлен на пару, сервируется пюре из сельдерея	170/75	1550
• Филе мурманской трески под маринадом на манер "Аква Паца" с молодым картофелем и мидиями	250/80/35	950
• Фирменный ростбиф с паприкой, картофельные дольки и соус "Мама-сток"	130/170	1650
• Стейк из семги с соусом "Терияки"	120/50/50	1750
• Стейк из телятины под ягодным соусом "Жу"	130/65	1550

Гарниры	гр/мл	₽
• Овощи гриль	120	210
• Картофель "Стоун"	125	210

Десерты	гр/мл	₽
• Мусс из маракуйи с карамелью	80	230
• Фрукты сезонные	100	210

Хлеб	гр/мл	₽
• Свежие булочки с двумя видами масла - с зеленью и красным перцем	75/10/10	160

Напитки	гр/мл	₽
• Сок "Добрый" (в ассортименте)	200	90
• Минеральная вода Азимут 0,5	500	80
• Чай черный/зеленый с сахаром и лимоном	200	100
• Кофе заварной с молоком	100	100
• Морс домашний	200	130



<b>Игристое вино</b>	мл	₽
Chateau Tamagne брют, Россия	750	1500
«НУВОЛЕ/НУВОЛЕ», брют, Россия	750	1500
Алеотти Ламбуско дель Эмилия, полусладкое, Италия	750	1600
Алеотти Ламбуско дель Эмилия Розато, полусладкое, Италия	750	2300
Фиестино Брют, Италия	750	1800
Био Био Бабблс, Италия	750	2900
Кава Доминио дель Деррамадор Брют, Испания	750	2700
<b>Белое вино</b>	мл	₽
Мамико Цинандали, сухое, Грузия	750	1500
Пино Гри-Мускат, сухое, Россия	750	1500
Тьерра Наталь бланко, сухое, Испания	750	1600
Альма Романа Пино Гриджо, полусухое, Италия	750	1750
Терре Аллегре Треббьяно Апулия, полусладкое, Италия	750	1850
Селлар Селекшн Совиньон Блан, сухое, Чили	750	1750
Риго Риго Шенен Блан, сухое, Южная Африка	750	1850
Дос Капричос Бланко, сухое, Испания	750	1950
Верначча ди Сан Джиминьяно, сухое, Италия	750	1950
Трапиче Шардоне, белое, Аргентина	750	2100
Вега дель Кампо Вердехо, сухое, Испания	750	2300
Санте Риве Соаве, сухое, Италия	750	2500
<b>Розовое вино</b>	мл	₽
Кампо Делия Ла Манча Росадо, сухое, Испания	750	1850
Пино Гриджо Розе, полусухое, Италия	750	2300

<b>Красное вино</b>	мл	₽
Мерло-Каберне, сухое, Россия		1500
Тьерра Наталь тинто, сухое, Испания	750	1600
Риго Риго Пинтаж, сухое, Южная Африка	750	1850
Бруни Монтепульчано д'Абруццо, сухое, Италия	750	1850
Терре Аллегре Санджовезе Апулия, полусладкое, Италия	750	1850
Дос Капричос Тинто, сухое, Испания	750	1950
Кейп Ориджинал Пинотаж	750	2100
Трапиче Каберне Совиньон	750	2100
Селлар Селекшн Карменер, полусухое, Чили	750	1750
Каролина Ресерва Каберне Совиньон	750	2500
Кьянти, Конти Серристоры, сухое, Италия	750	2300
<b>Коньяк</b>	мл	₽
Абрау Дюрсо 1870	700	5200
Арарат 5*	700	5700
Монэ, Франция	700	8900
Камю, Франция	700	12300

<b>Виски</b>	мл	₽
Дюарс Уайт Лейбл	500	4900
Джим Бим	500	6900
<b>Водка</b>	мл	₽
Русский Стандарт	500	1500
Русский Стандарт	1000	2400
Русский Стандарт Голд	1000	2700
Русский Стандарт Платинум	1000	2900
Царская Золотая	1000	3000
Белуга Нобл	1000	5100

<b>Виски</b>	мл	₽
Дюарс Уайт Лейбл	500	4900
Джим Бим	500	6900
<b>Водка</b>	мл	₽
Русский Стандарт	500	1500
Русский Стандарт	1000	2400
Русский Стандарт Голд	1000	2700
Русский Стандарт Платинум	1000	2900
Царская Золотая	1000	3000
Белуга Нобл	1000	5100

## Безалкогольные напитки

<b>Фруктовые напитки</b>	мл	₽
Морс	200/1000	100/350
Сок «Добрый» ( апельсин/яблоко)	200/1000	100/350
Сок "Рич" ( апельсин/яблоко)	1000	500
<b>Газированные напитки</b>	мл	₽
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic (стекло)	330	180
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic	500	180
<b>Вода</b>	мл	₽
Минеральная вода АЗИМУТ, негаз	500	80
Вон Aqua стекло газ/негаз	330	120
Вода минеральная Аква-Дью, стекло, газ/негаз	500	200