

Банкетное меню

*Специальное предложение от Шеф-повара к общему столу**

Утка запеченная с яблоками в ананасе

Индейка «Рождественская» в фирменном исполнении

Молочный поросенок в сливочной глазури с овощами и зеленью

Стерлядка речная запеченная с раками, красной икрой и хрустящим луком фри

Рульки свиные с хрустящей корочкой

Лосось запеченный целиком с креветками и раками

**Стоимость спец. предложения от Шеф-повара зависит от веса заказанного Вами блюда.*

Фуршетное предложение

| | |
|---|----------------------|
| <i>Профитроли с жемчужным луком</i> | <i>1 шт /60р</i> |
| <i>Канapé с соленым лососем, свежим огурцом, лимоном и маслиной</i> | <i>1 шт /140р</i> |
| <i>Канapé с двумя видами сыра и виноградом</i> | <i>1 шт /120р</i> |
| <i>Рулетик из копченого лосося с творожной начинкой</i> | <i>1 шт/150р</i> |
| <i>Канapé с копченым угрем, имбирем и свежим огурцом</i> | <i>1 шт /130р</i> |
| <i>Канapé с тигровой креветкой, ананасом, в сливочной глазури</i> | <i>1 шт /140р</i> |
| <i>Рулетик из свежего огурца с крабом, авокадо, тобишкой в тарталетке</i> | <i>1 шт /70р</i> |
| <i>Канapé с сельдью, отварной картошечкой и жемчужным луком</i> | <i>1 шт/50р</i> |
| <i>Тарталетки из песочного теста с салатом «Оливье»</i> | <i>1 шт/60р</i> |
| <i>Канapé с ветчиной, бужениной, с огурчиком на медальоне из белого хлеба</i> | <i>1 шт/80р</i> |
| <i>Рулетик из ветчины с сырным соусом и жемчужным луком</i> | <i>1 шт/90р</i> |
| <i>Канapé с моцареллой-бейби, томатом-биф и бальзамиком</i> | <i>1 шт/70р</i> |
| <i>Фруктовое канapé из сезонных фруктов</i> | <i>1 шт/120р</i> |
| <i>Пинчос с беконом, печеным перцем и яйцом пашот</i> | <i>1шт 60гр/120р</i> |
| <i>Пинчос с сыром филадельфия и копченым лососем</i> | <i>1шт 60гр/180р</i> |
| <i>Пинчос с камамбером, хамоном и манго</i> | <i>1шт 60гр/220р</i> |
| <i>Пинчос со скумбрией, оливками и мякотью свежего томата</i> | <i>1шт 60гр/110р</i> |
| <i>Мини-сендвич с ветчиной и помидорами</i> | <i>1 шт/60р</i> |
| <i>Мини-сендвич с сыром и помидорами</i> | <i>1 шт/50р</i> |
| <i>Мини-сендвич с лососем</i> | <i>1шт/110р</i> |

Холодные закуски

| | |
|--|--------------------------|
| Рыбный тапас (ассорти деликатесной рыбки – слабосоленого и подкопченного по особой рецептуре лосося, балык царской рыбы холодного копчения с миксом салатов) | 50гр/110гр/25гр/710р |
| Мясной тапас (чоризо, говядина сырокопченая, пармская ветчина, спьяната романа с миксом салатов) | 40гр/40гр/40гр/70гр/720р |
| Тапас из бородинского хлеба (брускетты с маскарпоне, печеным болгарским перцем, пармской ветчиной и листьями дикой рукколы) | 200гр/520р |
| Сырный тапас из четырех сыров | 250гр/520р |
| Овощной тапас | 240гр/240р |
| Тапас из мякоти маринованной скумбрии (с печеным картофелем и оливками по-галсийски) | 250гр/270р |
| Нарезка из сырокопченной говядины и свинины | 180гр/340р |
| Японский угорь с Мiх салатом в кунжутном семени | 90гр/540р |
| Слайсы копченого тунца с имбирем, Мiх салатом и соусом «Перияки» | 100гр/620р |
| Клубок нежнейшего домашнего сала с овощами | 260гр/240р |
| Язык отварной с хреном, горчицей и овощами | 120гр/420р |
| Балтийская селедка с маринованным луком и картофелем | 250гр/260р |
| Закуска «Застольная» (соленые помидоры, соленые огурцы, квашеная капуста, грибы, селедка, сало, картофель отварной с зеленью, хрен, горчица) | 600гр/450р |
| Грибы маринованные с картофелем | 200гр/270р |
| Тапас оливок и маслин в оливковом соусе | 150гр/190р |
| Мiх солений | 200гр/220р |
| Лимон, мята | 50гр/50р |
| Лайм, мята | 50гр/110р |
| Канане с ветчиной и сырно-грибной начинкой, маслиной, помидором черри и зеленью | 500гр/10шт/690р |

Шарталетқи с қрасной иқрой

30гр/2шт/180гр/130р

Салаты

«Цезарь» с курицей «Classiko» 200гр/370р

«Цезарь» с тигровыми креветками 190гр/560р

Салат «Оливье» классический с перепелиными яйцами 200гр/380р

Салат «Арагон» 200гр/490р

(салат с мясом краба, лососем, креветками и овощами)

*Салат по-Мадридски **телятина/220гр/520р***

*(со слайсами поджаренного на гриле мяса, **свинина/220гр/390р***

миксом зеленых салатов и соусом «Жу»)

Салат «Греческий» в фирменном исполнении 220гр/290р

(лук крымский, маслины, помидор, огурец, перец болгарский, брынза Fetaki, лист салата, лепешка мексиканская, сыр пармезан)

Салат андалузский 230гр/290р

(салат с отварным яйцом, куриной грудкой, жареными шампиньонами, копченой свиной, телячьим языком и овощами)

Салат «Фламенко» 190гр/340р

(легкий салат из отварного кальмара, крабового мяса, креветок, свежего огурца, красной икры и мидий киви)

Салат сытный мясной в сырной глазури с тремя видами мяса, 190гр/320р

свежим огурцом в сливочном соусе

Салат коктейль «Мальтийский» 170гр/310р

(креветки, крабовое мясо, кальмары, листья салата, тобико, морской гриб, оригинальная заправка)

Горячие закуски

Жульен с грибами в сливочном соусе 150гр/170р

Жульен мясной с грибами в сливочно-сырном соусе 150гр/220р

Горячие блюда

Блюда из рыбы морепродуктов

| | |
|---|---------------------|
| Валенсия | 300гр/920р |
| <i>(филе норвежской семги с кусочками ананаса, креветками под сырным соусом с красной икрой)</i> | |
| Стейк шотландского лосося под соусом «Белое вино» | 220гр/790р |
| Планша из морепродуктов | 600гр/1800р |
| <i>(кальмары, креветки, филе красноперевого морского окуня, мидии, соус «Попленое масло», на 2-е персоны)</i> | |
| Рыбное мезе из сибаса, дорадо и красноперевого морского окуня | 1000гр/1850р |
| <i>Рекомендуется на 3 персоны</i> | |

Блюда из мяса

| | |
|--|--------------------|
| Ла Гомера* | 340гр/860р |
| <i>(медальоны из телятины с грибами и воздушным картофельным пюре)</i> | |
| Курица «Арагон» со шпинатом и помидорами, запеченная в сырной глазури со сливками | 280гр/410р |
| «Medallones» из свиной вырезки в бефоне с овощами гриль и томатным соусом* | 350гр/530р |
| «Кореден Блю»* | 250гр/530р |
| <i>(свиная корейка с начинкой из копченого бекона, сыра, сметаны, грибов, с листьями салатов в сливочном соусе)</i> | |
| Шашлык из свиной вырезки | 330гр/520р |
| <i>(с помидорами Биф и миксом салатов, острым соусом в фирменном маринаде)</i> | |
| Испанское фермерское мясное мезе | 850гр/2300р |
| <i>(из утиной грудки, свиных медальонов в бефоне с охотничьими колбасками, шариков из цыпленка и нежнейших медальонов из телячьей вырезки)</i> | |
| <i>Рекомендуется на 3 персоны</i> | |

Гарниры

| | |
|---|-------------------|
| <i>Картофельное пюре по-домашнему</i> | <i>180гр/150р</i> |
| <i>Картофель фри</i> | <i>150гр/110р</i> |
| <i>Мини-картофель, жареный с грибами</i> | <i>170гр/180р</i> |
| <i>Овощи гриль</i> | <i>150гр/160р</i> |
| <i>Картофель по-деревенски с шампиньонами</i> | <i>150гр/160р</i> |

Соусы

| | |
|-------------------------|------------------|
| <i>«Лионез»</i> | <i>50гр/50р</i> |
| <i>«Грибной»</i> | <i>50гр/120р</i> |
| <i>«Красный острый»</i> | <i>50гр/ 50р</i> |
| <i>«Белое вино»</i> | <i>50гр/120р</i> |
| <i>«Перьяки»</i> | <i>50гр/130р</i> |

Булочки

| | |
|--|---------------------|
| <i>Напоборо (черная булочка)</i> | <i>45гр/1шт/20р</i> |
| <i>Булочка с томатом и базиликом (белая булочка)</i> | <i>45гр/1шт/20р</i> |
| <i>Булочка французская овальная (белая булочка)</i> | <i>45гр/1шт/20р</i> |
| <i>Хлеб (нарезка, белый)</i> | <i>50гр/10р</i> |
| <i>Хлеб (нарезка, черный)</i> | <i>50гр/10р</i> |

Фрукты

| | |
|-----------------|------------------|
| <i>Банан</i> | <i>100гр/50р</i> |
| <i>Яблоко</i> | <i>100гр/50р</i> |
| <i>Виноград</i> | <i>100гр/90р</i> |
| <i>Мандарин</i> | <i>100гр/50р</i> |
| <i>Апельсин</i> | <i>100гр/60р</i> |
| <i>Киви</i> | <i>100гр/60р</i> |
| <i>Ананас</i> | <i>1шт/700р</i> |
| <i>Груша</i> | <i>100гр/60р</i> |
| <i>Клубника</i> | <i>50гр/120р</i> |

**Из предложенного нами ассортимента фруктов Вы можете самостоятельно составить себе фруктовую тарелку.*

Десерты

| | |
|------------------|-----------------|
| <i>Чизкейк</i> | <i>1шт/320р</i> |
| <i>Моққо</i> | <i>1шт/320р</i> |
| <i>Эстерхази</i> | <i>1шт/320р</i> |