



# Menu

# Холодные закуски

кол-во в порции  
гр./шт.

Ассорти мясное (буженина, язык, куриный рулет)	100/100/100
Ассорти рыбное (сёмга с/с, осётр г/к, масляная рыба х/к)	100/100/100/50
Грибное ассорти (маслята, опята, грибы белые)	220/30
Заливное из судака	150/50/25
Лобио из фасоли (фасоль тушёная с луком, чесноком и зеленью)	200
Маслины	150
Овощной букет из бакинских овощей	450
Оливки	150
Рулетики из баклажанов (рулетики из баклажанов с болгарским перцем, чесноком, помидорами, грецкими орехами и зеленью)	180/60
Сациви (курица тушённая с грецким орехом и кавказкими специями)	300
Селёдочка на тостах из чёрного хлеба	100/25
Сельдь по-русски с отварным картофелем	100/150/85
Соленья из грузинского погребка (черемша, чеснок, перец маринованный, огурцы солёные, квашеная капуста)	260
Сырное ассорти (Камамбер, Блю Чиз, чеддер, Пармезан)	75/75/75/ 75/25/25
Холодец из говядины и свинины	200/40

# Банкетные холодные закуски

кол-во в порции  
гр./шт.

Стерлядь копчёная целиком

(копчёная стерлядь на ольховой стружке, подаётся с раками)

900/300

Карп копчёный целиком

(копчёный карп на ольховой стружке, подаётся с раками)

600/200/150

Ростбиф с перечным соусом

150/50

Судак фаршированный

(фарш из сёмги и судака)

1300/200

## Хлеб

Хлеб ржаной/пшеничный

50/50

Лаваш «Армянский»

3 шт.

Лаваш «Восточный»

1 шт.

Хлебная корзинка

(булочка ржаная, булочка пшеничная)

5 шт./5шт.

## Соусы

Наршараб

50

Шашлычный

50

# Овощные салаты

кол-во в порции  
гр./шт.

## Салат «Весенняя симфония»

(сыр Фета, листья салатов, соус: сливки, Дор Блю, оливковое масло)

220

## Салат «Греческий»

(огурцы, болгарский перец, помидоры, маслины, лук красный, сыр «Фетакса», оливковое масло)

250

## Салат «Овощной» с моцареллой и заправкой «Песто»

250

## Салат «Прованский»

(микс салатов: «Айсберг», «Лолло-Росса», «Рукола», «Фризе», огурцы свежие, сыр «Фетакса», уксус бальзамический, оливковое масло, тимьян, розмарин)

200

## Салат из моцареллы

(моцарелла, базилик, помидоры, оливковое масло и бальзамический уксус)

270

# Рыбные салаты

## Креветки на листьях салата

(креветки, выложенные на листьях салата «Айсберг», авокадо, папайя, маслины, виноград, майонез)

250

## Салат «Красное море»

(крабы, перец, огурцы, помидоры, зелень, листья салата (соломкой), майонез)

230

## Салат «Цезарь» с креветками

(салат «Айсберг», креветки, сыр Пармезан, сухари, помидоры черри, соус «Цезарь»)

210

## Салат из кальмаров

(кальмар, яйцо, огурцы, лук-порей (соломкой), майонез)

220

## Салат из руколы с кревеками

(рукола, помидоры черри, королевские креветки, оливковое масло, бальзамический уксус)

200

## Салат с сибасом

(обжаренный сибас украшенный жареными лепестками миндаля, корн-салат, сегменты апельсина и лайма)

250

# Мясные салаты

кол-во в порции  
гр./шт.

## Салат «Фирменный по-жуковски»

(куриное филе, креветки, огурец, майонез, выложенные на листья салата «Айсберг» и посыпанные Пармезаном и гренками)

275

## Салат «Восточный»

(запечённая баранина нарезанная соломкой, зелёная редька, обжаренный лук, майонез)

300

## Салат «Оливье»

(отварной картофель, морковь, зелёный горошек, огурцы маринованные, огурцы свежие, колбаса докторская, яйцо отварное, майонез)

250

## Салат «Тори Консено Сарадо»

(филе куриное, микс салатов, свежие шампиньоны, красный лук, оливковое масло или майонез, тёртый Пармезан)

200

## Салат «Цезарь» с курицей

(салат «Айсберг», куриное филе, сыр Пармезан, сухари, помидоры черри, соус «Цезарь»)

300

## Салат из утки

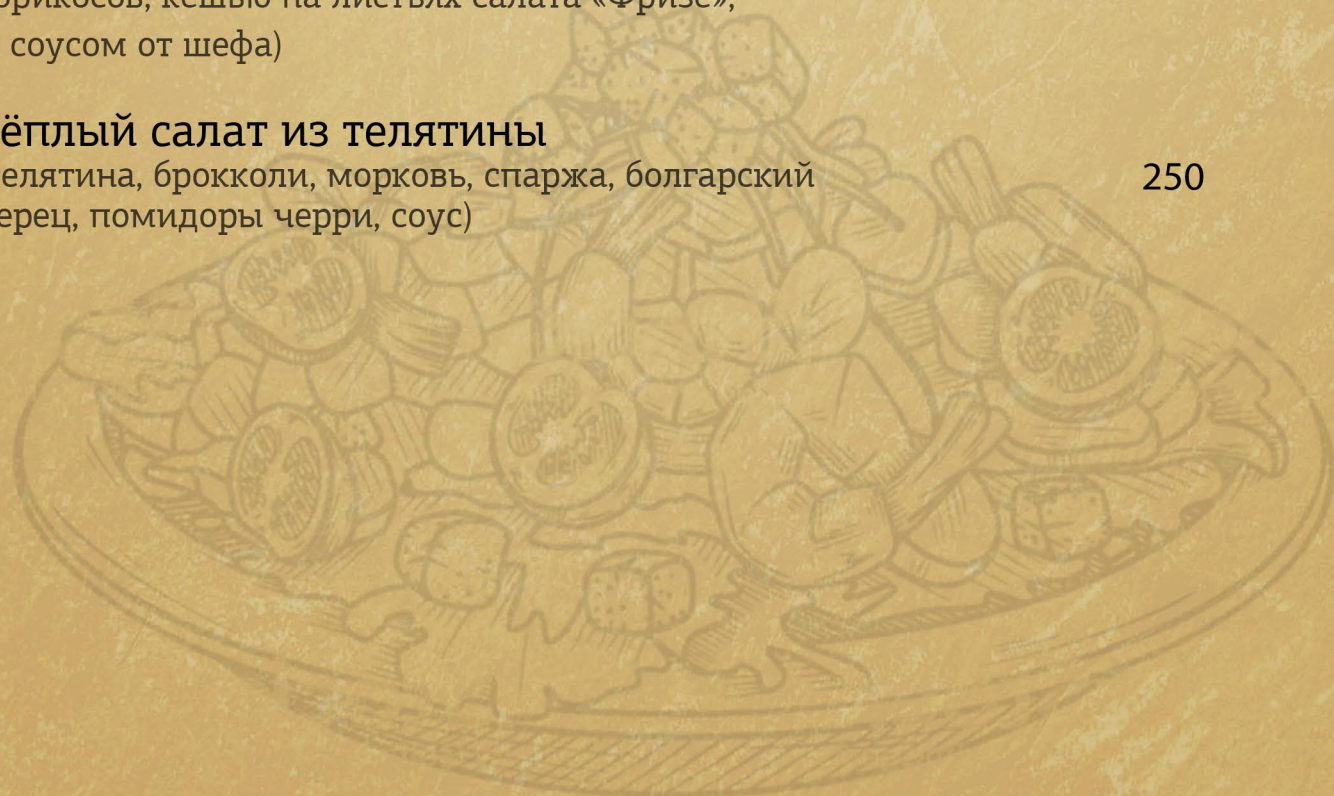
(сезонный салат из запечённой утки, свежих абрикосов, кешью на листьях салата «Фризе», с соусом от шефа)

200

## Тёплый салат из телятины

(телятина, брокколи, морковь, спаржа, болгарский перец, помидоры черри, соус)

250



# Банкетные блюда

кол-во в порции  
гр./шт.

Нога телячья «Фламбэ» с соусом «Браун»

4000/1000

Ножка молодого ягнёнка запечённая

1500/400

Плов по-узбекски на костре

300

# Банкетные горячие закуски и блюда

Поросёнок запечённый

3000/400

Поросёнок запечённый с гречкой и  
вишенками

3800/400

Утка по-пекински

1500/200

(запечённая в меду утка, фаршированная яблоками)

# Горячие закуски и блюда

Блинчатый пирог с сёмгой

190

Жюльен грибной

75

Жюльен куриный

75

Жюльен-микс

75

Крабовый кокиль

150

Тарталетка «Киш Лорен» с беконом и  
сливками

80

Тарталетка «Киш Лорен» с курицей и  
грибами

100

# Первые блюда

кол-во в порции  
гр./шт.

Уха тройная на костре

(куриный бульон, сёмга, судак, стерлядь  
от 30 порций)

350

Шурпа из баранины на костре

(от 30 порций)

350

# Основные мясные блюда

Вырезка говяжья с соусом «Демиглас»

180/50

Каре ягнёнка с ягодно-горчичным  
соусом

180/50

Купаты из свинины и говядины

150

Куриные крылышки в медовой  
глазури с соусом (соус на выбор)

200/30

Медальоны из свинины, соус с белыми  
грибами

150/80

Сосиски баварские

100

Сосиски мюнхенские

100

Утиная грудка в кисло-сладком соусе  
(соус «Браун» и малиновое варенье)

300

Шашлык из баранины

(подаётся с кетчупом, маринованным красным  
луком, свежими огурчиками и томатами)

200/30/30/  
20/20

Шашлык из куриного филе

(подаётся с маринованным красным луком)

200/30

Шашлык из свинины

(подаётся с маринованным красным луком)

200/30

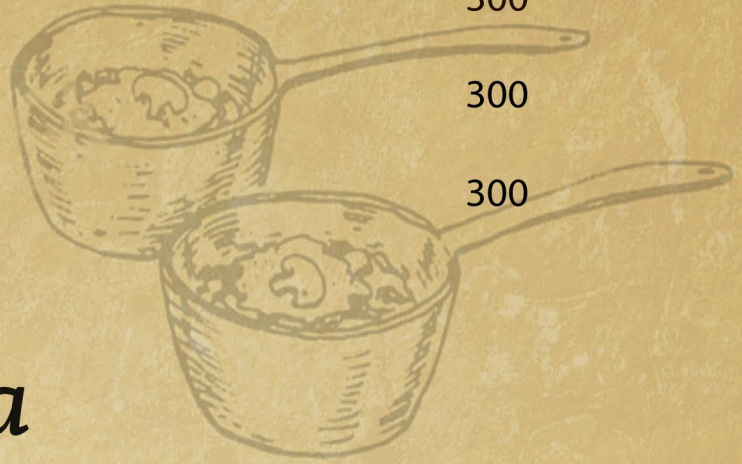
Шашлык из телятины

(подаётся с маринованным красным луком)

200/30

# Плов

	кол-во в порции гр./шт.
Плов из телятины	300
Плов из свинины	300
Плов из баранины	300
Плов с курицей	300



# Основные рыбные блюда

Шашлычки из сёмги со сладким перцем и помидорами черри	120
Шашлык из сёмги	180/65
Шашлык из осетрины	200
Сибас жареный (на выбор: сибас или дорадо)	180/50
Королевские креветки на шпажках	100/50/25
Сёмга «Терияки» (стейк из сёмги жаренный в соевом соусе)	145/50
Сибас маринованный в соусе «Песто»	280

# Гарниры

Картофель с розмарином	150
Картофель жареный по-домашнему (картофель с грибами)	180
Овощи-гриль	200
Сотэ (тушёные овощи с чесноком и зеленью а-ля «Рататуй»)	200





# Напитки

кол-во в порции  
гр./шт./мл

Квас 1000

Лимонад «Мохито» 1000

Лимонад «Цитрусовый» 1000

Морс клюквенный 1000

## Соки (накетированный)

Сок фруктовый «Villa Dini»  
(ассортименте) 1000

## Вода и др. напитки

Лимонад «Ледяная жемчужина» 500  
(в стекле: лимонад/дюшес/тархун/барбарис/мохито)

Вода «Нарзан» (с/г) пл. бут. 500

Вода «Куртуа/Courtois» (г, с/г) пл. бут 500

Вода «Ледяная жемчужина» (б/г, с/г) пл. бут. 500

Вода «Нестле Пьюр Лайф/  
Nestle Pure Life» (б/г) пл. бут. 500

Вода «Живея. Выбор Кремля» (б/г, с/г) пл. бут. 500

Вода «Аква Натиа/Aqua Natia» (б/г) пл. бут. 330

Вода «Фанта/Fanta» (в стекле) 330

Вода «Спрайт/Sprite» (в стекле) 330

Вода «Кока-Кола/Coca-Cola» (в стекле) 330

# Сэндвичи, канапе

кол-во в порции  
гр./шт.

Бутерброд с ветчиной	60
Бутерброд с колбасой (сырокопчённая)	60
Бутерброд с сёмгой	60
Бутерброд с сыром	60
Бутерброд с сыром «Филадельфия» и помидорами черри	60
Бутерброд с языком и хреном	60
Канапе с бужениной	30
Канапе с креветкой	40
Канапе с молодым картофелем и селёдкой	50
Бутербро с помидорами и моцареллой	18
Канапе с салями	30
Канапе с сёмгой	30
Канапе с утиной грудкой и клубникой	30
Канапе фруктовое	50
Сэндвич с бужениной	100
Сэндвич с ветчиной и сыром	100
Сэндвич с сыром «Фетаки»	100
Тарталетка с салатом «Крабовый»	100
Тарталетка с салатом «Оливье»	100
Тарталетка с салатом «Рыбный»	100
Шпажки с сыром и виноградом	40

# Пирожки

Пирожки с грибами

кол-во в порции  
гр./шт.

35

Пирожки с зелёным луком

35

Пирожки с капустой

35

Пирожки с мясом

35

Пирожки рисом и яйцом

35

Пирожки с яблоками

35

Пирожки с курагой

35

Пирожки сдобные с джемом

35

Сочник с творогом

50

Кекс банановый

50

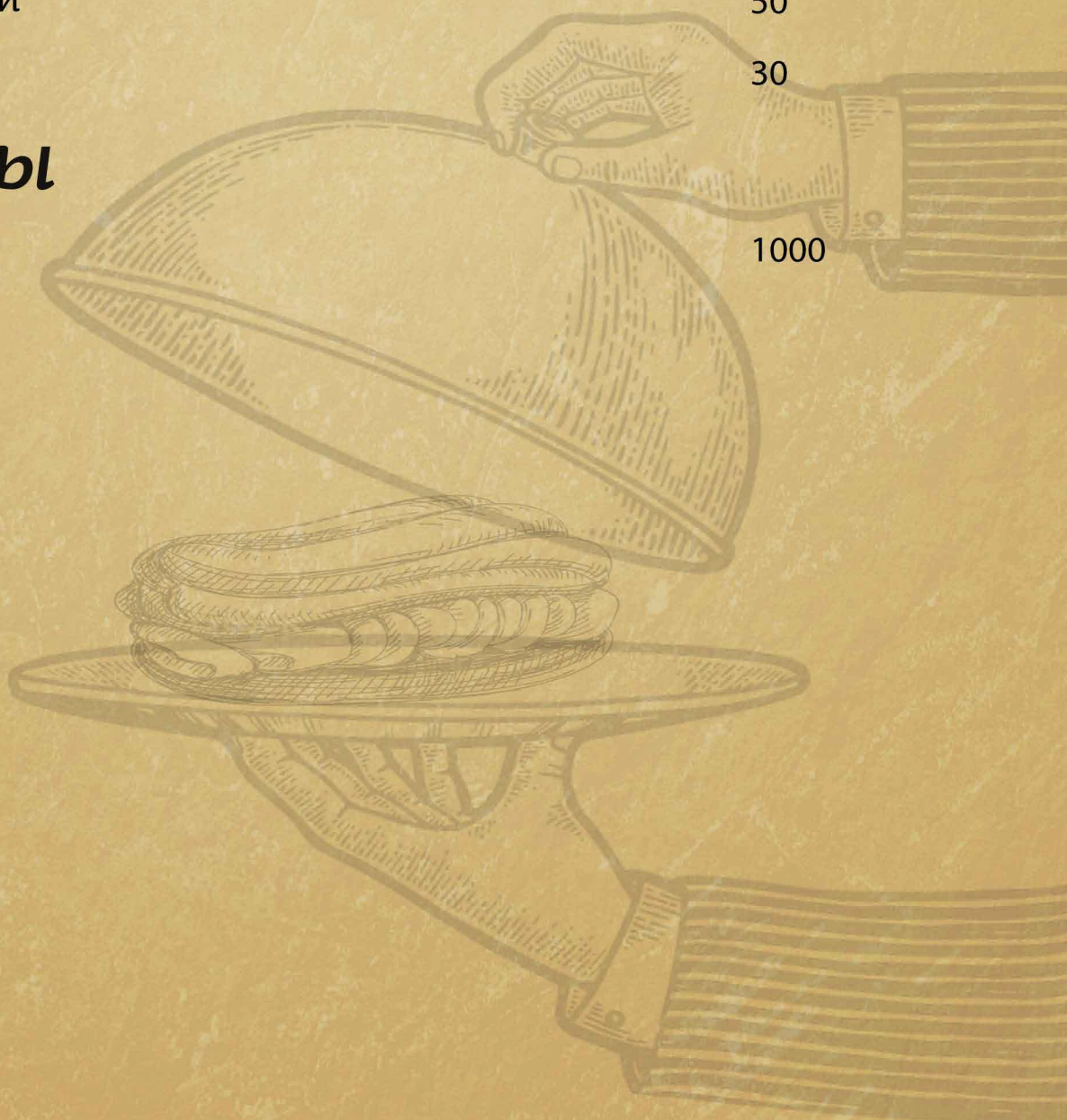
Эклеры

30

# Фрукты

Ваза фруктов  
(сезонный состав)

1000



# Десерты

	кол-во в порции гр./шт.
Торт «Маковый»	150
Торт «Медовый»	200
Торт «Наполеон»	150
Торт «Ореховый»	200
Торт «Суфле» клубничный	200
Торт «Тирамису»	110

# Чай, кофе

Кофе «Американо»	200
Кофе «Эспрессо»	100
Чай с сахаром	200

