

Банкетное меню

ВНИМАНИЕ: заказ принимается не позднее, чем за 7 дней

Салаты

| | |
|---|-------------|
| Рейкьявик <i>Филе курочки с апельсином, миксом из салатов, огурцом и яблоком заправляется белым соусом и посыпается сыром</i> | 1300 |
| Цезарь с куриной грудкой <i>Жареная куриная грудка, помидоры черри, салат айсберг, салат микс, кедровые орешки, заправляется соусом из анчоусов и каперсов, посыпается чесночными сухариками и сыром пармезан</i> | 1950 |
| Цезарь с семгой <i>Жареная семга, помидоры черри, салат айсберг, салат микс, кедровые орешки, заправляется соусом с добавлением имбиря и посыпается чесночными сухариками и сыром пармезан</i> | 2400 |
| Цезарь с креветками <i>Обжаренные в соусе креветки, помидоры черри, салат айсберг, салат микс, кедровые орешки, заправляется соусом с добавлением имбиря и посыпается чесночными сухариками и сыром пармезан</i> | 2800 |
| Салат из молодой свеклы с козьим сыром <i>Отварная свекла слайсируется, козий сыр, чернослив, заправляется сливочным соусом</i> | 1000 |
| Греческий с рукколой и фетаксой <i>Помидоры черри, огурец, фетакса, салат микс, маслины, перец «светофор» заправляется греческим соусом</i> | 1000 |
| Теплый салат из телятины <i>Обжаренная телятина с кабачком, баклажаном, салатом микс и болгарским перцем с соусом из дижонской горчицы</i> | 2000 |

Обслуживание 20%

Салаты

| | |
|--|-------------|
| Салат из свежих овощей <i>Помидоры, огурцы и лук по желанию подается с оливковым маслом, сметаной или майонезом</i> | 600 |
| Острячок по-корейски <i>Свежий огурец, помидор, отварная говядина, репчатый лук, перец, свежий чеснок Нарезаются, поливаются соевым соусом и заливается раскалённым маслом</i> | 1200 |
| Салат Нежность <i>Картофель пай, капуста баяй, отварная куриная грудка, яйцо выкладывается островками и заправляется легким майонезом</i> | 950 |
| Салат Гнездо глухаря <i>Картофель пай, куриная грудка, яйцо, огурец соленый, огурец свежий, заправляется легким майонезом</i> | 950 |
| Сельдь в «пальто» <i>Филе сельди, отварные картофель, морковь и свекла в рисовом листе, подается в виде суши</i> | 950 |

Холодные закуски

| | |
|---|-------------|
| Мясное ассорти <i>Отварные говядина, язык, куриный рулет, утиная грудка холодного копчения. Подается с хреном и горчицей.</i> | 3000 |
| Конское ассорти <i>Отварные казы, карта, жая, копчёная казы</i> | 3300 |
| Рыбное ассорти <i>Сёмга, балык с маслинами , лимоном и зеленью</i> | 4000 |
| Ассорти сырное <i>Сыры в ассортименте подаются с оливками и лимоном</i> | 3500 |

Обслуживание 20%

Холодные закуски

| | |
|---|-------------|
| Ассорти из разносолов <i>Красные и зеленые бочковые помидоры, белокочанная капуста, моченые яблоки, бочковые огурцы. Заправляется оливковым маслом, зеленью, выкладывается островками</i> | 1500 |
| Кавказская закуска <i>Нарезка из козьего сыра, свежих огурцов, помидоров и болгарского перца, украшается зеленью</i> | 1700 |
| Закуска под рюмочку <i>Филе сельди, бочковые огурцы, отварной картофель, лук репчатый, капуста чим-чи</i> | 1100 |
| Моцарелла с капризе <i>Сыр моцарелла и томаты слайсируются и подаются с соусом песто</i> | 2000 |

Горячие закуски

| | |
|---|-------------|
| Куриные крылышки с соусом барбекю <i>Маринованные на разнотравии крылья обжариваются до золотистой корочки. В порции 5 крылышек. Подаются с острым и не острым соусом</i> | 1770 |
| Сырные палочки <i>Голландский сыр обжаривается в кляре до хрустящей корочки. Подается с медово-горчичным соусом</i> | 1700 |
| Креветки жареные <i>Креветки королевские очищенные обжариваются на оливковом масле с добавлением чеснока и паприки. Подаются с лимоном</i> | 3500 |
| Хычины (осетинские пироги) с сыром <i>Тонко раскатанные лепешки начиняются сырами и обжариваются на сливочном масле</i> | 800 |

Обслуживание 20%

Горячие закуски

Хачапури царский **1500**
Лепешка с брынзой и сыром сулугуни запекается в духовке

Хачапури имеретинские **1800**
Лодочка из теста с брынзой, сыром сулугуни и яйцом запекается в духовке

Основные блюда

Манты с луком **250 за шт.**
Мякоть баранины и лук мелко нарезаются вручную, добавляются специи, смесь заворачивается в тесто и варится на пару

Манты с тыквой **250 за шт.**
Мякоть баранины и лук мелко нарезаются вручную, добавляются специи, смесь заворачивается в тесто и варится на пару

Окорок ягненка (окорок 4 - 6 кг.) **3800 за кг.**
Цельный окорок маринуется в айране в течение суток и запекается в фольге со специями

Ягненок на углях **3800 за кг.**
Тушка ягненка вымачивается, сутки в солевом растворе и маринуется в айране. Запекается на углях

Семга запечённая с грецким орехом и зеленью (тушка от 4 - 6 кг.) **9500 за кг.**
Целиком рыба или стейки семги, маринуются и запекаются на углях

Судак запеченный с овощами **5300 за кг.**
Целиком рыба маринуется в соке лимона с приправами, фаршируется овощами, сливочным маслом и зеленью. Запекается в духовке

Коктал из сазана **2800 за 1 кг.**
Большая рыба разрезается со спины, разворачивается в виде листа и маринуется в специях. Готовится с овощами и подаётся целиком на противне

Обслуживание 20%

Основные блюда

| | |
|---|--------------|
| Кролик «Рейкьявик» <i>Кролик маринуется, сутки в соусе из сметаны и орегано. Запекается в духовке с натуральным дымом</i> | 11000 |
| Гусь, запечённый в меде фаршированный яблоками | 9800 |
| Индейка фаршированная свежими шампиньонами и гречкой | 12800 |
| Утка с яблоками <i>Утка фаршируется яблоками и запекается целиком. Подается с соусом из лесных ягод</i> | 9700 |

Национальные блюда

| | |
|---|--------------|
| Сырне на костре (блюдо на 6 персон) <i>Ребрышки ягненка тушатся в казане в собственном соку с луком. Подается с отварным картофелем и зеленым луком</i> | 11000 |
| Бешбармак (блюдо на 6 персон) <i>Отваривается конина и баранина, в мясном бульоне варятся сочни. Сочни выкладываются на блюдо, сверху отварное мясо и заливается соусом из репчатого лука и нава от бульона</i> | 10000 |
| Дымляма на костре (блюдо на 6 персон) <i>Баранина тушится в казане в собственном соку с луком, морковью, редькой, баклажанами, картофелем, перцем и помидорами, накрывается капустными листьями</i> | 9000 |
| Плов на костре (блюдо на 6 персон) <i>По желанию с говядиной или бараниной</i> | 8000 |

Хлеб

| | |
|--|------------|
| Хлебная корзина <i>Хлеб выпекается нашими поварами, подается в виде булочек, батончиков или нарезной</i> | 150 |
|--|------------|

Обслуживание 20%