

## Банкетное меню

**ВНИМАНИЕ:** заказ принимается не позднее, чем за 7 дней

### Салаты

<b>Рейкьявик</b> <i>Филе курочки с апельсином, салатным миксом, огурцом и яблоком заправляется белым соусом и посыпается сыром.</i>	<b>1400</b>
<b>Цезарь с куриной грудкой</b> <i>Жареная куриная грудка, помидоры черри, салат айсберг, салатный микс, кедровые орешки, заправляется соусом из анчоусов и каперсов, посыпается чесночными сухариками и сыром пармезан.</i>	<b>1950</b>
<b>Цезарь с семгой</b> <i>Жареная семга, помидоры черри, салат айсберг, салатный микс, кедровые орешки, заправляется соусом с добавлением имбиря и посыпается чесночными сухариками и сыром пармезан.</i>	<b>2800</b>
<b>Цезарь с креветками</b> <i>Обжаренные в соусе креветки, помидоры черри, салат айсберг, салатный микс, кедровые орешки, заправляется соусом с добавлением имбиря и посыпается чесночными сухариками и сыром пармезан.</i>	<b>3000</b>
<b>Салат из молодой свеклы с козьим сыром</b> <i>Отварная свекла слайсируется, козий сыр, чернослив, заправляется сливочным соусом.</i>	<b>1000</b>
<b>Греческий с фетаксой</b> <i>Помидоры черри, огурец, фетакса, салатный микс, маслины, перец «светофор» заправляется греческим соусом.</i>	<b>1300</b>
<b>Теплый салат из телятины</b> <i>Обжаренная телятина с кабачком, баклажаном, салатным миксом и болгарским перцем с соусом из дижонской горчицы.</i>	<b>2000</b>
<b>Салат из свежих овощей</b> <i>Помидоры, огурцы и лук по желанию подается с оливковым маслом, сметаной или майонезом.</i>	<b>650</b>
<b>Пекинский салат</b> <i>Свежий огурец, помидор, отварная говядина, репчатый лук, перец, свежий чеснок нарезаются, поливаются соевым соусом и заливается раскалённым маслом.</i>	<b>1400</b>
<b>Салат Нежность</b> <i>Картофель пай, капуста пекинская, отварная куриная грудка, яйцо выкладывается островками и заправляется легким майонезом.</i>	<b>1100</b>
<b>Салат Гнездо глухаря</b> <i>Картофель пай, куриная грудка, яйцо, огурец соленый, огурец свежий, заправляется легким майонезом.</i>	<b>1100</b>
<b>Сельдь в «пальто»</b> <i>Филе сельди, отварные картофель, морковь и свекла в рисовом листе, подается в виде суши.</i>	<b>950</b>

### Холодные закуски

<b>Мясное ассорти</b> <i>Отварные говядина, язык, куриный рулет, утиная грудка холодного копчения. Подается с хреном и горчицей.</i>	<b>3000</b>
<b>Конское ассорти</b> <i>Отварные казы, карта, жая, копченая казы.</i>	<b>3300</b>
<b>Рыбное ассорти</b> <i>Сёмга, балык с маслинами, лимоном и зеленью.</i>	<b>4000</b>
<b>Ассорти сырное</b> <i>Сыры в ассортименте подаются с оливками и лимоном.</i>	<b>3500</b>
<b>Ассорти из разносолов</b> <i>Красные и зеленые бочковые помидоры, белокочанная капуста, моченые яблоки, бочковые огурцы. Заправляется оливковым маслом, зеленью, выкладывается островками.</i>	<b>1500</b>
<b>Кавказская закуска</b> <i>Нарезка из козьего сыра, свежих огурцов, помидоров и болгарского перца, украшается зеленью.</i>	<b>1700</b>
<b>Закуска под рюмочку</b> <i>Филе сельди, бочковые огурцы, отварной картофель, лук репчатый, капуста чим-чи.</i>	<b>1100</b>
<b>Моцарелла с капризе</b> <i>Сыр моцарелла и томаты слайсируются и подаются с соусом песто.</i>	<b>2000</b>

## **Горячие закуски**

<b>Куриные крылышки с соусом барбекю</b> <i>Маринованные на разнотравии крылья обжариваются до золотистой корочки. В порции 5 крылышек. Подаются с острым и не острым соусом.</i>	<b>1770</b>
<b>Сырные палочки</b> <i>Голландский сыр обжаривается в кляре до хрустящей корочки. Подается с медово-горчичным соусом.</i>	<b>1700</b>
<b>Креветки жареные</b> <i>Креветки королевские очищенные обжариваются на оливковом масле с добавлением чеснока и паприки. Подаются с лимоном.</i>	<b>3500</b>
<b>Хычины (осетинские пироги) с сыром</b> <i>Тонко раскатанные лепешки начиняются сырами и обжариваются на сливочном масле.</i>	<b>1000</b>
<b>Хачапури царский</b> <i>Лепешка с брынзой и сыром сулугуни запекается в духовке.</i>	<b>1500</b>

## **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.*

### **Кролик «Рейкьявик»**

11000

*Кролик маринуется, сутки в соусе из сметаны и орегано. Запекается в духовке с натуральным дымом.*

### **Гусь, запечённый в меде фаршированный яблоками**

9800

### **Индейка, фаршированная свежими шампиньонами и гречкой**

12800

### **Утка с яблоками**

9700

*Утка фаршируется яблоками и запекается целиком. Подается с соусом из лесных ягод.*

## **Национальные блюда**

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

## **Хлеб**

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