



**7 FUTOV**

**524REM**

**40e MEHO**

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 2050 руб.

## Закуски:

- Буженина собственного приготовления с кремом из корня хрена 50 гр.
- Подкопченная куриная грудка 50 гр.
- Рулетики с ветчиной и сырным кремом 60 гр.
- Плато из свежих овощей с мятно-йогуртовой заправкой 100 гр.
- Канапе с сыром и виноградом 40 гр.

## Салаты:

- «Оливье» с ветчиной из индейки 100 гр.
- С бужениной, грибами и заправкой из корня хрена 100 гр.  
(домашняя буженина, микс салатных листьев, огурцы, черри, шампиньоны, заправка из хрена)

## Горячее блюдо: 1 на выбор

- Свиной бок с молодым картофелем и соусом «демиглас» 300 гр.
- Куриная грудка на гриле с хрустящим беконом и картофелем 300 гр.
- Хлебная корзина 100 гр.
- Фрукты сезонные 100 гр.

Выход блюд: 1000 гр.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 2550 руб.

## Закуски:

- Брускетта с лососем и сливочным сыром 50 гр.
- Ассорти колбас 50 гр.  
(испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичча)
- Буженина собственного приготовления с кремом из корня хрена 50 гр.
- Подкопченая куриная грудка 50 гр.
- Канапе с сыром и виноградом 40 гр.
- Плато из свежих овощей 100 гр.

## Салаты: 2 на выбор

- Филе балтийской сельди под шубой 125 гр.  
(балтийская сельдь, картофель, морковь, печеная свекла, майонез, куриное яйцо)
- «Нисуаз» с тунцом 125 гр.  
(микс салатных листьев, тунец консервированный, картофель «стоун», томаты, яйцо, оливковая заправка)
- «Столичный» с цыпленком 125 гр.
- «Оливье» с ветчиной 125 гр.
- С цыпленком и бэби картофелем 125 гр.  
(микс салатных листьев, цыпленок гриль, паприка, картофель, томаты черри, медово-горчичная заправка)
- Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом 125 гр.

## Горячее блюдо: 1 на выбор

- Томленая свинина с соусом из печеной моркови с картофелем «стоун» 300 гр.
- Куриная грудка на гриле с хрустящим беконом и картофелем 300 гр.
- Хлебная корзина 100 гр.
- Фрукты сезонные 100 гр.

Выход блюд: 1090 гр.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 3250 руб.

## Закуски:

- Маринованный лосось со сливочным сыром 40 гр.
- Подкопченная куриная грудка 50 гр.
- Ассорти колбас 50 гр.  
(испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичча)
- Буженина собственного приготовления 50 гр.  
с кремом из корня хрена
- Плато сыров 50 гр.
- Плато из свежих овощей 100 гр.
- Рулетики из баклажан 80 гр.

## Салаты: 2 на выбор

- «Мимоза» с форелью 125 гр.  
(классический салат, приготовлен слоями – форель, картофель, морковь, лук, яйцо, сыр, майонез)
- «Нисуаз» с тунцом 125 гр.  
(микс салатных листьев, тунец, картофель «стоун», томаты, яйцо, оливковая заправка)
- С цыпленком и бэби картофелем 125 гр.  
(микс салатных листьев, цыпленок гриль, паприка, картофель, томаты черри, медово-горчичная заправка)
- С томленой уткой и устричной заправкой 125 гр.  
(мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатов, устричная заправка)
- «Оливье» с ветчиной 125 гр.
- «Гранд салат» 125 гр.  
(буженина, язык отварной, мини-томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)
- С бужениной, грибами и заправкой из корня хрена 125 гр.  
(домашняя буженина, микс салатных листьев, огурцы, черри, шампиньоны, заправка из хрена)
- Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом 125 гр.

## Горячая закуска:

- Жульен с грибами и цыпленком 100 гр.

## Горячее блюдо: 1 на выбор

- Свиная корейка с домашним картофелем «айдахо» 300 гр.
- Филе цыпленка Су-вид с ягодным соусом 300 гр.  
и овощами на пару
- Хлебная корзина 100 гр.
- Фрукты сезонные 100 гр.

Выход блюд: 1270 гр.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 3750 руб.

## Закуски:

- Лосось собственного посола со сливочным кремом 60 гр.
- Брускетта с красной икрой и сливочным сыром 30 гр.
- Пармская ветчина, свежая клубника, мини-моцарелла 100 гр.
- Плато мясной гастрономии с кремом из корня хрена 100 гр.  
(Буженина собственного приготовления, томленый говяжий язык, карбонат)
- Плато сыров 50 гр.
- Плато из свежих овощей 100 гр.

## Салаты: 2 на выбор

- «Мимоза» с форелью 125 гр.  
(классический салат, приготовлен слоями – форель, картофель, морковь, лук, яйцо, сыр, майонез)
- «Нисуаз» с тунцом 125 гр.  
(микс салатных листьев, тунец, картофель «стоун», томаты, яйцо, оливковая заправка)
- С цыпленком и бэби картофелем 125 гр.  
(микс салатных листьев, цыпленок гриль, паприка, картофель, томаты черри, медово-горчичная заправка)
- С томленой уткой и устричной заправкой 125 гр.  
(мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатов, устричная заправка)
- «Оливье» с ветчиной 125 гр.
- «Гранд салат» 125 гр.  
(буженина, язык отварной, мини-томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)
- С бужениной, грибами и заправкой из корня хрена 125 гр.  
(домашняя буженина, микс салатных листьев, огурцы, черри, шампиньоны, заправка из хрена)
- Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом 125 гр.

## Горячая закуска: 1 на выбор

- Молодые шампиньоны, запеченные с беконом, цыпленком и моцареллой 70 гр.
- Жульен с грибами и цыпленком 100 гр.

## Горячее блюдо: 1 на выбор

- Судак с печеными овощами 300 гр.
- Щечки говядины с вишней и картофелем «стоун» 300 гр.
- Хлебная корзина 100 гр.
- Фрукты сезонные 150 гр.

Выход блюд: 1340 гр.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 4450 руб.

## Закуски:

- **Рыбное плато** 100 гр.  
(филе лосося в апельсиновом маринаде, клыкач холодного копчения, форель горячего копчения)
- **Томленая говядина с соусом «Вителло Тонато»** 50 гр.
- **Ассорти колбас** 50 гр.  
(испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичча)
- **Плато итальянских сыров с орехами и медом** 50 гр.
- **«Капрезе»** 60 гр.  
(томаты с моцареллой и рукколой)
- **Антипасто** 100 гр.  
(пармезан, оливки, пармская ветчина, вяленые томаты, артишоки, фокачча)
- **Плато из свежих овощей** 100 гр.

## Салаты: 2 на выбор

- **«Нисуаз» с тунцом гриль** 100 гр.  
(микс салатных листьев, тунец гриль, картофель «стоун», томаты, яйцо, оливковая заправка)
- **С креветками в соусе «Цезарь»** 100 гр.
- **С томленным цыпленком в соусе «Цезарь»** 100 гр.
- **С томленной уткой и устричной заправкой** 100 гр.  
(мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатов, устричная заправка)
- **С горгонзолой и запеченной тыквой** 100 гр.  
(микс салатных листьев, печеная тыква, тыквенные семечки, сыр горгонзола, оливковое масло, крем-бальзамик)
- **«Гранд салат»** 100 гр.  
(буженина, язык отварной, мини-томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)
- **С ростбифом** 100 гр.  
(микс салатных листьев, ростбиф, томаты черри, огурец, шампиньоны, пармезан, медово-имбирная заправка)
- **Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом** 100 гр.

## Горячая закуска: 1 на выбор

- **Брошет из филе цыпленка с паприкой и цукини** 100 гр.
- **Баклажаны запеченные с мацареллой** 100 гр.

## Горячее блюдо: 1 на выбор

- **Томленая говядина с картофелем «стоун»** 300 гр.
- **Филе дорадо с сыром горгонзола и цукини гриль** 300 гр.
- **Хлебная корзина** 100 гр.
- **Фрукты сезонные** 150 гр.

Выход блюд: 1360 гр.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 5450 руб.

## Закуски:

- **Рыбное плато** 100 гр.  
(филе лосося в апельсиновом маринаде, клыкач холодного копчения, форель горячего копчения)
- **Брускетта с икрой и сливочным сыром** 30 гр.
- **Мидии запеченные под пармезаном** 80 гр.
- **Говядина «Вителло Тоннато»** 50 гр.
- **Ассорти колбас** 50 гр.  
(испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичча)
- **Подкопченая куриная грудка** 50 гр.
- **Плато итальянских сыров** 50 гр.
- **«Капрезе»** 80 гр.  
(томаты с моцареллой и рукколой)

## Салаты: 2 на выбор

- **«Нисуаз» с тунцом гриль** 125 гр.  
(микс салатных листьев, тунец гриль, картофель «стоун», томаты, яйцо, оливковая заправка)
- **С креветками в соусе «Цезарь»** 125 гр.
- **С томленным цыпленком в соусе «Цезарь»** 125 гр.
- **С креветками и авокадо** 125 гр.  
(креветки, авокадо, сегменты грейпфрута, микс салатных листьев, масло грин)
- **С томленной уткой и устричной заправкой** 125 гр.  
(мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатных листьев, устричная заправка)
- **С горгонзолой и запеченной тыквой** 125 гр.  
(микс салатных листьев, печеная тыква, тыквенные семечки, сыр горгонзола, оливковое масло, крем-бальзамик)
- **«Гранд салат»** 125 гр.  
(буженина, язык отварной, мини-томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)
- **С ростбифом** 125 гр.  
(микс салатных листьев, ростбиф, томаты черри, огурец, шампиньоны, пармезан, медово-имбирная заправка)
- **Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом** 125 гр.

## Горячая закуска: 1 на выбор

- **Брошет из филе цыпленка с паприкой и цукини** 100 гр.
- **Шашлычок из тигровых креветок** 100 гр.

## Горячее блюдо: 1 на выбор

- **Филе форели с овощным рататуем** 300 гр.
- **Филе миньон с овощами гриль и соусом из красного вина** 300 гр.
- **Хлебная корзина** 100 гр.
- **Фрукты сезонные** 150 гр.
- **Вода с дольками лимона и мятой** 500 мл.
- **Морс** 250 мл.
- **Чай/кофе** 200 мл.

Выход блюд: 1390 гр.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 6500 руб.

## Закуски:

- **Рыбное плато** 100 гр.  
(филе лосося в апельсиновом маринаде, кныкач холодного копчения, форель горячего копчения)
- **Брускетта с икрой и сливочным сыром** 30 гр.
- **Карпаччо из креветок с кремом из авокадо** 100 гр.
- **Мидии запеченные под пармезаном** 160 гр.
- **Говядина «Вителло Тоннато»** 50 гр.
- **Пармская ветчина, свежая клубника, мини-моцарелла** 100 гр.
- **Бастурма** 30 гр.
- **Плато итальянских сыров** 100 гр.

## Салаты: 2 на выбор

- **«Нисуаз» с тунцом гриль** 125 гр.  
(микс салатных листьев, тунец гриль, картофель «стоун», томаты, яйцо, оливковая заправка)
- **С креветками в соусе «Цезарь»** 125 гр.
- **С томленным цыпленком в соусе «Цезарь»** 125 гр.
- **С креветками и авокадо** 125 гр.  
(креветки, авокадо, сегменты грейпфрута, микс салатных листьев, масло грин)
- **С морепродуктами** 125 гр.  
(гребешки, креветки, кальмары, томаты черри, микс салатных листьев, цитрусовая заправка)
- **С томленной уткой и устричной заправкой** 125 гр.  
(мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатных листьев, устричная заправка)
- **С горгонзолой и запеченной тыквой** 125 гр.  
(микс салатных листьев, печеная тыква, тыквенные семечки, сыр горгонзола, оливковое масло, крем-бальзамик)
- **«Гранд салат»** 125 гр.  
(буженина, язык отварной, мини томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)
- **С ростбифом** 125 гр.  
(микс салатных листьев, ростбиф, томаты черри, огурец, шампиньоны, пармезан, медово-имбирная заправка)
- **Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом** 125 гр.

## Горячая закуска: 1 на выбор

- **Брошет из тигровых креветок** 100 гр.
- **Брошет из дуэта лосося и судака** 100 гр.
- **Язык молодой говядины с перечным соусом** 100 гр.

## Горячее блюдо: 1 на выбор

- **Баранья голяшка с овощным рататуем** 300 гр.
- **Филе лосося с овощами гриль** 300 гр.
- **Хлебная корзина** 100 гр.
- **Фрукты сезонные** 150 гр.
- **Вода с дольками лимона и мятой** 500 мл.
- **Морс** 250 мл.
- **Чай/кофе** 200 мл.

Выход блюд: 1570 гр.



# ДЛЯ ЗАКАЗА

**НАЖМИТЕ НА ИКОНКУ**



• Доставка, сервировка, обслуживание

**+5000 руб.**



**7 FUTOV**

**МОСМА**

**КАИ ФУРШЕТ**



# ка напе

## АССОРТИ МЯСНЫХ КАНАПЕ

- МЯСО - С МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ
- КУРИНАЯ ГРУДКА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
- «ПРОШУТТО» С ГРУШЕЙ
- «САЛЯМИ» СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ

13 штук (405 гр.) – 1 750 руб.

27 штук (810 гр.) – 3 450 руб.



# КАНАПЕ

## АССОРТИ КАНАПЕ ИЗ МОРСКИХ ПРОДУКТОВ

- тарталетка с икрой форели
- тигровая креветка с цукини гриль
- подкопченная форель с азиатским соусом
- жульен из мидий

12 штук (420 гр.) – 2450 руб.

24 штуки (840 гр.) – 4800 руб.



Кв  
Халпе

## АССОРТИ СЫРНЫХ КАНАПЕ

- сыр с виноградом
- «рафаэлло» из сыра с грецким орехом
- «горгонзолла» с грушевым тар-таром
- «моцарелла» с черри

24 штуки (660 гр.) – 2850 руб.



# На развесу

## МЯСНОЕ АССОРТИ №1

- пармская ветчина
- бастурма
- подкопченнная куриная грудка

350 гр. – 1650 руб.



# ЖА РОВНИ

## МЯСНОЕ АССОРТИ №2

- запеченное мясо
- телячий язык со сливочным хреном
- домашняя буженина
- куриный рулет с вялеными томатами

370 гр. – 1850 руб.



# ЖА РОВЬКИ

## РЫБНОЕ АССОРТИ №1

- лосось слабой соли с лимоном и оливками
- масляная рыба холодного копчения с душистым укропом
- сельдь на бородинском хлебе

480 гр. – 2600 руб.





# На разуми

## РЫБНОЕ АССОРТИ №2

- сёмга слабого посола
- роллы из лосося со сливочным сыром
- форель горячего копчения
- тигровые креветки с цукини гриль

630 гр. – 4200 руб.



# 20 СОРТИ

## ОВОЩИ

Свежие овощи с ароматной зеленью  
и мятно-йогуртовой заправкой

470 гр. – 850 руб.



# АС СОРТИ

## ФРУКТЫ-ЯГОДЫ

Фруктово-ягодное ассорти (1000 гр.) – 2550 руб.

Сезонные фрукты (1000 гр.) – 1950 руб.



# 20 СОРТОВ

## СЫРЫ

Ассорти из трёх видов сыра  
с виноградом, орехами и мёдом

465 гр. – 2480 руб.



# ассорт СОРТИ

## АНТИПАСТО

Оливки, ассорти колбас, вяленые томаты, артишоки, перчики фаршированные рикоттой

280 гр. – 1750 руб.



# ас сорт

## МИНИ СЕНДВИЧИ

- сыр, ветчина
- буженина
- подкопченная курица
- сладкая паприка

12 штук (600 гр.) – 1450 руб.

24 штуки (1200 гр.) – 2850 руб.



# СА ЛАТЫ

## САЛАТЫ В ТАРТАЛЕТКАХ

- «Краб» коктейль
- «Оливье» с ветчиной из индейки

14 штук (740 гр.) – 1450 руб.



# САЛАТЫ

## САЛАТЫ В ШОТАХ

- «Оливье» с ветчиной из индейки
- «Греческий»

12 штук (960 гр.) – 2250 руб.





# СА ЛАТЫ

## САЛАТЫ В ШОТАХ

- «Гранд» салат с бужениной и языком
- С печеной свеклой и мягким сыром

12 штук (960 гр.) – 2250 руб.



# КРУА АСАНЫ

## МИНИ КРУАСАНЫ

- с домашним свиным боком / со сладкой паприкой  
или
- с медовым цыпленком / с салями и огурчиком

10 шт по 80 гр. – 2500 руб.



# Де торги

## ДЕТСКИЙ БОКС

- кукуруза
- картофель по-деревенски
- сырныe палочки
- наггетсы
- корн - доги
- бургеры

2600 руб.



# Де серты

## АССОРТИ МИНИ ДЕСЕРТОВ

7 штук – 1500 руб.

14 штук – 2200 руб.

# ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

• 300 руб.

В стоимость включены одноразовые приборы,  
тарелки, стаканчики, салфетки  
(из расчета на количество персон)

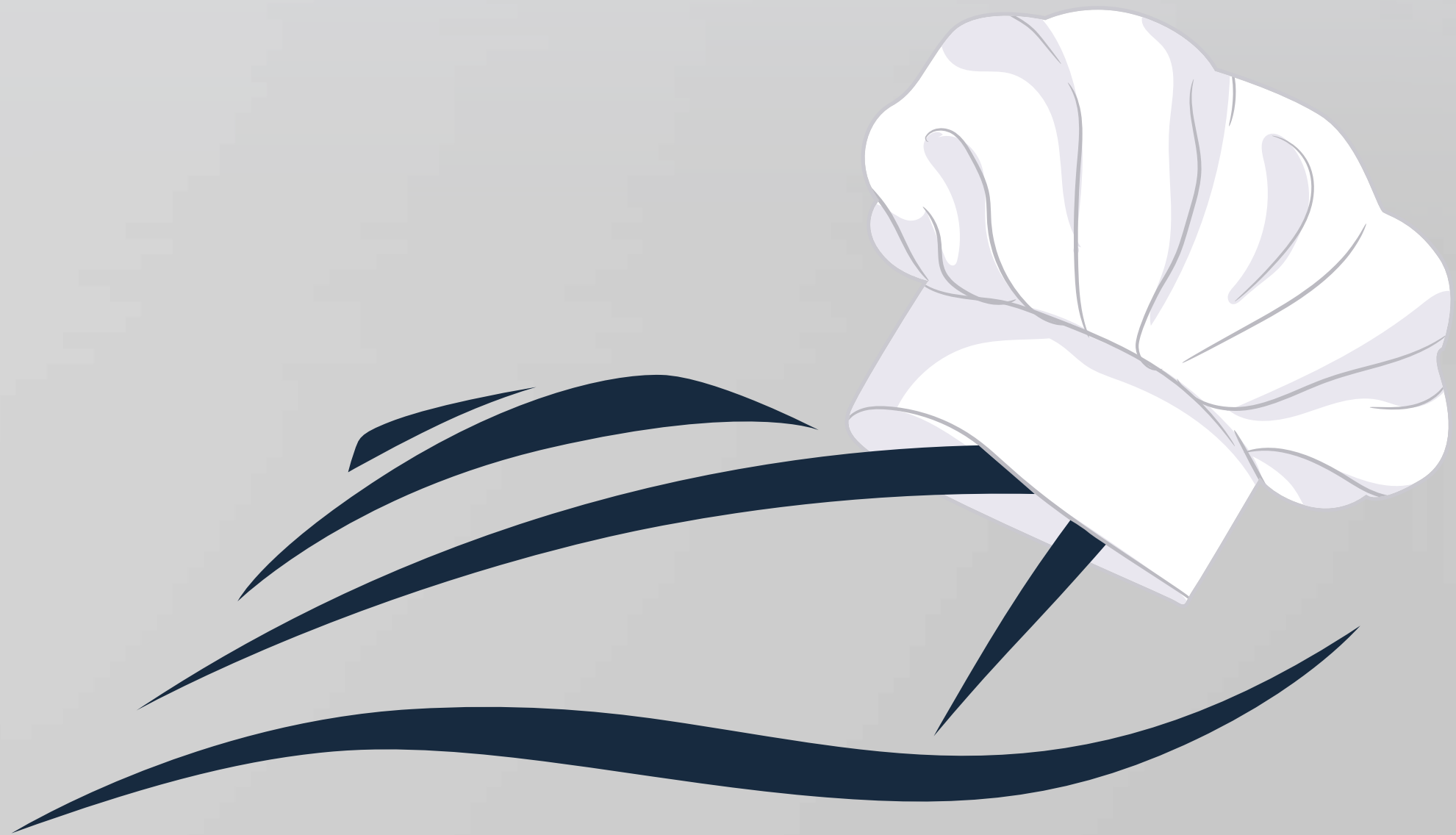
## ДОСТАВКА

- Доставка 500 руб.
- При заказе от 5000 руб. доставка  
в черте города **БЕСПЛАТНАЯ**

# ДЛЯ ЗАКАЗА

**НАЖМИТЕ НА ИКОНКУ**





**7 FUTOV**

**Φύρ ΜΕΗ**

**Шенюе**

# ФУ ршет

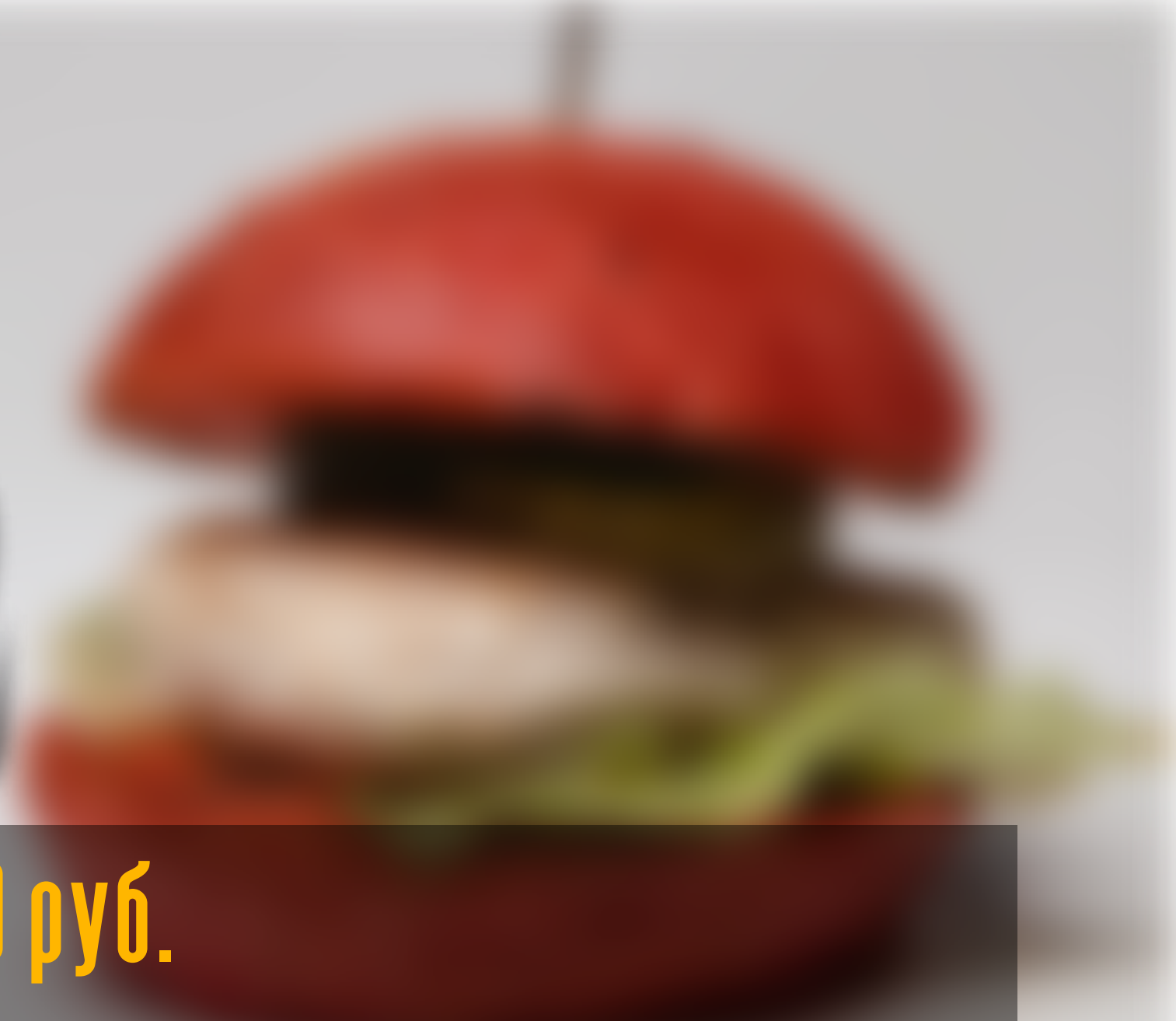
Стоимость на персону 700 руб.

## Канapé:

- Сыр с виноградом 30 гр.
- «Рафаэло» из творожного сыра с грецким орехом 30 гр.
- Мини-сэндвич с подкопченным цыпленком 40 гр.
- А-ля парма с грушей 30 гр.
- Паштет из цыпленка с тыквенными семечками и брусничным джемом на багете 50 гр.
- Фрукты на шпажке 60 гр.

Выход блюд: 240 гр.

# ФУ ршет



Стоимость на персону 1100 руб.

- Брускетта с гриль креветками и чили паприкой 50 гр.
- Мини-сэндвич с домашней бужениной 40 гр.
- Мини-бургер с индейкой 80 гр.
- Мини-томаты с моцареллой и базиликом 40 гр.
- Рулетики из ветчины с сырным кремом и томатами черри 30 гр.
- Рулетики из цукини с сыром 40 гр.

## Салаты в тарталетках:

- «Оливье» с ветчиной 50 гр.
- «Краб коктейль» 50 гр.
- Фрукты на шпажке 60 гр.

Выход блюд: 440 гр.



# ФУ ршет

Стоимость на персону 1430 руб.

- Семга слабой соли с кремом из укропа 30 гр.
- Сельдь на бородинском хлебе 40 гр.  
с зеленым яблоком
- Мини-томаты с моцареллой и базиликом 40 гр.

## Брускетта:

- С тунцом гриль и томатами 50 гр.
- С ростбифом и зеленым маслом 50 гр.
- Буженина со сливочно-горчичным соусом 40 гр.  
и корнишоном

## Салаты в баночках:

- «Оливье» с ветчиной 100 гр.
- Из свежих овощей с домашней брынзой 80 гр.
- Сезонные фрукты 100 гр.

Выход блюд: 530 гр.

# ФУ РШЕТ

Стоимость на персону 1950 руб.

- Канапе тигровая креветка с кабачком гриль 40 гр.
- Канапе с сыром и виноградом 30 гр.
- Мини-томаты с моцареллой и базиликом 40 гр.
- Форель копченая с васаби майонезом 35 гр.
- Ростбиф с медово-горчичным кремом и хрустящим салатом 40 гр.
- А-ля парма с грушей 30 гр.
- Брускетта с лососем и сливочным сыром 50 гр.
- Мини-бургер с индейкой 80 гр.

## Салаты:

- С цыпленком и бейби картофелем с медово-горчичной заправкой 80 гр.
- С тунцом гриль и зеленой фасолью 80 гр.
- Сезонные фрукты 100 гр.

Выход блюд: 605 гр.

# ФУ Ршет

Стоимость на персону 2200 руб.

- Канапе тигровая креветка с огурцом 40 гр.
- «Рафаэло» из творожного сыра с паприкой 30 гр.
- Сыр «Дор Блю» с ореховым кремом и голубикой 30 гр.
- Малосольный лосось на дранике 40 гр.

## Брускетты:

- С тунцом гриль и томатом 50 гр.
- С вялеными томатами и рукколой 50 гр.
- Ростбиф с медово-горчичным кремом и хрустящим салатом 40 гр.
- Мини-бургер с говядиной 80 гр.

## Салаты:

- Из свежих овощей с домашней брынзой 80 гр.
- «Цезарь» с цыпленком 80 гр.
- Сезонные фрукты и ягоды 100 гр.
- Макароны (малина, шоколад, лимон) 20 гр.

Выход блюд: 640 гр.

# ФУ РШЕТ



Стоимость на персону 3200 руб.

- Мидии запеченные с пармезаном 90 гр.
- Ролл из лосося с сырным кремом и красной икрой 40 гр.
- Канапе с тигровой креветкой и кабачком гриль 40 гр.
- Сыр «Дор Блю» с ореховым кремом и голубикой 30 гр.
- Сыр «Камамбер» с клубникой 30 гр.
- Грудинка «Панчетта» с вяленым томатом 40 гр.
- Салами на огурце с маринованными маслинами 35 гр.

## Брускетты:

- С тунцом гриль и томатами 50 гр.
- С печеными овощами, чесноком и базиликом 50 гр.

## Салаты:

- С копченой форелью и соусом терияки 80 гр.
- «Цезарь» с цыпленком 80 гр.
- Сезонные фрукты и ягоды 150 гр.
- Макароны (малина, шоколад, лимон) 20 гр.
- Ассорти мини-пирожных 40 гр.

Выход блюд: 775 гр.

Дополнительно к выбранному меню

можно заказать

# ПОРЦИИ ЗАКУСКИ

Цена за 100 гр.

- Шашлычек «Веган» (шампиньон, кабачок, паприка, томат) • 220 руб.
- Запеченные овощи в соусе песто • 290 руб.
- Шампиньоны запеченные с сыром Моцарелла • 250 руб.
- Баклажаны запеченные с сулугуни • 290 руб.
- Жульен с грибами в домашней булочке • 250 руб.
- Жульен из мидий с сыром «Дор Блю» в булочке • 300 руб.
- Филе трески в панировке «Панка» с соусом «тартар» • 290 руб.
- Шашлычок с судаком и кабачками в соусе «терияки» • 290 руб.
- Шашлычок из тигровых креветок с соусом «сладкий чили» • 480 руб.
- Рулет из форели с овощным рататюем • 650 руб.
- Брошет из дуэта лосося и судака с мини-томатами • 480 руб.
- Тунец гриль с соусом «Вок» • 550 руб.
- Жульен с цыпленком в домашней булочке • 250 руб.
- Шашлычок с бейби картофелем и панчеттой • 220 руб.
- Шашлычок из филе цыпленка с паприкой и цукини • 250 руб.
- Куриное филе гриль с соусом «терияки» • 290 руб.
- Куриный рулет с овощами и соусом «бешамель» • 250 руб.
- Шашлычок из свинины с молодым картофелем • 250 руб.
- Шашлычок из свинины с домашней аджикой • 300 руб.
- Медальоны из свинины в соусе из лесных грибов • 300 руб.
- Язык гриль с перечным соусом • 300 руб.
- Медальоны из говядины под соусом из зеленого перца • 650 руб.

Дополнительно к выбранному меню

можно заказать

# ПАР ЖИРВА

Цена за 100 гр.

- |   |           |
|---|-----------|
| • Овощи гриль                                     | 250 руб.  |
| • Картофель «Стоун»                               | 180 руб.  |
| • Хлебная корзина<br>(пшеничная и ржаная булочки) | 120 руб.  |
| • Сезонные фрукты 1 кг.                           | 1700 руб. |

# ДЛЯ ЗАКАЗА

НАЖМИТЕ НА ИКОНКУ



- |                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| • Доставка, сервировка, обслуживание | +5000 руб. |
|--------------------------------------|------------|