

2026

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Banquet menu



Все цены указаны в рублях и включают 22% НДС на одну персону в день. Сервисный сбор в размере 10% или 15% будет добавлен к Вашему счету в зависимости от выбранной площадки проведения.

All prices are in rubles and include 22% of VAT per person per day. Service charge of 10% or 15% will be added to your bill depending on the venue selected.

Пожалуйста, предупредите, если у Вас есть особые диетические потребности или ограничения / If you have any special dietary needs or restrictions, please contact us

Тарифы действительны для групп от 10 человек. Пожалуйста, предупредите, если у Вас есть особые диетические потребности или ограничения.

СЕТ МЕНЮ №1

7 900 Р



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти рыбное (лосось собственного посола, масляная х/к, осетрина х/к, взбитое сливочное масло, икра)	45/25 г
Ассорти мясное (говяжья пастрома, копчёная индейка, ростбиф, гриссини с трюфельным айоли, хрен)	45/10/15 г
Ассорти овощное (помидоры, огурцы, перец, редис, оливки гигантские, зелень, соус ранч)	75 г
Домашние соленья и маринованные овощи (томаты, огурцы, капуста, белые грузди, маринованные чеснок и лук)	75 г
Сырная тарелка (Дорблю, Гауда, Бри, пармезан, орехи, ягоды)	60/5/10 г
Ростбиф с соусом тонато, рукколой и каперсами	55 г
Блины с красной икрой, сметаной и зеленью	50 г
Брускетта с кремом из копчёного лосося, гуакамоле и икрой летучей рыбы	65 г
Рулет из языка с печеным перцем и корнишонами	40 г

САЛАТЫ

Салат со страчателлой, рукколой и сладкими томатами	50 г
Салат паназиатский с морепродуктами и хрустящей фунчозой	60 г
Салат с крабом, сладкими томатами и страчателлой	60 г
Салат с ростбифом, овощами гриль и соусом из сладкого перца	60 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

В стоимость меню входит одна горячая закуска на выбор. Согласовывается заранее.

Тальятта из телятины с цуккини и черри	110 г
Тигровые креветки в тесте фило с соусом васаби	110 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

В стоимость меню входит одно горячее блюдо на выбор. Согласовывается заранее.

Медальоны из мраморной вырезки с картофелем, шпинатом и сливочно-перечным соусом	100/80/20/60 г
Рулет из сибаса с цуккини и томатами	120/100/50 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

2 вида ремесленного хлеба, чабатта и сырные булочки, масло со жженым луком и зеленое масло	20/20/20/30/20 г
--	------------------

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Птифуры	120 г
Вода с лимоном	200 мл
Кофе (Американо)	200 мл
Чай в пакетиках (классический зеленый, эрл грей, английский завтрак, жасминовый, ромашковый, мятный)	1 шт

All prices are valid for groups of 10 persons or more. If you have any special dietary needs or restrictions, please contact us.

SET MENU №1

7 900 ₺



COLD STARTER

Fish Assortment (Salmon, Mackerel, Herring, Rye Croutons)	45/25 g
Meat Assortment (Veal, Smoked Turkey, Roast Beef, Grissini with Truffle Aioli, Horseradish)	45/10/15 g
Vegetable Assortment (Tomatoes, Cucumbers, Bell Pepper, Radish, Olives, Ranch Sauce)	75 g
Homemade Pickles and Marinated Vegetables (Tomatoes, Cucumbers, Cabbage, White Milk Mashrooms, Marinated Onion and Garlic)	75 g
Cheese Platter (Dorblu, Gauda, Brie, Parmesan, Nuts, Berries)	60/5/10 g
Roast Beef with Tomato Sauce, Rucola and Capers	55 g
Pancakes with Salmon Caviar, Sour Cream, Herbs	50 g
Bruschetta with Salmon Cream, Guacamole, Tobiko	65 g
Veal Tongue Roll with Baked Bell Pepper and Gherkins	40 g

SALAD

Stracciatella Salad with Rucola and Tomatoes	50 g
Pan-Asian Salad with Seafood and Funchose	60 g
Crab Salad with Sweet Tomato and Stracciatella	60 g
Salad with Roast Beef, Grilled Vegetables and Sweet Pepper Sauce	60 g

HOT STARTER FOR YOUR CHOICE

The price of the menu includes one hot starter to choose from. Agreed in advance.

Veal Tagliata with Zucchini	110 g
Tiger Prawns with Wasabi Sauce	110 g

HOT DISH FOR YOUR CHOICE

The price of the menu includes one hot dish to choose from. Agreed in advance.

Beef Tenderloin with Potato, Spinach and Pepper-Cream Sauce	100/80/20/60 g
Seabass Roll with Zucchini and Tomatoes	120/100/50 g

BREAD BASKET

2 types of bread, Ciabatta and Cheese Rolls, Butter with Fried Onions	20/20/20/30/20 g
---	------------------

DESSERTS & BEVERAGES

Petit Fours	120 g
Infused Water with Lemon	200 ml
Coffee (Americano)	200 ml
Teavelope (Classic Green, Earl Grey, English Breakfast, Jasmin, Chamomile, Peppermint)	1 pcs

Тарифы действительны для групп от 10 человек. Пожалуйста, предупредите, если у Вас есть особые диетические потребности или ограничения.

СЕТ МЕНЮ №2

6 900 Р



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти рыбное (лосось х/к, скумбрия х/к, сельдь малосольная, ржаные чипсы, зелень)	45/25 г
Ассорти мясное (говяжья пастрома, куриный рулет, салями, гриссини с трюфельным айоли)	45/10/15 г
Ассорти овощное (помидоры, огурцы, перец, редис, оливки гигантские зелень, соус ранч)	75 г
Домашние соленья и маринованные овощи (томаты, огурцы, капуста, маринованные чеснок и лук)	75 г
Сырная тарелка (Дорблю, Гауда, Бри, пармезан, орехи, ягоды)	60/5/10 г
Моцарелла с томатами черри, на шпажке	55 г
Блины с копчёным лососем и сырным кремом	50 г
Брускета с ростбифом и печеным перцем	65 г

САЛАТЫ

Салат с печеной свеклой, шпинатом и сырным кремом	50 г
Салат с пряной говядиной и грибами шиитаке	60 г
Салат с карпачо из цукини и креветками	60 г
Салат с цыплёнком-гриль и соусом песто	60 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

В стоимость меню входит одна горячая закуска на выбор. Согласовывается заранее.

Запеченные шампиньоны с беконом, моцареллой и миксом листьев	110 г
Мидии киви в соусе крем-чиз	110 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

В стоимость меню входит одно горячее блюдо на выбор. Согласовывается заранее.

Томлёные щечки с печеными корнеплодами и мясным соусом	120/100/60 г
Лосось в апельсиновой глазури с печеными овощами	120/100/60 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

2 вида ремесленного хлеба, чабатта и сырныe булочки, масло со жженым луком и зеленое масло	20/20/20/30/20 г
--	------------------

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Птифуры	120 г
Вода с лимоном	200 мл
Кофе (Американо)	200 мл
Чай в пакетиках (классический зеленый, эрл грей, английский завтрак, жасминовый, ромашковый, мятный)	1 шт

All prices are valid for groups of 10 persons or more. If you have any special dietary needs or restrictions, please contact us.

SET MENU №2

6 900 ₺



COLD STARTER

Fish Assortment (Salmon, Mackerel, Herring, Rye Croutons)	45/25 g
Meat Assortment (Veal, Smoked Turkey, Roast Beef, Grissini with Truffle Aioli, Horseradish)	45/10/15 g
Vegetable Assortment (Tomatoes, Cucumbers, Bell Pepper, Radish, Olives, Ranch Sauce)	75 g
Homemade Pickles and Marinated Vegetables (Tomatoes, Cucumbers, Cabbage, Marinated Onion and Garlic)	75 g
Cheese Platter (Dorblu, Gauda, Brie, Parmesan, Nuts, Berries)	60/5/10 g
Mozarella with Tomatoes	55 g
Pancakes with Smoked Salmon and Cream Cheese	50 g
Bruschetts with Roast Beef and Baked Pepper	65 g

SALAD

Salad with Baked Beetroot, Spinach and Cheese Cream	50 g
Salad with Spicy Veal and Shiitake	60 g
Salad with Zucchini Carpaccio and Prawns	60 g
Salad with Grilled Chicken and Pesto Sauce	60 g

HOT STARTER FOR YOUR CHOICE

The price of the menu includes one hot starter to choose from. Agreed in advance.

Baked Champignons with Bacon, Mozzarella and Mixed Leaves	110 g
Mussels with Cream Cheese	110 g

HOT DISH FOR YOUR CHOICE

The price of the menu includes one hot dish to choose from. Agreed in advance.

Stewed Veal Cheeks with Baked Roots and Meat Sauce	120/100/60 g
Salmon with Baked Vegetables	120/100/60 g

BREAD BASKET

2 types of bread, Ciabatta and Cheese Rolls, Butter with Fried Onions	20/20/20/30/20 g
---	------------------

DESSERTS & BEVERAGES

Petit Fours	120 g
Infused Water with Lemon	200 ml
Coffee (Americano)	200 ml
Tea (Classic Green, Earl Grey, English Breakfast, Jasmin, Chamomile, Peppermint)	1 pcs

Тарифы действительны для групп от 10 человек. Пожалуйста, предупредите, если у Вас есть особые диетические потребности или ограничения.

СЕТ МЕНЮ №3

5 900 Р



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти рыбное (лосось х/к, скумбрия х/к, сельдь малосольная, ржаные чипсы, зелень)	45/25 г
Ассорти мясное (Говядина х/к, куриная руляда, буженина, гриссини, хрен, горчица)	45/10/10 г
Ассорти овощное (помидоры, огурцы, перец, редис, оливки гигантские, зелень, соус ранч)	75 г
Домашние соленья и маринованные овощи (томаты, огурцы, капуста, маринованные чеснок и лук)	70 г
Кавказские сыры (брынза, фета, копчёный сулугуни, адыгейский) с зеленью и лепёшкой	60/5/10 г
Паштет из куриной печени в тарталетке или на брускетте, с луковым мармеладом	55 г
Брускета с икрой из баклажан и сырным кремом	60/5/10 г
Рулет из цукини с сырным кремом	45 г

САЛАТЫ

Салат из баклажанов по-шандуньски	60 г
Салат Цезарь с цыплёнком-гриль	60 г
Салат с малосольным лососем, томатами и кремом из брынзы	60 г
Салат оливье с бужениной и перепелиными яйцами	60 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

В стоимость меню входит одна горячая закуска на выбор. Согласовывается заранее.

Кокот грибной, классический	110 г
Куриные крокеты с сырным соусом	110 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

В стоимость меню входит одно горячее блюдо на выбор. Согласовывается заранее.

Цыплёнок, фаршированный фетой и вяленными томатами, с картофельным кремом и соусом сальса	140/100/60 г
Судак с цукини и креветочным соусом	110/100/60 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

3 вида мягких булочек	30/30/30 г
-----------------------	------------

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Птифуры	120 г
Вода с лимоном	200 мл
Кофе (Американо)	200 мл
Чай в пакетиках (классический зелёный, эрл грей, английский завтрак, жасминовый, ромашковый, мятный)	1 шт

All prices are valid for groups of 10 persons or more. If you have any special dietary needs or restrictions, please contact us.

SET MENU №3

5 900 ₺



COLD STARTER

Fish Assortment (Salmon, Mackerel, Herring, Rye Croutons)	45/25 g
Meat Assortment (Veal, Chicken, Pork, Grissini, Horseradish, Mustard)	45/10/10 g
Vegetable Assortment (Tomatoes, Cucumbers, Bell Pepper, Radish, Herbs, Ranch Sauce)	75 g
Homemade Pickles and Marinated Vegetables	70 g
Caucasian Cheese Assortment	60/5/10 g
Chicken Liver Pate in Tartlet or Bruschetta with Onion Marmalade	55 g
Bruschetta with Eggplant Caviar and Cream Cheese	60/5/10 g
Zucchini Roll with Cream Cheese	45 g

SALAD

Eggplant Salad in Shandun Style	60 g
Caesar Salad with Chicken	60 g
Salad with Salmon, Tomatoes and Cream Cheese	60 g
Salad Olivier with Pork and Quail Egg	60 g

HOT STARTER FOR YOUR CHOICE

The price of the menu includes one hot starter to choose from. Agreed in advance.

Mushroom Julienne	110 g
Chicken Croquet with Cheese Sauce	110 g

HOT DISH FOR YOUR CHOICE

The price of the menu includes one hot dish to choose from. Agreed in advance.

Chicken with Feta Cheese and Sun Dried Tomatoes with Potato Cream	140/100/60 g
Pikeperch with Zucchini and Prawn Sauce	110/100/60 g

BREAD BASKET

3 types of soft Buns	30/30/30 g
----------------------	------------

DESSERTS & BEVERAGES

Petit Fours	120 g
Infused Water with Lemon	200 ml
Coffee (Americano)	200 ml
Tealove (Classic Green, Earl Grey, English Breakfast, Jasmine, Chamomile, Peppermint)	1 pcs

Тарифы действительны для групп от 10 человек. Пожалуйста, предупредите, если у Вас есть особые диетические потребности или ограничения.

СЕТ МЕНЮ №4

6 500 Р



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из цветной капусты с трюфельным соусом и пармезаном	50 г
Ассорти овощное (помидоры, огурцы, перец, редис, оливки гигантские, зелень, соус ранч)	75 г
Домашние соленья и маринованные овощи (томаты, огурцы, капуста, белые грузди, маринованные чеснок и лук)	70 г
Сырная тарелка (Дорблю, Гауда, Бри, пармезан, орехи, ягоды)	60/5/10 г
Нэмы с маринованными овощами	60 г
Брускетта с гуакамоле и сладкими томатами	60 г
Ассорти из пхали: свекла, шпинат, баклажаны	75 г

САЛАТЫ

Зелёный салат с авокадо, цукини, эдамаме и песто	60 г
Салат с соевой спаржей и древесными грибами	60 г
Вегетарианский Цезарь с тофу и цельнозерновыми крутонами	60 г
Моцарелла с томатами, песто и рукколой	60 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

В стоимость меню входит одна горячая закуска на выбор. Согласовывается заранее.

Баклажаны пармеджано	110 г
Шампиньоны, фаршированные овощным рататуем	110 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

В стоимость меню входит одно горячее блюдо на выбор. Согласовывается заранее.

Брокколи на гриле с киноа, гуакамоле и кокосовой пеной	150/80/60 г
Стейк из баклажана с кориандром, томатной сальсой и соусом чимичури	150/80/60 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

2 вида ремесленного хлеба, чабатта, зелёное масло	30/30/30 г
---	------------

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Птифуры вегетарианские	120 г
Вода с лимоном	200 мл
Кофе (Американо)	200 мл
Чай в пакетиках (классический зеленый, эрл грей, английский завтрак, жасминовый, ромашковый, мятный)	1 шт

All prices are valid for groups of 10 persons or more. If you have any special dietary needs or restrictions, please contact us.

SET MENU №4

6 500 ₺



COLD STARTER

Cauliflower Carpaccio with Truffle Sauce and Parmesan	50 g
Vegetable Assortment (Tomatoes, Cucumbers, Bell Pepper, Radish, Herbs, Ranch Sauce)	75 g
Homemade Pickles and Marinated Vegetables (Tomatoes, Cucumbers, Cabbage, Mushrooms, Marinated Onion and Garlic)	70 g
Cheese Platter (Dorblu, Gauda, Brie, Parmesan, Nuts, Berries)	60/5/10 g
Vegetable Roll	60 g
Bruschetta with Guacamole and Sweet Tomatoes	60 g
Georgian Phali: Beetroot, Spinach, Eggplant	75 g

SALAD

Green Salad with Avocado, Zucchini, Edamame and Pesto	60 g
Salad with Soya Asparagus and Mushrooms	60 g
Vegetarian Caesar with Tofu and Whole Grain	60 g
Mozarella with Tomatoes, Pesto and Rucola	60 g

HOT STARTER FOR YOUR CHOICE

The price of the menu includes one hot starter to choose from. Agreed in advance.

Parmegano Eggplants	110 g
Stuffed Champignons with Vegetable Ratatouille	110 g

HOT DISH FOR YOUR CHOICE

The price of the menu includes one hot dish to choose from. Agreed in advance.

Grilled Broccoli with Kinoa, Guacamole and Cococnut Cream	150/80/60 g
Eggplant Steak with Tomato Salsa	150/80/60 g

BREAD BASKET

2 types of Bread, Ciabatta, Green Butter	30/30/30 g
--	------------

DESSERTS & BEVERAGES

Petit Fours Vegetarian	120 g
Infused Water with Lemon	200 ml
Coffee (Americano)	200 ml
Teavelope (Classic Green, Earl Grey, English Breakfast, Jasmin, Chamomile, Peppermint)	1 pcs

КАНАПЕ

Canapé



Рулетики из шпинатных блинов с сырным кремом и лососем Spinach Rolls with Cream Cheese and Salmon	32 г	340.-
Классические мини-оладьи с кремом песто и лососевой икрой Mini Pancakes with Pesto and Salmon Caviar	28 г	370.-
Черные мини-оладьи с сырным кремом и щучьей икрой Black Mini Pancakes with Cream Cheese and Pike Caviar	28 г	360.-
Свекольные мини-оладьи с икрой палтуса и унаги кремом Beetroot Mini Pancakes with Halibut Caviar and Unagi Cream	28 г	360.-
Канапе. Тофу с печеным перцем и водорослями чука Canape. Tofu with Baked Pepper and Chuka Seaweed	30 г	250.-
Канапе. Парма с фиником и творожным сыром Canape. Parma with Date and Cream Cheese	30 г	340.-
Канапе. Сыр с виноградом Canapé. Cheese with Grape	35 г	180.-
Канапе. Сыр Дор Блю с клубникой и виноградом Canape with Dor Blue Cheese, Strawberry and Grape	40 г	310.-
Канапе. Сыр Моцарелла и томаты черри Canape. Mozzarella Cheese and Cherry Tomatoes	35 г	220.-
Канапе. Сыр Бри со свежей клубникой Canapé. Brie Cheese, Strawberry	35 г	340.-
Канапе. Цукини с сыром Бри и пряным яблоком Canapé. Brie Cheese, Zucchini and Spicy Apple	40 г	280.-
Канапе. Креветки в хрустящей кокосовой стружке Canapé. Tiger Prawns in Crispy Coconut Chips	40 г	350.-
Канапе. Крокет из креветок и курицы с Том Ям Айоли соусом Canapé. Shrimp and Chicken Croquettes with Tom Yam Aioli Sauce	40 г	330.-
Канапе. Маринованные королевские креветки с гаспачо Canapé. Pickled Prawns with Gazpacho	60 г	360.-
Канапе. Угорь унаги с яблоком Canapé. Eel Unagi with Apple	35 г	320.-
Канапе. Тунец татаки с васаби Canapé. Tuna Tataki with Wasabi	40 г	380.-
Канапе. Ростбиф и соус вителло тоннато Canape with Roastbeef and Vitello Tonnato Sauce	30 г	420.-
Канапе. Парма с дыней и гриссини Canapé. Parma Ham with Melon and Grissini	30 г	310.-
Канапе. Салами Милано с корнишонами Canape. Salami Milano with Gherkin	40 г	220.-
Канапе. Русская сельдь на чёрном хлебе с перепелиным яйцом Canape. Russian Herring on Black Bread with Quail Egg	35 г	180.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold snacks



Сырное ассорти Кавказское: брынза, фета, сулугуни, адыгейский Caucasian Cheese Assortment: Salted Cheese, Feta Cheese, Suluguni, Adughe Cheese	75 г	320.-
Сырное ассорти Средиземноморское: пармезан, Гауда, Блю Чиз, Бри Mediterranean Cheese Assortment: Parmesan, Gauda, Blue Cheese, Brie	75 г	430.-
Лосось холодного копчения, либо малосольный с каперсами и лимоном Smoked or Salted Salmon with Capers and Lemon	30 г	350.-
Масляная рыба холодного копчения с каперсами и лимоном Smoked Oil Fish with Capers and Lemon	30 г	280.-
Осетрина холодного копчения, с каперсами и лимоном Sturgeon with Capers and Lemon	30 г	410.-
Рыбное трио: малосольный лосось, масляная рыба холодного копчения, осетрина холодного копчения, взбитое сливочное масло, красная икра Fish Trio: Salted Salmon, Oil Fish, Sturgeon, Butter and Salmon Caviar	70 г	890.-
Куриный паштет с острым яблочным рагу Chicken Pate with Spicy Apple Ragout	35 г	280.-
Традиционный холодец с горчицей Traditional Meat Jelly with Mustard	50 г	260.-
Пряные гигантские оливки Spicy Giant Olives	50 г	460.-
Свежие овощи и зелень Fresh Vegetables and Herbs	75 г	160.-
Блинчики с красной икрой Pancakes with Salmon Caviar	50 г	690.-
Рулетики с ветчиной и сыром Ham and Cheese Rolls	40 г	160.-
Рулет из цуккини на гриле с сыром Моцарелла и вялеными томатами Zucchini Roll with Mozzarella and Sun-Dried Tomato	40 г	250.-
Рулет из ростбифа с творожным сыром, кедровыми орешками и рукколой Roast Beef Roll with Cream Cheese, Pine Nuts and Ruccola	40 г	330.-
Рулет из языка с корнишонами и горчицей Veal Tongue Roll with Gherkins and Mustard	40 г	240.-
Крудите овощное с муссом из сыра Vegetable Crudites	60 г	180.-
Соленья Assortment of Pickles	60 г	160.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold snacks



Мясная тарелка №1: запеченная свинина, куриный рулет, копченая говядина, корнишонами и горчицей Meat Plate №1: Baked Pork, Chicken Roll, Smoked Beef with Gherkins and Mustard	65 г	380.-
Мясная тарелка №2: чоризо, индейка х/к, пастрома из говядины, гриссини, трюфельный айоли Meat Plate №2: Choriso, Turkey, Beef Pastroma, Grissini, Truffle Aioli	70 г	490.-
Мясная тарелка №3: окорок сыровяленный, колбаса салями, ростбиф с корнишонами и листьями салата Meat Plate №3: Pork, Salami, Roast Beef with Gherkins and Green Leaves	50 г	540.-
Брускетта с медовой тыквой и фисташками Bruschetta with Honey Pumpkin and Pistachio	45 г	180.-
Брускетта с ростбифом Bruschetta with Roast Beef	50 г	380.-
Брускетта с вялеными томатами, Моцареллой и песто Mini-Bruschetta with Dried Tomato, Cheese and Basil	50 г	290.-
Брускетта с вялеными томатами и пармской ветчиной Bruschetta with Tomato and Parma	50 г	350.-
Брускетта с лососем и гуакамоле Bruschetta with Salmon and Guacamole	50 г	410.-
Брускетта с крабом и авокадо Bruschetta with Crab and Avocado	55 г	570.-
Брускетта с инжиром и страчателлой Bruschetta with Figs and Stracciatella	50 г	360.-
Брускетта с икрой из баклажанов Bruschetta with Eggplant Caviar	55 г	260.-
Ролл Цезарь Caesar Roll	50 г	260.-
Сэндвич с ветчиной, сыром и соусом песто Sandwich with Ham, Cheese and Pesto Sauce	50 г	290.-
Сэндвич из ржаного хлеба с лососем Salmon Sandwich on Rye Bread	60 г	390.-
Тако с лососем и гуакамоле Taco with Salmon and Guacamole	60 г	410.-
Курица с соусом сациви в лаваше Chicken Satsivi in Lavash	40 г	180.-
Чиабатта с Моцареллой и томатами Ciabatta with Mozzarella and Tomatoes	80 г	340.-
Круассан с копченой семгой и мягким сыром Croissant with Salmon and Cream Cheese	60 г	470.-
Круассан с ветчиной и сыром Croissant with Ham and Cheese	60 г	350.-

САЛАТЫ

Salads



Салат с цыпленком гриль и соусом песто Salad with Grilled Chicken and Pesto Sauce	60 г	300.-
Салат Цезарь с курицей и сыром пармезан Caesar Salad with Chicken and Parmesan	60 г	350.-
Салат Цезарь с тигровыми креветками и сыром пармезан Caesar with Tiger Prawns and Parmesan Cheese	60 г	420.-
Салат Греческий Greek Salad	60 г	180.-
Салат с карпаччо из цукини, рукколой и креветками Zucchini Carpaccio, Rucola and Prawns	65 г	630.-
Салат с морепродуктами и хрустящей фунчозой Seafood Salad with Funchosa	60 г	410.-
Салат Оливье с семгой Russian Olivier Salad with Salmon	60 г	320.-
Салат Оливье с говядиной и перепелиным яйцом Olivier Salad with Beef and Quail Egg	60 г	240.-
Салат Оливье с телячьим языком Russian Olivier Salad with Veal Tongue	60 г	250.-
Салат Капрезе с руколой и бальзамическим кремом Caprese Salad with Rucola and Balsamic Cream	60 г	330.-
Салат с копченым утиным филе, клубникой и бальзамической заправкой Smoked Duck Fillet Salad with Strawberries and Balsamic Dressing	60 г	490.-
Салат с кальмаром на гриле и овощами в заправке из апельсина Salad with Grilled Squid and Vegetables with Orange Dressing	60 г	280.-
Салат из тунца на гриле с руколой и авокадо Grilled Tuna Salad with Arugula and Avocado	60 г	380.-
Салат с малосольным лососем, томатами и кремом из брынзы Salad with Salted Salmon, Tomatoes and Cream Cheese	60 г	370.-
Салат с крабом, сладкими томатами и страчателлой Crab Salad with Tomatoes and Stracciatella	60 г	740.-
Салат с пряной говядиной и грибами шиитаке Salad with Spicy Beef and Shiitake	60 г	450.-
Салат с ростбифом, овощами гриль и соусом из сладкого перца Salad with Roast Beef, Grilled Vegetables and Sweet Pepper Sauce	60 г	460.-
Салат с печеной свеклой, шпинатом и сырным кремом Salad with Baked Beetroot, Spinach and Cream Cheese	50 г	250.-
Салат с соевой спаржей и древесными грибами Salad with Soya Asparagus and Tree Mushrooms	60 г	350.-
Зеленый салат с авокадо, цукини, эдамаме и песто Green Salad with Avocado, Zucchini, Edamame and Pesto	60 г	280.-
Обоженный артишок, айоли, козий сыр Roasted Artichoke, Aioli, Goat Cheese	60 г	510.-
Салат по-шаньдунски из баклажанов Shāndōng Style Warm Salad with Eggplant	60 г	250.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot snacks



Тальятта из телятины с цукини и черри Veal Taglyatta with Zucchini and Tomato Cherry	110 г	1100.-
Тигровые креветки в тесте фило с соусом васаби Tiger Prawns in Phyllo with Wasabi Sauce	110 г	970.-
Мидии киви в соусе крем-чиз Mussels in Cream Cheese Sauce	110 г	560.-
Запеченные шампиньоны с беконом, Моцареллой и миксом листьев Baked Mushrooms with Bacon, Mozzarella Cheese and Mixed Leaves	110 г	460.-
Сырники Syrniki	80 г	260.-
Мини-киш Лорен с ветчиной и сыром Mini Quiche-Lorraine with Ham and Cheese	35 г	170.-
Мини-киш Лорен со шпинатом и сыром фета Mini Quiche-Lorraine with Spinach and Feta Cheese	35 г	145.-
Куриные наггетсы с соусом айоли Chicken Nuggets with Aioli Sauce	40 г	230.-
Овощная тортилья с трюфельным маслом Vegetable Tortilla with Truffle Oil	40 г	170.-
Кесадилья из цыплёнка с гуакамоле Mexican Chicken Quesadille with Guacamole	60 г	230.-
Мини-пицца Пепперони Mini Pizza Pepperoni	80 г	270.-
Куриные крокеты с сырным соусом Chicken Croquets with Cheese Sauce	115 г	350.-
Слоёный пирожок с грибами Mushroom Pie	40 г	210.-
Слоёный пирожок с мясом Meat Pie	40 г	230.-
Слоёный пирожок с капустой Cabbage Pie	40 г	180.-
Говядина Веллингтон с ветчиной, грибами и горчичным соусом Wellington Beef with Ham, Mushroom and Mustard Sauce	120 г	1100.-
Кулебяка с семгой Salmon Coulibiac	120 г	980.-
Жульен из мидий и креветок Mussels&Prawns Julienne	110 г	940.-
Жульен с цыплёнком, грибами и сыром пармезан Chicken Julienne	110 г	650.-
Классический грибной жульен с Моцареллой и трюфельным маслом Traditional Mushroom Julienne with Mozzarella Cheese	110 г	550.-

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Main course



Медальоны из телятины с грибным рагу и цукини на гриле Beef Medallions with Mushroom Stew and Grilled Zucchini	120/140/40 г	2750.-
Медальоны из мраморной телятины с картофелем и шпинатом Beef Medallions with baked potatoes	100/80/20/60 г	2650.-
Томлёные говяжьи щечки с печеными корнеплодами и мясным соусом Stewed Beef Cheeks with Baked Roots and Meat Sauce	120/100/60 г	1550.-
Томленые говяжьи щечки с муссом из сельдерея, луковым чатни и трюфельным соусом Stewed Beef Cheeks with Celery Mousse, Onion Chutney and Truffle Sauce	140/160/40 г	1950.-
Утиная ножка конфи с карамелизованной вишней, тыквенным муссом и хрустящей картофельной галетой Duck Leg Confit with Caramelized Cherry, Pumpkin Mousse and Crispy Potato Galette	140/160/30 г	1450.-
Цыплёнок, фаршированный фетой и вялеными томатами, с картофельным кремом и соусом сальса Stuffed Chicken with Feta and Sun Dried Tomatoes with Potato Cream and Salsa Sauce	140/100/60 г	950.-
Рулет из индейки с сыром и шпинатом, подается с брюссельской капустой, картофелем с розмарином и клюквенным соусом Turkey Roll with Cheese and Spinach, Served with Brussels Sprout, Potato with Rosemary and Cranberry Sauce	320 г	1050.-
Сибас на гриле с картофелем и розмарином, пармской ветчиной, листьями салата, каперсами и соусом песто Grilled Seabass Fillet with Potato and Rosemary, Parma Ham, Lettuce, Capers and Pesto Sauce	130/140/40 г	2150.-
Сибас с зеленой спаржей, фенхелем, кули из сладкого перца и икрой из лимона Seabass Fillet with Green Asparagus, Fennel, Sweet Pepper Coulis and Lemon Caviar	120/140/30 г	1750.-
Рулет из сибаса с кремом из лосося на соусе биск Seabass Roll with Salmon Cream and Bisk Sauce	120/100/50 г	2370.-
Филе дорадо с томатно-базиликовым ризотто, артишоком на гриле, руколой и сыром пармезан Dorado Fillet with Tomato and Basil Risotto, Grilled Artichokes, Arugula and Parmesan Cheese	120/180/20 г	2450.-
Семга, запечённая в соусе терияки подается с японским рисом, маринованным дайконом и соусом юдзу Baked Salmon Fillet in Teriyaki Sauce with Japanese Rice, Pickled Daikon and Yuzu Sauce	120/140/40 г	2550.-

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Main course



Лосось в апельсиновой глазури с печеными овощами Salmon with Baked Vegetables	120/100/60 г	2150.-
Тихоокеанский палтус на гриле с ризотто из томатов, руколой и сыром пармезан Pacific Ocean Halibut Grilled with Tomato Risotto, Rocket Salad and Parmesan	120/160/20 г	2900.-
Судак с цукини на гриле и креветочным соусом Pikeperch with Grilled Zucchini and Prawn Sauce	110/100/60 г	1300.-
Филе судака с картофельным муссом и соусом песто, сельдереем и соусом берблан Pikeperch Fillet with Potato Mousse and Pesto Sauce, Celery, Grilled Zucchini and Beurre Blanc Sauce	120/180/20 г	1300.-
Шашлычок из свинины Pork Mini Shashlik	60/30 г	240.-
Мини-кебаб из баранины Lamb Mini Kebab	55/30 г	340.-
Кебаб из говядины с перцем и трюфельным соусом Veal Kebab with Pepper and Truffle Sauce	50/30 г	540.-
Мини-шашлычок из индейки Turkey Mini Shashlik	40/30 г	270.-
Мини-шашлычок из курицы (бедро или филе) в азиатском стиле Chicken Mini Shashlik Asian Style	40/30 г	210.-
Мини-шашлычок из телятины Veal Mini Shashlik	60/30 г	510.-
Мини-шашлычок из мраморной телятины Veal (Marble) Mini Shashlik	60/30 г	1300.-
Сёмга с цукини и соусом терьяки Salmon with Zucchini	60/30 г	900.-
Мини-шашлычок из осетрины Sturgeon Mini Shashlik	60/30 г	760.-
Мини-чизбургер Mini Cheeseburger	100 г	650.-
Шампиньоны на гриле Grilled Mushrooms	100 г	250.-

ГАРНИРЫ

Side dishes

Мини-картофель запеченный Baked Mini Potato	100 г	140.-
Овощной шашлычок на гриле с томатной сальсой Vegetable Shashlik	40 г	160.-
Картофель фри French Fries	100 г	180.-

СЛАДКИЙ СТОЛ

Sweet choice



Макаронс ассорти Assorted Macarons	20 г	90.-
Кантуччини (итальянское сухое печенье из цельнозерновой муки с орехами) Cantuccini. Whole Grain Cookies with Nuts	25 г	100.-
Свежеиспеченный круассан Freshly Baked Croissant	25 г	140.-
Датская выпечка Danish Pastry	30 г	180.-
Улитка с изюмом Raisin Danish	30 г	180.-
Кленовый пекан с орехами Maple Pecan with Nuts and Maple Syrup	30 г	210.-
Фрукты на шпажке с соусом из манго Fruit Skewer with Exotic Fruit Sauce	65 г	240.-
Клубника в шоколаде Fresh Strawberry in Chocolate	1 шт	300.-
Салат фруктовый Fresh Fruit Salad	60 г	230.-
Тарталетка с фруктами Fruit Tartlet	45 г	240.-
Тарталетка с карамелизированными орехами Tartlet with Caramelized Nuts	35 г	190.-
Тарталетка лимонным курдом и меренгой Tartlet with Lemon Curd and Meringue	27 г	190.-
Конфеты ручной работы с кокосом и белым шоколадом Handmade Sweets with Coconut and White Chocolate	20 г	170.-
Шоколадный трюфель (конфета) Chocolate Truffle	15 г	170.-
Профитроли с ванильным кремом Патисьер Profiteroles with Vanilla Patissiere Cream	40 г	170.-
Профитроли шоколадные Chocolate Profiteroles	40 г	170.-
Пирожное “Эстерхази” Esterhazy Cake	50 г	270.-
Пирожное “Наполеон” Napoleon Cake	50 г	240.-
Пирожное “Трюфель шоколадный” Chocolate Truffle Cake	50 г	255.-
Мягкая карамель с белым шоколадом и маракуей Soft caramel with White Chocolate and Passion Fruit	20 г	170.-

Тарифы действительны для групп от 10 человек / All prices are valid for groups of 10 persons or more

СЛАДКИЙ СТОЛ

Sweet choice



Карамельное пирожное с хрустящим пралине и малиной Caramel Cake with Crispy Praline and Raspberries	50 г	340.-
Шоколадный мендиант Chocolate Mendiant	20 г	230.-
Панна-котта ванильная с клубничным конфи Vanilla Panna Cotta with strawberry confit	80 г	320.-
Бланманже с ягодами Blancmange with Raspberries	70 г	150.-
Крем-Брюле с пюре из маракуйи Crème Brûlée with Passion Fruit Puree	85 г	270.-
Дуэт из шоколадных муссов Chocolate Mousse Duo	80 г	460.-
Пирожное Медовик Russian Honey Cake	60 г	230.-
Мини-эклер Eclair Mini	30 г	130.-
Пудинг с семенами чиа и пюре из манго Chia Pudding with Mango Puree	75 г	170.-
Трайфл с малиной Raspberry Trifle	50 г	340.-
Нуга ореховая Nut nougat	25 г	170.-
Микс орехов и сухофруктов Mixed Nuts and Dried Fruits	40 г	210.-
Чиа пудинг Chia Pudding	75 г	150.-

НАПИТКИ

Beverages



Кофе (Американо) Coffee (Americano)	200 мл	135.-
Чай в пакетиках (классический зеленый, эрл грей, английский завтрак, жасминовый, ромашковый, мятный) Teavelope (Classic Green, Earl Grey, English Breakfast, Jasmin, Chamomile, Peppermint)	1 шт	135.-
Охлажденная цитрусовая вода Chilled Infused Water	250 мл	120.-
Вода без газа Still Water	600 мл	120.-
Вода с газом Sparkling Water	600 мл	120.-
Сок Апельсиновый Orange Juice	1000 мл	600.-
Сок Яблочный Apple Juice	1000 мл	600.-
Сок Томатный Tomato Juice	1000 мл	600.-
Морс домашний Homemade Mors	1000 мл	710.-

ФРУКТЫ

Fruit

Яблоко зеленое Green apple	1/200 г	240.-	Питахайя Pitai haya	1/400 г	980.-
Яблоко красное Red Apple	1/200 г	240.-	Маракуйя Passion Fruit	1/40 г	410.-
Апельсин Orange	100 г	140.-	Манго Mango	1/250 г	590.-
Грейпфрут Grapefruit	100 г	140.-	Киви Kiwi	1/100 г	190.-
Мандарин Tangerine	100 г	140.-	Гранат Pomegranate	100 г	450.-
Груша Pear	1/150 г	210.-	Банан Banana	1/220 г	350.-
Дыня Melon	100 г	280.-	Клубника Strawberry	100 г	650.-
Ананас Pineapple	100 г	260.-	Малина Raspberry	100 г	2300.-
Виноград зеленый Green Grape	100 г	280.-	Ежевика Blackberry	100 г	2200.-
Виноград красный Red Grape	100 г	280.-	Красная смородина Red Currant	100 г	2400.-