

## ОСОБНЯКА БРЮЛЛОВА

САЛАТЫ	Выход гр.	Цена	КОЛ-ВО	СТОИМОСТЬ
«Аристократ» с лососем (лосось, отварной картофель, грибы, лук, яйцо, майонез, сыр, зелень)	100	350		0
Салат с говяжьим языком и красной фасолью (язык отварной, огурец маринованный, огурец свежий, красная фасоль, свежая зелень, паприка, оливковая заправка)	100	250		0
«Оливье» с перепелиным яйцом (картофель, морковь, огурец свежий, огурец мар., майонез, перепелиные яйца, ветчина, зелень, горошек)	100	200		0
«Боярский» (Язык, буженина, ветчина, морковь по-корейски, огурцы, сыр, майонез)	100	250		0
«Морская звезда» (Лосось с/с, масляная рыба, икра красная, огурец св., картофель отв., майонез, зелень)	100	490		0
Салат с лососем и рукколой (оливковая заправка)	100	450		0
Салат Цезарь с цыпленком (листья салата Айсберг, томаты черри, крутоны, куриное филе, пармезан, заправка Цезарь.)	100	230		0
Салат с ростбифом и хрустящими листьями салата. (оливковая заправка)	100	420		0
Салат из летних овощей с тыквенными семечками	100	160		0
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ (1 блюдо = 10 человек)</b>				
Стерлядь фаршированная муссом из лосося и морепродуктов	1000/350	9900		0
Судак фаршированный рыбным муссом	1000/350	7500		0
Щука фаршированная рыбным муссом	1000/350	5000		0
Галантин из курицы	1000/350	4500		0
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				
Рулет куриный с омлетом и беконом	30	110		0
Салями	30	60		0
Ростбиф	30	500		0
Свиная шейка, запечённая с прованскими травами и горчицей	30	160		0
Язык телячий с хреном	30	260		0
Терин из свиной шейки с грибами	30	180		0

<b>Мясные деликатесы</b> (буженина, ростбиф, терин из свинины с грибами, салями, прованские травы, хрен, горчица)	100	800		0
<b>Заливное из телячьего языка со сливочным хреном</b>	100	280		0
<b>Икра норвежского лосося в песочной корзиночке со сливочным маслом</b>	20	400		0
<b>Ролл из лосося шеф-посола начиненные сыром Филадельфия</b>	50	480		0
<b>Рыбные деликатесы от Шеф-Повара</b> (лосось с/с, масл. рыба, лимон, маслины) 100 гр.	100	800		0
<b>Форель слабой соли с лимоном и маслинами</b>	30	350		0
<b>Заливное из лосося со сливочным хреном</b>	100	450		0
<b>Балтийская сельдь с картошечкой и маринованным лучком</b>	100	200		0
<b>Рулетки из ветчины начиненные сырной заправкой (2 шт.)</b>	30	100		0
<b>Рулетки из цуккини с сыром сиртаки помидоркой черри (2 шт)</b>	50	100		0
<b>Рулетки из баклажан начиненные орехово-сырным кремом. (2 шт)</b>	50	120		0
<b>Грузди соленые со сметаной и луком</b>	100	260		0
<b>Ассорти из солений</b>	100	150		0
<b>Ассорти свежих овощей с зеленью</b>	100	100		0
<b>Маслины, оливки</b>	40	140		0
<b>Ассорти сыров с таёжным медом и орешками</b>	70	380		0
<b>Фруктовая композиция на ананасе</b>	1500	2500		0
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>				
<b>Жюльен с курой и грибами в сливках</b>	100	200		0
<b>Баклажан запеченный с сыром «Пармезан» и базиликом</b>	100	250		0
<b>Спагетти из цуккини с итальянским постным соусом</b>	100	340		0
<b>Кокиль из морепродуктов</b>	100	490		0
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ (1 блюдо = 10 человек)</b>				
<b>Шея свиная фаршированная овощами</b>	1500/150	5500		0
<b>Судак запеченный с овощами</b>	1500/150	7200		0
<b>Форель запеченная с овощами</b>	1500/150	9900		0
<b>Кура гриль (2шт) с отварным картофелем</b>	2000/1200	3500		0

Баранья нога запеченная с баклажанами и болгарским перцем	1500/1100	9800		0
Запеченный, фаршированный молочный поросенок (на 20 персон)	5 кг	15000		0
<b>ГАРНИРЫ:</b>				
Овощи запеченные	100	180		0
Картофель отварной	100	120		0
Айдахо	100	160		0
Цветная капуста в сухарях	100	160		0
<b>ПОРЦИОННЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>				
Медальоны из свиной вырезки обвитые беконом, подаются с соусом сливочный Демиглас гарнируется картофелем по-деревенски с чесноком и зеленью	300	790		0
Судак, запечённый с грибами и сыром, с овощами на пару	300	800		0
Цветок из лосося с миксом из черного и золотистого риса и соусом белое вино	300	1990		0
Филе курицы на гриле с Жульеном из паприки, гарнируется миксом из черного и золотистого риса.	300	600		0
Стейк из свинины с овощами на гриле и соусом сливочный Демиглас	300	800		0
Филе трески жареное, подается на овощной подушке (корень сельдерея, морковь, цуккини, перец болгарский)	250	650		0
Горячая буженина с сибирским соусом подается с картофелем по Бабушкиному рецепту -дольками с чесноком и зеленью	300	800		0
Медальоны из говяжьей вырезки с соусом сливочный Демиглас подается с овощами-гриль	300	1900		0
Утиная ножка с ягодным соусом и картофелем Дофине	300	890		0
Печеный баклажан с овощами (баклажан, лук, паприка, черри)	250	380		0
<b>ХЛЕБ И НАПИТКИ</b>				
Хлебная корзина	120	200		0
Морс ягодный 1 литр	1 литр	350		0
Вода с лимоном и мятой 1 литр	1 литр	100		0

Итого:	0
Сервисный сбор 10%	0
Итого к оплате:	0