

Аля
Дуршет

Меню

Холодные закуски

Время приготовления 20 мин

<i>Ассорти «Рыбный пир»</i> 70/70/70/70гр.....	390
Сёмга с/с, скумбрия х/к., балык кеты, кальмары в маринаде. Подаётся с лимоном, маслинами, оливками и зеленью	
<i>Ассорти «Мясной пир»</i> 50/50/50/50/50/25/25гр.....	380
Рулет куриный, язык говяжий, бекон, колбаса п/к, сало солёное с прослойкой. Подаётся с хреном и горчицей	
<i>Ассорти свежих овощей</i> 100/100/100/30/10гр.....	270
Огурцы, помидоры, перец болгарский, лук красный. Подаются со сметаной, чесночными гренками и зеленью	
<i>Ассорти солений домашних</i> 100/100/100гр.....	220
Молосольные огурцы, помидоры, капуста квашеная с маслом и луком	
<i>Ассорти сыров заморских</i> 50/50/50/50/10/20/30гр.....	330
«Маасдам», «камамбер», «гауда», «российский». Подаётся с виноградом, орехами и мёдом	
<i>Сёмга слабого посола</i> 120/30гр.....	280
Подаётся с лимоном, маслинами, оливками и зеленью	
<i>Сельдь слабого посола</i> 120/100/30гр.....	180
Подаётся с картофелем и маринованным луком	
<i>Язык говяжий отварной</i> 120/30гр.....	240
Подаётся с хреном	
<i>Сало «По-домашнему»</i> 120/30/30гр.....	180
Сало с прослойкой собственного посола. Подаётся с чесночными гренками, хреном и горчицей	
<i>Трутди солёные</i> 150/40/5гр.....	280
Подаётся с луком, сметаной и зеленью	
<i>Маслины, оливки</i> 80гр.....	120
<i>Лимон</i> 100гр.....	50

Аля
Фуршет

Салаты

Время приготовления 20 мин

« <i>А-ля фуршет</i> » 190гр	260
Язык говяжий отварной, ветчина, филе куриное, шампиньоны жареные, огурцы свежие, яйцо, сыр, майонез	
« <i>Салат барина</i> » 180гр	220
Мясные копчёности, помидоры, огурцы, яблоки, сыр, чеснок, майонез	
« <i>Маризель</i> » 180гр	220
Грудка копчёная, огурец свежий, помидор свежий, перец болгарский, майонез	
« <i>Баварский</i> » 190гр	220
Колбаски копчёные, картофель жареный, помидоры свежие, огурцы малосоленные, яйцо перепелиное, лук красный, острая заправка	
« <i>Деликатесный</i> » 190гр	250
Говядина отварная, огурец свежий, помидор свежий, орех кедровый, масло оливковое, соус «бальзамик»	
« <i>Коктейль с ветчиной и сыром</i> » 200гр	180
Ветчина, огурец свежий, перец болгарский, яйцо, сыр, майонез	
« <i>Курочка ряба</i> » 170гр	190
Филе куриное, ананас консервированный, кукуруза, картофель отварной, орех грецкий, майонез	
« <i>Трещеский</i> » 210гр	230
Огурцы, помидоры, перец болгарский, лук красный, сыр «фета», маслины, масло оливковое, соус «бальзамик»	
<i>С сельдью слабосоленой и миндалём</i> 180гр	170
Сельдь с/сол., картофель отварной, корнишоны, лук, миндаль жареный, масло оливковое	
« <i>Морской бриз</i> » 200гр	290
Креветки, кальмары, мидии, сёмга с/с, яйцо, оливки, маслины. Заправка на выбор оливковая с соусом «бальзамик» или майонез	
<i>Цезарь с курицей</i> 220гр	220
<i>Цезарь с креветками</i> 220гр	290

*А-ля
Фуршет*

Горячие закуски

Время приготовления 20 мин

«Мивная тарелка для дружной компании» 400гр.....350

Сыр жареный, чесночные гренки, крылышки куриные чили, сыр «чечел», Миндаль жареный, колбаски копчёные. Подается с соусами «сырно-чесночный» и «барбекю»

Сырная горячая тарелка 200/30гр.....210

Сыр, жареный в сухарях. Подается с майонезно-чесночным соусом

Крылья куриные «Барбекю» 180/60гр.....180

Подаются с соусами : «сырно-чесночный» и «барбекю»

Запечённые шляпки шампиньонов 200гр.....190

Фаршированные куриной грудкой с морковью и луком под сырной шапкой.

Жульен грибной 140гр.....140

Жульен из морепродуктов 140гр.....160

Креветки отварные 180/30гр.....180

Подаются с лимоном и зеленью

Ассорти орехов 100гр.....150

Фисташки, жареный кешью и миндаль

Гренки чесночные 150гр.....60

Супы

Время приготовления 20 мин

Борщ «домашний» 250гр.....130

Солянка мясная 250гр.....160

Уха из семги 250гр.....150

«Суп-крем из шампиньонов» 250гр.....160

Подается с сырными гренками

Аля
Фуршет

Торяие блюда

Время приготовления 40 мин

<i>Стейк из свинины</i> 170/60/30гр.....	320
Подаётся со свежими овощами и соусом «барбекю»	
<i>«Деревенский круиз»</i> 220гр.....	300
Свинина, запечённая с овощами под сырной шапкой	
<i>«Сытый барин»</i> 220гр.....	240
Кусочки свинины, жареные с картофелем и луком с добавлением сливок, чеснока и специй	
<i>Свинина «Деликатесная»</i> 210гр.....	250
Кусочки свинины, жареные с беконом и маринованными огурцами, чесноком и специями	
<i>Рёбра свинные запеченные</i> 270/100/50/30гр.....	340
Подаются с картофельными дольками, свежими овощами и соусом «барбекю»	
<i>Медальоны из телятины</i> 210гр.....	330
Медальоны из телячьей вырезки в сливочно-грибном соусе	
<i>Говядина, жареная с овощами</i> 210гр.....	310
Кусочки говядины, жареные с луком, болгарским перцем и стручковой фасолью в сливочно-соевом соусе	
<i>Язык «Но-деревенски»</i> 220гр.....	350
Отварной говяжий язык, запечённый с картофелем в сливочно-сырном соусе	
<i>Куриная грудка в беконе</i> 230гр.....	300
Куриная грудка, фаршированная грибами и сыром. Подаётся со сливочно-грибным соусом	
<i>«Цыплёнок табака»</i> 1/2 шт/100/50гр.....	280
Половинка жареного цыплёнка с ароматными специями. Подаётся со свежими овощами и соусом «барбекю»	
<i>Жарёнка из куриных потрохов</i> 250гр.....	210
Куриные потроха, тушеные с луком и морковью в сливочном соусе	
<i>Филе куриное с овощами в сливочном соусе</i> 210гр.....	220
Филе куриное, жареное с луком и болгарским перцем в сливочном соусе	
<i>Стейк из сёмги</i> 130/50/50гр.....	360
Подаётся с лимоном, маслинами и зеленью со сливочно-сырным соусом	
<i>Сёмга «Но-королевски»</i> 180 гр.....	390
Филе сёмги, запеченное с коктейльными креветками под сливочно-сырным соусом	

Аля
Дуршет

<i>Кальмар, фаршированный морепродуктами</i> 1шт/50гр.....	200
Тушка кальмара, фаршированная рисом с морепродуктами. Подаётся с оливково-чесночным соусом	
<i>«Кремль рыбный»</i> 220гр.....	210
Сёмга, кальмары, шампиньоны, перец болгарский, тушёные в сливочном соусе и белом вине	
<i>Маста «Карбонара»</i> 220гр.....	180
Фетучини, бекон, сливки, сыр «пармезан»	
<i>Маста с морепродуктами</i> 220гр.....	230
Фетучини, морепродукты, сливки, сыр «пармезан»	
<i>Пельмени «Домашние»</i> 250/50гр.....	150
Классические русские пельмени из свинины и говядины. Подаются с маслом и сметаной	

Тарниры

время приготовления 20 мин

<i>Рис с овощами</i> 150гр.....	50
<i>Картофель фри</i> 150гр.....	70
<i>Картофельные дольки в сливочно-грибном соусе</i> 150гр.....	70
<i>Капуста цветная</i> 150гр.....	70
<i>Картофель, жареный с грибами</i> 150гр.....	80
Подаётся со сметаной и зеленью	

Десерты

время приготовления 20 мин

<i>Фруктовая тарелка</i> 500гр.....	330
Яблоко, груша, виноград, киви, апельсин	
<i>Фруктовый салат</i> 160гр.....	120
Апельсин, груша, ананас консервированный, яблоко, йогурт	
<i>Мизкейк классический</i> 120гр.....	140
По желанию топпинг : клубничный, карамельный, шоколадный	
<i>Мороженое пломбир</i> 100гр.....	60
По желанию топпинг : клубничный, карамельный, шоколадный	

*Аля
Фуршет*

Ана
Дурум