



Загородный курорт «Дом у Моря»

# Меню-конструктор



# Welcome

<b>Фруктовые шпажки</b> 60 г	80	<b>Тартар из оленины</b> С лесными ягодами и мятой 40 г	370
<b>«Шоты» с сыром бри, фруктами</b> и манговым соусом 40 г	250	<b>Тартар из тунца с манго</b> с муссом из авокадо 40 г	260
<b>Шоколадный фонтан</b> подается с фруктовыми шпажками и маршмеллоу 10 кг	30 000	<b>Канapé с ростбифом</b> с соусом тапенада из оливок и вяленых томатов 60 г	370
<b>Мини-волованы с красной икрой</b> с сырным муссом и перепелиным яйцом 30 г	340	<b>Канapé с лососем гравлакс</b> на белом багете, со сливочным сыром и травами 70 г	250
<b>Паштет из печени цыпленка</b> со сладкой ореховой крошкой и луком конфи 60 г	170		



## Банкетное меню

### Сырная тарелка

<b>Ассорти фермерских сыров с медом «Традиция»</b> бри, сыры с голубой и белой плесенью, маасдам, копченый сулугуни, чечил, орехи, сухофрукты, мед 100 г	380	<b>Сырная тарелка «Гала-ужин»</b> бри, горгонзола, пармезан, паасдам, сырные конвертики с рикоттой и травами, чечил, зелень, орехи, сухофрукты, мед в сотах 115 г	420
<b>Ассорти сыров с медом «Скандинавия»</b> маасдам, сыры с белой и голубой плесенью, чеддер, творожный паштет с зеленью и орехами, зелень, ягоды, орехи, мед, ягодное варенье 110 г	400	<b>Ассорти сыров «Италия»</b> грана падано, горгонзола, камамбер, маасдам, рикотта с травами, виноград, ягоды, орехи 110 г	510



## Мясная тарелка

<b>Мясная тарелка «Традиция»</b>	<b>430</b>	<b>Мясная тарелка «Гала-ужин»</b>	<b>580</b>
куриный рулет с эстрагоном, шинка, свиной окорок сыровяленый, говядина в/к, салями, черри, салатные листья		домашний ростбиф, утка холодного копчения, карбонад варенокопченный, сервелат, куриный рулет с эстрагоном, руккола, черри, корнишоны, зелень	
100 г		100 г	
<b>Мясная тарелка «Скандинавия»</b>	<b>730</b>	<b>Мясная тарелка «BBQ»</b>	<b>410</b>
свиной окорок сыровяленый, шинка, куриный рулет с эстрагоном, салями, говядина в/к, черри, салатные листья		шинка, куриный рулет с эстрагоном, домашняя буженина, бастурма, салями, черри, салатные листья	
110 г		100 г	
<b>Мясная тарелка «Италия»</b>	<b>530</b>		
свиной окорок сыровяленый, шинка, салями, говядина в/к, куриный рулет, черри, листья салата			
115 г			

## Рыбная тарелка

<b>Рыбное ассорти «Традиция»</b>	<b>670</b>	<b>Рыбная тарелка «Италия»</b>	<b>770</b>
палтус х/к, лосось с/с, масляная рыба х/к, угорь х/к, укроп, лимон, лайм, каперсы, масло с зеленью		лосось малосольный, палтус х/к, мидии копченые, волованы с красной и щучьей икрой, лайм, каперсы, зелень	
100 г		145 г	
<b>Рыбная тарелка «Скандинавия»</b>	<b>700</b>		
гравлак, форель х/к, палтус х/к, сливочный рйет из копченой скумбрии с щучьей икрой, ржаные сухарики, лайм, масло с травами, зелень			
100			



## Маринады и соления

<b>Ассорти солений</b>	<b>270</b>	<b>Маринады «Италия»</b>	<b>290</b>
маслины и оливки, маринованные грибы, черри		маслины и оливки, маринованные грибы, артишоки с вялеными томатами	
90 г		90 г	
<b>Маринады «Скандинавия»</b>	<b>260</b>		
маслины и оливки, маринованные грибы, селедка в горчичном соусе			
90 г			

## Закуски и салаты

<b>Рулеты из баклажанов с сырно-ореховой начинкой</b> листья салата, орехи, гранат, ореховая заправка 75 г	<b>250</b>	<b>Тартар «Amuse bouche»</b> из тунца с авокадо и соусом из облепихи и манго 90 г	<b>290</b>
<b>Рулеты из ростбифа</b> начинка из запеченного перца и мягкого сыра, сладкий соус 90 г	<b>460</b>	<b>Вителло Тоннато</b> подкопченный ростбиф из телятины с соусом из тунца и каперсов 80 г	<b>900</b>
<b>Капрезе</b> моцарелла, томаты, базилик, соус песто, бальзамический крем, листья салата, кедровые орехи 105 г	<b>360</b>	<b>Салат из корнеплодов с копченой уткой</b> листья салата, помидоры черри, запеченные корнеплоды, с заправкой из сливочного хрена 120 г	<b>300</b>
<b>Салат с креветками и сыром Моцарелла</b> листья салата и зелени, черри, перец болгарский и цукини гриль, жареные креветки, моцарелла в рассоле, домашняя заправка «Песто» 115 г	<b>570</b>	<b>Салат «Восточный» с говядиной</b> стеклянная лапша, огурцы, цукини, морковь, перец болгарский, сельдерей, лук порей, домашний азиатский соус 115 г	<b>440</b>
<b>Салат «Панцанелла» с морепродуктами «Фрито мисто»</b> листья салата, черри, огурцы, артишоки, печеный перец, креветки, кальмары, осьминоги базилик, оливковое масло с чесноком 120 г	<b>710</b>	<b>Российский салат «Оливье»</b> с копченой курицей и икорным соусом 120 г	<b>250</b>
<b>Салат «Цезарь» с креветками гриль</b> салат айсберг, чесночные крутоны, пармезан, анчоусовый соус 110 г	<b>530</b>	<b>Салат «Вальдорф» с домашней индейкой</b> листья салата, яблоки, виноград, сельдерей, грецкий орех, заправка из йогурта и сока лайма 120 г	<b>260</b>
<b>Салат «Скаген»</b> креветки, листья салата, огурцы, сельдерей, перепелиное яйцо, картофель молодой, сливочная заправка с копченой форелью 120 г	<b>380</b>	<b>Салат «Вальдорф» с кальмарами и креветками</b> листья салата, яблоки, виноград, сельдерей, грецкий орех, заправка из йогурта и сока лайма 125 г	<b>430</b>



## Горячие закуски

### Волован с жульеном из лесных грибов с курицей 380

листьями салата руккола и ароматизированным оливковым маслом  
135 г

### Запеченные корзинки с морепродуктами 650

креветки, гребешки, кальмары и мидии в сливочно-цитрусовым соусе  
155 г

### Кальцоне с печеными овощами и кроликом 860

220 г

### Запеченные шапки шампиньонов с начинкой «Болоньезе» 700

листья салата руккола и соусом из голубого сыра  
140 г

## Горячее на выбор

### Утиная ножка конфи 1 400

подается с тушеной капустой, жареным яблоком и мясным соусом грейви  
340 г

### Фермерская куриная грудка в беционе 650

жаренное на гриле филе, обвернутое беконом, подается с полентой и сливочным шпинатным соусом  
310 г

### Рулет из карельской форели 1 420

с травами и грибами, подается с овощами в сырном и шпинатном соусе  
310 г

### Филе судака 780

жареное филе с хрустящей корочкой, подается с жареными овощами и апельсиново-имбирным соусом  
330 г

### Жареный судак в соусе капоната 810

подается с пастой птитим со шпинатом и пармезаном  
330 г

### Филе Шатобриан 1 670

филе из вырезки аргентинской говядины, жаренное на гриле, подается с картофелем на подушке из цукини и соусом из красного вина со специями  
350 г

### Тальята из говядины 1 750

подается с рукколой, полентой и грибным соусом демиглас  
340 г

### Говяжий рулет «Мачете» 1 200

под соусом из трав чимичурри альтернативный стейк из мраморной говядины со шпинатом и грибами, подается со сливочным картофелем на подушке из цукини  
350 г





## Овощи и гарниры

<b>Запеченные овощи с имбирной заправкой</b> болгарский перец, баклажан, цукини, морковь, сельдерей, свекла, салатные листья, бальзамический крем 115 г	250	<b>Ассорти из свежих овощей</b> помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень 115 г	200
<b>Жареные овощи с красным песто</b> болгарский перец, баклажаны, цукини, морковь, шампиньоны, черри, чеснок запеченный 120 г	320	<b>Запеченные овощи с заправкой песто</b> болгарский перец, цукини, баклажан, шампиньоны, помидоры черри, зелень 100 г	300
<b>Картошка с грибами</b> с зеленью и маринованным луком 100 г	110	<b>Овощи гриль</b> болгарский перец, цукини, баклажан, шампиньоны, помидоры черри 100 г	280

## Гриль

<b>Свиной шашлык «Хоровац»</b> свиная шея в кавказском маринаде, подается с красным крымским луком с зеленью 120 г	380
<b>Шиш-таук</b> жареное куриное филе, маринованное в йогурте с мятой и специями 120 г	260
<b>Шашлык из масляной рыбы в беконе</b> подается с домашним соусом Наршараб, свежей зеленью и гранатом 120 г	520

## Хлеб и соусы

<b>Хлебная корзина и масло</b>	150
<b>Хлебная корзина и масло «Италия»</b> фокачча, чабатта и гриссини, масло с вялеными помидорами	180
<b>Ассорти соусов</b> острый томатный, ткемали-наршараб, BBQ 3 x 30 г	150
<b>Ассорти соусов</b> сливочный хрен, горчица зернистая, тартар 60 г	160



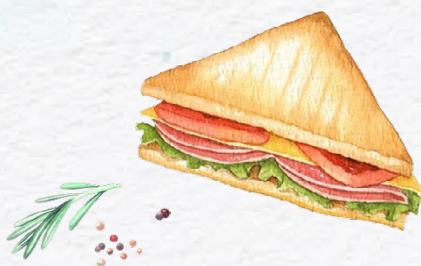
# Кофе-брейки

## Закуски

<b>Селедка «Северная»</b> с картошкой и зеленью 80 г	100	<b>Корзинка с мясом чили и сыром чеддер</b> 70 г	130
<b>Краюшки с форелью «шеф-посола» со свеклой</b>	430	<b>Хрустящие восточные конверты с морепродуктами</b> 90 г	350
<b>Русский пирожок в ассортименте</b> 2 x 40 г	240	<b>Мини-буррито с курицей</b> 180 г	240
<b>Саб с форелью</b> 160 г	620	<b>Мини-хачапури</b> 2 x 40 г	140
<b>Волованы с курицей карри</b> 2 x 40 г	140	<b>Яичное суфле с копченой грудинкой «Киш Лорен»</b> 2 x 40 г	170
<b>Волованы с салатом «Оливье»</b> 2 x 40 г	90	<b>Пита с курицей, сыром и овощами</b> 180 г	280
<b>Ролл с курицей терияки</b> 180 г	220	<b>Пита с говядиной и корейскими овощами</b> 180 г	510
<b>Бутерброд с бужениной и хреном</b> 160 г	260	<b>Слайдер» с курицей BBQ</b> 180 г	330
<b>Сэндвич с куриной грудкой гриль</b> 110 г	200		
<b>Сэндвич с ветчиной и сыром</b> 110 г	170		

## Десерты

<b>Фруктовый салат</b> 60 г	90	<b>Облепиховая панна котта</b> 60 г	70
<b>Кокосовый крем бруле</b> 60 г	100	<b>Кокосовая панна котта с соусом манго</b> 60 г	80
<b>Капкейк с глазурью</b> 70 г	80		



# Staff меню

<b>Жареное филе судака с картофельным пюре</b> 300 г	650	<b>Весенний салат</b> с ореховой заправкой 190 г	300
<b>Фермерская куриная грудка</b> с рисом басмати и овощами 300 г	380	<b>Салат «Цезарь» с курицей</b> 175 г	440
<b>Паста «Грибонара»</b> паста тальятелле без яиц, жареный лук, постный соус бешамель 230 г	420	<b>Салат с домашней копченой форелью</b> листьями салата, кусочками авокадо и заправкой из сливочного хрена 170 г	480

# Детское меню

<b>Пельмени со сметаной</b> 200 г	420	<b>Наггетсы куриные с картофелем фри</b> 350 г	420
<b>Котлетки из индейки с картофельным пюре</b> 340 г	460	<b>Макароны с сыром</b> 220 г	250

