

MENU FOOD 2026



Russian food 4400 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ выход на человека 0,41

1. Брускетта с лососем и огуречным релишем 1/40
2. Ассорти маринованных грибов с луком и беби картофелем 20/5/50
3. Мясная тарелка: ростбиф/буженина/милано/пармская ветчина/маринованные перцы/перцы халапеньо 20/20/20/20/10/5
4. Деликатесные сыры 1/80
5. Рулетики из баклажан 30/30
6. Свежие овощи 60

САЛАТЫ выход на человека 0,4

6. Салат Тбилиси с ростбифом, болгарским перцем и красной фасолью 1/100
7. Оливье с языком 1/100
8. Греческий салат с фетой и оливками каламата 1/100
9. Цезарь с креветкой 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР 0,25

1. Судак на шпинатной подушке с белым соусом 1/150/100
- или**
2. Тушеный ягненок с картофелем (подача в садже) 1/150/100

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Стейк из красной рыбы с гарниром из зеленого горошка и спаржи соусом белое вино 130/100
2. Медальоны из свинины и чакапули с грибами 140/100

или

МЯСНОЕ ПЛАТО С ОГНЯ

Шашлыки из свинины / цыпленка / люля- кебаб / овощи гриль / картофель Айдахо / маринованный лук/лаваш: 70/70/90/60/60/10/10 гр

Хлебная корзина 1/100

Фирменные соусы: Чесночный и Томатный с травами 1/30

НАПИТКИ

Морс из клюквы / смородины 1/300 мл.
Вода с лимоном и мятой 1/300 мл.

Выход еды из банкетного меню 1550 гр. напитков б/а 600 мл.