

ТКАЧИ	Кол-во	Цена за одну порцию (руб.)	грамм на 1 порцию
КАНАПЕ ШОТЫ			
канапе с сыром и ветчиной		45	20
канапе с красной икрой на тосте		120	15
канапе с лососем,сливочным сыром и зеленью		110	28
канапе с салями на тосте с соусом песто из вяленых томатов		90	20
канапе селедка на ржаном хлебе		100	25
канапе с килькой на ржаном хлебе		80	16
канапе креветки с вяленными цуккини соусом из томатов с каперсами		110	25
канапе тунец-гриль с унаги соусом		100	20
канапе с утиной грудкой,мятным песто и черносливом		80	20
канапе с виноградом и сыром		80	10
канапе с черри и моцарелой с желе из бальзамика		80	16
фруктовые шпажки		90	30
шот с йогуртовым соусом с кинзой и редиской и овощной соломкой		90	50
шот:суп из авокадо и огурца с креветкой		130	45
шот: печеный гаспаччо с чипсами из пармезана		120	35
шот:суп из авокадо и огурца с редиской		85	40
ШАШЛЫКИ			
шашлычки из курицы		160	90
шашлычки из лосося		240	80
овощные шашлычки		160	75
картофельные дольки в беконе		150	55
шашлычки из свинины		180	80
ГАРНИРЫ			
картофель с розмарином		110	100
овощи на гриле		150	100
рис с овощами		110	100
Горячие блюда: МЯСНЫЕ			
Каре ягненка с соусом демиглас		320	50/20
Курица в соусе из томатов и базиклика		210	100
Медальоны из свинины		260	95
Медальоны и говядины с пюре топленого сельдерея и соусом демиглас		490	80/35/50
Ножка кролика с морковным нектаром на рататуи		520	140/50/60
Утиная ножка с яблочным конфитюром и соусом из пряной вишни		510	150/40/15
Цыпленок с тыквенным пюре с ореховой корочкой и брусничным соусом		450	150/40/10
Говяжья вырезка по бургундски с беконом		270	100
Горячие блюда: РЫБНЫЕ			
Медальон из лосося на зеленой фасоли с картофельным соусом		510	95/50/50
Запеченная Дорада с моцареллой		510	175
Запеченная Дорада с томатами черри, свежей петрушкой и белым рыбным соусом		510	220
дорада на гриле запеченная 1/2 порции		270	70
Треска запеченная с зеленым маслом на подушке из черного риса		490	110/85/25
Клыкч с пюре картофельным и белым рыбным соусом		560	100/100/25
Лосось стейк в соусе из сливочного масла с миндалем		270	100
Треска запеченная в белом соусе		250	110/20
Горячие закуски:			
Жульен из шампиньонов с куриной грудкой		290	150
Телячий язык с овощами и соусом демиглас		270	150
Тальята из говядины с рукколой и вялеными томатами		310	110
Половинка моцареллы в темпуре		300	70/70
Креветка гигант с лёгким овощным гарниром и сальсой из оливок		310	35/60/5
Холодный закуски: Вегетарианские			

Средиземноморские соленья: (Антипаста) _ патисоны, каперсы на ветке, вяленые томаты, артишоки.			170	50
Гигантские оливки маринованные с средиземноморскими травами			130	50
Грибы Белые маринованные			160	50
Грибы Грузди маринованные			140	50
Грибы Микс маринованные			150	50
Зелень свежая б (петрушка, укрок, кинза, лук зеленый, базилик)			110	38
Малосольные огурчики с маринованными томатами черри			90	25/25
Моцарелла с домашней сметаной и майораном			130	50
Моцарелла с томатами черри и соуса из базилика			130	50
Сезонные овощи: (помидоры, огурцы, редис, перец болгарский)			110	50
Домашние соленья: капуста квашеная, черемша, чеснок, черри маринованные, малосольные огурчики.			110	60
Домашние сыры: скаморция, сулугуни, адыгейский, голубой плесенью с медом и грецким орехом			170	60
Холодный закуски: Мясные				
Ростбиф с соусом из тунца			210	50/25
Буженина с печеным чесноком			210	40/20
Колбаса миланская с микс салатом			180	50
Оленина холодного копчения с цитрусами и кедровыми орехами			210	50
Паштет из куриной печени с хрустящей брускетой			110	40
Телячий язык с соусом из хрена			210	55
Утиная грудка "Sous Vide" с пряной сливой			190	60
Холодный закуски: Рыбные				
Ассорти даров моря: креветки, мидии, мини кальмары и осьминоги.			190	50
Блины с красной икрой и деревенской сметаной			240	95
Клыкчак горячего копчения			210	50
Мидии с томатной сальсой и свежим базиликом			140	50
Миноги маринованные			210	70
Подкопченнная семга слабой соли с дресингом из вяленых томатов и каперсов			210	50
Сельдь с молодым картофелем и кубанским маслом			100	55
Тунец гриль с соусом унаги			120	20
Угорь Копченый			210	50
Лосось шеф - посола			210	50
Салаты:				
Тарталетки с красной икрой			170	25
Тарталетки с овощами и лаймовой заправкой			100	40
Тарталетки с салатом Оливье			110	40
Тарталетки с салатом Венегрет			90	40
Оливье с ветчиной			100	50
Винегрет с сельдью и ржаными тостами			100	50/10/10
Салат из судака и лосося шеф - посола с корнишонами			130	50
Салат с куриной грудкой, шампиньонами, яйцом и домашним майонезом.			110	50
Салат с крабами, кальмарами, креветками с соусом из тунца			140	50
Салат из говядины с маринованными груздями.			160	50
Салат с картофелем, маринованными грибами у кубанским маслом			110	50
Салат с языком, шампиньонами, паприкой, сыром и домашним майонезом			120	50
Салат из мяса перепелки с канкосе из винограда и микс салатом			150	40
Цезарь с куриной грудкой			140	50
Цезарь с тунцом			150	50
Цезарь с креветками			170	50
Греческий салат с сыром фета и гигантскими оливками			150	50
Фунчоза с морепродуктами в кисло сладком соусе			110	50
Патэ/Галантин				
Холодец из телятины с зернистой горчицей и свекольным хреном			120	50
Заливное из сёмги и судака с раковыми шейками и шпинатом			110	50
Заливное из судака с шафраном			130	50
Заливное из лосося со шпинатом			140	50
Рулет из курицы, вяленых томатов и артишоков			110	50
Рулет из судака и лосося			170	50

Рулет из курицы, кураги, чернослива			130	50
Рулет микс (с вялеными артишоками+ чернослив и курага)			130	50
Рулет из лосося, раковых шеек и шпината			170	50
Пирожки:				
пирожок с Зеленым луком и яйцом			40	25
пирожок с капустой и яйцом			40	25
пирожок с мясом			60	25
пирожок с картошкой и грибами			40	25
пирожок с рыбой (лосось, судак)			80	25
пирожок с яблоком и брусникой			40	25
пирожок с вишней			40	25
Хлеб:				
Чиабата с 2-мя соусами (соус из вяленых томатов +топенад оливковый_			60	170
Чиабатта			30	40
Булочки в ассортименте			30	1шт/40г
Белый хлеб - с вялеными томатами			30	40
- с песто из базилика с оливками			60	40
Масло:				
масло сливочное - зелёное			30	20
масло сливочное- с оливками,вялеными томатами, маслинами и луком сибулет			50	20
масло- сливочное			30	20
ДЕСЕРТЫ				
медовик			80	70
шоколадный мусс с клубникой			100	25
профитроли с заварным кремом			80	1ш_16/20г
Йогуртовое суфле			80	30
Парфе Клубничное			100	45
Сорбет Лайм базилик			150	30
Сезонные фрукты			990	1000