

*Му́жко́во*  
спа отель

БАНКЕТНОЕ  
**МЕНЮ**

## ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>СЛОЕНЫЕ ВОЛОВАНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ</b> / 10 шт.....	<b>3000</b>
(Волован, масло сливочное, икра красная, зелень)	
<b>СЛОЕНЫЕ ВОЛОВАНЫ С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ</b> / 10 шт .....	<b>2900</b>
(Волован, масло сливочное, икра щучья, зелень)	
<b>ИКРА КРАСНАЯ, БАГЕТ, МАСЛО</b> / 180.....	<b>3000</b>
(Багет, масло сливочное, икра красная, зелень)	
<b>КАНАПЕ С ЧЕРРИ И МИНИ МОЦАРЕЛЛОЙ</b> / 10шт .....	<b>1300</b>
(Помидоры черри, сыр Моцарелла, соус Песто, соль, специи в ассортименте)	
<b>КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ</b> / 10шт .....	<b>1100</b>
(Хлеб ржаной, филе сельди, маринованный огурец, ялтинский лук и зелень)	
<b>КАНАПЕ С САЛЯМИ, МАСЛИНАМИ И КОРНИШОНАМИ</b> / 10шт .....	<b>1100</b>
(Салями, корнишоны консервированные, маслины/оливки)	
<b>ТАРТАЛЕТКА С КРЕВЕТКОЙ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ</b> / 10шт .....	<b>1700</b>
(Тарталетка, сыр сливочный, креветка, зелень)	
<b>ТАРТАЛЕТКА С ЧЕРРИ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ</b> / 10шт .....	<b>1100</b>
(Тарталетка, сыр творожный, помидоры черри, зелень)	
<b>ТАРТАЛЕТКА С ПАШТЕТОМ ИЗ КРОЛИКА И БРУСНИКОЙ</b> / 10шт .....	<b>1600</b>
<b>ТАРТАЛЕТКА С ЛОСОСЕМ И МИКС САЛАТОМ</b> / 10шт .....	<b>1850</b>
(Тарталетка, паштет из кролика, масло сливочное, зелень)	
<b>ТАПАС С РОСТБИФОМ, ШПИНАТОМ И СОУСОМ БАЛЬЗАМИК</b> / 10шт .....	<b>1850</b>
(Тарталетка, лосось слабосоленый, микс салат с имбирной заправкой)	
<b>ТАПАС С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ ПЕСТО</b> / 10шт .....	<b>1400</b>
(Багет, печенные овощи, соус Песто)	
<b>ТАПАС С СЫРОВЯЛЕНЫМ ОКОРОКОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ</b> / 10 шт ...	<b>1500</b>
(Багет, сырояленый окорок, вяленые томаты)	
<b>ТАПАС С ДЫНЕЙ И СЫРОВЯЛЕНЫМ ОКОРОКОМ</b> / 10 шт .....	<b>1900</b>
(Багет, сырояленый окорок, дыня)	
<b>ТАПАС С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ</b> / 10шт .....	<b>1100</b>
(Багет, вяленые томаты, моцарелла, базилик, оливковое масло)	
<b>ТАПАС С ЛОСОСЕМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ</b> / 10шт.....	<b>1850</b>
(Багет, лосось слабосоленый, огурец, ростки молодого горошка, красная смородина и цитрус)	
<b>ШОТ С ТУНЦОМ И АВОКАДО</b> / 10шт.....	<b>1700</b>
(Брошет прянного тунца, ломтик авокадо)	
<b>ШОТ С КРЕВЕТКОЙ И МЯГКИМ СЫРОМ</b> / 10шт.....	<b>2700</b>
(Брошет из креветки, мягким сыром и красной икрой)	
<b>АССОРТИ БРУСКЕТТ</b> / 12шт.....	<b>2700</b>
(С ростбифом и помидором черри, с лососем и нежным сыром, с пряным тунцом и шпинатом)	
<b>ХРУСТАЩИЕ ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ С СОУСОМ «ПЕСТО»</b> / 10 шт.....	<b>1100</b>
(Перец болгарский, молодая морковь, сельдерей, свежий огурец, соус Песто/ соус Сырный)	
<b>ЦИТРУСОВАЯ ТАРЕЛКА К КОНЬЯКУ</b> / 300 гр.....	<b>450</b>
(Лимон, лайм, апельсин, оливки, маслины)	
<b>ФРУКТЫ НА ШПАЖКАХ</b> / 10 шт.....	<b>1400</b>
(Виноград черный, виноград зеленый, киви, апельсин, мандарин, ананас, клубника)	
<b>ФРУКТОВАЯ КОРЗИНА</b> / 2000 гр.....	<b>2500</b>
(Сезонные фрукты)	

## ФУРШЕТНАЯ СТАНЦИЯ

---

**ЛИМОНАДНАЯ СТАНЦИЯ / 10 000..... 10 000**

(Классический мохито, клубника-мелисса, малина-базелик, апельсиновый бум)

**БАРНАЯ СТАНЦИЯ С КОКТЕЙЛЯМИ / 30 коктейлей / Не более 3-х видов**

/ до 2-х часов работы бармена/ приготовление при гостях..... 37 500

(Варианты коктейлей: Апероль Шприц / Виски-Кола / Маргарита

Клубничная / Джин-Тоник / Космополитен / Текила Санрайз / Лонг Айленд/

Мохито Апельсин / Мохито Клубника / Мохито Классический)

**СТАНЦИЯ С БУРГЕРАМИ / 18 бургеров ..... 20 000**

**ХОТ ДОГ СТАНЦИЯ / 20 хот догов / приготовление при гостях..... 15 000**

(Датский или французский хот-дог с куриной или говяжей колбаской, соусы, наполнители)

**СЫРНАЯ СТАНЦИЯ / 3000 ..... 20 000**

(Сыр моцарелла, сыр гарганзола, сыр бри, сыр пармезан, бризаолла, парма, черизо, крекер, грissини, багет, мед, топинг, клубника, виноград, греческий орех, оливки, микрозелень, томаты вяленые, соус сладкий чили, пряное масло с травами)

**СТАНЦИЯ С ХАМОНОМ / 5000/1500 ..... 47 500**

(Сыровяленый окорок Испания 5 кг, маслины и оливки Калонада, вяленые томаты, грissини, чиабатта, канапе с дыней)

## ВЫПЕЧКА

---

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / 100/100 гр..... 200**

(Белый нарезной и черный ароматный)

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / 350 гр..... 450**

(Бородинский солодовый, ремесленный злаковый с семенами льна, овощной)

**КОРЗИНКА МИНИ-ПИРОЖКОВ / 15 шт..... 1900**

(Капуста, картошка с грибами, лук с яйцом, с яблоками, джемом)

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

**СЕМГА СЛАБОСОЛЕННАЯ / 200/50 гр..... 2000**

(Слабосоленая семга, масло, лимон, зелень, оливки)

**РЫБНАЯ ТАРЕЛКА / 300/50 гр..... 2850**

(Слабосоленая семга, филе пряного тунца и масляная рыба х/к., масло, лимон, зелень, оливки/маслины,томаты черри, грissини)

<b>РЫБНОЕ ПЛАТО</b> / 500/100 гр.....	<b>4850</b>
(Слабосоленая семга, филе прянного тунца, масляная рыба х/к., угорь, раки, лайм, микрозелень, оливки/маслины, томаты черри и гриссини)	
<b>КАПРЕЗ ИЗ ЛОСОСЯ</b> / 500/100 гр.....	<b>2400</b>
(Лосось в свекольном маринаде, авокадо и ароматное масло)	
<b>ФИЛЕ СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕЛЬДИ</b> / 200/250 гр .....	<b>1450</b>
(Печенный картофель, филе сельди, ялинский лук и душистое масло)	
<b>ПЛАТО КОЛБАС И МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ</b> / 600/50 гр .....	<b>2150</b>
(Грудинка, карбонат, балык, ветчина, корнишоны, помидоры черри, зелень)	
<b>МЯСНОЕ ПЛАТО ДОМАШНИХ ДЕЛИКАТЕСОВ</b> / 400/100 гр .....	<b>2950</b>
(Буженина, ростбиф, куриный рулет, язык говяжий, горчица, хрен, зелень, томаты черри)	
<b>РОСТБИФ С ПЕЧЕНОЙ ГРУШЕЙ И РУКОЛОЙ</b> / 150/150/50 гр .....	<b>1900</b>
(Ростбиф из говяжей вырезки, груша запеченая с медом и прованскими травами, рукола)	
<b>ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ</b> / 200/50 гр .....	<b>1050</b>
(Язык говяжий, сливочный хрен и ассорти зелени)	
<b>АССОРТИ СЫРОВ</b> / 200/100 гр .....	<b>1900</b>
(Дорблю, Камамбер, Сулугуни, Пармезан, виноград, микс орехов, домашний мед, клубника, коктейльная вишня на веточке и свежая мятта)	
<b>АССОРТИ СЫРОВ ДОМАШНИХ</b> / 300/100 гр .....	<b>1650</b>
(Чанах, Адыгейский копченый, Чечел, Брынза домашняя, Сулугуни, микс орехов, виноград, мед домашний, мята)	
<b>БУКЕТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b> / 500 гр .....	<b>1100</b>
(Редис, огурцы, томаты, болгарский перец, зелень)	
<b>КАПРЕЗ</b> / 500 гр .....	<b>1700</b>
(Томаты «Биф» с моцареллой и соусом «Песто»)	
<b>СОЛЕНЬЯ "ПОГРЕБОК"</b> / 550 гр .....	<b>1250</b>
(Соленья и маринады собственного приготовления)	
<b>РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b> / 500 гр.....	<b>1900</b>
(Баклажаны с сыром и орехами, томаты черри и фирменным соусом)	
<b>ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ</b> / 500 гр .....	<b>1600</b>
(Помидоры фаршированные пикантным сырным кремом)	
<b>РУЛЕТИКИ ИЗ ЦУКИНИ</b> / 500 гр .....	<b>2400</b>
(Цукини с семгой, творожным сыром, кунжут и свежие листья шпината)	
<b>СВЕКОЛЬНЫЕ РУЛЕТИКИ С НЕЖНЫМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ</b> / 500 гр .....	<b>900</b>
(Запеченая свекла, сливочный сыр, зелень и чеснок)	
<b>МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ ГИГАНТСКИЕ</b> / 60/60/30 гр.....	<b>800</b>

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»</b> / 1000 гр .....	1900
(Классический рецепт с сельдью домашнего посола и домашним майонезом)	
<b>САЛАТ «ВЕСЕНННЕЕ НАСТРОЕНИЕ»</b> / 1000 гр .....	3200
(Семга слабосоленая, красная икра, яйцо отварное, картофель, грибы жареные с луком, авокадо, сыр, соленый огурец, майонез домашний)	
<b>САЛАТ «НИСУАЗ»</b> / 1000 гр .....	3150
(Салат из овощей с филе пряного тунца, анчоусами, перепелиным яйцом, запеченым картофелем, сручковой фасолью, заправляется легкой заправкой с оливковым маслом)	
<b>САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И КРАБОМ</b> / 1000 гр .....	2850
(Кальмар, крабовое мясо, авокадо, микс салат, свежий огурец, томаты черри, заправленные фирменным соусом)	
<b>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»</b>	
<b>с курицей</b> / 900 гр .....	2600
(Куриная грудка с ювидом, томаты черри, салат Романо, сухарики, сыр Пармезан и авторский соус Цезарь)	
<b>с тигровыми креветками</b> / 900 гр .....	3200
(Тигровые креветки, томаты черри, салат Романо, сухарики, сыр Пармезан и авторский соус Цезарь)	
<b>с лососем</b> / 900 гр .....	3500
(Лосось в свекольном маринаде, томаты черри, салат Романо, сухарики, сыр Пармезан и авторский соус Цезарь)	
<b>САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»</b> / 700 гр .....	1900
(Свежие овощи, сыр фета, ятинский лук, свежий базилик, оливки/маслины гигант и оливковая заправка)	
<b>САЛАТ «АЧИЧУК»</b> / 900 гр .....	1250
(Помидоры, ятинский лук, кинза и ароматное растительное масло)	
<b>САЛАТ С УТКОЙ И КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ</b> / 600 гр .....	2400
(Микс салат с филе утки конфи, дольками апельсина, красной смородиной под легкой заправкой)	
<b>ОСЕННИЙ ЛЕС</b> / 1000 гр .....	3200
(Отварная говядина, говяжий язык, шампиньоны, греческий орех, соленые огурцы, салат айсберг и заправка из домашнего майонеза)	
<b>САЛАТ «ОЛИВЬЕ»</b>	
<b>с телятиной</b> / 1000 гр .....	2400
(Классический рецепт с телятиной и заправкой из домашнего майонеза)	
<b>с курицей</b> / 1000 гр .....	1900
(Классический рецепт с копченой грудкой фермерского цыпленка и заправкой из домашнего майонеза)	
<b>с лососем и молодым зеленым горошком</b> / 1000 гр .....	2850
(Классический рецепт с слабосоленым лососем, молодым зеленым горошком и заправкой из домашнего майонеза)	
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ</b> / 1000 гр .....	3600
(Обжаренные на гриле овощи в сочетании с нежнейшей телятиной, заправленные имбирным соусом, семенами кунжута и руколой)	
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ</b> / 900 гр .....	2200
(Обжаренные молодой картофель и куриная печень с микс салатом под медово-горчичной заправкой)	
<b>САЛАТ С КУРИЦЕЙ И АНАНАСАМИ</b> / 1000 гр .....	2300
(Курица копченая, ананас, яйцо, сыр, томаты черри, зелень и заправкой из домашнего майонеза)	
<b>САЛАТ «ТУЧКОВСКИЙ»</b> / 1000 гр .....	3200
(Говяжий язык, запеченный перец, маринованный огурец, яйцо отварное, сыр Дор блю, домашний майонез с добавлением сливочного хрена)	

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>ЖЮЛЬЕН КУРИНЫЙ</b> / 100 гр .....	<b>330</b>
(Куриное филе, лук, соус Бешамель, запеченные под сырной корочкой)	
<b>ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ</b> / 100 гр .....	<b>330</b>
(Шампиньоны и белые грибы, лук, соус Бешамель, запеченные под сырной корочкой)	
<b>КАКОТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ</b> / 100 гр .....	<b>450</b>
(Мидии, креветки, лук парей, шпинат, сливочный сыр)	
<b>ЖАРЕНЫЙ СЫР</b> / 100/30 гр .....	<b>350</b>
(Сыр моцарелла в хрустящей корочке и ягодным соусом)	
<b>СПРИНГ РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ</b> / 100 гр .....	<b>350</b>
(Рисовая бумага, креветка, болгарский перец, мягкий сыр и зелень)	

## ПАРАДНЫЕ БЛЮДА

<b>УТКА С ЯБЛОКАМИ</b> / 1500/500/150 .....	<b>5900</b>
(Утка с яблоками, фаршированная зеленой чечевицей и курагой)	
<b>МОЛОДОЙ ЯГНЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ</b> / 10000 гр .....	<b>40 500</b>
(Молодой ягненок, замаринованный с аджикой, паприкой и чесноком. С возможностью приготовления при гостях)	
<b>БАРАНЬЯ НОГА</b> / 2500 гр .....	<b>8400</b>
(Баранья нога, замаринованная с копченой паприкой, свежим размарином и семенами кориандра. С возможностью приготовления при гостях)	
<b>СТЕРЛЯДЬ ПО-ЦАРСКИ СО СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ</b> / 1200/150 гр ...	<b>7500</b>
(Стерлядь, запеченная и фаршированная омлетом из шпината, микс салат, томаты черри и лимон. Подается со сливочно-икорным соусом)	

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### РЫБА

<b>СУДАК С СЕМГОЙ, СПАРЖЕЙ И ГРИБАМИ</b> / 1000 гр .....	<b>6200</b>
(Филе судака, с прослойкой сливочно-грибного жульена, запеченные под семгой с соусом Терияки. Подается с фломбированной в коньяке молодой спаржей)	
<b>СЕМГА НА ШПАЖКАХ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ</b> / 1000 гр .....	<b>8900</b>
(Филе семги замаринованное в соусе терияки и соком лайма)	
<b>ФИЛЕ СИБАСА С ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ</b> / 120/20/30.....	<b>850</b>
(Филе сибаса обжаренного на гриле, микс салат, авокадо, ломтик лимона и цитрусовая заправка)	
<b>СТЕЙК ИЗ СЕМГИ СО СПАРЖЕЙ НА ГРИЛЕ</b> / 120/30.....	<b>1200</b>
(Филе семги обжаренное на гриле, микс салат, лимоном)	

## МЯСО

<b>ТРИ МИНЬОНА</b> / 1500 гр .....	<b>6500</b>
(Свиная вырезка сувид с соусом из белых грибов, говяжья вырезка сувид с клюквенным соусом и куриное филе сувид с соусом шафран)	
<b>ОГНЕННАЯ БУЖЕНИНА</b> / 1500 гр .....	<b>5600</b>
(Свинина запеченная с зеленым яблоком и острой паприкой. Подается с острым аджикой)	
<b>ЯЗЫК НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ШАФРАНА</b> / 120/30/30 гр .....	<b>850</b>
(Язык говяжий, обжаренный с коньяком на гриле, молодой зеленый горошек и соус из шафрана)	
<b>СТЕЙК ИЗ ВЫРЕЗКИ ГОВЯДИНЫ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ</b> / 120/50 гр .....	<b>1100</b>
(Вырезка говядины, маринованная в красном вине и прованскими травами. Подается с перечным соусом)	
<b>ФЕРМЕРСКАЯ ГОВЯДИНА С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ</b> / 1000/200 гр .....	<b>8400</b>
(Фермерская говядина, запеченная в пряной панировке из розмарина, тимьяна, корней петрушки и молодого чеснока. Подается с брусничным соусом)	

## ПТИЦА

<b>УТИНАЯ ГРУДКА С ЗАПЕЧЕННОЙ ГРУШЕЙ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ</b> / 1000/200/100/100 гр .....	<b>5500</b>
(Утиная грудка, груша запеченная с медом и прованскими травами, ягодный соус из клубники и голубики)	
<b>ГРУДКА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА С ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ</b> / 1000/50 гр .....	<b>4100</b>
(Грудка цыпленка, маринованная с кориандром и сладкой паприкой. Подается с голландским соусом)	

## БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

<b>КАРЕ ЯГНЕНКА</b> / 1000/150 гр .....	<b>7500</b>
(Каре ягненка в специях из аджики и острой паприки, маринованный лук, гранат и ассорти зелени)	
<b>ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ</b> / 1000/150 гр .....	<b>4000</b>
(Баранина (мякоть), маринад, ялтинский лук маринованный, специи и зелень в ассортименте)	
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ</b> / 1000/150 гр .....	<b>3500</b>
(Свинина (шейка) маринад, ялтинский лук маринованный, специи и зелень в ассортименте)	
<b>ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ</b> / 1000/150 гр .....	<b>2700</b>
(Курица (филе бедра) маринад, ялтинский лук маринованный, специи и зелень в ассортименте)	
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b> / 1000/150 гр .....	<b>4200</b>
(Подается с маринованным ялтинским луком, кинзой и гратом)	
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> / 1000/150 гр .....	<b>4200</b>
(Подается с маринованным ялтинским луком, кинзой и гратом)	

**РЕБРА BBQ** / 1000/150 гр ..... 3000  
(Ребра свиные, маринованные в соусе BBQ, кунжут)

**КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ BBQ** / 1000/150 гр ..... 2000  
(Куриные крылья, маринованные в соусе Свичили и соусом BBQ, кунжут)

**ПЛОВ "ПРАЗДНИЧНЫЙ" ИЗ БАРАНИНЫ** / 10000 гр ..... 18 500  
(Плов с бараниной на открытом огне с возможностью подачи в казане  
и приготовлением при гостях за дополнительную оплату.  
Рекомендуется подавать с салатом Ачичук)

**ПЛОВ "ПРАЗДНИЧНЫЙ" ИЗ ГОВЯДИНЫ** / 10000 гр ..... 18 500  
(Плов с говядиной на открытом огне с возможностью подачи в казане  
и приготовлением при гостях за дополнительную оплату.  
Рекомендуется подавать с салатом Ачичук)

**ПЛОВ "ПРАЗДНИЧНЫЙ" ИЗ КУРИЦЫ** / 10000 гр ..... 14 000  
(Плов с курицей на открытом огне с возможностью подачи в казане  
и приготовлением при гостях за дополнительную оплату.  
Рекомендуется подавать с салатом Ачичук)

## ГАРНИРЫ

---

**КАРТОФЕЛЬ-ЧЕРРИ** / 1000 гр ..... 2000  
(Мини картофель запеченный с розмарином, чесноком,  
сливочным маслом и сладкой паприкой)

**КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ** / 1000 гр ..... 1500  
(Дольки картофеля запеченные с паприкой, чесноком и зеленью)

**ОВОЩИ ГРИЛЬ** / 1000 гр ..... 2500  
(Перец болгарский, баклажаны, цукини, грибы шампиньоны.  
Подаются с соусом Песто и семенами кунжута)

**ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ** / 1000 гр ..... 2500  
(Шампиньоны обжаренные на гриле с добавлением соевого соуса,  
чеснока и розмарина)

**СПАРЖА НА ГРИЛЕ** / 1000 гр ..... 3000  
(Молодая спаржка, обжаренная на гриле с добавлением дробленого  
перца и белого вина)

## СОУСЫ НА ВЫБОР

---

60 гр ..... 150

**ТКЕМАЛИ/САЦЕБЕЛИ/ДЕМИ ГЛАС  
АДЖИКА/НАРШАРАБ/БРУСНИЧНЫЙ  
BBQ/СОУС ТАР-ТАР/ПЕСТО/ХРЕН/ГОРЧИЦА  
МАЙОНЕЗ/СМЕТАНА/КЕТЧУП/СОЕВЫЙ  
СЫРНЫЙ/ГОРЧИЧНЫЙ/ЧЕСНОЧНЫЙ/ГРИБНОЙ**

## ПОСЛЕПРАЗДНИЧНЫЕ ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b>БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ</b> / 250 гр .....	<b>300</b>
(Бульон куриный, яйцо отварное, гренки чесночные, зелень в ассортименте)	
<b>УХА «РЫБАЦКАЯ»</b> / 250 гр .....	<b>400</b>
(Бульон рыбный, лосось, судак, морковь, картофель, лук репчатый, томаты черри, зелень)	
<b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ</b> / 250 гр .....	<b>350</b>
(Бульон говяжий, грудинка, карбонат, балык копченый, колбаски, сосиски, лук репчатый, соленый огурец, картофель, томатная паста, оливки/маслины, каперсы, лимон, соль, специи, зелень в ассортименте)	
<b>ШУРПА С БАРАНИНОЙ</b> / 250 гр .....	<b>400</b>
(Баранина, картофель, морковь, лук, перец красный, приправы, зелень в ассортименте)	

## НАПИТКИ/ПИВНАЯ СТАНЦИЯ РАЗЛИВНОГО ПИВА

<b>ПИВО ФИРМЕННОЕ РАЗЛИВНОЕ</b> / 30 л .....	<b>10 000</b>
(Светлое Графское)	
<b>ПИВО ФИРМЕННОЕ РАЗЛИВНОЕ</b> / 30 л .....	<b>12 000</b>
(Нефильтрованное Franziskaner)	
<b>ГЛИНТВЕЙН КЛАССИЧЕСКИЙ</b> / 1 л .....	<b>1500</b>
(Вино красное сухое, апельсиновая цедра, мед, специи)	
<b>ГЛИНТВЕЙН БЕЗ АЛКОГОЛЬНЫЙ</b> / 1 л .....	<b>800</b>
(Вода, специи, мята, розмарин, тимьян)	
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА АКВА МИНЕРАЛЕ</b> / 0,5л .....	<b>150</b>
(Пластик)	
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БОРЖОМИ</b> / 0,5 л .....	<b>250</b>
(Стекло)	
<b>МОРС ДОМАШНИЙ</b> / 1 л .....	<b>400</b>
(Клюквенный/ягодный микс)	
<b>ЛИМОНАД ДОМАШНИЙ</b> / 1 л .....	<b>500</b>
(Классический, Мохито, Клубника-мелиса, Малина-базилик, Апельсиновый бум)	
<b>КОМПОТ ИЗ ФРУКТОВ</b> / 1 л .....	<b>350</b>
<b>СОКИ</b> / 1 л .....	<b>450</b>
(В ассортименте)	
<b>САМОВАР ЧАЯ</b> / 5 л .....	<b>2500</b>
(На 20 человек, подается с бараками)	
<b>КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ АМЕРИКАНО</b> / 0,18 л .....	<b>200</b>
<b>ЧАЙ ПОРЦИОННЫЙ</b> / 0,18 л .....	<b>100</b>
(Черный, зеленый, фруктовый)	
<b>ЧАЙ ALTHAUS В ЧАЙНИКЕ</b> / 0,45 л .....	<b>300</b>
(В ассортименте)	

## СЕТ МЕНЮ ДЛЯ ПОДРЯДЧИКОВ

<b>СЕТ МЯСНОЙ</b> / 200/100/150 гр .....	<b>1500 руб/чел</b>
(Шашлык куриный, картофель по деревенски и салат греческий)	
<b>СЕТ РЫБНЫЙ</b> / 200/100/150 гр .....	<b>1500 руб/чел</b>
(Щучья котлета,картофель по деревенски и салат греческий )	