

SALES KIT

PULLMAN & MERCURE СОЧИ ЦЕНТР





PULLMAN & MERCURE СОЧИ ЦЕНТР: 3 стр

КОНФЕРЕНЦ-ЦЕНТР: 4-22 стр

FOOD & BEVERAGE: 23-61 стр



PULLMAN & MERCURE СОЧИ ЦЕНТР

Pullman & Mercure Сочи Центр расположены в самом центре города, в пешей доступности от центральной набережной и основных достопримечательностей города.

Проснулись вы рано утром или только собираетесь отдыхать после насыщенного дня — вы получите настоящее удовольствие от освежающего морского бриза и захватывающего вида на море, не покидая пределы номера.

Конференц-центр располагает площадью — 2800 м² и предлагает уникальные возможности для мероприятий самого высокого уровня в центральном Сочи.

Авторское меню ресторана Sel Marin от шеф-повара удивит вас лучшими сочетаниями вкусов и ароматов. Каждое блюдо, разработанное нашим талантливым шеф-поваром не оставит вас равнодушными.

Ресторан современной русской кухни «Кружева» предлагает гостям завтраки и ужины (в сезон) в формате «шведский стол».

Приятно провести время в Fit & Spa by Pullman на 16 этаже. Для любителей принимать солнечные ванны и наслаждаться отдыхом на свежем воздухе - доступны открытый бассейн Bliss Pool & Bar и фирменный пляж.

Pullman & Mercure Сочи Центр — идеальное решение для вашего бизнеса и отдыха.



PULLMAN & MERCURE СОЧИ ЦЕНТР

Meet & Play — это инновационный подход к проведению мероприятий, обеспечивающий успех благодаря взаимодействию и ответственному подходу наших сотрудников, новейшим технологиям и комфортному дизайну.

ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УСПЕШНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ:

- конгресс-холл «Платан» 680 м² с амфитеатром и сценой
- 8 конференц-залов площадью от 18 до 157 м²
- 3 банкетных зала для питания групп
- зона отдыха Chill Out Space
- просторные фойе для выставок
- современное аудио и видеооборудование

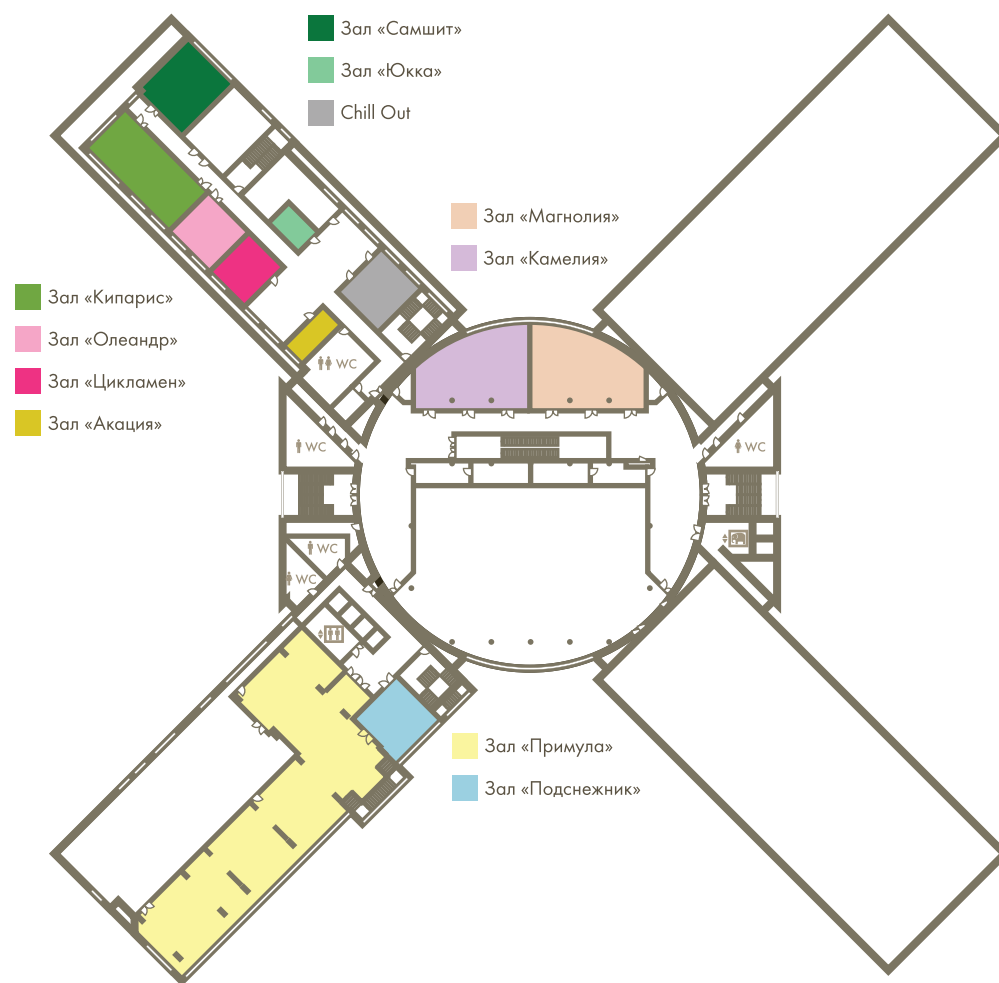
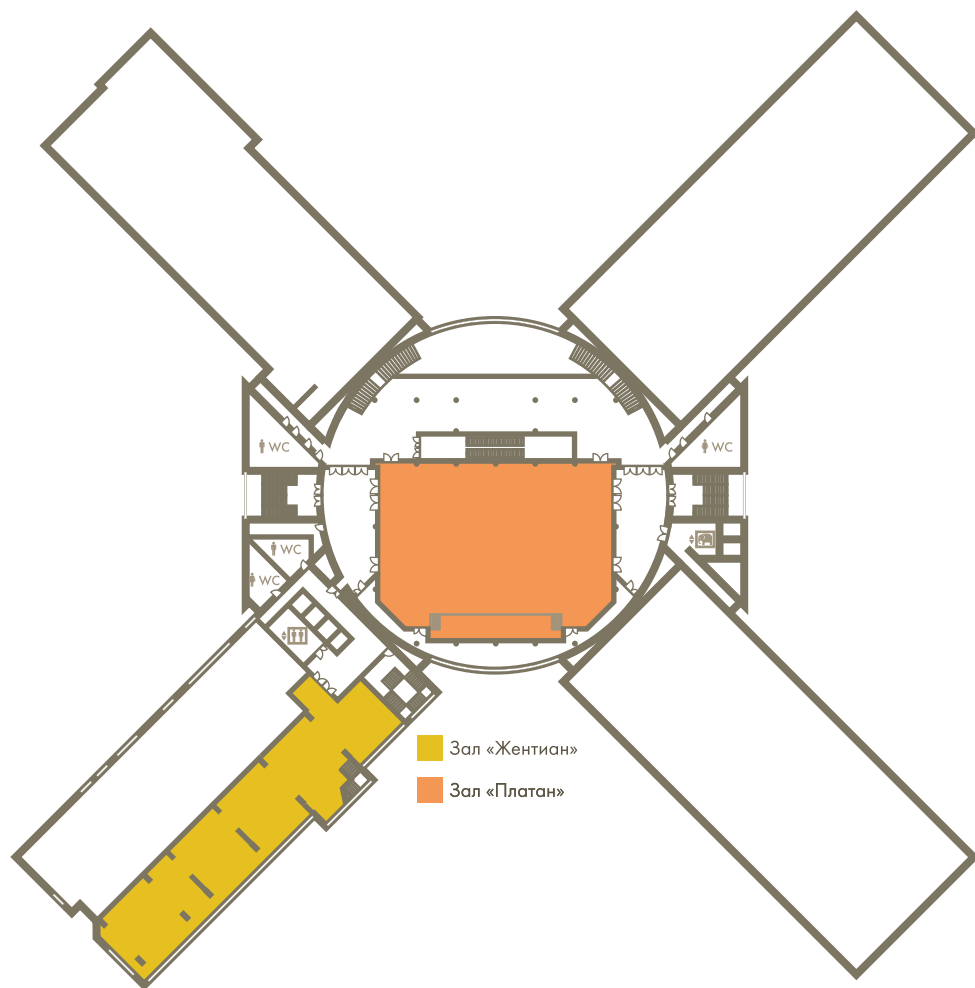




ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ				ТЕАТР	КЛАСС	П-ОБРАЗНАЯ	КРУГЛЫЙ СТОЛ	БАНКЕТ	ФУРШЕТ	СТОИМОСТЬ ДЕНЬ	СТОИМОСТЬ ПОЛДНЯ
	(M ²)	ДЛИНА	ШИРИНА	ВЫСОТА							8 ЧАСОВ	4 ЧАСА
ПЛАТАН	680	31	23	7.05	600	216	70	80	350	500	350 000	220 000
МАГНОЛИЯ	157	15.5	11.5	4	150	60	32	36	70	100	120 000	90 000
КАМЕЛИЯ	157	15.5	11.5	4	150	60	32	36	70	100	120 000	90 000
КИПАРИС	108	14.5	7.3	3.6	80	40	28	30	50	60	110 000	80 000
САМШИТ	68	8.8	8	3.6	40	24	14	14	30	40	90 000	60 000
ОЛЕАНДР	52	7.2	7.1	3.6	30	20	14	14	25	30	80 000	50 000
ЦИКЛАМЕН	41	6	5.5	3.6	-	-	-	12	-	-	60 000	40 000
АКАЦИЯ	27	7.9	3.5	3.6	-	-	-	8	-	-	35 000	20 000
ЮККА	18	5	3.6	3.6	-	-	-	8	-	-	25 000	15 000
CHILL OUT	57	7.4	7.8	3.6	-	-	-	-	-	-	60 000	40 000

Аренда конференц-залов включает: минеральную воду, 1 проектор, 1 экран или плазменную панель, встроенную систему звукоусиления,
1 радио микрофон, 1 флипчарт, Wi-Fi, блокноты и карандаши.

Цены указаны в российских рублях и включают НДС.



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

КОНГРЕСС-ХОЛЛ «ПЛАТАН»

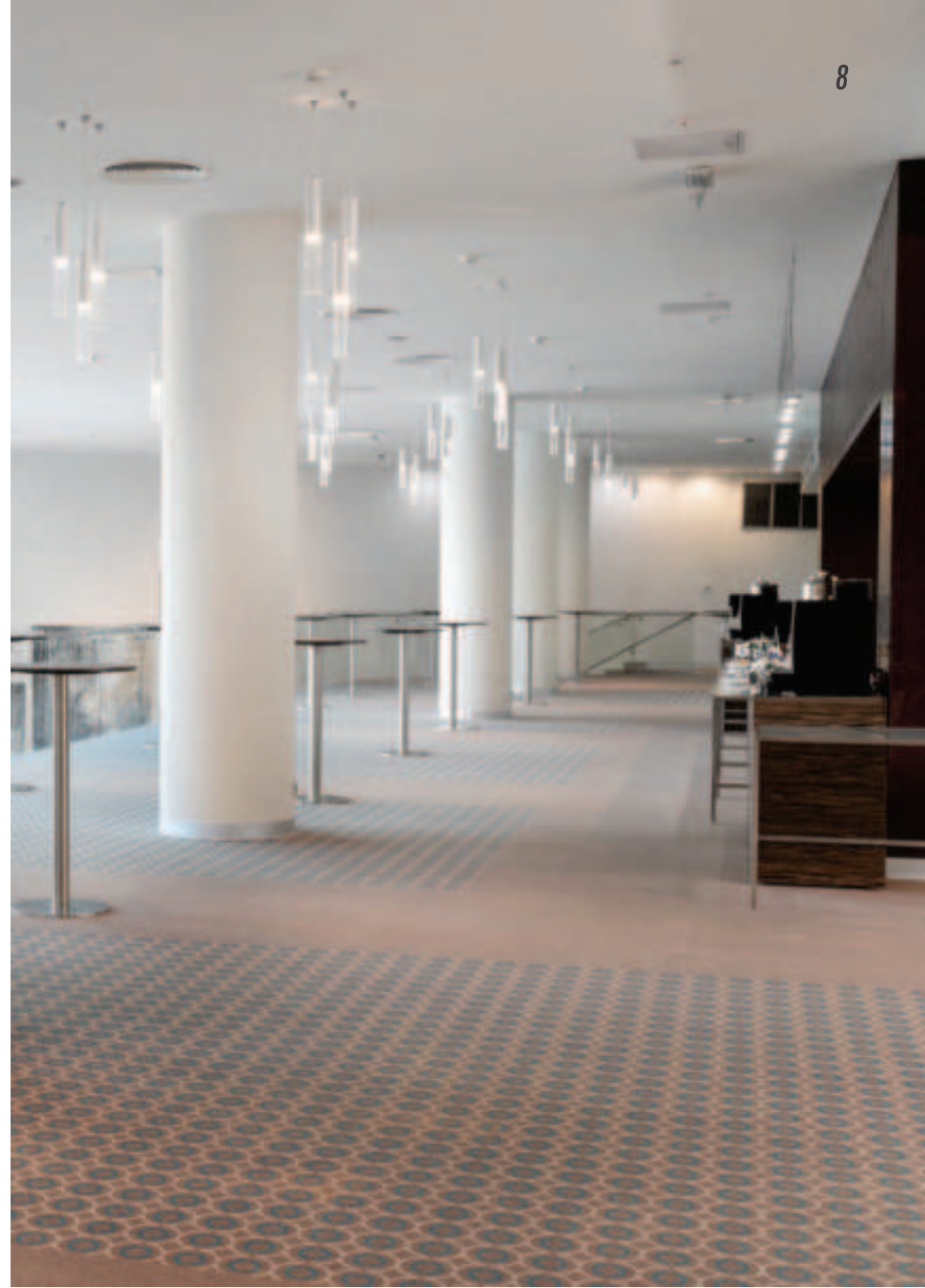
- СТАЦИОНАРНАЯ СЦЕНА
- МОБИЛЬНАЯ КОНСТРУКЦИЯ В ВИДЕ АМФИТЕАТРА
- Площадь - 680 м²
- Максимальная вместимость - 600 человек
- Расположение зала - 2 этаж
- Оборудование: проектор, стена для видеопроекции, потолочная акустическая система, беспроводной микрофон, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

«МЕЗОНИН»

- Площадь - 400 м²
- Расположение - 2 этаж
- «Мезонин» - это просторное фойе, которое отлично подойдет для организации выставки или фуршета
- Предоставляется при аренде зала «Платан»



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

«КАМЕЛИЯ»

- Площадь - 157 м²
- Максимальная вместимость - 150 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Естественное освещение
- Оборудование: проектор, моторизованный экран (161", 16:9), потолочная акустическая система, беспроводной микрофон, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

«МАГНОЛИЯ»

- Площадь - 157 м²
- Максимальная вместимость - 150 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Естественное освещение
- Оборудование: проектор, моторизованный экран (161", 16:9), потолочная акустическая система, беспроводной микрофон, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши



10



«КИПАРИС»

- Площадь - 108 м²
- Максимальная вместимость - 80 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: проектор, моторизованный экран (119", 16:9), потолочная акустическая система, беспроводной микрофон, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

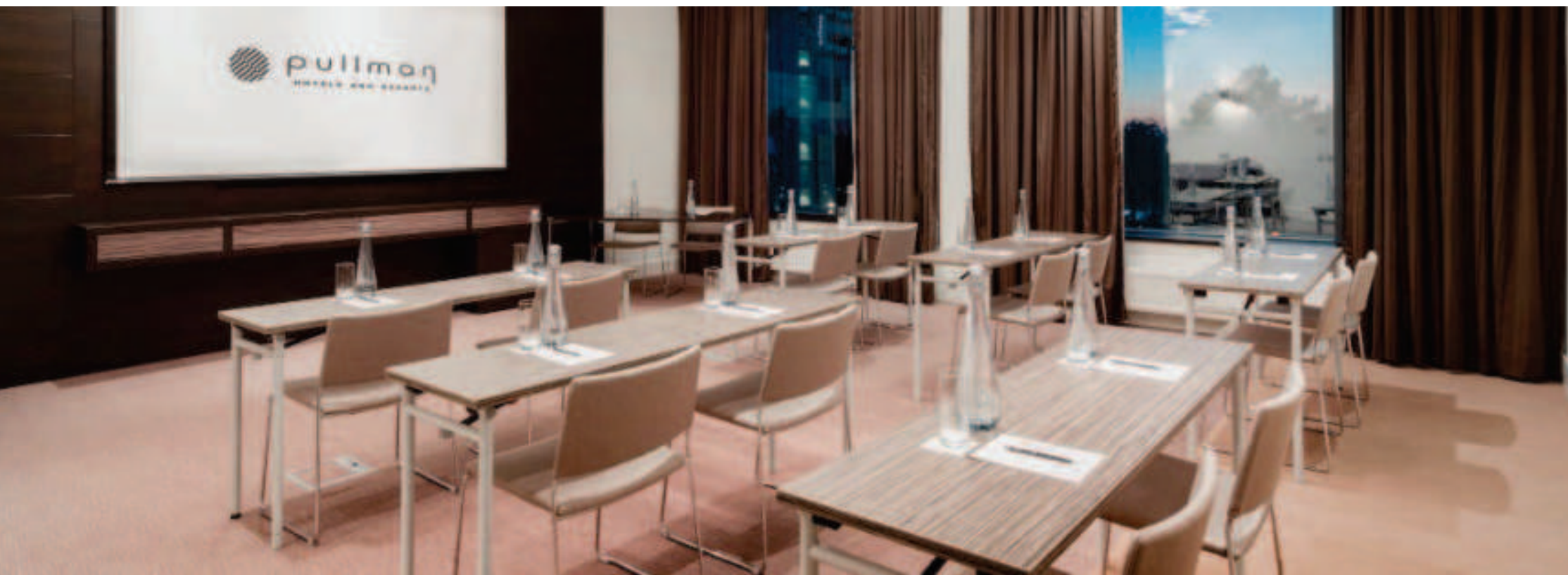
«САМШИТ»

- Площадь - 68 м²
- Максимальная вместимость - 40 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: проектор, моторизованный экран (119", 16:9), потолочная акустическая система, беспроводной микрофон, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши



«ОЛЕАНДР»

- Площадь - 52 м²
- Максимальная вместимость - 30 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: проектор, моторизованный экран (119", 16:9), потолочная акустическая система, беспроводной микрофон, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши



ПЕРЕГОВОРНАЯ КОМНАТА «ЦИКЛАМЕН»

- Площадь - 41 м²
- Максимальная вместимость - 12 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: LED панель (Full HD, 75"), потолочная акустическая система, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши



ПЕРЕГОВОРНАЯ КОМНАТА «АКАЦИЯ»

- Площадь - 27 м²
- Максимальная вместимость - 8 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: LED панель (Full HD, 55"), потолочная акустическая система, система диммирования света, кликер
- Естественное освещение
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши



ПЕРЕГОВОРНАЯ КОМНАТА «ЮККА»

- Площадь - 18 м²
- Максимальная вместимость - 8 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: LED панель (Full HD, 55"), потолочная акустическая система, система диммирования света, кликер
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека), 1 флипчарт, блокноты и карандаши



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

ЗОНА ОТДЫХА CHILL OUT SPACE

- Площадь - 57 м²
- Максимальная вместимость - 40 человек
- Расположение зала - 3 этаж
- Оборудование: LED панель (Full HD, 55")
- В стоимость аренды включено: вода (0,5 л на человека),
1 флипчарт, блокноты и карандаши



ЗАЛЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ГРУПП

«ПРИМУЛА»

- Площадь - 583 м²
- Максимальная вместимость:
 - банкет - 240 человек
 - фуршет - 200 человек
- Расположение зала - 3 этаж



ЗАЛЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ГРУПП

«ЖЕНТИАН»

- Площадь - 583 м²
- Максимальная вместимость:
 - банкет - 220 человек
 - фуршет - 200 человек
- Расположение зала - 2 этаж



ЗАЛЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ГРУПП

«ПОДСНЕЖНИК»

- Площадь - 64 м²
- Максимальная вместимость:
 - банкет - 40 человек
- Расположение зала - 3 этаж



ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ IT ОБОРУДОВАНИЕ

ЗВУК: КОЛ-ВО СТОИМОСТЬ

• Активная акустика JBL EON 515XT (500Вт)	4	2000
• Сабвуфер LBL EON518XT (500Вт)	2	5000
• Микшер Soundcraft	1	10000
• Микшер Yamaha	1	8000
• DJ-консоль Pioneer XDJ-R1	1	12000
• Микрофон беспроводной Sennheiser 935/945	7	900
• Конференц-микрофон Bosch	6	1500
• Микрофон «Гусиная шея» Shure Mx418	2	1500
• Микрофон петличный Shure	4	1500
• Журавль под микрофоны	4	500
• Стойка под микрофон (настольная)	3	500
• MYSTERY CD/MP3 МИКРОСИСТЕМА ММК-615U	1	500

СВЕТ:

• Колорчэнджер KAM Powercan Tri54w Slim, 18*3Вт Светодиод	6	2000
• Голова Spot CHAUVET-DJ Rogue R1, 140Вт	4	3000
• Голова Wash CHAUVET-DJ Intimidator Wash Zoom 350, 7*20 Вт	4	3000

ИЗОБРАЖЕНИЕ: КОЛ-ВО СТОИМОСТЬ

• Проектор Panasonic, HD, 4500 ANSI	1	4000
• Интерактивная панель	1	4000
• Проекционный экран мобильный 16:9 274*157	1	2000
• Масштабатор Kramer VS-44HN	1	5000
• Ноутбук 15.6"	3	3500
• Макбук Air 13	1	7000
• Кодек системы ВКС Polycom, HD	2	5000
• Телевизор 50 дюймов	4	5000

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

• Флипчарт (под запрос)		1500
• Трибуна	3	1500
• Дополнительный кликер		1000

Цены указаны в российских рублях.

Стоимость оборудования указана за 1 шт.

ПРОГРАММА MEETING PLANNER

ВАША ЛОЯЛЬНОСТЬ ВОЗНАГРАЖДАЕТСЯ ЗА КАЖДОЕ МЕРОПРИЯТИЕ

ALL Meeting Planner - это программа лояльности, созданная специально для организаторов мероприятий. Вы можете потратить баллы на бронирование проживания, гостиничные ваучеры, бонусные мили авиакомпаний или ваучеры партнеров. Регистрация в программе на www.all.accor.com быстрая и совершенно бесплатная.

Программа на 100% доступна онлайн

Зарабатывайте баллы

€2 = 1 балл All Accor Live Limitless

Срок действия баллов не ограничен*

Баллы можно потратить на:

- бронирование проживания
- бонусные мили авиакомпаний

* Останавливайтесь в любом отеле, участвующем в программе All Accor Live Limitless, хотя бы раз в год, чтобы ваши баллы не сгорали





FOOD & BEVERAGE

FOOD & BEVERAGE

КОФЕ-БРЕЙКИ: 25-29 стр

450 РУБ | 500 РУБ | 600 РУБ | 750 РУБ | 900 РУБ

ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ: 30-32 стр

«ДЕТОКС» 950 РУБ | «ЧЕРНОМОРСКИЙ» 1100 РУБ
«FUNKY KITCHEN» 1050 РУБ | «РУССКИЙ» 1050 РУБ

СЕТ-МЕНЮ: 33-38 стр

1700 РУБ | 2100 РУБ | 2300 РУБ

ШВЕДСКИЙ СТОЛ: 39-47 стр

2300 РУБ | 2500 РУБ | 2750 РУБ | ТЕМАТИЧЕСКИЕ ОТ 3600 РУБ

СУП МЕНЮ: 48-49 стр

ОТ 350 РУБ

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ: 50-54 стр

1500 РУБ | 1700 РУБ | 2100 РУБ | МЕНЮ КОНСТРУКТОР

ГАЛА-МЕНЮ: 55-56 стр

3000 РУБ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: 57-60 стр

4600 РУБ | 4900 РУБ | 5500 РУБ | 5900 РУБ

НАПИТКИ: 61-63 стр



A close-up photograph of a white ceramic cup filled with coffee. The coffee has a thick layer of foam with a heart-shaped latte art design in the center. The cup is placed on a white saucer. The background is a dark green, textured fabric with some coffee beans scattered on it. The text "КОФЕ-БРЕЙКИ" is overlaid on the coffee foam.

КОФЕ-БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙКИ

01 | КОФЕ-БРЕЙК | 450 РУБ

Кофе	1 порц
Чай в ассортименте	1 шт
Молоко*	10 мл
Сливки	10 мл
Вода минеральная	250 мл
Сок в ассортименте	250 мл

02 | ПРЕМИУМ КОФЕ-БРЕЙК | 500 РУБ

Кофе	1 порц
Чай Премиум в ассортименте	1 шт
Молоко*	10 мл
Сливки	10 мл
Вода минеральная	250 мл
Фреш 3 вида в ассортименте	250 мл

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



КОФЕ-БРЕЙКИ

03 | БАЗОВЫЙ КОФЕ-БРЕЙК | 600 РУБ

Кофе 1 порц | Молоко* 10 мл | Вода минеральная 250 мл

Чай в ассортименте 1шт | Сливки 10 мл | Сок в ассортименте 250 мл

В стоимость включены **3** позиции на ваш выбор:

СОЛЁНЫЕ:

- Бриошь с паштетом из куриной печени, вишней и айоли из ферментированного чеснока - 30 гр
- Солёные снеки с оливковым топинадом - 30 гр
- Овощное крудите с соусом Ромеско - 35 гр
- Микс солёных орешков - 25 гр
- Самоса с картофелем и грибами - 45 гр
- Спринг-роллы с овощами - 40 гр
- Мини-киш лорен - 50 гр
- Мини-сэндвич с тунцом - 40 гр
- BLT сэндвич - 40 гр
- Крокеты с копчёной курицей - 30 гр
- Вrap с цыплёнком терияки и ананасом - 30 гр

СЛАДКИЕ:

- Печенье в ассортименте - 20 гр
- Круассан - 30 гр
- Маффины - 25 гр
- Фруктовый мармелад на шпажках - 20 гр
- Профитроли с ванильным кремом и клубникой - 25 гр
- Фруктовая тарталетка - 30 гр
- Лимонная тарталетка - 20 гр
- Йогуртовый торт с малиной - 25 гр
- Пай с лесными ягодами - 40 гр
- Яблочный пай - 40 гр
- Черничный пай - 40 гр
- Яблочная шарлотка - 35 гр
- Ананасовая шарлотка - 35 гр
- Шоколадный брауни - 40 гр
- Клубничный макарун - 20 гр
- Творожное печенье с меренгой - 30 гр
- Кекс «Мадлен» - 15 гр
- Торт «Медовик» - 35 гр

ЗДОРОВЫЕ:

- Бананы в шоколаде - 50 гр
- Хумус с овощами - 60 гр
- Фруктовое ассорти - 50 гр
- Творожный мусс с клубникой и гранолой - 40 гр
- Оздоровительный шот из свёклы с чёрным перцем - 50 гр
- Оздоровительный шот из лимона с кайенским перцем и корицей - 50 гр

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



04 | БАЗОВЫЙ КОФЕ-БРЕЙК | 750 РУБ

Кофе 1 порц | Молоко* 10 мл | Вода минеральная 250 мл

Чай в ассортименте 1шт | Сливки 10 мл | Сок в ассортименте 250 мл

В стоимость включены **3** позиции на ваш выбор:

СОЛЁНЫЕ:

- Сэндвич с копчёной курицей, сливочным сыром, вялеными томатами и баклажанами гриль - 60 гр
- Спринг роллы с цыплёнком и грибами Муэр - 40 гр
- Мини-клуб сэндвич с курицей и беконом - 60 гр
- Круассан с копчёным окороком, зелёным салатом и горчичным соусом - 60 гр
- Вrap с говядиной по-строгановски - 35 гр
- Профитроли с копчёным лососем - 36 гр
- Брускетта с аджапсандалом - 30 гр
- Брускетта с авокадо и томатами - 40 гр
- Мини-бургер куриный - 30 гр
- Смореборд с копчёной треской и креветками гриль - 35 гр

СЛАДКИЕ:

- Профитроли с пралине и шоколадом - 25 гр
- Чизкейк - 30 гр
- Шоколадный батончик с изюмом и ромом - 30 гр
- Шоколадный трюфель - 1 шт
- Тарталетка с шоколадом и мятой - 25 гр
- Шоколадно-кокосовое пирожное - 35 гр
- Пирожное «Буше» - 40 гр
- Мини-эклер с шоколадом - 35 гр
- Мини-эклер с лавандой - 25 гр
- Творожный мусс со свежими ягодами и гранолой - 40 гр
- Панакота с сезонными фруктами - 40 гр
- Миндальный пирог - 30 гр
- Торт «Прага» - 40 гр
- Миндальное пирожное с белым шоколадом и грушей - 40 гр
- Пирожное «Муравейник» - 40 гр
- Фрукты в шоколаде - 40 гр
- Клофути с вишней - 45 гр
- Шоколадно-мандариновый кейк - 25 гр
- Датская выпечка - 30 гр

ЗДОРОВЫЕ:

- Оздоровительный шот с киви, лаймом и мятой - 40 гр
- Оздоровительный шот с сельдереем, яблоком, лимоном и имбирём - 40 гр
- Подвяленная свёкла с молодым сыром и чёрной смородиной - 50 гр
- Томатный гаспачо со Страчателлой и базиликовым маслом - 35 гр
- Мини греческий салат - 50 гр
- Овощное крудите в шоте с соусом Ромеско - 35 гр
- Салат с тофу и чукой - 35 гр
- Фруктовый салат с ягодами - 40 гр

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



КОФЕ-БРЕЙКИ

05 | БАЗОВЫЙ КОФЕ-БРЕЙК | 900 РУБ

Кофе 1 порц | Молоко* 10 мл | Вода минеральная 250 мл

Чай в ассортименте 1шт | Сливки 10 мл | Сок в ассортименте 250 мл

В стоимость включены **4** позиции на ваш выбор:

СОЛЁНЫЕ:

- Спринг-роллы с томлёной говядиной - 40 гр
- Вrap с лососем и авокадо - 45 гр
- Брускетта с белыми грибами - 30 гр
- Брускетта с томатом и базиликом - 30 гр
- Брускетта с ростбифом - 36 гр
- Багель с копчёным лососем и сливочным сыром - 45 гр
- Мини-сэндвич с индейкой, сыром Эменталь и томатами - 70 гр
- Креветки Катаифи - 26 гр

СЛАДКИЕ:

- Тирамиссу крем с клубникой - 30 гр
- Крем-брюле маракуйя - 40 гр
- Десерт «Павлова» - 25 гр
- Шоколадный мусс - 40 гр
- Черничное желе с клубникой, малиной и липой - 40 гр
- Морковный пирог - 35 гр
- Торт «Три шоколада» - 40 гр
- Торт «Чёрный лес» - 40 гр
- Торт «Птичье молоко» с фисташкой - 25 гр
- Макарун Фисташковый - 20 гр
- Макарун Шоколадный - 20 гр
- Черносмородиновое пирожное - 35 гр
- Верин с клубникой и базиликом - 45 гр
- Торт «Захер» - 40 гр

ЗДОРОВЫЕ:

- Сыр Моцарелла с томатами черри и базиликом - 30 гр
- Домашний йогурт со свежими ягодами - 75 гр
- Смузи из шпината и авокадо с миндальным молоком - 50 гр
- Смузи из черники и клубники с арахисовым маслом - 50 гр
- Вьетнамские спрингроллы с креветкой - 70 гр
- Пуддинг из клубники с киви и семенами чиа - 35 гр

*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

01 | КОФЕ-БРЕЙК «РУССКИЙ» | 1050 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Молоко, сливки - 10 мл
- Вода минеральная - 150 мл
- Морс 3х видов в ассортименте - 250 мл
- Ассорти пирожков - 50 гр
- Блинчики с различными начинками 60 гр
- Валованы с лососевой икрой - 25 гр
- Холодец из говядины - 30 гр
- Сметанник с вишней - 35 гр
- Пирожное «Муравейник» - 40 гр
- Торт «Птичье молоко» - 30 гр



02 | КОФЕ-БРЕЙК «ЧЕРНОМОРСКИЙ» | 1100 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Молоко, сливки - 10 мл
- Вода минеральная - 150 мл
- Гранатовый сок - 100 мл
- Барабулька в панировке с соусом айоли - 30 гр
- Кукуруза с воздушной сметаной - 50 гр
- Мини-шаверма с цыплёнком в лаваше - 50 гр
- Аджасандал - 25 гр
- Чурчхела | Пастила - 50 гр
- Пай с сезонными фруктами и ягодами - 30 гр
- Мацони с инжиром, грецким орехом и мятой - 50 гр



*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора

03 | КОФЕ-БРЕЙК «ДЕТОКС» | 950 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Миндальное молоко, соевое молоко - 10 мл
- Микс соков: ананас | морковь | яблоко - 150 мл
- Детокс вода в ассортименте - 150 мл
- Мини кесадилья с сыром гриль и Песто из авокадо - 70 гр
- Киноа салат с овощами и зеленью - 50 гр
- Сэндвич с хумусом карри и свежим огурцом - 50 гр
- Смузи из черники и клубники
с арахисовым маслом - 40 гр
- Миндальный пай без глютена - 40 гр
- Ассорти сезонных фруктов в нарезке - 50 гр



04 | КОФЕ-БРЕЙК «FUNKY KITCHEN» | 1050 РУБ

- Кофе - 1 порц
- Чай в ассортименте - 1 порц
- Молоко, сливки - 10 мл
- Вода минеральная, кока-кола - 150 мл
- Домашний лимонад - 100 мл
- Пицца пепперони с толстой корочкой - 50 гр
- Мини-клуб сэндвич с курицей и беконом - 40 гр
- Стрипы куриные в конвертах - 40 гр
- Капкейк | Кейк попсы - 15 гр
- Чупа чупс, M&M's, мини шоколадные батончики - 25 гр
- Карамельный попкорн - 10 гр



*Альтернативное молоко предоставляется по запросу за дополнительную плату

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



СЕТ-МЕНЮ

ОБЕД 1700 РУБ

СТАРТОВОЕ СЕТ-МЕНЮ / сервируется до 30 человек

01 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- СУП: Традиционный борщ со сметаной - 300 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Рубленый стейк из мраморной говядины с копчёным соусом, вареньем из брусники, картофельным пюре с хрустящим луком - 300 гр
- ДЕСЕРТ: Творожный пирог с карамельным соусом и ягодным сорбетом - 80 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- СУП: Детокс брокколи крем - 300 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Филе трески, обжаренное на сковороде, подаётся с рисом Жасмин и брокколи с соусом Биск - 270 гр
- ДЕСЕРТ: Пирожное шоколадно-мандариновое - 80 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

03 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- СУП: Куриный суп в азиатском стиле - 300 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Котлетки из индейки с картофельным пюре, томат гриль и соусом из болгарского перца - 310 гр
- ДЕСЕРТ: Шоколадный торт с кофейным ликером - 80 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



ОБЕД 2100 РУБ

БАЗОВОЕ СЕТ-МЕНЮ / сервируется до 30 человек

01 | БАЗОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Томаты и печёный баклажан - 190 гр
кубанские томаты, печёный баклажан с аджикой, сыр сулугуни
- СУП: Уха по-фински - 300 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Стейк из индейки гриль с кремом BBQ и брокколи - 320 гр
- ДЕСЕРТ: Топлёное молоко, фундук, облепиха - 110 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | БАЗОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Салат Цезарь с цыплёнком - 200 гр
- СУП: Минестроне - 300 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Кебаб из ягненка с булгуром и томатами - 320 гр
- ДЕСЕРТ: Оливковая панна-котта с цитрусовым джемом - 90 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



УЖИН 1700 РУБ

СТАРТОВОЕ СЕТ-МЕНЮ / сервируется до 30 человек

01 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Русский салат с копчёным лососем - 220 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Филе свинины в беконе, подаётся с пастой фетуччини и соусом из печёных овощей - 300 гр
- ДЕСЕРТ: Саварен апельсиновый с кокосовым кремом - 80 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Салат с цыплёнком и грибами - 220 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Зубатка гриль с цуккини, средиземноморским соусом из каперсов и артишоков - 320 гр
- ДЕСЕРТ: Груша Порто с анисовым кремом и имбирем - 90 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

03 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 3 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Греческий салат - 180 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Шницель из цыплёнка в овсяных хлопьях, подаётся с паровыми овощами и сырным соусом - 310 гр
- ДЕСЕРТ: Малиновый десерт с эстрагоном - 80 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

04 | СТАРТОВОЕ СЕТ МЕНЮ "ВЕГА" | 3 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Карпаччо из сельдерея с яблоком и грейпфрутом - 150 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Оладьи из цуккини с запечёнными томатами и ореховым соусом - 250 гр
- ДЕСЕРТ: Кокосовый пудинг с семенами чиа - 150 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода



УЖИН 2100 РУБ

БАЗОВОЕ СЕТ-МЕНЮ / сервируется до 30 человек

01 | БАЗОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Овощной салат с кукурузой гриль и воздушной сметаной - 170 гр
- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Спринг-роллы с томлёной говядиной - 120 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Судак гриль с жареным картофелем, малосольным огурцом и свекольным соусом - 290 гр
- ДЕСЕРТ: Сливочный кейк со свекольным сорбетом - 110 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | БАЗОВОЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- ЗАКУСКА: Скумбрия гриль с соусом Пондзу, кукурузой и свежими огурцами - 80 гр
- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Грибной жульен с тостами - 150 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Паста фрегола с томлёной говядиной, песто из трав и козьим сыром - 280 гр
- ДЕСЕРТ: Эклер с персиком и лавандой - 80 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



УЖИН 2300 РУБ

ВЕЧЕРНЕЕ СЕТ-МЕНЮ / сервируется до 30 человек

01 | ВЕЧЕРНЕЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- САЛАТ: Ницца салат с тунцом гриль - 170 гр
- ЗАКУСКА: Жареный Сулугуни с рагу из сливы и грецким орехом - 120 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Филе говядины с соусом Борделаз с белыми грибами, толчёным картофелем и овощными голубцами - 270 гр
- ДЕСЕРТ: Шоколадный мусс с ананасом и эстрагоном - 90 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

02 | ВЕЧЕРНЕЕ СЕТ МЕНЮ | 4 БЛЮДА

- САЛАТ: Капрезе салат - 150 гр
- ЗАКУСКА: Тар-тар из говядины на хрустящем бриошь с сыром Пармезан и чесночным кремом - 80 гр
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Стейк из маслянной рыбы с лимонным соусом, и овощным рататуем - 270 гр
- ДЕСЕРТ: Морковный торт, подаётся с мороженым из сливочного сыра и цитрусово-морковным гелем - 120 гр
- Хлебная корзина - 40 гр
- Чай, кофе, вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



ШВЕДСКИЙ СТОЛ



СТАРТОВЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2300 РУБ / сервируется от 30 человек

01 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА:

Русский салат с копчёным лососем - 50 гр

Салат с киноа, свежими овощами и соусом песто - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана

Горчица | “Тысяча островов”

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Морской окунь на гриле с солью из оливок, маслин и томатов черри - 90 гр

Буженина с соусом из лесных грибов - 90 гр

Хрустящий цыплёнок - 70 гр

ГАРНИР:

Булгур с овощами - 70 гр | Цветная капуста запечённая под сыром

со сливочным соусом - 70 гр | Паста фарфалле с соусом Прованс - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Капкейки - 35 гр | Меренга с лимонным курдом - 25 гр

Карамельный крем с абрикосом - 35 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

02 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Вольдорфский салат с сельдереем яблоком и грецким орехом - 50 гр

Салат с телячьим языком и овощами - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана

Горчица | “Тысяча островов”

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Судак в картофеле с лимонным соусом - 90 гр

Медальоны из свиной вырезки с ягодным соусом - 90 гр

Плов с курицей - 100 гр

ГАРНИР:

Овощи на пару с чесночным маслом - 70 гр | Паста пенне - 70 гр

Канадская чечевица томлёная с тимьяном и чесноком - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Эклер - 25 гр | Черничный чиз кейк - 35 гр | Кекс банановый - 35 гр

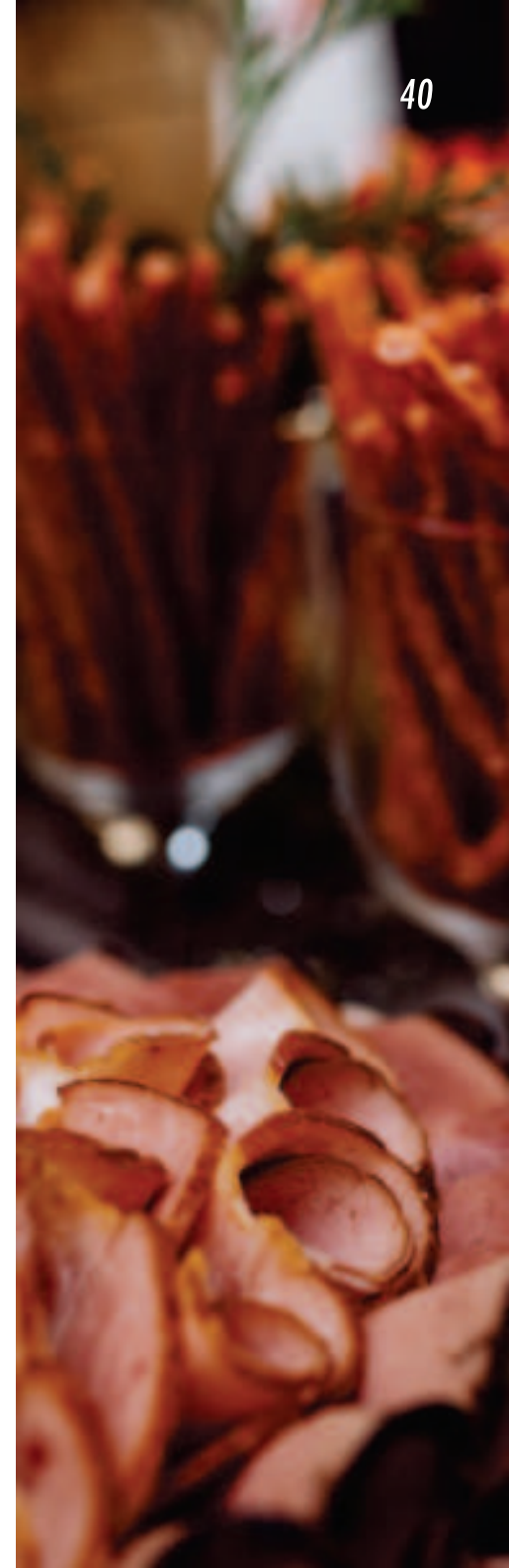
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл:

Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



СТАРТОВЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2300 РУБ / сервируется от 30 человек

03 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Нисуаз - 50 гр | Томаты с адыгейским сыром - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Говяжий язык в устричном соусе с овощами - 100 гр
Пеленгас гриль с соусом из петрушки и каперсов - 90 гр
Лазанья с цыплёнком - 120 гр

ГАРНИР:

Рис Басмати - 70 гр | Картофель запечённый дольки - 80 гр
Овощи на пару - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Ананасовая шарлотка - 25 гр | Торт Прага - 35 гр
Клубничный крем с миндальным печеньем - 45 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

04 | МЕНЮ СТАРТОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Салат с зелёной фасолью и копчёной курицей - 50 гр | Салат Мимоза - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Жареный морской окунь с шафрановым соусом - 90 гр
Кебаб из баранины с гранатовым соусом - 90 гр
Фрикасе из цыплёнка с томатами и овощами - 100 гр

ГАРНИР:

Рис с грибами и луком пореем - 70 гр | Картофель Дюшес - 70 гр
Кенийская фасоль обжаренная с чесноком - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Пирожное «Муравейник» - 30 гр | Тосканская меренга с ягодами - 25 гр
Фруктовый масседуан - 35 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65



БАЗОВЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2500 РУБ / сервируется от 30 человек

01 | МЕНЮ БАЗОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Салат с арктическими креветками - 50 гр

Швейцарский мясной салат - 60 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Карри из ягнёнка с томатами - 100 гр | Треска по-милански - 90 гр

Куриная грудка гриль с соусом «Красное вино» - 90 гр

ГАРНИР:

Чечевица и рис - 60 гр | Жареный картофель с луком - 60 гр

Овощи гриль - 80 гр

ДЕСЕРТ:

Творожный крем на бисквите Матча - 45 гр

Тарталетка с ягодами - 30 гр | Сметанник - 25 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65

02 | МЕНЮ БАЗОВОЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Салат черноморский с кальмарами и снежным крабом - 50 гр | Салат со свёклой в бальзамике, сыром, лесным орехом в медовой винагrette - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | "Тысяча островов"

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Форель морская гриль с соусом Белое вино - 100 гр | Строганов из говядины - 80 гр | Куриные котлеты с соусом из печёного перца BBQ - 90 гр

ГАРНИР:

Мини картофель жареный, фасоль стручковая обжаренная с чесноком - 80 гр

Рис Жасмин - 60 гр | Запечённые баклажаны в соусе Хойсин с кинзой и томатами - 60 гр

ДЕСЕРТ:

Морковный торт - 45 гр | Пай с чёрной смородиной - 35 гр

Верин с клубникой и базиликом - 45 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл: Чай | Кофе | Вода

*суп можно выбрать дополнительно на стр. 65



ВЕЧЕРНИЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2750 РУБ / сервируется от 30 человек

01 | МЕНЮ ВЕЧЕРНЕЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Аджасандал - 50 гр | Салат из бастурмы с грушей и сыром - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | «Тысяча островов»

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, семечки подсолнуха

АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ:

Сыр Сулугуни, Адыгейский сыр, Копчёный сыр, сыр Чечил, мёд, орехи, сухофрукты - 30 гр

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ:

Ветчина, куриный рулет, колбасы, говядина копчёная - 30 гр

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Масляная рыба гриль в соусе из шампанского - 80 гр

Медальоны из говядины в трюфельном соусе - 80 гр

Кок-о-вен: цыплёнок томлёный в красном вине с овощами - 90 гр

ГАРНИР:

Фаршированный картофель с беконом - 80 гр

Брокколи обжаренные с миндалём - 60 гр | Булгур с овощами - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Торт «Три шоколада» - 30 гр | Кекс Мадлен - 25 гр

Груша с сыром Рикотта - 30 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл:

Чай | Кофе | Вода



ВЕЧЕРНИЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ 2750 РУБ / сервируется от 30 человек

02 | МЕНЮ ВЕЧЕРНЕЙ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК

САЛАТЫ:

Салат Табуле - 50 гр | Салат с ростбифом, авокадо и томатами - 50 гр

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 60 гр:

Микс салатов, томаты, огурцы, редис красный, перец болгарский, морковь, стебель сельдерея

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ - 30 гр:

Патиссоны, томаты черри, грибы маринованные, оливки и маслины, перец халапеньо, кукуруза, морковь по-корейски, квашеная капуста, капуста по-грузински, маринованные овощи

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Бальзамическая | Французская | Кетчуп | Майонез | Сметана
Горчица | «Тысяча островов»

КОНДИМЕНТЫ - 20 гр:

Пшеничные крутоны, сыр Фета, гриссини, чипсы из Пармской ветчины

АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ:

Сыр Сулугуни, Адыгейский сыр, Копчёный сыр, сыр Чечил, мёд, орехи, сухофрукты - 30 гр

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ:

Ветчина, куриный рулет, колбасы, говядина копчёная - 30 гр

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Рагу из оленины с можжевельником - 70 гр | Канелони с цыплёнком и шпинатом с сыром Пармезан - 90 гр | Судак гриль с соусом из красной икры - 100 гр

ГАРНИР:

Картофель конфит - 80 гр | Жареные грибы с луком и зеленью - 70 гр
Капуста по-фламандски - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Тарталетка с белым шоколадом и мятой - 25 гр | Ассорти макарун - 30 гр
Морковный Верин - 45 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА - 50 гр

НАПИТКИ - 150 мл:

Чай | Кофе | Вода



ШВЕДСКИЙ СТОЛ - ТЕМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ / сервируется от 30 человек

01 | МЕНЮ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ «КАВКАЗСКИЙ» | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК | 3600 РУБ С ПЕРСОНЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Ассорти домашних сыров с сухофруктами и орехами - 90 гр

Мясное ассорти: суджук, бастурма, индейка - 90 гр

Сациви - 60 гр

Пхали - 70 гр

Салат из печёного баклажана с аджикой томатами и сыром сулугуни - 70 гр

Салат Кавказский - 60 гр

Аджапсандал - 70 гр

Овощное крудите - 60 гр: листья салатов, томаты, огурцы, редис красный, редис дайкон, перец болгарский, стебель сельдерея

Салат из овощей гриль с адыгейским сыром - 40 гр

Русские соленья и маринады - 60 гр: огурцы малосольные, корнишоны, капуста по-грузински, морковь, баклажаны, черемша

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Соус томатный | Соус йогуртовый | Мацони с зеленью | Масло оливковое | Винный уксус | Гранатовый соус

КОНДИМЕНТЫ: семечки, орехи, сухофрукты

СУП:

Харчо - 350 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

Шашлык из баранины с аджикой - 70 гр

Цыпленок табака - 150 гр

Чинахи - 120 гр

Хачапури и осетинские пироги - 80 гр

Долма овощная - 45 гр

Картофель жареный с луком - 50 гр

ДЕСЕРТ:

Восточные сладости в ассортименте - 55 гр | Чурчхелла - 30 гр | Халва - 20 гр

Сезонные фрукты - 100 г

НАПИТКИ - 150 гр: компоты из ягод и фруктов | чай | кофе | вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



ШВЕДСКИЙ СТОЛ - ТЕМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ / сервируется от 30 человек

02 | МЕНЮ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ «КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ» | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК | 3600 РУБ С ПЕРСОНЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Ассорти локальных сыров с каштановым мёдом и вареньем из фейхоа - 40 гр

Кубанские колбасы и копчёности: сало, колбаса из конины, кровяная колбаса, карбонад, копчёный цыплёнок - 60 гр

Сельдь с яблоками по-кубански - 40 гр

Лосось маринованный с черной смородиной - 30 гр

Гречишные блинчики с муссом из копчёной рыбы - 25 гр

Картофельный салат с краковской колбасой - 50 гр

Салат с телячьим языком - 40 гр

Салат из овощей гриль с адыгейским сыром - 40 гр

Овощное ассорти - 60 гр: томаты, огурцы, перец болгарский, листья салатов, сельдерей, свёкла отварная, брокколи, цветная капуста

Русские соленья и маринады - 30 гр: квашеная капуста, фаршированные баклажаны, солёные огурцы, маринованные томаты, грибочки белые солёные, грузди, черемша

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Сметанный соус с томатами и чесноком | Масло льняное | Соус из квасного сусла | Медовый дрессинг

СУП:

Традиционный борщ - 120 гр | Крем-суп из лесных грибов - 120 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

Пеленгас жареный на гриле, подаётся с соусом белое вино и паровыми овощами - 170 гр

Запечённый в сене свиной окорок, подаётся с печёными корнеплодами и соусом из кислых яблок - 160 гр

Пироги с грибами и картофелем, капустой, цыплёнком и сыром - 150 гр

Котлеты по-киевски - 70 гр

Бефстроганов с картофельным пюре - 130 гр

Полба с овощами и маслом петрушки - 60 гр

ДЕСЕРТ:

Желе из смородины и малины с липой - 35 гр | Торт «Графские развалины» - 35 гр

Сметанник с шоколадом и вишней - 40 гр | Морковный торт - 40 гр

НАПИТКИ - 150 гр: чай | кофе | вода



ШВЕДСКИЙ СТОЛ - ТЕМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ / сервируется от 30 человек

03 | МЕНЮ ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ «СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ» | ОТ 30 ЧЕЛОВЕК | 4100 РУБ С ПЕРСОНЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Колбасы и копчёности - 60 гр | Ассорти сыров - 40 гр

Лосось маринованный с каперсами и лаймом - 35 гр

Хумус - 15 гр | Бабагануш - 15 гр

Салат Табуле - 40 гр

Салат из креветок с кальмаром и мидиями - 50 гр

Салат из фенхеля с цуккини и дыней - 35 гр

Салат из картофеля с ростбифом и грибами - 50 гр

Овощное крудите - 60 гр: руккола, микс салатов, томаты 2 вида, огурцы, редис красный соломка, редис дайкон маринованный, перец болгарский, стебель сельдерея, свёкла карамелизированная в бальзамике, авокадо

Антипасты - 60 гр: баклажаны, цуккини, болгарский перец, маринованные оливки и маслины, артишоки, лук в бальзамике, томаты вяленые

КОНДИМЕНТЫ - 30 гр: крутоны пшеничные, разно зерновые, чипсы из прошюто, сыр Фета, сыр пармезан, яйцо отварное, креветки коктейльные, тунец консервированный, кальмар кольца маринованные, орехи, семечки подсолнуха

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТА В АССОРТИМЕНТЕ - 30 гр:

Французский дрессинг | Бальзамический | Тысяча островов | Песто из базилика | Масло оливковое | Винный уксус | Бальзамик

СУП:

Минестроне - 120 гр | Крем суп из спаржи с копчёным лососем - 120 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

Кебаб из ягнёнка - 100 гр

Медальоны из лосося со шпинатом - 110 гр

Рататуй с оливками - 70 гр

Телятина по-Милански с томатным соусом - 110 гр

Рис с белыми грибами - 70 гр

Спагетти с соусами: наполи, соус песто, сыр пармезан, сырный соус - 70 гр

ДЕСЕРТ:

Тирамису - 35 гр | Миндальный мильфей с клубникой - 25 гр | Ассорти сезонных фруктов - 100 гр

Станция с домашним мороженым соусами и топингами - 70 гр

НАПИТКИ - 150 гр: чай | кофе | вода

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



A close-up photograph of a bowl of soup. The soup has a thick, orange-yellow base. It is garnished with fresh green herbs, including basil and scallions, and small pieces of white cheese or cream. Red chili flakes are scattered on top. The bowl is dark, and the background is dark and textured.

СУП МЕНЮ

СУП МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ СУПЫ:

- Крем-суп из спаржи с горганзоллой - 250 гр	350 РУБ
- Японский сливочный суп с морепродуктами - 250 гр	550 РУБ
- Суп лапша куриный - 250 гр	350 РУБ
- Крем-суп из кабачков с луком порей - 250 гр	350 РУБ
- Борщ с говядиной - 250 гр	550 РУБ
- Картофельный суп пармантьер с копчёностями - 250 гр	350 РУБ
- Солянка с каперсами - 250 гр	550 РУБ
- Крем-суп из тыквы и моркови с имбирём - 250 гр	350 РУБ
- Гороховый суп с копчёной грудинкой - 250 гр	450 РУБ
- Тосканский овощной суп с красной фасолью - 250 гр	350 РУБ
- Брокколи крем-суп - 250 гр	350 РУБ
- Уха по-крестьянски - 250 гр	550 РУБ
- Грибной крем-суп - 250 гр	450 РУБ

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ:

- Окрошка с копчёным цыплёнком - 250 гр	450 РУБ
- Свекольный гаспаччо - 250 гр	350 РУБ
- Холодный борщ - 250 гр	350 РУБ

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



A close-up photograph of a wooden tray filled with several bruschetta. Each bruschetta consists of a slice of toasted bread topped with a mixture of diced red tomatoes, fresh basil leaves, and a drizzle of oil. In the background, slightly out of focus, is a small white bowl containing a variety of fresh fruits, including red apples, dark cherries, and pieces of cheese. The overall scene is set on a dark, textured surface, possibly a tablecloth.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

01 | ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ | 1500 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Овощное крудите с соусом Ромеско, сыром Фета, Песто - 35 гр
- Макаруны с белыми грибами - 20 гр
- Брускетта с авокадо, томатом и базиликом - 30 гр
- Панна Котта с крабом, желе из маракуйи, манго и малиной - 35 гр
- Креветки Катаифи - 27 гр
- Канапе с ростбифом, яблоком и грибной икрой - 25 гр
- Солёные снеки с оливковым топинадом - 30 гр
- Фрукты в шоколаде - 40 гр

02 | ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ | 1700 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Сыр Моцарелла с томатами черри и базиликом - 25 гр
- Сельдереи с яблоком и маринованным грецким орехом - 50 гр
- Копчёный лосось на ржаном хлебе - 75 гр
- Рулет из баклажана с рием из копчёной скумбрии - 35 гр
- Копчёная утка с грейпфрутом и баклажаном - 25 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Самоса с картофелем и грибами - 45 гр
- Мини куриные котлеты в Киевском стиле - 30 гр
- Телячьи щёчки томлёные с луком конфи, подаётся с картофелем Пармантье и попкорном из гречи - 50 гр

ДЕСЕРТЫ:

- Оливковая Панна Котта с цитрусовым джемом - 40 гр
- Макарун малина - 25 гр
- Фундучно-шоколадный кекс - 40 гр

03 | ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ | 2100 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Острый баклажан с сыром Сулугуни и соусом Песто из пряных трав на ячменном чипсе - 30 гр
- Томатный Гаспачо с клубникой конфи - 40 гр
- Тар-тар из лосося в канелони из картофеля с авокадо - 45 гр
- Креветка со спаржей, соусом из голубого сыра, крембл с чернилами каракатицы - 40 гр
- Канапе с ростбифом, яблоком и грибной икрой - 25 гр
- Мини-Цезарь с цыплёнком - 30 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Спринг роллы с овощами - 40 гр
- Брошеты из филе цыплёнка карри - 35 гр
- Паровой сибас с цуккини и томатами, в соусе из шампанского - 45 гр

ДЕСЕРТЫ:

- Тирамису с клубникой - 35 гр
- Мини-эклер с лавандой - 38 гр
- Фруктовое ассорти - 50 гр



МЕНЮ КОНСТРУКТОР

РЫБНЫЕ КАНАПЕ:

- Ложный томат с сыром страчателла и прошутто из тунца - 30 гр	250 РУБ
- Копчёный лосось на ржаном хлебе - 75 гр	250 РУБ
- Конфеты из копчёного лосося со сливочным сыром - 30 гр	200 РУБ
- Мини картофель с лососем и луковым мармеладом - 30 гр	230 РУБ
- Корнет с крабом - 20 гр	250 РУБ
- Корнет с острым тар-таром из тунца - 20 гр	250 РУБ
- Тар-тар из лосося в канелони из картофеля с авокадо - 45 гр	290 РУБ
- Татаки из тунца с овощами и соусом унаги - 30 гр	230 РУБ
- Перепелиное яйцо пашот с красной икрой, крамбл из чёрного хлеба, укропная эмульсия - 15 гр	230 РУБ
- Креветки катаифи - 27 гр	250 РУБ
- Креветка со спаржей, соусом из голубого сыра, крамбл с чернилами каракатицы - 40 гр	280 РУБ
- Краб с сыром страчателла с цуккини, томатами и соусом понзу - 35 гр	315 РУБ
- Рулет из баклажана с рием из копчёной скумбрии - 35 гр	230 РУБ
- Маринованные мидии с салатом табуле - 35 гр	230 РУБ

МЯСНЫЕ КАНАПЕ:

- Канапе с ростбифом, яблоком и грибной икрой - 25 гр	230 РУБ
- Копчёная утка с грейпфрутом и баклажаном - 25 гр	270 РУБ
- Ягнёнок с томатной сальсой на картофельном блинчике - 40 гр	330 РУБ
- Флан из фуа-гра со свежими ягодами - 25 гр	250 РУБ
- Канапе с пармой и маринованной грушей - 35 гр	230 РУБ
- Салат с копчёной курицей и грибами - 40 гр	160 РУБ
- Цыплёнок в ореховом соусе - 30 гр	180 РУБ
- Мини-цезарь с цыплёнком - 30 гр	230 РУБ



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Самоса с картофелем и грибами - 45 гр	130 РУБ
- Спринг-роллы с овощами - 40 гр	130 РУБ
- Спринг-роллы с цыплёнком и грибами муэр - 40 гр	180 РУБ
- Спринг-роллы с томлёной говядиной - 40 гр	230 РУБ
- Грибной жульен с ароматом черного трюфеля - 50 гр	230 РУБ
- Телячьи щёчки томлёные с луком конфи, подаётся с картофелем пармантье и попкорном из гречи - 50 гр	250 РУБ
- Мини куриные котлеты в киевском стиле - 30 гр	230 РУБ
- Брошеты из свинины терияки - 40 гр	210 РУБ
- Брошеты из филе цыплёнка карри - 35 гр	180 РУБ
- Утка конфи с полентой (ромекин) - 50 гр	230 РУБ
- Сом глазированный в соусе унаги, мангольд, миндальное молочко - 50 гр	280 РУБ
- Овощной тиан - 40 гр	130 РУБ
- Медальон из говядины с лесными грибами - 50 гр	360 РУБ
- Паровой сибас с цуккини и томатами в соусе из шампанского - 45 гр	360 РУБ
- Медальон из лосося со шпинатом и апельсиновым соусом - 50 гр	300 РУБ
- Барабулька по-сочински с соусом Айоли - 30 гр	180 РУБ

ОВОЩНЫЕ КАНАПЕ:

- Сыр Моцарелла с томатами черри и базиликом - 25 гр	180 РУБ
- Сыр Горгонзола с сельдереем и клубникой - 25 гр	180 РУБ
- Подвяленная свёкла в соусе из черной смородины с молодым сыром - 50 гр	180 РУБ
- Сельдерей с яблоком и маринованным грецким орехом - 50 гр	180 РУБ
- Спаржа с перепелиным яйцом пашот, мусс из сыра пармезан - 20 гр	180 РУБ
- Макаруны с сыром Дорблю - 20 гр	115 РУБ
- Макаруны с белыми грибами - 20 гр	115 РУБ
- Солёные снеки с оливковым топинадом - 30 гр	115 РУБ
- Снеки пеперони с сыром Пармезан - 30 гр	180 РУБ
- Сыр Чечил с аджикой и маринованным виноградом - 20 гр	130 РУБ
- Острый баклажан с сыром сулугуни с соусом Песто из пряных трав на ячменном чипсе - 30 гр	150 РУБ
- Овощное крудите с соусом Ромеско, сыром Фета, и соусом Песто - 35 гр	180 РУБ
- Томатный Гаспачо с клубникой конфи - 40 гр	160 РУБ
- Брускетта с авокадо, томатом и базиликом - 30 гр	200 РУБ

МЕНЮ КОНСТРУКТОР

ДЕСЕРТЫ:

- Тирамису с клубникой - 35 гр	200 РУБ
- Фундучно-шоколадный кекс - 40 гр	160 РУБ
- Торт «Три шоколада» - 40 гр	200 РУБ
- Макарун малина - 25 гр	115 РУБ
- Макарун фисташка - 25 гр	180 РУБ
- Макарун лайм - 25 гр	115 РУБ
- Профитроли со смородиной, клубникой и кокосом - 30 гр	115 РУБ
- Десерт «Павлова» - 35 гр	200 РУБ
- Тарталетка с шоколадом и мятой - 30 гр	175 РУБ
- Верин с клубникой и базиликом - 40 гр	200 РУБ
- Мини-эклер с лавандой - 38 гр	175 РУБ
- Чернично-лимонное пирожное с маршмелоу - 40 гр	115 РУБ
- Оливковая «Панна Котта» с цитрусовым джемом - 40 гр	130 РУБ
- Шоколадные птифуры с ромом и изюмом - 35 гр	145 РУБ
- Тарталетка лимонная - 25 гр	115 РУБ
- Фрукты в шоколаде - 40 гр	175 РУБ
- Фруктовое ассорти - 50 гр	115 РУБ
- Фруктовый салат с ягодами - 40 гр	175 РУБ



ГАЛА МЕНЮ



ГАЛА МЕНЮ -3000 РУБ

01 | ГАЛА МЕНЮ

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА: Тар-тар из гребешка - 90 гр
Морской гребешок, икорные сливки, яблоко, подается с чипсами из водорослей

САЛАТ: Салат из печёных перцев и фейхоа - 150 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Черноморская барабулька - 90 гр
Барабулька, овощи рататуй, крем из цветной капусты

СОРБЕТ: Малиново-клубничный - 50 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Утка - 200 гр
Утиная грудка 9 суточного сухого вызревания, апельсиновая полента, сезонная зелень соте
или

Сом - 230 гр
Сом в солодовой глазури, абрикосы, цветная капуста

ДЕСЕРТ: Шоколадный мусс с ананасом и эстрагоном - 90 гр

Хлебная корзина - 40 гр
Чай, кофе, вода

02 | ГАЛА МЕНЮ

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА: Смореброд с лососем - 80 гр

САЛАТ: Маринованные овощи по-кубански - 120 гр
Печёный баклажан, лук, перец и томаты в пряном маринаде, домашний сыр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Консоме из говядины с грибами - 120 гр
Крепкий мясной бульон с грибами, травяной микс, грибная икра на поджаренной бриошь

СОРБЕТ: Лимонно-лаймовый - 50 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО: Ягнёнок - 250 гр
Ягнёнок с соусом розмарин, печёный баклажан, печёный перец, песто черемши, луковая эспума
или

Сибас - 250 гр
Филе сибаса на пару, цуккини, соус из шампанского, тёплые томаты, хрустящий фенхель

ДЕСЕРТ: Пирожное «Павлова» - 80 гр

Хлебная корзина - 40 гр
Чай, кофе, вода



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

01 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 4600 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Русские соленья - 45 гр
малосольные огурчики, солёные огурцы, грибы, квашеная капуста, мочёные яблоки
- Красная икра с блинчиками и традиционными гарнирами - 200 гр
- Форель маринованная с чёрной смородиной - 30 | 15 гр
- Смореброд с анчоусом и салатом Винегрет - 45 | 25 гр
- Буженина с маринованными овощами по-кубански с горчичным соусом и хреном - 60 гр
- Бастурма собственного приготовления с яблочным чатней и мягким сыром с Аджикой - 60 гр
- Колбасы и копчёности - 60 гр

САЛАТ:

- Русский салат с копченым лососем - 100 гр
- Острый салат с цыплёнком в восточном стиле - 90 гр
- Салат из сезонных овощей с адыгейским сыром - 70 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Сельдерей и грибы - 70 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

- Подкопчённый сом, абрикосы, соус из зелёных томатов - 300 гр
или
- Телятина в соусе Борделаз с суфле из сыра Грана падано и картофеля, крем BBQ - 300 гр

ДЕСЕРТ:

- Шоколадный шантильи с фисташковым крем-брюле и вишней в роме - 90 гр
- Хлебная корзина
- Соусы (Песто, Ромеско, оливковое масло) - 60 гр
- Чай, кофе, вода

02 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 4900 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Антипаста - 60 гр
артишоки, томаты вяленые, каперсы, оливки и маслины, лук в бальзамике
- Гравлак с горчичным соусом и каперсами - 50 гр
- Масляная рыба горячего копчения с соусом из петрушки - 45 гр
- Тигровые креветки с овощами и прованскими травами - 35 гр
- Вителло тоннато - 60 гр
- Галантин из цыплёнка - 40 гр
- Сыровяленая говядина Брезолла с грушей - 60 гр
- Террин из кролика с фисташками, желе из сотерна 50 | 10 гр

САЛАТ:

- Капрезе салат - 90 гр
- Салат с копчёной уткой, абхазскими мандаринами и куриными сердечками гриль в аджике - 100 гр
- Ницца салат с тунцом - 70 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

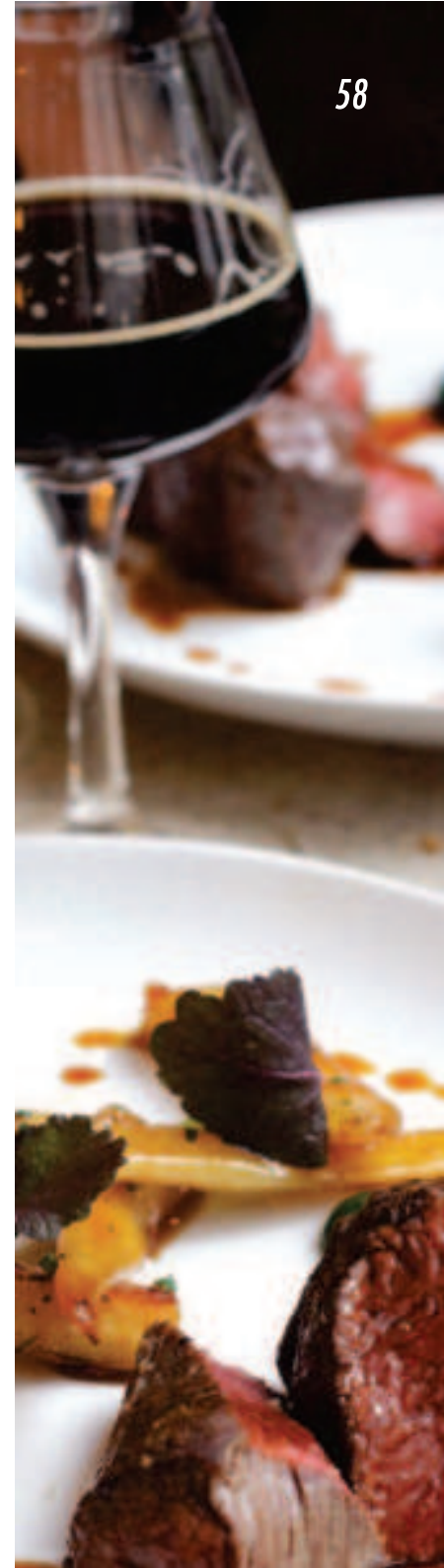
- Черноморские рапаны с салатом, водорослями и кабачком, подаются с икорными сливками и маринованным редисом - 60 | 10 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

- Филе лосося с овощами рататут и соусом из петрушки и каперсов - 140 | 150 гр
или
- Утка с яблоками, чёрным рисом и брусникой - 170 | 150 гр

ДЕСЕРТ:

- Сфера из белого шоколада с ванильным кремом и грейпфрутовым желе - 90 гр
- Фруктовое ассорти - 100 гр
- Хлебная корзина
- Соусы (Песто, Ромеско, оливковое масло) - 60 гр
- Чай, кофе, вода



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

03 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 5500 РУБ

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА:

- Черноморская ставридка, соус Пондзу, устричный крем и пастернак конфи - 75 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Антипасты
(Артишоки, томаты вяленые, каперсы, оливки и маслины, лук в бальзамике) - 90 гр
- Ассорти сыров с чатней из груши и сухофруктами
(Камамбер, Горганзола, Грюйер, Эменталь) - 80 гр
- Аджасандал - 60 гр
- Острый тар-тар из тунца с авокадо - 70 гр
- Картофельные канелони с тар-таром из лосося, зелёным луком и копчёной сметаной - 50 гр
- Тальятта из говядины с соусом Ромеско, артишоками, перцем и сыром Пармезан - 90 гр
- Террин из утки с трюфелем - 80 гр
- Прощутто с различными топингами - 80 гр

САЛАТ:

- Салат из артишоков с пармской ветчиной и сыром Страчателла - 60 гр
- Копчёный лосось, киноа, спаржа, томаты - 80 гр
- Салат из перепёлки с яблоками и кремом Пармезан - 70 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Лангустины гриль с авокадо, соусом Биск и крамблом из копчёного риса - 70 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

- Сибас приготовленный на пару с кремом из фенхеля и томатами - 120 | 140 гр
или
- Филе говядины с соусом из сморчков, стейком из сельдерея и белыми грибами и морковью - 120 | 140 гр

ДЕСЕРТ:

- Солёная карамель и шоколад (Шоколадно-арахисовый ганаш, мороженое из поп корна) - 120 гр
- Фруктовое ассорти - 150 гр
- Хлебная корзина
- Соусы (Песто, Ромеско, оливковое масло) - 60 гр
- Чай, кофе, вода



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

04 | БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | 5900 РУБ

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА:

- Тунец гриль со свежей клубникой и базиликом - 150 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Хумус с печёной паприкой и крутонами, маринованные маслины, паштет из домашней птицы - 60 гр
- Ассорти сыров с чатней из груши и сухофруктами (Камамбер, Горганзола, Грюйер, Эменталь) - 80 гр
- Овощной террин с сыром Пармезан - 50 гр
- Ролл из баклажана с рием из копчёной скумбрии - 30 гр
- Гравлак с каперсами и хреном - 35 | 10 гр
- Гребешок с кремом из кукурузы и кокосовым молоком - 30 гр
- Вителло тоннато - 80 гр
- Террин из утки с трюфелем - 50 гр
- Колбасы и копчёности (Брезаола, Пармская ветчина, копчёные колбасы) - 60 гр

САЛАТ:

- Салат с креветками цуккини и соусом васаби - 60 гр
- Салат с уткой конфи и ростками фасоли - 80 гр
- Салат из рукколы с инжиром и козьим сыром - 70 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Скампи с рисом Неро и красным карри - 40 | 30 гр

ОСНОВНОЕ БЛЮДО:

- Филе палтуса под желе из водорослей, подаётся со спаржей - 260 гр или
- Филе говядины с соусом Беарнез с белым шоколадом, и канелони из сельдерея, фаршированные овощами - 280 гр

ДЕСЕРТ:

- Мята с шоколадом (Мятное парфе, горький шоколадный мусс, бисквит матча) - 90 гр
- Хлебная корзина
- Соусы (Песто, Ромеско, оливковое масло) - 60 гр
- Чай, кофе, вода



МЕНЮ НАПИТКОВ



МЕНЮ НАПИТКОВ

01 | КАРТА ВИН

Игристое вино, Абрау-дюрсо, Россия, полусладкое - 0.75 л	1900 РУБ
Игристое вино, Абрау-дюрсо, Россия, брют - 0.75 л	1900 РУБ
Игристое вино, Просекко Солиго, Италия - 0.75 л	3600 РУБ
Вино белое Амфитрион Совиньон Блан, Россия, сухое - 0.75 л	2100 РУБ
Вино красное Амфитрион Каберне, Россия, сухое - 0.75 л	2100 РУБ
Вино белое Виньети дель Соле Соаве, Италия, полусухое - 0.75 л	2250 РУБ
Вино красное Виньети дель Соле Санджовезе, Италия, полусухое - 0.75 л	2250 РУБ
Вино белое Вилальта Бланко Арагон, Испания, сухое - 0.75 л	1800 РУБ
Вино красное Вилальта Тинто Арагон, Испания, сухое - 0.75 л	1800 РУБ

02 | КРЕПКИЕ НАПИТКИ

Водка:	3000 РУБ
Царская оригинальная - 0.5 л	2400 РУБ
Водка Русский Стандарт оригинальная - 0.5 л	
Виски:	
Чивас 12 лет - 0,7 л	13860 РУБ
Джим Бим - 0,7 л	5460 РУБ
Джемесон - 0,7 л	7000 РУБ
Коньяк:	
Курвазье VS - 0,7 л	11900 РУБ
Арарат 3 года - 0,7 л	6300 РУБ

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%.
Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора



МЕНЮ НАПИТКОВ

03 | ПИВО

Туборг грин - 0,5 л

350 РУБ

Кроненбург 1664 фильтрованный - 0,46 л

650 РУБ

Кроненбург Блан - 0,46 л

650 РУБ

04 | БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кола - 0.25 л

265 РУБ

Фанта - 0.25 л

265 РУБ

Спрайт - 0.25 л

265 РУБ

Швепс - 0.25 л

265 РУБ

Сок Рич в ассортименте, тетрапак - 1 л

550 РУБ

Сок Рич в ассортименте, стекло - 0,2 л

350 РУБ

Вода минеральная Горная вершина в ассортименте, стекло - 0.5 л

180 РУБ

Вода минеральная Роза Хутор в ассортименте, пэт - 0.5 л

130 РУБ

Морс в ассортименте - 1 л

600 РУБ

Цены указаны в рублях и включают НДС 20%

Дополнительно начисляется 10% сервисного сбора





pullman
HOTELS AND RESORTS

MERCURE
HOTELS

H8591-SL11@ACCOR.COM | 8 862 262 97 30