

# Stroganoff banquet

Действительно с 19.06.2017

## Фуршетные закуски для встречного коктейля, чтобы скрасить гостям ожидание

Канаше с лососем слабой соли	25	90
Канаше с сыром и виноградом	25	60
Канаше с рулетиком из ветчины	25	40
Маринованный ростбиф на шпажке	25	120
Тарталетка с щучьей икрой	25	90
Тарталетка с красной икрой	25	150
Шпажка Лосось Татаки	25	90
Шпажка Капрезе с моцареллой	25	120
Шпажка с тигровой креветкой Сальса	25	170
Шпажка с угрём под соусом Унаги	25	170

## Холодные закуски

### Овощные, грибные, сырные

Фруктовая ваза (ананас, груша, виноград, яблоко, апельсин, киви, клубника)	1800	900
Арбуз, дыня (по сезону)	кг	450
Черешня (по сезону) кг		600
Клубника (по сезону) кг		650
Рулетики из баклажан с пряным сыром	200/30	380
Ассорти солений (сол. огурцы, кваш капуста, сол. томаты, баклажаны, маринов. в аджике)	100/100/100/100/5	540
Соленые маслята с луком и сметаной	200/50	360
Гриль-закуска из баклажан и паприки с сыром Фета	220/30	420
Тарталетка свежей зелени (укроп, петрушка, кинза, базилик, зеленый лук)	30/30/30/30/30	280
Свежие овощи (томаты, огурцы, редис, зеленый лук)	350/50	290

### Рыбные закуски

<u>Рыбная тарелка</u> (составляется из любых выбранных Вами продуктов):	50 зр	
Филе палтуса холодного домашнего копчения		220
Сиг холодного копчения		340
Муксун холодного копчения		340
Лосось слабой соли		290
Угорь, в соусе Унаги		290
*****		
Тар-тар из форели на подушке из авокадо, конкасе из томатов и ялтинского лука	240/20	650
Сельдь с отварным картофелем и репчатым луком	280/60	360

### Мясные закуски

<u>Мясная тарелка</u> (составляется из любых выбранных Вами продуктов):	50 зр	
Телячий отварной язык в пряных травах с соусом "Хрен"		190
Буженина домашнего приготовления с чесноком, морковью и горчицей		190
Куриный рулет с сладкой паприкой		110
Рулетики из ветчины с сырной начинкой		110
Ростбиф из мраморной говядины		220
Паштет из кроличьей печени с гренками	140/120	420
Терин куриный с фисташками	300/20	450
Винная закуска с брускетой (Ростбиф, саями Милано, сыр Гарганзола, сыр Пармезан)		690

# Stroganoff banquet

## Салаты

Салат из телячьего языка с черносливом, грибами и орехами	220/40	450
Салат с лососем горячего копчения и обжаренным картофелем	180/20	450
Традиционная «Сельдь под Шубой»	300/20	390
Классический Столичный салат с курицей (или Оливье с колбасой)	215	290
Салат с обжаренной говядиной, томатами, оливками и соусом "Бальзамик"	250/2	540
Салат Домашний с копченой треской, луком и картофелем	220	350
Винегрет с солеными грибами	250/2	290
Салат Охотничий с подкопченной курицей, свиным балыком, и маринованными опятами	220/10	490
Салат с авокадо, телячьим языком, свежими огурцами и салатными листьями	225/10	590

## Блюда от Шеф-повара

(могут подаваться, как горячая закуска или как основное блюдо)

*выход* цена, руб.

Судак, фаршированный муссом из лосося с креветками (мин 2 кг)	1 кг	3900
Лосось горячего копчения с лимоном и розовым перцем (мин 1,5 кг)	1кг	3900
Гусь целиком, фаршированный капустой с клюквой и пряными травами (мин 3 кг)	1кг	3500
Утка целиком, запеченная с яблоками, фламбированная коньяком	1 шт	2100
Телячий окорок с горчичным соусом, от 7 кг	1кг	2400

## Горячие закуски

Баклажаны запеченные с томатами, сыром фета и соусом Эстрагон	100/50	160
Рулетики из хрустящего рисового теста	50/5	160
• с курицей в кисло-сладком соусе		
• с овощами и грибами		
Домашняя Ачма с сыром Сулугуни	50	120
Жульен со сливками и сыром Пармезан	100	160
• с курицей и грибами		
• с грибами		
Крабовый жульен с сыром Пармезан	100	250
Жареный фермерский сыр с брусничным соусом	200/30	400
Пирог с кроликом на тонком слоёном тесте с грибным соусом (8 кус)	800/50	660

## Горячие блюда

Стейк из Мурманского палтуса, овощным соте	190/160/30	790
Филе лосося с жареными овощами и молодым картофелем	150/100/50/50	790
Стейк из говяжьей грудинки с овощным соте	140/100/50	790
Стейк из филе говядины с овощами и фирменным соусом Строгановф	150/150/50	890
.....		
Грудка куриная - гриль с картофельным пюре и грибным соусом	150/200/50/50	550
Половинка цыпленка с домашней аджикой и картофелем айдахо	270/30/200/30	550
Свиная шея с грибным соусом и картофелем Айдахо	160/200/50	550
Треска в золотистой корочке с пюре	160/180/50	550

# Stroganoff banquet

## Выпечка из собственной пекарни

Фоккачо с томатами и соусом Песто	220
Хлебная корзина (багет черный и белый) на 4 чел	140
Пирожок с курицей	60
Пирожок с яйцом и луком	60
Пирожок с картофелем и укропом (слоёное тесто)	90
Пирожок с вишней	60
Булочка с корицей	70
Булочка с маком	70
Каравай «Свадебный»	<i>шт</i> 600

## Десерты от шеф-кондитера

(цена указана в рублях за 1 кг в базовом оформлении)

Торт суфле Манго-Маракуйя	<i>1 кг</i>	2000
Торт суфле Черносмородиновый	<i>1 кг</i>	2000
Торт Наполеон	<i>1 кг</i>	1800
Торт Тирамису	<i>1 кг</i>	2000
Торт Шоколадно-Малиновый	<i>1 кг</i>	2000
Чиз-кейк домашний	<i>1 кг</i>	1800
Торт Морковный	<i>1 кг</i>	1800
Торт Птичье Молоко	<i>1 кг</i>	2000
Торт Йогуртовый	<i>1 кг</i>	2000
Фейерверк для торта	<i>шт</i>	250
Свеча маленькая для торта	<i>шт</i>	10

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

### ОФОРМЛЕНИЕ ТОРТА

ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАКАЗУ (по эскизам заказчика)

Работа по оформлению (спец-заказ торта)	<i>шт</i>	1200
Лепка декора (фигурки, цветы и т.д.)	<i>ед</i>	150
Материал для декора «Петинис»	<i>100гр</i>	160
Материал для декора «Сахарная паста»	<i>100гр</i>	90
Материал для декора «Марципан»	<i>100гр</i>	140
Фотография на сахарной бумаге	<i>шт</i>	900
Фотография на вафле	<i>шт</i>	600