

A top-down view of a wooden surface covered with various spices and ingredients. In the top left, a pizza is partially visible. In the top right, there are two white eggs and some green herbs. In the bottom left, there are several red tomatoes and a red chili pepper. In the bottom right, a rolling pin is visible, dusted with white powder. The background is a wooden surface with scattered spices, including black peppercorns, orange seeds, and a cinnamon stick.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Да Вивши



Вес/гр. Цена/руб.

## ЗАКУСКИ

<b>Сельдь с маринованным луком и молодым картофелем</b> <i>(Сельдь, картофель, маринованный лук, укроп)</i>	<b>230</b>	<b>230</b>
<b>Ассорти сыров с орехами и мёдом</b> <i>(Сыр пармезан, сыр скаморца, сыр чеддер, сыр маасдам, мёд, виноград, грецкие орехи)</i>	<b>160</b>	<b>580</b>
<b>Мясное ассорти с розмарином</b> <i>(Говяжий язык, куриный рулет, шпек, карбонат, ветчина, томаты черри, розмарин)</i>	<b>290</b>	<b>620</b>
<b>Рыбное ассорти</b> <i>(Масляная рыба, кета, сёмга, скумбрия копчёная, лимон)</i>	<b>300</b>	<b>670</b>
<b>Ассорти из свежих летних овощей</b> <i>(Томаты, огурцы, редис, болгарский перец, петрушка)</i>	<b>400</b>	<b>260</b>
<b>Ассорти солений из погребка</b> <i>(Опята маринованные, корнишоны, маринованные томаты черри, черемша, капуста квашеная, маринованный чеснок, маринованный лук, оливки, петрушка)</i>	<b>390</b>	<b>280</b>
<b>Сезонное фруктовое ассорти</b>	<b>1500</b>	<b>800</b>
<b>Карпаччо из лосося</b> <i>(Филе лосося, сыр пармезан, салат руккола, пикантный соус, лимон)</i>	<b>130</b>	<b>500</b>
<b>Карпаччо из телятины</b> <i>(Телятина, сыр пармезан, салат руккола, пикантный соус)</i>	<b>130</b>	<b>430</b>
<b>Шампиньоны фаршированные (5 шт.)</b> <i>(Шампиньоны, лук, сливки, сыр, укроп)</i>	<b>450</b>	<b>400</b>

## ЖУЛЬЕНЫ

<b>Жульен с говяжьим языком</b> <i>(Язык говяжий, лук репчатый, шампиньоны, сыр, сливки, соль)</i>	<b>120</b>	<b>170</b>
<b>Жульен с курицей и грибами</b> <i>(Курица, лук репчатый, шампиньоны, сыр, сливки, соль)</i>	<b>120</b>	<b>150</b>

## ТАРТАЛЕТКИ

<b>Тарталетки с сыром фета и томатами</b> <i>(Тарталетка, сыр фета, томаты, чеснок, укроп)</i>	<b>40</b>	<b>50</b>
<b>Тарталетки с икрой</b> <i>(Тарталетка, икра красная, масло сливочное, укроп)</i>	<b>30</b>	<b>55</b>

## КАНАПЕ

<b>Канapé фруктовое (2 шт.)</b> <i>(Виноград, груша, яблоко, киви)</i>	<b>100</b>	<b>50</b>
<b>Канapé с виноградом (2 шт.)</b> <i>(Виноград, сыр пармезан)</i>	<b>65</b>	<b>95</b>
<b>Канapé с семгой и гренками (2 шт.)</b> <i>(Лосось слабосоленый, крутоны, оливки)</i>	<b>60</b>	<b>105</b>
<b>Канapé греческое (2 шт.)</b> <i>(Сыр фета, томаты, огурцы, оливки)</i>	<b>75</b>	<b>50</b>

## РУЛЕТКИ

<b>Рулетки с ветчиной (2 шт.)</b> <i>(Ветчина, чеснок, сыр, майонез домашний)</i>	<b>85</b>	<b>50</b>
<b>Рулетки с баклажаном (2 шт.)</b> <i>(Баклажан, чеснок, сыр, майонез домашний)</i>	<b>50</b>	<b>50</b>

## БУТЕРБРОДЫ

<b>Бутерброд с лососем</b> <i>(Багет, лосось слабосоленый, сливочное масло, лимон, укроп)</i>	<b>60</b>	<b>80</b>
<b>Бутерброд с икрой лосося</b> <i>(Багет, икра красная лососевая, сливочное масло, лимон, укроп)</i>	<b>50</b>	<b>60</b>



## САЛАТЫ

	Вес/гр.	Цена/руб.
<b>Деревенский</b> (Томаты, сыр моцарелла в рассоле, чабатта, оливковое масло, тыквенное масло, черный молотый перец, соль)	200	320
<b>Цезарь с курицей</b> (Куриное филе, салат романо, салат айсберг, сыр пармезан, томаты черри, пшеничные крутоны, соус Цезарь)	190	320
<b>Цезарь с креветками</b> (Креветки тигровые, салат романо, салат айсберг, сыр пармезан, томаты черри, пшеничные крутоны, соус Цезарь)	180	460
<b>Греческий</b> (Томаты, огурцы, перец болгарский, салат айсберг, сыр фета, маслины, лук красный, пикантный соус)	290	340
<b>Горячий салат с телятиной</b> (Филе телятины, болгарский перец, баклажан, репчатый лук, соус Наршараб, чеснок, перец чёрный молотый)	200	440
<b>Тёплый салат с баклажанами</b> (Баклажаны в кляре, томаты, сыр моцарелла, соевый соус, кунжут)	250	340
<b>Куриный фарс</b> (Салат айсберг, томаты черри, куриное филе, пикантная заправка, перец чили)	150	290

## СУПЫ

<b>Тыквенный крем-суп</b> (Тыква, картофель, лук репчатый, сливки, гренки)	280	260
<b>Том Ям</b> (Бульон овощной, мидии в створках, кальмар, креветки тигровые, лук порей, осьминог, паста том ям, чеснок, кокосовое молоко, кинза)	370	430
<b>Харчо</b> (Говядина, рис, морковь, лук, бульон, кинза, хмели-сунели, чеснок, табаско, томатная паста, перец чёрный молотый, соль)	270	310
<b>Пельмени по-домашнему</b> (Пельмени из говядины ручной лепки, бульон, сметана, столовый уксус, укроп)	420	320
<b>Суп лапша с куриной грудкой</b> (Бульон, лапша, курица отварная, морковь, соль)	270	300
<b>Шурпа из баранины</b> (Баранина, картофель, перец болгарский, лук репчатый, зира, морковь, горох нут, кинза)	550	480
<b>Шурпа из говядины</b> (Говядина, картофель, перец болгарский, лук репчатый, зира, морковь, горох нут, томат, кинза)	530	390

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

<b>Утиная грудка в апельсиновом соусе</b> (Утиная грудка, апельсиновый соус, сливки, цедра апельсина)	370	830
<b>Стейк Шато Бриан с томленными овощами</b> (Филе говядины, лук, морковь, перец чили, цуккини, баклажан, розмарин)	400	920
<b>Стейк из свиной шеи</b> (Свиная шея, томаты черри, кисло-сладкий соус, перец чили, тимьян, перец черный молотый, соль)	260	630
<b>Телячьи медальоны под сливочным соусом</b> (Телячья вырезка, болгарский перец, цуккини, баклажаны, лук репчатый, чёрный молотый перец, соль)	430	820
<b>Куриная грудка на пару</b> (Куриное филе, болгарский перец, корень сельдерея, кедровые орехи, сливочное масло, лимон, чёрный молотый перец, соль)	200	490
<b>Казан-кебаб из телятины</b> (Вырезка из телятины, картофель, морковь, лук, томаты, зира, соль, перец черный молотый)	360	380
<b>Азу по-Казански</b> (Вырезка из телятины, картофель, лук репчатый, огурцы соленые, томатная паста, зира)	360	360
<b>Люля по-Татарски</b> (Фарш говяжий, баклажан, перец болгарский, лук репчатый, цуккини, томатная паста, кинза, зира)	270	380



Вес/гр. Цена/руб.

## РЫБА

<b>Сибас с цветными овощами</b> (Сибас, брокколи, томаты черри, фасоль стручковая, морковь, соевый соус, лимон, тимьян, соус Цезарь)	<b>310</b>	<b>740</b>
<b>Дорадо запеченная</b> (Дорадо, томаты, корень сельдерея, тимьян, лавровый лист, лимон, чеснок, соль, петрушка, белое вино)	<b>590</b>	<b>730</b>
<b>Стейк из лосося под соусом Шампань</b> (Филе лосося, соус на основе игристого вина, сливки, чеснок, тимьян, лавровый лист)	<b>240</b>	<b>600</b>

## ПИЦЦА

<b>Да Винчи</b> (Соус Неаполитано, ветчина, сыр голландский, опята маринованные, орегано)	<b>500</b>	<b>430</b>
<b>Маргарита</b> (Соус Неаполитано, томаты, сыр голландский, орегано)	<b>430</b>	<b>300</b>
<b>Поло Песто</b> (Соус Неаполитано, куриное филе, шампиньоны, сыр голландский, соус Песто)	<b>520</b>	<b>410</b>
<b>Карбонара</b> (Соус Неаполитано, бекон, шампиньоны, лук красный, сыр голландский, орегано)	<b>500</b>	<b>450</b>
<b>Четыре сыра</b> (Соус Неаполитано, сыр маасдам, сыр скаморце, сыр пармезан, сыр голландский, орегано)	<b>410</b>	<b>440</b>
<b>Фермерская</b> (Соус Неаполитано, ветчина, солёные огурцы, картофель фри, моцарелла, сыр голландский, орегано)	<b>580</b>	<b>580</b>
<b>Пепперони</b> (Соус Неаполитано пепперони, сыр голландский, орегано)	<b>490</b>	<b>450</b>
<b>Мясной пир</b> (Соус Неаполитано, куриное филе, охотничьи колбаски, шампиньоны, пепперони, сыр голландский, орегано)	<b>550</b>	<b>600</b>
<b>Пицца 4 сезона</b> (Соус Неаполитано куриное филе, шампиньоны, пепперони, томаты, сыр голландский, орегано)	<b>560</b>	<b>520</b>

## ГАРНИРЫ

<b>Картофель отварной</b> (Картофель, масло сливочное, укроп)	<b>200</b>	<b>150</b>
<b>Картофельные дольки</b> (Картофель, розмарин, чеснок, соль, перец чёрный молотый)	<b>210</b>	<b>150</b>
<b>Картофель фри</b>	<b>150</b>	<b>150</b>
<b>Овощи на гриле</b> (Томаты, баклажаны, цуккини, перец болгарский, шампиньоны, лук порей, чеснок)	<b>290</b>	<b>280</b>
<b>Рис с овощами</b> (Рис, цуккини, болгарский перец, соль)	<b>200</b>	<b>150</b>

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

<b>Булочка 8 злаков</b> (ржаная, пшеничная)	<b>40</b>	<b>40</b>
<b>Хачапури по-аджарски</b> (Тесто дрожжевое, сыр фета, яйцо, голландский сыр)	<b>320</b>	<b>280</b>
<b>Фокачча с сыром и розмарином</b> (Тесто, сыр голландский, розмарин)	<b>120</b>	<b>100</b>

## СОУСЫ

<b>Майонез</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
<b>Кетчуп</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
<b>Барбекю</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Неаполитано</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Цезарь</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Брусничный</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Горчичный</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Сырный</b>	<b>50</b>	<b>100</b>