



Холодные закуски

Завитки из баклажанов фаршированные

Золотистые рулетики из обжаренных баклажанов, фаршированы на выбор начинкой из: грецких орехов; сыра

200 грамм
280,00р

Холодец

Приготовлен по старинному рецепту из свинины, говядины, мяса птицы.
Подаётся с ядрёным хреном и горчицей

330 грамм
300,00р

Заливное из языка

Нарезанные ломтиками отварной говяжий язык, морковь, яйцо отварное, зелень в застывшем прозрачном мясном бульоне

150 грамм
320,00р

Заливное из судака

Отварное филе судака, креветки тигровые, лимон, зелень в застывшем душистом рыбном бульоне

150 грамм
320,00р



Основные блюда

«Люля-Кебаб»

Сочные котлеты из фарша баранины, с добавлением лука, чеснока, специй. Приготовлены на березовых углях. Подаются на лаваше с маринованным луком и зеленью

250 грамм
500,00р

Поросёнок фаршированный

Нежный молочный поросенок, замаринованный в душистых специях, нашпигован чесноком, фарширован отборной гречкой, луком и морковью. Запечён в духовом шкафу до золотистой корочки. Подаётся на блюде целым или в нарезанном виде, украшается свежими овощами и зеленью

1 кг
4000,00р

«Царь рыба»

Осетр, фаршированный луком, морковью и обжаренными фисташками. Запекается в духовом шкафу. Подаётся на блюде с дольками лимона и зеленью. Это блюдо украсит Ваш праздничный стол

1 кг
3000,00р

Торт печёночный

Блины для прослойки торта готовятся из нежной говяжьей печени. Каждый блинчик промазывается оригинальным чесночным соусом. Украшается тёртым домашним яйцом и веточкой зелени

1 кг
770,00р

Гусь фаршированный

Домашняя птица, натёртая пряными специями, нафаршированная кисло-сладкими яблоками, запечённая в печи до румяной золотистой корочки. Подаётся с зеленью и печёными яблоками

1 кг
2000,00р

Судак фаршированный, фирменное блюдо

Целая рыба нафарширована по традиционному русскому рецепту луком, белыми грибами и зеленью. Запекается в печи. Подаётся с лимоном

1 кг
1500,00р

Ягнёнок томлёный

Нога молодого ягнёнка с пряными травами и чесноком, томлёная в духовом шкафу до румяной корочки. Подаётся со свежими овощами и букетом ароматной зелени. Вкус этого блюда не оставит равнодушным истинного гурмана

1 кг
1800,00р

**При заказе банкетных блюд
Вы можете внести в меню свои изменения.**

При желании мы приготовим блюдо по Вашему рецепту.

