

банкетный  
ресторан  
**Маска**



*Меню*



# Закуски

---

<b>Мясная тарелка</b> (рулет из курицы, буженина, язык отварной, ростбиф, карбонад)	50/50/30/50/30 гр	<b>520-00</b> Р
<b>Мясное ассорти</b> (молодая свинина, фаршированная грибами; ростбиф из телятины; рулет из индейки с кроликом, подбитый яйцом перепелки; язык теленка; утка, томленая с печеными яблоками)	330 гр	<b>660-00</b> Р
<b>Язык теленка с разными начинками</b> (сырная начинка, овощное соте и грибная икра)	300 гр	<b>520-00</b> Р
<b>Язык теленка отварной со сливочным хреном</b>	180 гр	<b>470-00</b> Р
<b>Утиная грудка с брусничным мармеладом</b>	100/50 гр	<b>850-00</b> Р
<b>Пластики лосося холодного копчения</b>	100/30 гр	<b>500-00</b> Р
<b>Икорное ассорти</b> (икра лосося, икра щуки, блинчики, драники, гренки, тарталетки со сливочным сыром)	500 гр	<b>1500-00</b> Р
<b>Для икорного ассорти</b> (блинчики, драники, тарталетки со сливочным сыром)	300 гр	<b>450-00</b> Р
<b>Селедочное ассорти</b> (тартар на ржаных гренках, форшмак на пшеничных гренках, сельдь на драниках, сырно-чесночные гренки)	500 гр	<b>450-00</b> Р
<b>Семга слабой соли в окружении лимона</b>	100/30 гр	<b>360-00</b> Р
<b>Рулетики из лосося с сырным кремом и полосками авокадо</b>	250 гр	<b>550-00</b> Р
<b>Муксун слабой соли</b>	100/30 гр	<b>560-00</b> Р
<b>Благородная царская рыба: осетр горячего копчения с соусом «Тартар»</b>	100/30 гр	<b>1500-00</b> Р



<b>Сельдь слабой соли</b> (тихоокеанская, атлантическая)	<i>100/30/30 гр</i>	<b>180-00 р</b>
<b>Щука, фаршированная с соусом «Тартар»</b>	<i>1000 гр</i>	<b>1200-00 р</b>
<b>Щучьи котлетки с крабовым мясом и соусом «Тартар»</b>	<i>100 гр</i>	<b>150-00 р</b>
<b>Стерлядь, подкопченная по-домашнему</b>	<i>200/110 гр</i>	<b>1150-00 р</b>
<b>Овощная тарелка</b> (свежие помидоры, огурцы, редис, перец, зелень)	<i>310 гр</i>	<b>300-00 р</b>
<b>Капрезе с кольцами красного лука и пастой «Песто» с вялеными томатами</b>	<i>200 гр</i>	<b>350-00 р</b>
<b>Томаты черри с миксом из зелени, пасты «Песто» и сливочным сыром</b>	<i>280 гр</i>	<b>330-00 р</b>
<b>Тарелка с зеленью</b> (базилик, кинза, укроп, петрушка , лук зеленый)	<i>100 гр</i>	<b>300-00 р</b>
<b>Малосольные огурчики собственного посола с чесноком и укропом</b>	<i>190 гр</i>	<b>170-00 р</b>
<b>Тарелка с соленьями</b> (соленые огурчики, помидоры, капуста, заправленная растительным маслом, перец маринованный)	<i>300/100 гр</i>	<b>300-00 р</b>
<b>Маслины/оливки с косточкой и без, маринованные в оливковом масле</b>	<i>100 гр</i>	<b>120-00 р</b>
<b>Сыры разные с ягодой, орехом и медом</b>	<i>300 гр</i>	<b>1000-00 р</b>
<b>Роллы из блинчиков с красной икрой</b>	<i>200 гр</i>	<b>450-00 р</b>
<b>Блинчики пшеничные с лососем и зеленью</b>	<i>150/55 гр</i>	<b>340-00 р</b>
<b>Рулетки из цукини с языком и белыми грибами</b>	<i>220 гр</i>	<b>400-00 р</b>
<b>Рулетки из цукини с овощами и копченым цыпленком</b>	<i>300/20 гр</i>	<b>350-00 р</b>



<b>Рулетики из баклажан с сыром «Филадельфия» и зеленью</b>	<i>230 гр</i>	<b>350-00 р</b>
<b>Рулетики из баклажан с грецким орехом</b>	<i>200 гр</i>	<b>320-00 р</b>
<b>Рулетики из баклажан с вялеными томатами</b>	<i>200 гр</i>	<b>350-00 р</b>
<b>Рулетики из ветчины, фаршированные сыром</b>	<i>200 гр</i>	<b>320-00 р</b>
<b>Торт из лосося, прослоенный воздушной начинкой из перепелиного яйца и зеленого лука</b>	<i>600 гр</i>	<b>900-00 р</b>
<b>Печеночный «Наполеон» под шапкой литовского сыра</b>	<i>500 гр</i>	<b>500-00 р</b>
<b>Грузди соленые со сметаной и маринованным лучком</b>	<i>300 гр</i>	<b>420-00 р</b>
<b>Холодец со сливочным хреном и горчицей по-домашнему</b>	<i>250 гр</i>	<b>300-00 р</b>
<b>Заливное из языка с овощами</b>	<i>100/200 гр</i>	<b>350-00 р</b>
<b>Ассорти из пшеничных блинчиков (ветчина, грибная икра, форель)</b>	<i>230 гр</i>	<b>450-00 р</b>
<b>Ассорти рулетов из овощей (баклажаны со сливочным сыром и грецким орехом, цукини с обжаренными пряными овощами и подкопченной курочкой, кабачки с язычком тельенка и белыми грибами)</b>	<i>200 гр</i>	<b>480-00 р</b>



# Салаты

---

<b>Класический «Цезарь» с куриным филе и сыром «Пармезан»</b>	<i>190 гр</i>	<b>350-00 Р</b>
<b>Трио сибирской рыбы в сочетании со свежими овощами и морожковой заправкой</b>	<i>200 гр</i>	<b>480-00 Р</b>
<b>«Цезарь» с тигровыми креветками и томатами черри</b>	<i>200 гр</i>	<b>400-00 Р</b>
<b>Ростбиф молодого теленка в сопровождении овощей, приготовленных на коньячных парах, с пряным соусом</b>	<i>180 гр</i>	<b>380-00 Р</b>
<b>Салат с морепродуктами на ложе из овощей с тигровыми креветками под соусом «Песто»</b>	<i>200 гр</i>	<b>450-00 Р</b>
<b>Классическое «Оливье» с отварной телятиной и языком</b>	<i>210 гр</i>	<b>330-00 Р</b>
<b>Салат «Греческий» из свежих овощей с брынзой и маслинами</b>	<i>200 гр</i>	<b>280-00 Р</b>
<b>Оригинальное сочетание трески и копченого цыпленка в окружении салата «Оливье»</b>	<i>200 гр</i>	<b>300-00 Р</b>
<b>Салат с яичным рулетом и копченой курой под пряным соусом</b>	<i>180 гр</i>	<b>280-00 Р</b>
<b>Нежный микс из овощей с кальмаром и кижучем, маринованные в сливках, с трюфельным маслом</b>	<i>180 гр</i>	<b>380-00 Р</b>
<b>Салат с кольцами кальмара, коктейльными креветками, свежим огурчиком и домашним майонезом</b>	<i>200 гр</i>	<b>380-00 Р</b>
<b>«Сельдь под шубой» в два слоя: сельдь тихоокеаническая и олюторовская уложены под овощами</b>	<i>200 гр</i>	<b>280-00 Р</b>
<b>Мясокопчености с жареной телятиной под шапкой оранжевого сыра с грибным жульеном</b>	<i>210 гр</i>	<b>350-00 Р</b>



<b>Салат с семгой и овощами</b> («Мимоза» по фирменному рецепту)	200 гр	<b>280-00</b> р
<b>Салат-коктейль с подкопченным языком теленка, свежими овощами и яйцом цесарки</b>	200 гр	<b>280-00</b> р
<b>Микс из листьев салата с запечеными кабачками, сырной чипсой и мясом копченой косули</b>	180 гр	<b>480-00</b> р
<b>«Гранатовый браслет»</b> (подкопченная индейка с языком теленка в сопровождении овощей с физалисовым соусом)	200 гр	<b>300-00</b> р
<b>«Цезарь» с грудкой селезня, беконом, злаковые гренки в сопровождении кедрового соуса</b>	200 гр	<b>380-00</b> р

## *Горячие закуски*

---

<b>Белая рыбка в хрустящем тесте на шпинатовой подушке</b> (Судак или палтус на ваш выбор)	100/30 гр	<b>300-00</b> р
<b>Запеченные ракушки с тремя начинками</b> (куриное филе с шампиньонами, креветки с томатами и базиликом, филе лосося со шпинатом)	170 гр	<b>320-00</b> р
<b>Мешочек с домашней курицей и грибами, томленными в сливках</b>	190 гр	<b>220-00</b> р
<b>Мешочек слоеный с курицей и овощами</b>	180 гр	<b>220-00</b> р
<b>Жульен грибной с курицей</b>	160 гр	<b>220-00</b> р
<b>Мешочек слоеный с нежной телятиной и овощами</b>	190 гр	<b>300-00</b> р
<b>Картофельные оладьи с неркой и икорным соусом</b>	120/50 гр	<b>280-00</b> р
<b>Мешочек с языком и грибами</b>	170 гр	<b>260-00</b> р
<b>Свиная вырезка «конфи» с томатно-овощной сальсой</b>	170 гр	<b>250-00</b> р



<b>Картофельный конверт со свинойной, грибами и сметанным соусом</b>	<i>190 гр</i>	<b>250-00 Р</b>
<b>Тельное из щуки с крабовым мясом</b>	<i>170 гр</i>	<b>240-00 Р</b>
<b>Драники с щучьей икрой и сметаной</b>	<i>150/30/30 гр</i>	<b>250-00 Р</b>
<b>Драники с красной икрой и сметаной</b>	<i>150/30/30 гр</i>	<b>380-00 Р</b>

## *Горячее из рыбы*

(запеченное целиком)

<b>Муксун, запеченный с грибами и луком</b>	<i>1000 гр</i>	<b>2800-00 Р</b>
<b>Осетр, запеченный с овощным ассорти</b>	<i>1000 гр</i>	<b>4500-00 Р</b>
<b>Семга, запеченная целиком</b>	<i>1000 гр</i>	<b>2700-00 Р</b>
<b>Щука, запеченная целиком</b>	<i>1000 гр</i>	<b>1400-00 Р</b>

## *Горячее из рыбы*

(порционно)

<b>Филе морской белорыбицы с грибным жульеном, запеченное под сыром, с картофельным gratenom</b>	<i>200/60 гр</i>	<b>490-00 Р</b>
<b>Филе лосося, обжаренное на гриле, с картофелем и овощами</b>	<i>150/180 гр</i>	<b>550-00 Р</b>
<b>Стейк муксуна, запеченный с грибным ассорти под сыром, на шпинатной подушке</b>	<i>250/50 гр</i>	<b>730-00 Р</b>
<b>Треска под хрустящей корочкой с овощным рататуем</b>	<i>150/150 гр</i>	<b>470-00 Р</b>





# Рыбное гриль-меню

---

Стейк муксуна-гриль	150/40/23 гр	<b>680-00</b> р
Стейк семги-гриль	160/30/30 гр	<b>490-00</b> р
Стейк трески	150/30/20 гр	<b>270-00</b> р
Дорада на гриле	230/30/30 гр	<b>850-00</b> р
Судак на гриле	150/40/20 гр	<b>320-00</b> р
<b>Горячее из мяса</b> (запеченное целиком)		
Свиной окорок, томленный целиком, с травами	1000 гр	<b>1800-00</b> р
Свиная шея, запеченная с овощами	1000 гр	<b>2000-00</b> р
Поросенок, фаршированный гречей и потрохами	1000 гр	<b>2500-00</b> р
Шея телянка, запеченная с овощами	1000 гр	<b>2200-00</b> р
Нога молодого барашка, запеченная с маслинами и розмарином	1000 гр	<b>2200-00</b> р

# Горячее из мяса

---

(порционно)

Три вида рубленого мяса (ягнятина, телятина, индейка) с двумя соусами	300/100/50 гр	<b>600-00</b> р
Свинина, обжаренная на гриле, с салатом из спелых томатов с красным луком (гарнир не обязателен)	160/140 гр	<b>450-00</b> р





<b>Стейк из мраморной говядины с картофелем по-деревенски</b>	<i>160/150 гр</i>	<b>580-00 Р</b>
<b>Свинина духовая, шпигованная овощами и запеченая под сыром, с картофельным пюре и «Охотничьим» соусом</b>	<i>180/180 гр</i>	<b>490-00 Р</b>
<b>Филе домашнего цыпленка, фаршированное сыром, с картофелем и овощами-гриль</b>	<i>160/160 гр</i>	<b>360-00 Р</b>
<b>Ножка домашнего цыпленка с трюфельным картофелем</b>	<i>150/150 гр</i>	<b>410-00 Р</b>
<b>Свиная корейка на кости с овощами-гриль и картофельными дольками</b>	<i>170/150 гр</i>	<b>480-00 Р</b>

## *Мясо-гриль*

---

<b>Стейк из мраморной говядины</b>	<i>150/70 гр</i>	<b>550-00 Р</b>
<b>Медальоны из говядины</b>	<i>150/70 гр</i>	<b>550-00 Р</b>
<b>Свиная вырезка-гриль</b>	<i>150/70 гр</i>	<b>350-00 Р</b>
<b>Свиная корейка на кости</b>	<i>230 гр</i>	<b>350-00 Р</b>
<b>Куриная грудка-гриль</b>	<i>150/70 гр</i>	<b>230-00 Р</b>
<b>Крылья куриные-гриль</b>	<i>150/50 гр</i>	<b>230-00 Р</b>

## *Гарниры*

---

<b>Овощи на гриле (баклажан, цукини, перец болгарский)</b>	<i>150 гр</i>	<b>200-00 Р</b>
<b>Овощной рататуй</b>	<i>150 гр</i>	<b>200-00 Р</b>
<b>Картофель, томленный в сливках</b>	<i>150 гр</i>	<b>150-00 Р</b>
<b>Рис с овощами</b>	<i>150 гр</i>	<b>120-00 Р</b>



<b>Картофель отварной с маслом и зеленью</b>	<i>150 гр</i>	<b>150-00</b> ₺
<b>Картофельные дольки фри</b>	<i>150 гр</i>	<b>150-00</b> ₺
<b>Цветная капуста, запеченная в сухарях</b>	<i>150 гр</i>	<b>150-00</b> ₺
<b>Картофель, запеченный по-деревенски, с маслом и травами</b>	<i>150 гр</i>	<b>150-00</b> ₺
<b>Жареный картофель по-домашнему с луком</b>	<i>150 гр</i>	<b>150-00</b> ₺

## *Выпечка*

---

<b>Пирог с муксуном</b>	<i>1000 гр</i>	<b>1850-00</b> ₺
<b>Пирог с семгой</b>	<i>1000 гр</i>	<b>1700-00</b> ₺
<b>Мини-пирожки с разными начинками</b>	<i>35 гр</i>	<b>35-00</b> ₺
<b>Каравай</b>	<i>1500 гр</i>	<b>550-00</b> ₺
<b>Хачапури с сыром</b>	<i>100 гр</i>	<b>80-00</b> ₺
<b>Хачапури с сыром</b>	<i>300 гр</i>	<b>300-00</b> ₺
<b>Хлебная корзина</b> (мини-багеты 4 вида, хлеб бородинский)	<i>300 гр</i>	<b>120-00</b> ₺
<b>Пицца с ветчиной</b>	<i>100 гр</i>	<b>120-00</b> ₺

## *Напитки*

---

<b>Морс клюквенно-брусничный</b>	<i>1 литр</i>	<b>200-00</b> ₺
<b>Морс смородиновый</b>	<i>1 литр</i>	<b>200-00</b> ₺
<b>Лимонад</b>	<i>1 литр</i>	<b>200-00</b> ₺



# Десерты

---

<b>Фруктовая ваза</b> (из сезонных фруктов)	100 гр	<b>150-00 Р</b>
<b>Торт заказной без обтяжки</b> (сливочная отделка)	1000 гр	<b>800-00 Р</b>
<b>Торт заказной с обтяжкой</b> (оформление цветочной пастой)	1000 гр	<b>1300-00 Р</b>
<b>Торт заказной со сложной лепкой</b>	1000 гр	<b>2000-00 Р</b>

# Сладкий стол

---

(Candy bar)

<b>Зефир</b>	100 гр	<b>80-00 Р</b>
<b>Маршмеллоу</b>	100 гр	<b>100-00 Р</b>
<b>Пирожное в сахарной обтяжке с оформлением</b>	100 гр	<b>150-00 Р</b>
<b>Мини-пирожное в сахарной обтяжке с оформлением</b>	50 гр	<b>80-00 Р</b>
<b>Птифуры</b> (маленькое пирожное)	35 гр	<b>50-00 Р</b>
<b>Капкейки</b>	80 гр	<b>130-00 Р</b>
<b>Капкейки в обтяжке</b>	80 гр	<b>150-00 Р</b>
<b>Мини-капкейки</b>	40 гр	<b>80-00 Р</b>
<b>Мини-капкейки в обтяжке</b>	40 гр	<b>100-00 Р</b>
<b>Кейк-попс на палочке с бантиком</b>	35 гр	<b>50-00 Р</b>
<b>Пирожное «Трюфель» в белом шоколаде</b>	30 гр	<b>40-00 Р</b>



<b>Малиновая корзинка</b> (цветные)	<i>16 гр</i>	<b>30-00</b> ₺
<b>Печенье «Воздушное»</b> (цветное в пакетиках)	<i>50 гр</i>	<b>50-00</b> ₺
<b>Миндальные пирожные »Макаронс«</b> (цветные)	<i>1</i>	<b>50-00</b> ₺
<b>Миндальные пирожные «Макаронс»</b> (цветные с дополнительным оформлением)	<i>1</i>	<b>60-00</b> ₺
<b>Безе mini</b> (диаметер 3-4см)	<i>1</i>	<b>20-00</b> ₺
<b>Десерты в стаканчиках</b>	<i>1</i>	<b>100-00</b> ₺
<b>Тарт «Ягодное ассорти»</b>	<i>105 гр</i>	<b>200-00</b> ₺
<b>Пончики (колечки заварные)</b> в помадке	<i>90 гр</i>	<b>140-00</b> ₺
<b>Мини-тарт с заварным кремом</b>	<i>50 гр</i>	<b>100-00</b> ₺
<b>Клубника в шоколаде</b>	<i>100 гр</i>	<b>500-00</b> ₺
<b>Ананас в шоколаде</b>	<i>100 гр</i>	<b>350-00</b> ₺
<b>Кокосовая трубочка с сырным кремом</b>	<i>1</i>	<b>50-00</b> ₺
<b>Пряники свадебные</b>	<i>1</i>	<b>100-00</b> ₺
<b>Тирамису в бокале</b>	<i>1</i>	<b>180-00</b> ₺
<b>Паннакотта с ягодами</b>	<i>1</i>	<b>100-00</b> ₺
<b>Фрукты к шоколадному фонтану</b> (клубника, ананас, банан, киви)	<i>100 гр</i>	<b>200-00</b> ₺
<b>Радужный бисквит</b>	<i>1000 гр</i>	<b>800-00</b> ₺
<b>Шоколадный фонтан</b> (белый, молочный, клубничный)	<i>4000 гр</i>	<b>5500-00</b> ₺
<b>Конфеты ручной работы</b>	<i>1</i>	<b>40-00</b> ₺

