

банкетный  
ресторан  
**Маска**

*Меню*



# Закуски

---

|  |                          |                  |
|--|--------------------------|------------------|
| <b>Мясная тарелка</b><br>(рулет из курицы, буженина,<br>язык отварной, ростбиф, карбонад)  | <b>50/50/30/50/30 гр</b> | <b>540-00 р</b>  |
| <b>Мясное ассорти</b><br>(молодая свинина, фаршированная грибами;<br>ростбиф из телятины; рулет из индейки с кроликом,<br>подбитый яйцом перепелки; язык теленка; уточка,<br>томленая с печеными яблоками) | <b>330 гр</b>            | <b>660-00 р</b>  |
| <b>Язык теленка с разными начинками</b><br>(сырная начинка, овощное соте и грибная икра)   | <b>300 гр</b>            | <b>520-00 р</b>  |
| <b>Язык теленка отварной<br/>со сливочным хреном</b>   | <b>180 гр</b>            | <b>470-00 р</b>  |
| <b>Утиная грудка с брусничным<br/>мармеладом</b>   | <b>100/50 гр</b>         | <b>850-00 р</b>  |
| <b>Пластики лосося холодного копчения</b>  | <b>100/30 гр</b>         | <b>500-00 р</b>  |
| <b>Икорное ассорти</b><br>(икра лосося, икра щуки, блинчики, драники,<br>гренки, тарталетки со сливочным сыром)  | <b>500 гр</b>            | <b>1500-00 р</b> |
| <b>Для икорного ассорти</b><br>(блинчики, драники, тарталетки со сливочным сыром)  | <b>300 гр</b>            | <b>450-00 р</b>  |
| <b>Селедочное ассорти</b><br>(тартар на ржаных гренках, форшмак<br>на пшеничных гренках, сельдь на драниках,<br>сырно-чесночные гренки)  | <b>500 гр</b>            | <b>450-00 р</b>  |
| <b>Семга слабой соли в окружении лимона</b>  | <b>100/30 гр</b>         | <b>480-00 р</b>  |
| <b>Рулетики из лосося с сырным кремом<br/>и полосками авокадо</b>  | <b>250 гр</b>            | <b>600-00 р</b>  |
| <b>Муксун слабой соли</b>  | <b>100/30 гр</b>         | <b>600-00 р</b>  |
| <b>Благородная царская рыба:<br/>осетр горячего копчения с соусом «Тартар»</b>   | <b>100/30 гр</b>         | <b>1500-00 р</b> |



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



|  |                   |                 |
|--|-------------------|-----------------|
| <b>Рулетики из баклажан с сыром «Филадельфия» и зеленью</b>  | <b>230 гр</b>     | <b>350-00 р</b> |
| <b>Рулетики из баклажан с грецким орехом</b>   | <b>200 гр</b>     | <b>320-00 р</b> |
| <b>Рулетики из баклажан с вялеными томатами</b>  | <b>200 гр</b>     | <b>350-00 р</b> |
| <b>Рулетики из ветчины, фаршированные сыром</b>  | <b>200 гр</b>     | <b>320-00 р</b> |
| <b>Торт из лосося, прослоенный воздушной начинкой из перепелиного яйца и зеленого лука</b>   | <b>600 гр</b>     | <b>900-00 р</b> |
| <b>Печеночный «Наполеон» под шапкой литовского сыра</b>  | <b>500 гр</b>     | <b>500-00 р</b> |
| <b>Грузди соленые со сметаной и маринованным лучком</b>  | <b>300 гр</b>     | <b>420-00 р</b> |
| <b>Холодец со сливочным хреном и горчицей по-домашнему</b>   | <b>250 гр</b>     | <b>300-00 р</b> |
| <b>Заливное из языка с овощами</b>   | <b>100/200 гр</b> | <b>350-00 р</b> |
| <b>Ассорти из пшеничных блинчиков (ветчина, грибная икра, форель)</b>  | <b>230 гр</b>     | <b>450-00 р</b> |
| <b>Ассорти рулетов из овощей (баклажаны со сливочным сыром и грецким орехом, цуккини с обжареными пряными овощами и подкопченной курочкой, кабачки с язычком тельека и белыми грибами)</b> | <b>200 гр</b>     | <b>480-00 р</b> |
| <b>Томаты в ассортименте (черри фаршированные сыром, томаты с зеленью, томаты с чесночком и майонезом под сыром)</b>   | <b>300 гр</b>     | <b>330-00 р</b> |



# Салаты

---

|  |               |                 |
|--|---------------|-----------------|
| <b>Классический «Цезарь» с куриным филе и сыром «Пармезан»</b>   | <b>190 гр</b> | <b>350-00 р</b> |
| <b>Трио сибирской рыбы в сочетании со свежими овощами и морожковой заправкой</b>                           | <b>200 гр</b> | <b>480-00 р</b> |
| <b>«Цезарь» с тигровыми креветками и томатами черри</b>  | <b>200 гр</b> | <b>400-00 р</b> |
| <b>Ростбиф молодого теленка в сопровождении овощей, приготовленных на коньячных парах, с пряным соусом</b> | <b>180 гр</b> | <b>390-00 р</b> |
| <b>Салат с морепродуктами на ложе из овощей с тигровыми креветками под соусом «Песто»</b>                  | <b>200 гр</b> | <b>480-00 р</b> |
| <b>Классическое «Оливье» с отварной телятиной и языком</b>   | <b>210 гр</b> | <b>350-00 р</b> |
| <b>Салат «Греческий» из свежих овощей с брынзой и маслинами</b>  | <b>200 гр</b> | <b>280-00 р</b> |
| <b>Оригинальное сочетание трески и копченого цыпленка в окружении салата «Оливье»</b>                      | <b>200 гр</b> | <b>300-00 р</b> |
| <b>Салат с яичным рулетом и копченой курой под пряным соусом</b>   | <b>180 гр</b> | <b>310-00 р</b> |
| <b>Нежный микс из овощей с кальмаром и кижучем, маринованные в сливках, с трюфельным маслом</b>            | <b>180 гр</b> | <b>380-00 р</b> |
| <b>Салат с кольцами кальмара, коктейльными креветками, свежим огурчиком и домашним майонезом</b>           | <b>200 гр</b> | <b>380-00 р</b> |
| <b>«Сельдь под шубой» в два слоя: сельдь тихоокеаническая и олюторовская уложены под овощами</b>           | <b>200 гр</b> | <b>310-00 р</b> |
| <b>Мясокопчености с жареной телятиной под шапкой оранжевого сыра с грибным жульеном</b>                    | <b>210 гр</b> | <b>350-00 р</b> |



|  |               |                 |
|--|---------------|-----------------|
| <b>Салат с семгой и овощами</b><br>(«Мимоза» по фирменному рецепту)  | <b>200 гр</b> | <b>330-00 р</b> |
| <b>Салат-коктейль с подкопченным языком теленка, свежими овощами и яйцом цесарки</b>                               | <b>200 гр</b> | <b>310-00 р</b> |
| <b>Микс из листьев салата с запечеными кабачками, сырной чипсой и мясом копченой косули</b>                        | <b>180 гр</b> | <b>480-00 р</b> |
| <b>«Гранатовый браслет»</b><br>(подкопченная индейка с языком теленка в сопровождении овощей с физалисовым соусом) | <b>200 гр</b> | <b>300-00 р</b> |
| <b>«Цезарь» с грудкой селезня, беконом, злаковые гренки в сопровождении кедрового соуса</b>                        | <b>200 гр</b> | <b>380-00 р</b> |
| <b>Салат «Гнездо глухаря»</b>  | <b>200 гр</b> | <b>380-00 р</b> |

## *Горячие закуски*

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



|   |                     |                 |
|---|---------------------|-----------------|
| Свиная вырезка «конфи»<br>с томатно-овощной сальсой             | <b>170 гр</b>       | <b>250-00 р</b> |
| Картофельный конверт со свининой,<br>грибами и сметанным соусом | <b>190 гр</b>       | <b>250-00 р</b> |
| Тельное из щуки с крабовым мясом                                | <b>170 гр</b>       | <b>240-00 р</b> |
| Драники с щуьей икрой и сметаной                                | <b>150/30/30 гр</b> | <b>360-00 р</b> |
| Драники с красной икрой и сметаной                              | <b>150/30/30 гр</b> | <b>380-00 р</b> |

## *Горячее из рыбы*

(запеченное целиком)

|                                      |                |                  |
|--------------------------------------|----------------|------------------|
| Муксун, запеченный с грибами и луком | <b>1000 гр</b> | <b>3100-00 р</b> |
| Осетр, запеченный с овощным ассорти  | <b>1000 гр</b> | <b>4500-00 р</b> |
| Семга, запеченная целиком            | <b>1000 гр</b> | <b>2700-00 р</b> |
| Щука, запеченная целиком             | <b>1000 гр</b> | <b>1200-00 р</b> |

## *Горячее из рыбы*

(порционно)

|   |                   |                 |
|---|-------------------|-----------------|
| Филе морской белорыбицы<br>с грибным жульеном, запеченное под сыром,<br>с картофельным гратеном | <b>200/60 гр</b>  | <b>490-00 р</b> |
| Филе лосося, обжаренное на гриле,<br>с картофелем и овощами                                     | <b>150/180 гр</b> | <b>600-00 р</b> |
| Стейк муксуна, запеченный<br>с грибным ассорти под сыром,<br>на шпинатной подушке               | <b>250/50 гр</b>  | <b>730-00 р</b> |



|   |                   |                 |
|---|-------------------|-----------------|
| <b>Красная рыбка запеченая<br/>с моцарелой и томатами и цветной капустой<br/>с овощным рататуем</b> | <b>150/150 гр</b> | <b>470-00 р</b> |
|---|-------------------|-----------------|

|  |                   |                 |
|--|-------------------|-----------------|
| <b>Подкопченный кежуч<br/>с рататуем и шафрановым соусом</b> | <b>140/150 гр</b> | <b>490-00 р</b> |
|--|-------------------|-----------------|

## *Рыбное гриль-меню*

---

|                            |                     |                 |
|----------------------------|---------------------|-----------------|
| <b>Стейк муксуна-гриль</b> | <b>150/40/23 гр</b> | <b>680-00 р</b> |
|----------------------------|---------------------|-----------------|

|                          |                     |                 |
|--------------------------|---------------------|-----------------|
| <b>Стейк семги-гриль</b> | <b>160/30/30 гр</b> | <b>580-00 р</b> |
|--------------------------|---------------------|-----------------|

|                      |                     |                 |
|----------------------|---------------------|-----------------|
| <b>Стейк палтуса</b> | <b>150/30/20 гр</b> | <b>650-00 р</b> |
|----------------------|---------------------|-----------------|

|                        |                     |                 |
|------------------------|---------------------|-----------------|
| <b>Дорада на гриле</b> | <b>230/30/30 гр</b> | <b>850-00 р</b> |
|------------------------|---------------------|-----------------|

|                       |                     |                 |
|-----------------------|---------------------|-----------------|
| <b>Судак на гриле</b> | <b>150/40/20 гр</b> | <b>380-00 р</b> |
|-----------------------|---------------------|-----------------|

## *Горячее из мяса*

---

(запеченное целиком)

|  |                |                  |
|--|----------------|------------------|
| <b>Свиной окорок, томленный целиком,<br/>с травами</b> | <b>1000 гр</b> | <b>2000-00 р</b> |
|--|----------------|------------------|

|   |                |                  |
|---|----------------|------------------|
| <b>Свиная шея, запеченная с овощами</b> | <b>1000 гр</b> | <b>2200-00 р</b> |
|---|----------------|------------------|

|  |                |                  |
|--|----------------|------------------|
| <b>Поросенок, фаршированный гречей<br/>и потрохами</b> | <b>1000 гр</b> | <b>3500-00 р</b> |
|--|----------------|------------------|

|  |                |                  |
|--|----------------|------------------|
| <b>Шея теленка, запеченная с овощами</b> | <b>1000 гр</b> | <b>2500-00 р</b> |
|--|----------------|------------------|

|   |                |                  |
|---|----------------|------------------|
| <b>Нога молодого барашка, запеченная<br/>с маслинами и розмарином</b> | <b>1000 гр</b> | <b>2500-00 р</b> |
|---|----------------|------------------|





# Горячее из мяса

(порционно)

|   |                      |                 |
|---|----------------------|-----------------|
| Натуральный рубленый бифштекс<br>с жульеном из белых грибов под сыром<br>с кедровыми орешками<br>и картофельными дольками | <b>150/150/50 гр</b> | <b>460-00 р</b> |
| Свинина, обжаренная на гриле, с салатом<br>из спелых томатов с красным луком<br>(гарнир не обязателен)                    | <b>160/140 гр</b>    | <b>450-00 р</b> |
| Стейк из мраморной говядины<br>с картофелем по-деревенски   | <b>160/150 гр</b>    | <b>680-00 р</b> |
| Свинина духовая, шпигованная овощами<br>и запеченая под сыром, с картофельным пюре<br>и «Охотничьим» соусом               | <b>180/180 гр</b>    | <b>490-00 р</b> |
| Филе домашнего цыпленка,<br>фаршированное сыром,<br>с картофелем и овощами-гриль  | <b>160/160 гр</b>    | <b>360-00 р</b> |
| Ножка домашнего цыпленка<br>с трюфельным картофелем   | <b>150/150 гр</b>    | <b>410-00 р</b> |
| Свиная корейка на кости с овощами-гриль<br>и картофельными дольками   | <b>170/150 гр</b>    | <b>480-00 р</b> |

# Мясо-гриль

|                             |                  |                 |
|-----------------------------|------------------|-----------------|
| Стейк из мраморной говядины | <b>150/70 гр</b> | <b>750-00 р</b> |
| Медальоны из говядины       | <b>150/70 гр</b> | <b>650-00 р</b> |
| Свиная вырезка-гриль        | <b>150/70 гр</b> | <b>350-00 р</b> |
| Свиная корейка на кости     | <b>230 гр</b>    | <b>380-00 р</b> |
| Куриная грудка-гриль        | <b>150/70 гр</b> | <b>230-00 р</b> |
| Крылья куриные-гриль        | <b>150/50 гр</b> | <b>230-00 р</b> |



# Гарниры

---

|  |               |                 |
|--|---------------|-----------------|
| <b>Овощи на гриле</b><br>(баклажан, цукини, перец болгарский)  | <b>150 гр</b> | <b>200-00 р</b> |
| <b>Овощной рататуй</b>   | <b>150 гр</b> | <b>200-00 р</b> |
| <b>Картофель, томленный в сливках</b>                          | <b>150 гр</b> | <b>150-00 р</b> |
| <b>Рис с овощами</b>   | <b>150 гр</b> | <b>150-00 р</b> |
| <b>Картофель отварной с маслом и зеленью</b>                   | <b>150 гр</b> | <b>150-00 р</b> |
| <b>Картофельные дольки фри</b>                                 | <b>150 гр</b> | <b>150-00 р</b> |
| <b>Цветная капуста, запеченная в сухарях</b>                   | <b>150 гр</b> | <b>150-00 р</b> |
| <b>Картофель, запеченный по-деревенски, с маслом и травами</b> | <b>150 гр</b> | <b>150-00 р</b> |
| <b>Жареный картофель по-домашнему с луком</b>                  | <b>150 гр</b> | <b>150-00 р</b> |

# Выпечка

---

|  |                |                  |
|--|----------------|------------------|
| <b>Пирог с муксуном</b>  | <b>1000 гр</b> | <b>2100-00 р</b> |
| <b>Пирог с семгой</b>  | <b>1000 гр</b> | <b>2000-00 р</b> |
| <b>Мини-пирожки с разными начинками</b>                          | <b>35 гр</b>   | <b>35-00 р</b>   |
| <b>Каравай</b>   | <b>1500 гр</b> | <b>550-00 р</b>  |
| <b>Хачапури с сыром</b>  | <b>100 гр</b>  | <b>90-00 р</b>   |
| <b>Хачапури с сыром</b>  | <b>300 гр</b>  | <b>300-00 р</b>  |
| <b>Хлебная корзина</b><br>(мини-багеты 4 вида, хлеб бородинский) | <b>300 гр</b>  | <b>120-00 р</b>  |
| <b>Пицца с ветчиной</b>  | <b>100 гр</b>  | <b>120-00 р</b>  |



# Напитки

---

|                                  |               |                 |
|----------------------------------|---------------|-----------------|
| <b>Морс клюквенно-брусничный</b> | <b>1 литр</b> | <b>200-00 р</b> |
| <b>Морс смородиновый</b>         | <b>1 литр</b> | <b>200-00 р</b> |
| <b>Лимонад</b>                   | <b>1 литр</b> | <b>200-00 р</b> |

# Десерты

---

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

# Сладкий стол

---

(Candy bar)

|   |               |                 |
|---|---------------|-----------------|
| <b>Пирожное в сахарной обтяжке с оформлением</b>      | <b>100 гр</b> | <b>150-00 р</b> |
| <b>Мини-пирожное в сахарной обтяжке с оформлением</b> | <b>50 гр</b>  | <b>80-00 р</b>  |
| <b>Птифуры</b><br>(маленькое пирожное)                | <b>35 гр</b>  | <b>50-00 р</b>  |
| <b>Капкейки</b>                                       | <b>80 гр</b>  | <b>130-00 р</b> |
| <b>Капкейки в обтяжке</b>                             | <b>80 гр</b>  | <b>150-00 р</b> |
| <b>Мини-капкейки</b>                                  | <b>40 гр</b>  | <b>80-00 р</b>  |
| <b>Мини-капкейки в обтяжке</b>                        | <b>40 гр</b>  | <b>100-00 р</b> |



|   |                |                  |
|---|----------------|------------------|
| Кейк-попс на палочке с бантиком                                 | <b>35 гр</b>   | <b>50-00 р</b>   |
| Пирожное «Трюфель» в белом шоколаде                             | <b>30 гр</b>   | <b>45-00 р</b>   |
| Малиновая корзинка  | <b>16 гр</b>   | <b>30-00 р</b>   |
| Печенье « Воздушное» цветное в пакетиках                        | <b>50 гр</b>   | <b>50-00 р</b>   |
| Миндальные пироженые «Макарон»                                  | <b>1 шт</b>    | <b>50-00 р</b>   |
| Миндальные пироженые «Макарон»<br>с дополнительным оформлением  | <b>1 шт</b>    | <b>60-00 р</b>   |
| Безе маленькие<br>(диаметер 3-4)                                | <b>1 шт</b>    | <b>20-00 р</b>   |
| Клубника в шоколаде   | <b>100 гр</b>  | <b>500-00 р</b>  |
| Ананас в шоколаде   | <b>100 гр</b>  | <b>350-00 р</b>  |
| Кокосовая трубочка с сырным кремом                              | <b>1 шт</b>    | <b>50-00 р</b>   |
| Пряники свадебные   | <b>1 шт</b>    | <b>100-00 р</b>  |
| Тирамису в бокале   | <b>1 шт</b>    | <b>180-00 р</b>  |
| Паннакота с ягодами   | <b>1 шт</b>    | <b>100-00 р</b>  |
| Фрукты к шоколадному фонтану<br>(клубника, ананас, банан, киви) | <b>100 гр</b>  | <b>200-00 р</b>  |
| Шоколадный фонтан<br>(белый, молочный, клубничный)              | <b>3000 гр</b> | <b>5500-00 р</b> |
| Конфеты ручной работы   | <b>1 шт</b>    | <b>40-00 р</b>   |

