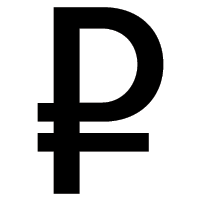
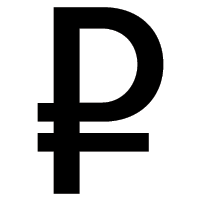
***БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА***

**Поросёнок молочный фаршированный Цена по запросу**

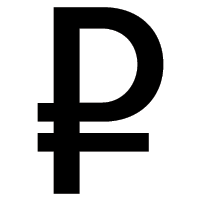
Молочный поросенок, фаршированный гречневой кашей, гарнируется свежими овощами и соусом из белых грибов

**Баранья нога 2500**

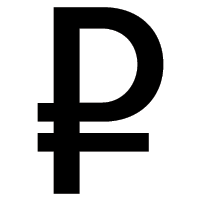
Ножка молодого ягненка, запечённая с овощами в ароматных специях

**Стерлядь фаршированная 2200  за кг**

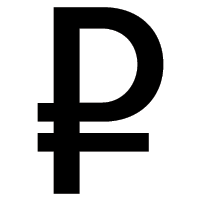
Рыба, фаршированная муссом из семги и припущенная в шампанском

**Судак фаршированный 3000**

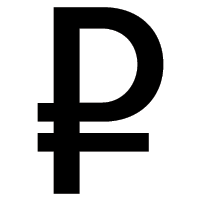
Рыба, фаршированная оливками, маслом сливочным, гарнируется овощами, отварными креветками и зеленью

**Горбуша фаршированная 2000**

Рыба, фаршированная оливками, маслом сливочным, гарнируется овощами, отварными креветками и зеленью

**Щука фаршированная 1700**

Рыба, фаршированная оливками, маслом сливочным, гарнируется овощами, отварными креветками и зеленью

**Курица фаршированная 1100**

Запеченная целиком курица, фаршированная черносливом, гарнируется клюквой и зеленью, подается со сладким соусом

***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ***

|  |
| --- |
| **Рыбный развал (200/1шт/10/2020/5гр) 600http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Тарелка рыбного ассорти из семги слабосоленой, Царь-рыбы подкопченной, балык из белорыбицы и отварных креветок.  **Рыбное ассорти 2030http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  (гарнируется свежими овощами и зеленью)   * Рулет из семги со шпинатом **130http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Семга домашнего посола (цена за 100гр) **400http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Царь-рыба (цена за 100гр) **250http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Балык (цена за 100гр) **200http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Угорь (цена за 100гр) **600http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Креветки(жареные в специях с чесноком) (цена за 50гр) **300http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Креветки(отварные в панцире со сливочным маслом) (цена за 50гр) **150http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**   **Профитроли с муссом из скумбрии холодного копчения (200гр) 240http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** |
| **Спон (150гр) 360http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Большая порция зернистой лососевой икры, гарнируется маслом сливочным и лимоном, в тарталетках.  **«Башенки» из семги (135гр - 3 шт) 370http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Семга с\с, икра лососевая, масло сливочное, хлеб ржаной.  **Крепы с семгой (150гр) 180http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Кусочки семги слабосоленого посола, завернутые в тонкий ароматный блинчик, с нежнейшим сырным кремом.  **Бутерброд с красной икрой (35гр) 100http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Классика в чистом виде – пшеничный тост, красная зернистая икра, масло сливочное и зелень.  **Тартар с селедкой и икрой (1шт/45гр) 100**http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif  Тарталетка с тартаром из филе сельди со свежим огурцом и красной икрой.  **Рыба в кляре** **(цена за 1кг)**  •Пангасиус  **1000http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  •Горбуша  **1200http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  •Треска  **1300http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **Сельдь с гарниром (100/150/50/50/5гр) 290http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  (на большую компанию)  Слабосоленое филе сельди с картофелем - пай, маринованным лучком  и чесночными гренками с зеленью.  **Сельдь по-русски (280гр)**  **200http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**Филе слабосоленой сельди с картофелем - пай и маринованным лучком.  **Мясная лавка (200/30/20/5гр) 350http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Тарелка мясного ассорти из домашней буженины, отварного говяжьего языка, сырокопченой колбасы, варено - копченого бекона. Подается с оливками, маслинами и хреном.  **Мясное ассорти 3485http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  (гарнируется свежими овощами и зеленью) цена за 100гр   * Колбаса (сырокопченая) **120http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Колбаса (сыровяленая) **260http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Колбаса (сыровяленая премиум)  **280http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Буженина от шефа  **190http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Балык (сырокопченый) **160http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Говяжий язык  **240http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Грудинка  **120http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Шейка (сырокопченая) **190http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Карбонат  **135http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Вырезка свиная (сыровяленая) **210http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Вырезка из говядины (сыровяленая) **260http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Ростбиф от шефа  **250http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**   (телячья вырезка розовое мясо, запеченное в специях)   * Бастурма **290http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Суджук  **230http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Куриный рулет банкетный с болгарским перцем **100http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Куриный рулет со свининой и черносливом  **130http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Пармская ветчина(цена за 50гр) **320http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**   **Рулетики из ветчины (200гр) 210http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Сырная паста, завернутая в ломтики ветчины.  **Рулетики из языка с сырным муссом (200гр) 310http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Рулетики из отварного телячьего языка, фаршированные орехами, сырным муссом, зеленью и чесночным соусом.  **Ассорти русского сала по-домашнему (150/75/30/5гр) 250http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Ассорти из трех видов сала. Подается с чесночными гренками и горчицей.  **Профитроли с печеночным паштетом (150гр - 4 шт) 190http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gifПрофитроли с сырным муссом (150гр - 5 шт) 190http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gifЗакуска «Лаззат» (220гр) 210http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**Кольца болгарского перца, фаршированного брынзой с чесноком и зеленью.  **Cheese-ассорти (160/40/30/20гр) 360http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Маасдам, Дор Блю, Сулугуни и сыр ореховый. Подается с виноградом, грецкими орехами и медом. |
| **Сырное ассорти 1730http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  (гарнируется свежими овощами и зеленью) цена за 100гр   * Дор Блю  **250http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Пармезан **250http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Ореховый **170http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Маасдам  **170http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Камамбер (120гр) **440http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Брынза  **150http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Сулугуни  **150http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Голландский  **150http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**   **Сырные мешочки с бакинскими помидорами (570гр - 5шт) 650http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Пикантная закуска на большую компанию с сырными мешочками из твороженного сыра с сочными бакинскими помидорами, ароматным маслом и зеленью.  **Домашние разносолы (300/5гр) 250 http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Ассорти из русских разносолов: квашеная капуста, корнишоны, маринованные помидорки черри, чеснок и грибочки.  **Грибное лукошко (150/30/20/5гр) 200http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Ассорти из лесных грибов с маринованным луком и чесночком.  **Баклажаны с огоньком (220/30/5гр) 240http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Пикантные рулетики из обжаренных баклажанов, фаршированные сыром, орехами и чесноком. Гарнируются томатами черри и зеленью  **Баклажаны с твороженным сыром (250гр) 280http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Нежные рулетики из баклажанов обжаренных на гриле с творожным сыром и печеными перцами. |
| **Тарелка зелени (100гр) 150http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Микс из петрушки, кинзы, укропа, и зеленого лука.  **Букет из свежих овощей (230гр) 240http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец и редис. Подаются с соусом на выбор: оливковое масло с травами или сметана.  **Сиртаки (80гр) 120http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Маринованные греческие оливки и маслины. |
| **САЛАТЫ**  **Фирменный салат от шеф-повара «Городок» (200гр) 350http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Оригинальный салат в авторском исполнении. Очень мясной и очень вкусный!  **Цезарь с курицей (250гр) 250http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Классический салат из салатных листьев с запеченной курочкой, свежими томатами черри, пшеничными гренками, сыром пармезан и пикантной заправкой.  **Цезарь с семгой (250гр) 290http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Классический салат из салатных листьев со слабосоленой семгой, свежими томатами черри, пшеничными гренками, сыром пармезан и пикантной заправкой.  **Цезарь с креветками (250гр) 300http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Классический салат из салатных листьев с креветками, свежими томатами черри, пшеничными гренками, сыром пармезан и пикантной заправкой.  **Микс-салат с креветками (180гр) 350http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Тигровые креветки на подушке из сочного салатного микса, приправленного пикантным соусом, пармезаном и перепелиными яичками.  **Микс салат с ростбифом (230гр) 370http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Розовый ростбиф с помидорами черри, вялеными томатами, кедровыми орешками и сыром пармезаном в оригинальной заправке на ложе из микс салата.  **Оливье с колбасой(200гр) 170http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Всем известный с детства салат – и соблюдая традиции – докторская вареная колбаса, картошка, морковка, соленый огурчик, яйца и зеленый горошек, под майонезной заправкой.  **Оливье с курицей(200гр) 190http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Когда хочется что - то поинтереснее, скажите официанту и мы заменим колбасу на курицу.  **Оливье с телятиной (200гр) 220http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Когда хочется что-то поинтереснее, скажите официанту и мы заменим колбасу на телятину.  **Оливье «по-царски» (200гр) 240http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Вариант для гурманов с икрой, лососем и королевскими креветками.  **Тайны океана (300гр) 380http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Отварные кальмары, слабосоленая семга, креветки, жареный лук, яйцо, заправляется соусом на основе майонеза. Декорируется зернистой икрой и лимоном.  **Салат с тунцом в медово - горчичной заправке (210гр) 230http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Консервированный тунец с помидорками черри, картофельными дольками и перепелиным яйцом. Подается с пшеничной гренкой.    **Вдохновение (200гр) 250http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Филе сельди, морковь, соленый огурчик, шампиньоны, перепелиные яйца, грецкий орех и все это во вкуснейшем соусе от нашего шефа.  **Бриз (180гр) 250http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Кальмар, жареные грибочки, салатный микс и болгарский перчик в яблочной заправке.  **Надежда (210гр) 210http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Запеченное куриное филе, морковка по-корейски и болгарский перчик - под нежным сливочным соусом.  **Охота на лис (210гр) 220http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Куриная грудка, грибы, обжаренные на растительном масле, c пассированным луком и болгарским перцем. Особый винный уксус придает этому салату неповторимый вкус.  **Элегант (200гр) 230http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Нежнейшая куриная грудка в тандеме со свежим огурчиком и зажаренными до золотистого цвета грибочками с лучком. Сервируется оригинальным соусом и пикантным сыром.  **Дамский (200гр) 200http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Запеченое на гриле куриное филе, свежий огурец, чернослив, грецкий орешек, сыр. Заправляется соусом со свежими травами.  **Сплит (150гр) 190http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Куриное филе с помидорками, болгарским перцем и пшеничными сухариками. Заправляется соусом на основе майонеза.  **Королевский (160гр) 190http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Запеченое на гриле куриное филе, спелый авокадо, ананасы консервированные, пикантные креветки и сыр. Заправляется соусом на основе майонеза.  **Мельник (160гр) 210http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Куриное филе и телячий язык со свежим огурцом, маслинами, сыром и соусом на основе майонеза.  **Безумие (180гр) 280http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Cалат из отварного говяжьего языка, болгарского перчика, свежего огурца в омлетных кружевах. Заправляется соусом из майонеза.  **Гнездо глухаря (150гр) 220http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Говядина, свежий огурец, перепелиные яйца, сыр и чеснок. Заправляется соусом на основе майонеза.  **Гурман (200гр) 290http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Cалат из отварного говяжьего языка, копченой грудинки, жареных шампиньонов, соленого огурчика, соуса на основе майонеза и сыра пармезан.  **Взять языка (150гр) 220http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Язык телячий в сочетании со свежим огурцом, перепелиными яйцами, соусе на основе майонеза и сыром.  **Коррида (150гр) 200http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Кусочки телятины с жареными шампиньонами, помидорами и сыром, под нежным соусом на основе майонеза.  **Соблазн (150гр) 190http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Печень телячья, огурец свежий, жареные шампиньоны с луком, яйца и зеленый лук. Заправляется соусом на основе майонеза.  **Пикантный (210гр) 230http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Обжаренные кусочки свинины в сочетании с грибочками, свежими огурчиками и болгарским перцем. Заправляется пикантным соусом на основе майонеза.  **Чобан салат (150гр) 150http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Огурец, помидор, острый перец, кинза, базилик, оливковое масло в ароматных специях.  **Греческий (250гр) 200http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Свежие томаты, огурцы, болгарский перчик, маринованные оливки и маслины, красный маринованный лучок, сливочный сыр и традиционная заправка.  **Аджапсандал (300гр)**  **250http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Любимый салат восточной кухни: баклажаны, болгарский перец, запечённые в духовке и сохранившие все самое полезное, дополняются помидорами, чесночком, репчатым луком и свежими травами,  заправляются ароматным маслом  **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**  **Жульен «Классика» (150гр) 180http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Шампиньоны свежие, обжаренные с репчатым лучком, запеченные в сметанном соусе с сыром  **Жульен «Столичный» (150гр) 180http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Курочка, свежие шампиньоны, обжаренные с репчатым лучком, запеченные в сметанном соусе с сыром  **Жульен «Жар-птица» (150гр) 190http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Курочка, с обжаренным репчатым лучком, запеченная в сметанном соусе с сыром  **Жульен по-ивановски (150гр) 240http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Отварной говяжий язык, с обжаренным репчатым лучком, запеченный в сметанном соусе с сыром  **Жульен с кальмаром (150гр) 190http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Кальмары отварные, с обжаренным репчатым лучком, запеченные в сметанном соусе с сыром  **Жульен с семгой (150гр) 280http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Филе семги обжаренное с репчатым лучком, запеченное в сметанном соусе с сыром  **Крылышки с соусом БлюЧиз (250/50гр) 190 http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Хрустящие пикантные куриные крылья, подаются с соусом БлюЧиз.  **Фаршированные шампиньоны (210гр) 250http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Шляпки грибов шампиньонов фаршированные болгарским перцем, луком и сыром сулугуни.  **Запечённые баклажаны с соусом песто (200/30гр) 280http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Запечённые в духовке баклажаны и помидоры с сыром моцарелла и пармезан. Дополняется ароматным соусом песто.  **Долма из листьев винограда (270гр) 250http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Блюдо из виноградных листьев и фарша из свинины и говядины. Подается со сливочно - чесночным соусом.  **ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**  **Рыбный «сверток» с грибами (300гр) 260http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Филе трески с картофелем, запеченное в фольге с овощами, грибами и сыром в сливочном соусе.  **Белая рыба «Фантазия» (330гр) 330http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Филе судака, запеченное с баклажаном, помидором, яйцом, чесноком и сыром, под соусом «Тар-Тар».  **Сибас с овощами (350гр) 490http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Филе сибаса, запеченное с перцем, картофелем, под соусом песто.  **Треска с томатами и грибами (250гр)** **280http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Филе трески с помидорами и грибами, в сливках и под шапкой из сыра.  **Семга в медовом соусе (135/30/5гр)**  **650http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Стейк из свежей семги, запечённый в пикантном медовом маринаде.  **Мясо по-французски на новый лад (250гр) 260http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Свинина, запеченная с картофелем и цукини под сырной корочкой.  **Медальоны из свинины в сливочно-грибном соусе (180/150/3гр) 330http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Кусочки свиной вырезки обжаренные на гриле. Подаются с картофельным пюре в сливочно - грибном соусе.  **Свинина «По-Бургерски» (200/150/50/30/30гр) 370http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Большая порция сочных свиных стейков с картофелем и овощами, подается с нашим фирменным томатным соусом.  **Свинина с ветчиной и грибами (220гр) 250http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Сочная отбивная с грибами и ветчиной в пикантном соусом от нашего шефа.  **Свинина в кисло - сладком соусе (270гр) 300http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Свинина в пряном кисло - сладком маринаде с болгарским перцем, пармезаном и салатными листьями.  **«Маэстро» (180/150/30/3гр) 300http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Стейк из свинины в медовом маринаде, шампиньонами и помидорками черри. Подается с картофельным пюре.  **Медальоны из телячьей вырезки (180/150/3гр) 380http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Медальоны из телячья вырезки и обжаренные шампиньоны с лучком. Подается с картофельным пюре.  **Телятина на грибной подушке (200гр) 360http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Сочная отбивная из телятины, обжаренная на растительном масле. Подается на шипящей сковородке на ложе из грибов, запеченных в сметанном соусе с сыром.  **Телятина в кисло - сладком соусе (270гр) 450http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Телятина в пряном кисло - сладком маринаде с болгарским перцем, пармезаном и салатными листьями.  **Курица с сюрпризом (230/120гр) 270http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Куриные окорочка с нежнейшей начинкой из грибов и сливочного сыра. Подается с жареными на гриле овощами.  **Индейка с беконом (200гр) 250http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Нежная отбивная из индейки, бекона и овощей, запеченная под сыром.  **Каре ягненка (145/170/10/30/15гр) 450http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Сочное каре ягненка, запечённого на гриле. Подается с печеными овощами.  **Казань (300гр) 380http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Жаркое из ножки барашка, тушеное с черносливом. Гарнируется дольками хрустящего картофеля.  **ГРИЛЬ**  **Стейк из курицы (200гр) 220http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **Свинина на кости (200гр) 270http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **Стейк из семги на ложе из микс-салата (145/40/20гр) 650http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  (подается с соусом Наршараб)  **Лангустины с зеленью и чесноком (200/30/5гр) 600http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **ГАРНИР**  **Картофель запеченный (250гр) 120http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Картофель, запеченный под майонезом с приправами и сыром.  **Картофель фри (150гр) 120http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Предлагаем выбрать классический картофель фри брусочками, либо картофель «по - деревенски» - картофельные дольки в пикантных специях.  **Картофель отварной (150гр) 120http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Отварной картофель, подается с топленым сливочным маслом и зеленью  **Деревенский картофель (250гр) 120http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Свежая молодая картошечка, запечённая в специях и розмарине с чесноком.  **Овощи гриль (200гр) 220http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Обжаренные на гриле помидоры, баклажаны, цукини, болгарский перчик, шампиньоны и красный лук.  **Рататуй (250гр) 220http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Овощное блюдо из баклажанов, кабачков и болгарского перца, приготовленное оригинальным способом с добавлением прованских трав.  **https://smachok.com/wp-content/uploads/2018/11/logo-5.png**  **БЛЮДА НА САДЖЕ**  Подаются с запеченными на гриле свежими овощами и сервируются тонким лавашем  Малая порция - 1300гр Большая порция - 1900гр  **Курица**  Малая порция - **850http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** Большая порция - **1000http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **Индейка**  Малая порция - **1300http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Большая порция - **1700http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **Семга**  Малая порция **2200http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Большая порция - **2900http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **Свинина**  Малая порция - **1100http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Большая порция - **1500http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **Телятина**  Малая порция - **1600http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Большая порция - **2400http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **Баранина**  Малая порция -  **1600http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** Большая порция - **2400http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **Ассорти (свинина, телятина, индейка)**  Малая порция - **1500http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** Большая порция - **1900http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **Ассорти на открытом огне (свинина, семга) 2500гр 2800http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **ШАШЛЫК**  Наши шашлыки и Люля подаются с маринованным луком на тонком лаваше  **Свинина**   * Шашлык из свинины (вырезка) 200/30/20гр  **290http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Шашлык из свинины (шейка) 200/30/20гр  **260http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Шашлык из свинины на кости 200/30/20гр  **290http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Ребрышки свиные 200/30/20гр  **270http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Люля Кебаб из свинины 200/30/20гр  **280http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**   **Баранина**   * Шашлык из баранины на кости 200/30/20гр  **400http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Шашлык из баранины (мякоть) 200/30/20гр  **400http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Люля Кебаб из баранины 200/30/20гр  **400http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**   **Телятина**   * Шашлык из телятины (вырезка) 200/30/20гр  **400http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**   **Курица**   * Шашлык из филе бедра 200/30/20гр  **200http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Шашлык из куриных крыльев 200/30/20гр  **180http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** * Куриное филе в беконе 200/30/20гр  **230http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**   **Индейка**   * Шашлык из филе бедра индейки 200/30/20гр  **330http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**   **Рыба**   * Шашлык из семги 200/30/20гр  **650http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**   **Овощи**   * Шашлык овощной 200/30/20гр  **220http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**   (баклажан, перец, помидор, шампиньон)  **Ассорти**  **«Восток – Запад»** **(1000гр)**  **1800http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Ассорти из различного вида мяса: свинина шея, Люля из баранины, Люля из свинины, баранина на кости, курица филе с беконом.  **Рыбное искушение (720/50гр)**   **2100http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Семга, левинге из семги, креветки, Люля Кебаб из картошки с соусом Наршараб.  **СОУСЫ(50гр)**  Шашлычный(собственного производства)  **70http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Ореховый к шашлыку   **70http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Сметана / Хрен / Горчица   **70http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Сметанный (с чесноком и травами)  **70http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Кетчуп / Аджика огненная   **70http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Соус Наршараб / Ткемали (красный)  **100http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Майонез   **70http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**  **Хлеб (ржаной/пшеничный порционный) (1шт) 3http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **Хлебная корзина (6шт/50гр) 120http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Корзинка со свежим домашним хлебом. Подается с ароматным сливочным маслом.  **Горячая лепешка (1шт) 80http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Свежая домашняя пшеничная лепешка.  **Лаваш (1шт) 35http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **ДЕСЕРТЫ**  **Фруктовый сад(300/800гр) 600http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Фруктовое ассорти из винограда, яблок, груши, киви и апельсина.  **Лимон с сахаром или солью(100гр) 60http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  **Чизкейк малиновый/Чизкейк «Нью-Йорк» (100/50/30/20/10гр) 190http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Подается со свежими ягодами, взбитыми сливками и топингом.  **Штрудель яблочный (110/50/20гр) 200http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Национальное австрийское блюдо – рулет из тонкого теста с яблочной начинкой. Подается с шариком ванильного мороженого, свежими ягодами и топингом.  **Торт «Тирамису» (120/30/30гр) 240http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Шоколадный бисквитный и нежный крем на основе сыра маскарпоне.  **Многослойный фруктовый десерт (350гр) 190http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Ассорти из свежих фруктов, переложенные мороженым с взбитыми сливками и десертной вишней.  **Фруктовый коктейль (230гр) 130http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Ассорти из свежих и консервированных фруктов, подается в стеклянном фужере со взбитыми сливками, джемом и мятой.  **Сорбет - киви (200гр) 120http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Мусс из киви с лимонным и апельсиновым соком, гарнируется шариком из мороженого и веточкой мяты.  **МОРОЖЕНОЕ**  **Бинди (150/50/30гр**)  **190http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Ассорти из шариков различного мороженого с топингом и взбитыми сливками.  **Испанка (100/30/30/20гр) 150http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Клубничное мороженое с топингом, взбитыми сливками и десертной вишней.  **Орехово–шоколадное (100/30/30/30гр) 150http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif**  Шоколадное мороженое со взбитыми сливками, шоколадным топингом и орехами.  **Пломбир с шоколадными крошками/с орехами/с сиропом (100/20) 100http://demiart.ru/forum/uploads15/post-110493-1403057603.gif** |