***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.gifТарталетка 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 лучкоми 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** |