****

Холодные закуски

Щука, фаршированная за 1кг 1850

«Казацкий перекус» ~ 350 870 /Расклад из мясных деликатесов: буженина, рулет куриный, ростбиф, язык, хрен/

«Богатый улов» ~ 350/30 950 /Рыбное ассорти: сёмга м/с, палтус х/к, нерка, эскалар пряного посола, сельдь/

«Палітра сирів» ~ 220/40 650 /Тарелка сыров: Пармезан; Песто; Домашний жареный; сыр копчёный. Подается с виноградом, орешками и медом/

Ассорти «С грядки» ~ 300 360 /Нарезка из свежих овощей: помидор, огурчик, сладкий перчик, зелень/

«Закуска велика Украинска» ~ 150/30 540 /Сало соленое, сало с мясными прослойками, солонина из говядины; подается с хреном/

Холодное азу из сердца ~ 250 380 /Закуска из сердца с овощами в томатном соусе/

Заливное из курицы за 1 кг 720

Семужка слабой соли /собственного приготовления/ ~ 100/40/20 480

Селедочка пряного посола ~ 100/60/40 280 /Сельдь филе, картофель обжаренный, лук, зелень/







Крученики из баклажан ~ 250/12 300 /Фаршируются помидорками, зеленью и сметаной/

«Баклажани смаженi з часниковим соусом» ~ 250/10 320 /Обжаренные баклажаны с помидорками, кинзой, чесночком, пряностями и грецким орехом; заправленные сметанкой/

Ассорти «Грибное лукошко» ~ 350 450 /Разносол из маринованных грибочков/

«Хуторской разносол» ~ 450/20 400 /Малосольные помидорки «черри», соленые бочковые огурчики, маринованные: стебель сельдерея, сладкий перчик, чеснок, свекла и кабачок/

«Солiння  з   дiдусевого   погрiба» ~ 350/20 380 /Соленые помидоры, соленые огурчики, квашеная капуста с брусничкой, лук зеленый; подается с ароматным подсолнечным маслом/

Фруктовое ассорти ~ 500 550

Фруктовая ваза~ 2кг1600

Маслины /Оливки ~ 100 270

Лимончик ~ 80 110



Салаты

Салаты мясные

настоящий салат г-на Оливье, привезенный им из Франции специально для русского вкуса ~ 220 460 /Отварная говядина, краб, язык, обжаренное куриное филе, бекон, соленый огурчик, морковь, яйца, свежий огурчик, майонез, соус чили/

«Купеческий» салат ~ 250 400 /Отварной язычок, куриное филе, ветчина, обжаренный бекон, корнишон, помидор, сладкий перчик; подается с масляно-горчичной заливкой/

Салат по-грузински с бараниной и черносливом ~ 200 540 /Баранина запечен., св. огурец, яйцо, помидор, сладкий перец, чернослив, грецкий орех, соус Ткемали/

«Станичный» с копченостями ~ 200 310 /Карбонат п/к, курица копч., шампиньоны, корнишоны, лист салата, зелень, майонез/

«Околица» за 100гр 180 /Отварной язык, сыр, корнишоны, яйцо, грецкий орех, майонез/

«Столичный» за 100гр 130 /Отварная говядина, картофель, корнишоны, яйцо, горошек, майонез/

Гарный салат с копчёной куриной грудкой за 100гр 150  /Курица копченая, маринованные грибочки, огурчик свежий, яйца, лук ,майонезом /

«Деревенский» за 100гр 145 /Отварная говядина, фасоль, морковь, корнишоны, лук, майонез, горчица зерновая/

****

****

Салаты рыбные и с морепродуктами

«Рыбачка Соня» ~ 200 730 /Гребешок, креветка, мидии, кальмар, краб, помидорки черри, корнишон, лист салата.Подается под пикантным соусом/

«Днiпрянка» ~ 200 350 /Овощной салат с малосольной семгой, подается с масляно – лимонной заправкой/

«Заморский» за 100гр 135 /Кальмар, краб. палочки, яйцо, солен.огурец, горошек, маслины, майонезный соус/

Кальмар под майонезом за 100гр 215

Сельдь под «шубой» за 100гр 90

Салаты овощные

«Греческий» ~ 200 310 /Овощной салат с зеленью, маслинами и нежным творожным сыром /

Салат с брокколи, яйцом и помидорами за 100гр 120

«Бабулин огород» за 100гр 80 /Помидор, огурец, перец болгарский, лук репчатый; подается с ароматным подсолнечным маслом/

Винегрет с квашеной капустой и грибами за 100гр 80 /Свекла, картофель, морковь, огурцы соленые, грибы маринованные, зеленый горошек, капуста квашенная, лук репчатый, масло растительное, соль, лук зеленый, петрушка/



****

Горячие закуски

Горячее ассорти из морепродуктов ~ 500/30 2200 /Креветка, краб, гребешок, кальмар, трубач, мидия/

Жаркое из морепродуктов ~ 350 1120 /Креветка, кальмар, гребешок, лук, морковь; готовится с добавлением устричного соуса/

Гребешок, запеченный в беконе ~ 220 790

«Золотые кольца» кальмара ~ 200 410

Галантин из курицы за 1 кг 1400 /Фаршируется на выбор рисом или гречкой с добавлением чернослива, грецкого ореха, сала, шампиньонов, обжаренного лука и специй/

«Великий розковбас» ~ 1кг /100 1500 /Куриная, свиная, кровяная колбаса. Гарнируются маринадами собственного приготовления/

Рулетики из говядины в беконе с зелёной фасолью ~ 300 570

Говяжьи ребра в соусе «Кальби» ~ 350 1600

Ребра свиные в пряном соусе ~ 450 1200

Жульен с морепродуктами ~120 430

Жульен с шампиньонами ~ 140 220

Шашлычки куриные~ 150 210

Котлетка куриная, рубленая ~ 130 160

Котлета «Княжеская» из лосося ~ 100 185

Язык в белом соусе с грибами~ 230 450

Цветная капуста в кляре с розовым соусом ~ 250/30 220

Брокколи и цветная капуста в сухарях~ 200/30 280



Гарниры

Гратен из картофеля ~ 200 230

Картофель, томленый в сметане с зеленью ~ 200 150

Картофель отварной со шкварками и обжаренным лучком ~200/90 170

Картофель отварной с маслом и зеленью ~ 200 100

«Картопля запечена з часником i розмарином» ~ 210 200 /Картофель, запечённый с чесночком и ароматным розмарином/

«Картопля староукраинская» ~ 450 540 /Печёный картофель, фаршированный копчёным салом с домашним сыром и черным перцем/

«Смачнее не бывает» ~ 400 300 /Отварной картофель, фаршированный сальцем, запечённый до золотистого цвету/

Картофель фри:

дольки ~ 200 200

соломка ~ 200 180

молодой ~ 200 200

Картофельное пюре ~ 150/5 100

Рис, с обжаренными овощами ~ 200 110

Овощи - гриль ~ 300/5 430 /Баклажан, кабачок, сладкий перец, помидор, шампиньон, лук репчатый, чеснок, соус «Песто»/

****

Горячие блюда

Поросёнок застольный за 1кг 3100 /Нежнейший молочный поросёнок, запечённый до хрустящей корочки. Фаршируется поросёнок корейкой, гречкой, черносливом и грибами. Подаётся с запечёнными овощами/

«Забавы хуторские» ~ 3кг 5500 /Мясное горячее ассорти на большой сковороде: рулька запеченная; колбасы: свиная, баранья, куриная и «кровянка»; ребрышки бараньи; ребрышки свиные; крылышки куриные. Гарнируется обжаренным картофелем, маринованными овощами, початками кукурузы и зеленью. Подается с соусом «Барбекю» и «Шашлычным»/

Ростбиф с чесночком и розмарином за 1 кг 3900 /Говяжья вырезка шпигованная чесночком и розмарином. Подается с соусом «Наршараб»/

Жаркое из говядины с грибами за 1кг 2300 /Говядина с грибами и овощами в томатном соусе/

Ростбиф в тесте за 1кг 3250

Свинина, запечённая с грушей и тимьяном за 1 кг 2500

Свинина духовая с соусом из чернослива за 1кг 2400 \* с грибным соусом за 1кг 2500

Рулет из свиной корейки с грибным жюльеном за 1 кг 2500

Ножка барашка, шпигованная чесночком и тимьяном за 1кг 2900 /Подается с виноградным соусом/

Утка в яблоках за 1кг 2150 /Фаршируется тыквой, морковью и черносливом/

Куриный рулет, чинённый брокколи и сыром за 1кг 2000



Семга, фаршированная шпинатом и крабом за 1 кг 3000 /Филе семги фаршируется шпинатом и крабом в сливках/

Нерка, фаршированная грибами и кальмаром за 1 кг 2500 /Филе нерки фаршируется жульеном из шампиньонов с кальмаром/

Стейк из палтуса за 1кг 4000

Стейк из нерки с лимонным соусом за 1кг 2940

Кальмар гриль за 1кг 2500





Банкетное

Меню



****

Пироги и торты

Курник с курицей и грибами ~ 600/100 гр 950

Курник с рыбой и шпинатом ~500/15гр 950

Маковый пирог ~1,3 кг 2800

Торт «Наполеон» за 1кг 1000

Домашний сырный пирог ~2,2 кг 3400

Каравай за 1кг 1000

Торты свадебные за 1кг

1.Бисквит, песочное тесто, слоёное тесто с начинками творожными со свежими и консервированными фруктами, сливочными и масляными кремами - от 1500

2.Формовые торты с покрытием из мастики и марципана - от 2000

3.Сложносоставные торты с фигурками ручной лепки и велюром из шоколада - от 3000

**Заказы принимаются не позднее, чем за 7 дней до банкета**

