



МАЛАХИТ
РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС

Банкетное меню



СЕТЫ ЗАКУСОК

- 1. Русский сет** (филе сельди, маринованные опята, запеченный молодой картофель, тосты из бородинского хлеба, битые огурцы, красный лук, соус тартар, зелень) 400 гр. **1295.-**
- 2. Итальянский сет** (фуэт, молочная моцарелла, груша маринованная в красном вине, микс оливок, вяленые томаты, сырное печенье, гриссини) 250 гр. **1695.-**
- 3. Сет антипасты** (пармская ветчина, фуэт, брезаола, пармезан, камамбер, дорблю, брусничный соус, клубника, виноград, тосты бриошь) 260 гр. **2495.-**



СЕТЫ ЗАКУСОК

- 1. Рыбный сет** (копченый угорь, дорадо слабого посола, жареные креветки, тарталетки с риемом из морской рыбы, оливки, перепелиное яйцо, тосты из бородинского хлеба, лимон, зелень, соус спайси) 300 гр. **3295.-**
- 2. Мясной сет** (ростбиф, салями, вяленая куриная грудка, копченый свиной язык, тарталетки с паштетом, маринованные огурцы, маринованные патиссоны, тосты из бородинского хлеба, оливки, красный лук, соус с дижонской горчицей) 400 гр. **2195.-**



ОВОЩИ, РАЗНОСОЛЫ

- | | | |
|--|---------|--------------|
| 1. Битые огурцы | 150 гр. | 445.- |
| 2. Рулеты из баклажанов с начинкой из адыгейского сыра и домашней аджикой | 150 гр. | 645.- |
| 3. Разносолы из погребка
(соленые помидоры, соленые огурцы, соленый перец, красный лук, квашеная капуста, свежая зелень) | 380 гр. | 695.- |
| 4. Плато из свежих овощей и зелени
(томаты, огурцы, перец, морковь, стебель сельдерея, зелень) | 450 гр. | 855.- |



ОВОЩИ, РАЗНОСОЛЫ

- | | | |
|--|-------------------|---------------|
| 1. Маринованные оливки | 100 гр. | 695.- |
| 2. Карпаччо из томатов с бальзамическим соусом, оливками каламата и рукколой | 250 гр. | 1195.- |
| 3. Солёные грузди со сметаной и луком | 130/30/
50 гр. | 1495.- |
| 4. Ассорти грибов со сметаной и луком
(грузди, опята) | 160/30/
30 гр. | 1495.- |



1



2



3



4

СЫРЫ И ФРУКТЫ

- | | | |
|--|------------|---------------|
| 1. Капрезе | 270 гр. | 1195.- |
| 2. Тарелка сыров с медом и брусничным соусом
(маасдам, мраморный чедр, качотта, сулугуни, брусничный соус, орехи кешью, мед) | 180/80 гр. | 1195.- |
| 3. Европейские сыры
(дорблю, камамбер, чедр, манчего, пармезан, брусничный соус, мед, виноград, клубника, микс орехов) | 100/90 гр. | 1895.- |
| *4. Сезонные фрукты | 1000 гр. | 1695.- |
| *5. Фруктово-ягодная тарелка | 500 гр. | 2495.- |



* В зависимости от сезона состав может отличаться

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|--|---------|--------|
| 1. Филе сельди пряного посола с картофелем и маринованным луком | 200 гр. | 595.- |
| 2. Намазка из филе форели и сливочного сыра с тостами бриошь | 140 гр. | 895.- |
| 3. Рулетики из цукини с филе копченой форели, сливочным сыром и рукколой | 150 гр. | 1095.- |
| 4. Креветки в азиатском соусе со свежим огурцом | 150 гр. | 1295.- |



РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|--|-------------------|---------------|
| 1. Филе слабосоленой форели с запеченным картофелем и луком | 100/80/
30 гр. | 1695.- |
| 2. Ломтики лосося в пряной заправке | 250 гр. | 1895.- |
| 3. Красная икра с тостами из пшеничного багета и сливочным маслом | 70/120 гр. | 1895.- |
| 4. Рыбные деликатесы
(филе слабосоленой форели, филе форели холодного копчения, филе масляной рыбы, рьет из морской рыбы, оливки, лимон, перепелиное яйцо, консервированные каперсы) | 260 гр. | 2395.- |



МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|--|---------|--------|
| 1. Домашний куриный рулет с начинкой из белых грибов | 250 гр. | 895.- |
| 2. Тартар из телячьей вырезки с трюфельным кремом | 170 гр. | 995.- |
| 3. Вителло Тоннато | 150 гр. | 1195.- |
| 4. Ростбиф с соусом из дижонской горчицы, томатами черри и красным луком | 150 гр. | 1195.- |



МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|---------|---------------|
| 1. Домашняя буженина с маринованными томатами и сливочным хреном | 200 гр. | 895.- |
| 2. Мясная тарелка
(мортаделла, варено-копченая говядина, варено-копченая свиная грудинка, куриный рулет, буженина, томаты черри, маринованный чеснок) | 240 гр. | 1295.- |
| 3. Тарелка итальянских мясных деликатесов
(пармская ветчина, коппа, брезаола, салями «Милано») | 100 гр. | 1595.- |
| 4. Паштет из мяса утки с пряным соусом из брусники | 230 гр. | 955.- |



ОБЩИЕ САЛАТЫ

- | | | |
|---|---------|--------|
| 1. Торт «Сельдь под шубой» | 700 гр. | 1695.- |
| 2. Мимоза со слабосоленым филе форели и красной икрой | 700 гр. | 2995.- |
| 3. Салат «Гнездо глухаря» | 700 гр. | 1795.- |
| 4. Оливье с отварным телячьим языком и цыпленком | 700 гр. | 1795.- |



ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

- | | | |
|---|---------|-------|
| 1. Из свежей зелени, редиса и стебля сельдерея с лимонной заправкой | 130 гр. | 415.- |
| 2. С медовой тыквой, сливочным крем-сыром и кедровыми орешками | 180 гр. | 595.- |
| 3. Греческий салат | 200 гр. | 695.- |



РЫБНЫЕ САЛАТЫ

- | | | |
|---|---------|--------|
| 1. С мини-кальмаром, томатами и перцем конфи | 180 гр. | 895.- |
| 2. С тигровыми креветками, миксом из свежих трав и домашним майонезом | 150 гр. | 995.- |
| 3. Цезарь с тигровой креветкой | 200 гр. | 1195.- |
| 4. С крабом, свежими томатами и трюфельным кремом | 160 гр. | 1495.- |



РЫБНЫЕ САЛАТЫ

- | | | |
|---|---------|--------|
| 1. С жареным морским гребешком, свежей зеленью и клубникой | 160 гр. | 1495.- |
| 2. Оливье с форелью и домашним майонезом | 180 гр. | 795.- |
| 3. С филе форели, авокадо и свежими томатами | 160 гр. | 895.- |
| 4. Со слабосоленым филе дорадо, молодым картофелем и маринованными оливками | 160 гр. | 955.- |



МЯСНЫЕ САЛАТЫ

- | | | |
|---|---------|-------|
| 1. Оливье с цыпленком и домашним майонезом | 180 гр. | 575.- |
| 2. С запеченным куриным бедром, овощами и соусом из сметаны | 180 гр. | 565.- |
| 3. Цезарь с куриным филе на гриле | 200 гр. | 795.- |
| 4. С жареным беконом, хрустящим огурцом и томатами черри | 180 гр. | 545.- |



МЯСНЫЕ САЛАТЫ

- | | | |
|--|---------|-------|
| 1. С ростбифом и свежими овощами | 180 гр. | 775.- |
| 2. Из ростбифа с молодым картофелем и соусом из дижонской горчицы | 180 гр. | 775.- |
| 3. С рваной говядиной, баклажаном и брусничным соусом | 180 гр. | 825.- |
| 4. С подкопченной утиной грудкой, пряной грушей и листьями рукколы | 170 гр. | 795.- |



ГОРЯЧИЕ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|--|---------|-------|
| 1. Батат фри с трюфельным кремом и сыром пармезан | 150 гр. | 575.- |
| 2. Белые грибы, запеченные в сметанном соусе под сыром моцарелла | 100 гр. | 575.- |
| 3. Запеченные шампиньоны под сыром моцарелла и томатным соусом с аджикой | 140 гр. | 595.- |
| 4. Хрустящий баклажан с пряным кисло-сладким соусом и пармезаном | 150 гр. | 645.- |



ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|--|---------|--------|
| 1. Гратен из картофеля, филе морских рыб со сливочно-луковым соусом и сыром пармезан | 160 гр. | 575.- |
| 2. Запеченное филе судака с картофельным пюре и сливочным соусом | 180 гр. | 895.- |
| 3. Филе морского окуня с жареной брюссельской капустой | 180 гр. | 895.- |
| 4. Запеченное филе дорадо с соте из брокколи и цветной капусты | 180 гр. | 1395.- |



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|--|------------|-------|
| 1. Наггетсы из цыпленка с кетчупом | 130/30 гр. | 395.- |
| 2. Раклет из белых грибов с мясом цыпленка, запеченным под сыром | 120 гр. | 575.- |
| 3. Раклет из картофеля и бекона под сыром моцарелла | 120 гр. | 525.- |



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|---------|-------|
| 1. Запеченные шампиньоны с мясной начинкой и соусом из копченого сыра | 140 гр. | 695.- |
| 2. Томленое говяжье ребро с пастой ризо и грибным рагу | 200 гр. | 955.- |
| 3. Утиная грудка с рагу из зеленого яблока и морковно-сельдереевым пюре | 180 гр. | 845.- |



1



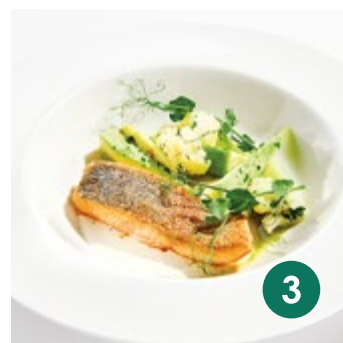
2



3

ГОРЯЧЕЕ ИЗ РЫБЫ

- | | | |
|---|---------|--------|
| 1. Филе судака с картофельным пюре, томатной сальсой и луковым соусом | 250 гр. | 995.- |
| 2. Запеченное филе масляной рыбы с рисом жасмин и жареным шпинатом | 260 гр. | 1395.- |
| 3. Стейк из лосося с соте из кабачков и соусом из сладкого лука | 260 гр. | 1695.- |
| 4. Стейк из черной трески с тапенадой из оливок и сливочно-горчичным соусом | 260 гр. | 1695.- |
| 5. Стейк из палтуса с фреш гарниром и соусом лемонграсс | 250 гр. | 1795.- |



ГОРЯЧЕЕ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

- | | | |
|---|--------------------|-------|
| 1. Стейк из куриной грудки на гриле под соусом чимичурри с кабачками | 280 гр. | 755.- |
| 2. Запеченный цыпленок с овощами и соусом из томатов | 150/120/
30 гр. | 795.- |
| 3. Отбивная из свинины в кляре с картофельными дольками под сырным соусом с беконом | 280 гр. | 795.- |
| 4. Бифштекс полной прожарки из говяжьей вырезки с пастой птитим, жареными грибами и соусом демиглас | 250 гр. | 995.- |



ГОРЯЧЕЕ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

- | | | |
|--|--------------------|--------|
| 1. Телячьи щечки с грибным рагу и картофельным кремом | 250 гр. | 1095.- |
| 2. Томленая мякоть ягненка с соусом из красного вина, баклажаном и овощным пюре | 250 гр. | 1395.- |
| 3. Томленая говяжья грудинка с запеченными баклажанами и рагу из кабачков | 280 гр. | 1595.- |
| 4. Утиная ножка с кремом из медовой тыквы, печеным картофелем и соусом из брусники | 130/140/
30 гр. | 1195.- |



ГАРНИРЫ

Рис Жасмин	150 гр.	255.-
Молодой отварной картофель	150 гр.	295.-
Молодой картофель, запеченный с травами и чесноком	150 гр.	295.-
Овощи-гриль (цукини, баклажан, болгарский перец, томат, морковь, шампиньон, чеснок)	120 гр.	415.-
Картофель фри с кетчупом	150/30 гр.	395.-
Жареный картофель с белыми грибами	150 гр.	495.-

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

- | | | |
|--|----------------------|---------------|
| 1. Фаршированная щука | 1300 гр. | 6290.- |
| 2. Сет из рыбы и морепродуктов
(форель, тунец, чилийские мидии, тигровые креветки, крокеты из картофеля, цукини, томаты, оливки, тайский соус, лимон) | 1200 гр. | 7990.- |
| 3. Курица, фаршированная копченой грудинкой и печеным картофелем с травами | 1500 гр. | 3990.- |
| Курица, фаршированная гренками и беконом | 1600 гр. | 3990.- |
| 4. Запеченный куриный рулет в пряном маринаде со свежими овощами и брусничным соусом | 1100/300/
200 гр. | 4590.- |
| Плов с говядиной, корейской морковью и салатом ачучук (от 5 кг) | 1000/
200 гр. | 4290.- |



При подаче внешний вид блюда может отличаться от представленного на фото

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

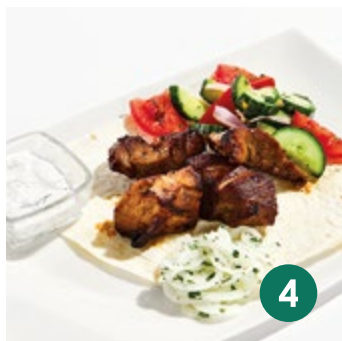
- | | | |
|--|----------------------|----------------|
| 1. Свиная рулька с разносолами и запеченным молодым картофелем | 900/
500 гр. | 3990.- |
| 2. Запеченная свиная шея со сливочно-грибным соусом | 1000/
150 гр. | 6990.- |
| Плов с бараниной, корейской морковью и салатом ачучук (от 5 кг) | 1000/
200 гр. | 4290.- |
| 3. Запеченная ножка ягненка в специях с печеным болгарским перцем (соус на выбор: брусничный или перечный) | 1500/850/
200 гр. | 12990.- |
| 4. Утка, фаршированная мясом цыпленка с медовой корочкой | 1300/300/
100 гр. | 6490.- |



При подаче внешний вид блюда может отличаться от представленного на фото

БАРБЕКЮ/МАНГАЛ

- | | | |
|---|--------------------|---------------|
| 1. Стейк форели на мангале | 100/140/
30 гр. | 1695.- |
| 2. Куриное бедро | 200/140/
25 гр. | 695.- |
| 3. Люля-кебаб из курицы | 150/140/
25 гр. | 695.- |
| 4. Шашлык из свиной шеи | 150/140/
25 гр. | 895.- |
| 5. Сет мангал
(люля-кебаб из курицы, шашлык из свиной шеи, шашлык из куриного бедра, молодой картофель, шампиньоны, болгарский перец, лаваш, маринованный лук, маринованный перец чили, восточный соус) | 2000 гр. | 5990.- |



ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- | | | |
|---|--------------|-------|
| 1. Гриссини | 1 шт. | 45.- |
| Булочка (луковая, ржаная, злаковая) | 1 шт. | 55.- |
| 2. Чиабатта (пшеничная и ржаная) | 220 гр. | 275.- |
| 3. Хлебная корзина с булочками, чиабаттой и сырными гужерами | 300 гр. | 375.- |
| 4. Масло для хлеба
(взбитое сливочное масло, сливочное масло с чесноком и зеленью, оливковое масло с бальзамическим кремом) | 30/30/30 гр. | 345.- |
| Каравай | 1000 гр. | 595.- |

