

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ



Тапас с креветкой на хашбрауне

Вид испанской мини-закуски в авторской интерпретации с жареной королевской креветкой и соусом "Карфи" на хашбрауне "картофельный наггетс", посыпается сушеной мятой

40gr

7



Тапас с семгой на хашбрауне

Вид испанской мини-закуски в авторской интерпретации с подсоленной семгой, красной лососевой икрой и соусом "Гартар" на хашбрауне "картофельный наггетс"

40gr

7



Тапас с сельдью на хашбрауне

Вид испанской мини-закуски в авторской интерпретации из сельди с укропом на хашбрауне "картофельный наггетс"

40gr

5



Круассан-мини с ростбифом

Закуска "Фингер фуд" - круассан с начинкой из ростбифа, вяленых томатов, рукколы и имбирно-чесночного соуса

45gr

7

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

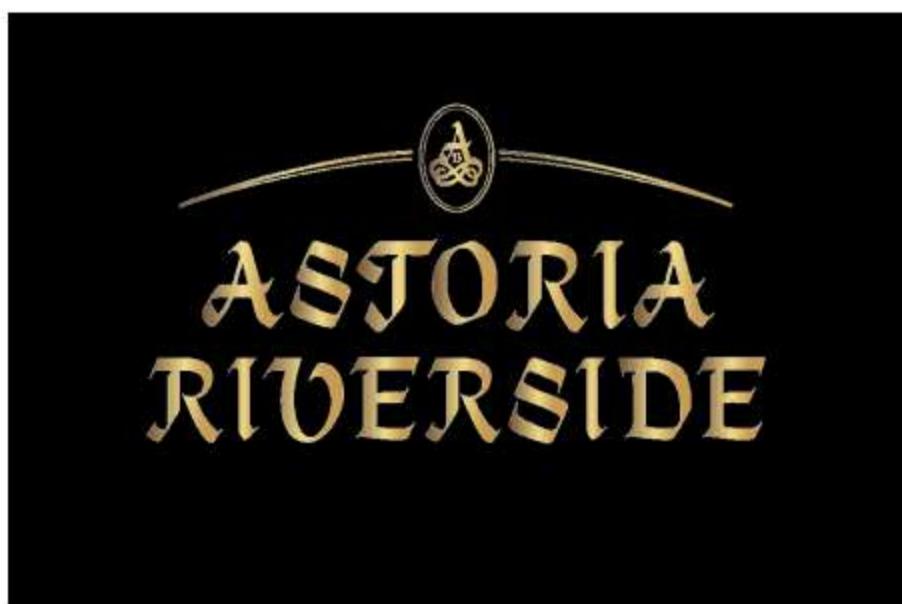


Круассан-мини с птицей

Закуска "Фингер фуд" - круассан с начинкой из куриного филе, свежего ананаса, рукколы и соуса "Цезарь"

40gr

5



Круассан-мини с тунцом

Закуска "Фингер фуд" - круассан с начинкой из тунца, майонезного соуса, рукколы и лимона

40gr

6



Канапе с тунцом, ананасом и гуакамоле

Закуска "Фингер фуд" из тунца, соуса "Гуакамоле" и икрой "Тобико" на свежем ананасе

32gr

5



Канапе с мини-моцареллой и томатами черри

Канапе с мини-моцареллой, томатами черри и рукколой с капелькой "Песто"

44gr

5

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ



Канапе с сыром и виноградом

Канапе с сыром "Чеддер" и виноградом

30/1gr

5



Мусс из лосося на бриоше

Закуска "Фингер фуд" с муссом из нежного копченого лосося, икрой "Тобико" и бобами "Эдамаме" на подложке из подрумяненной бриошь

40gr

5,50



Профитроли с семгой и творожным терияки

Небольшая кулинарная закуска французской кухни из заварного теста с муссом "Творожный террияки" и подсоленой семгой
1 вариант: 1 порция профитроли - 1 шт/40гр
2 вариант: 2 порции профитроли-мини - 1 шт/20 гр

40gr

5



Профитроли с ростбифом

Небольшая кулинарная закуска французской кухни из заварного теста с ростбифом, приготовленным по технологии "Су-вид" и соусом "Трюфельный айоли"

40gr

5,5

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ



Профитроли с говяжьим пате

Небольшая кулинарная закуска французской кухни из заварного теста с говяжьим пате "паштетом" и пряной вишней

40gr

5

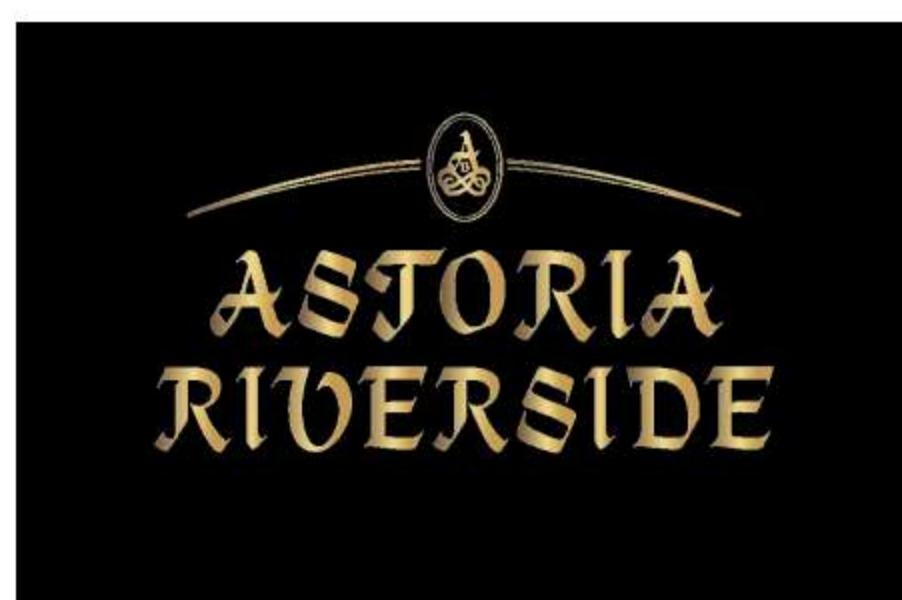


Профитроли с красной икрой и творожным терияки

Небольшая кулинарная закуска французской кухни из заварного теста с муссом "Творожный терияки" и красной лососевой икрой

40gr

5



Брускетта с креветкой и творожным сыром

Закуска-антипасто с креветкой, творожным терияки, горошком, лимоном, на подложке из подрумяненного французского багета

45gr

8,50



Брускетта с ростбифом и вялеными томатами

Закуска-антипасто с ростбифом, творожным сливочным сыром, вялеными томатами, свежим красным луком на подложке из подрумяненного французского багета

45gr

6,5

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ



Грисини с пармой

Традиционные итальянские хлебные палочки с пармой

25gr

5,5



Креветка-темпурा со сладким чили соусом

Королевские креветки в неклассическом кляре "Темпурा" с соусом "Сладкий чили"

39gr

10

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

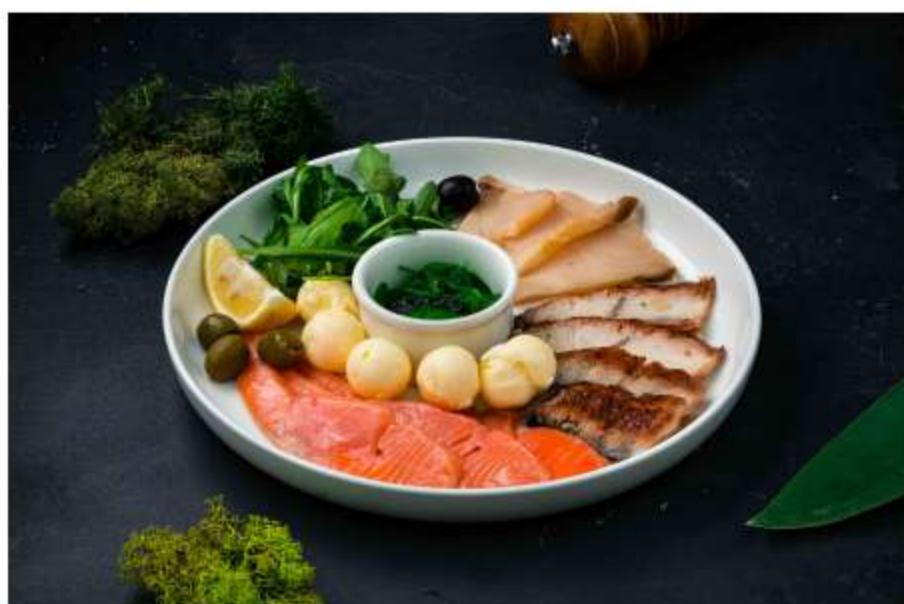


Закуска с красной икрой

Красная икра, французский багет, сливочное масло

217gr

76



Рыбное ассорти

Филе лосося с/с, угорь копченый, филе масляной рыбы х/к, оливки, маслины, салат "Чука", салат "Руккола", лимон, масло сливочное, зелень

150/145gr

49



Мясное плато

Говяжья колбаса, тартаф из говядины, копчено-вафеная говядина, парма из мяса птицы, филе индейки, салат "Лолло Росса", салат "Фризе", томаты черри, каперсы, маринованные мини-перчики, хрен, горчица, свежая зелень.

150/120/2gr

39



Сырное плато

"Пекорино", "Камамбер", "Дор блю", "Чеддер", ананас, греческий орех, кедровый орех, груша, виноград, курага

150/192gr

43

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

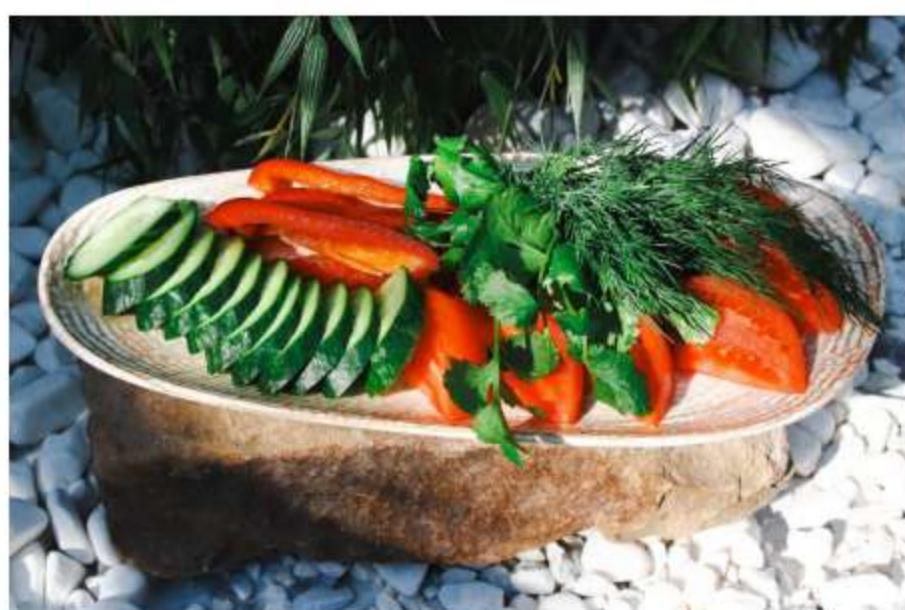


Овощи по-бакински

Томаты бакинские, огурцы бакинские, перец, свежая зелень: укроп, кинза

350gr

29



Овощной букет

Томаты, огурцы, перец, свежая зелень: укроп, кинза

390gr

21



Дуэт из роллов

Закуска в стиле азиатского стола из дуэта роллов с начинкой из подсоленного лосося, творожного сыра и огурца, завернутые в нори и цукини по отдельности

215gr

32



Ассорти из маринованных овощей

Огурец малосольный, патиссон, капуста красная, баклажан маринованный, помидор, капуста провансаль, перец маринованный

310/2gr

22

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Закуска из груши в прошутто из индейки и сыром "Дор-блю"

Закуска из свежей груши с сыром "Дор блю", завернутые в прошутто из индейки, на подушке из рукколы, приправляется сверху медом и посыпается подрумяненными лепестками миндаля

230gr

25



Сельдь по-царски

Соленая сельдь с маринованным перцем, картофелем, красным луком и гранатом

150/225gr

22



Капрезе

Легкая закуска из солнечных розовых томатов, рукколы, сыра "Моцарелла" с маслинами, соусом "Песто", кедровым орехом и кремом бальзамик

300gr

28



Ростбиф из телятины с рукколой

Мясная закуска в стол - ростбиф из телятины со свежей рукколой, луком порей и томатами черри, приправленная сверху кремом бальзамик

190gr

39

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Закуска из птицы фаршированной блинами и шампиньонами

Закуска-рулет собственного производства из птицы, фаршированной блинами и шампиньонами, нарезается крупными слайсами при подаче и посыпается зернами граната

100/8gr 7,50



Микс оливок

Красивое дополнение к столу - микс из оливок и маслин

200gr 24



Мясной рулет "Ассорти"

Закуска собственного производства - рулет из птицы с копченостями, рулет из говядины с птицей и овощами, руляда из птицы с зеленым горошком, нарезаются слайсами и подаются с маслинами, оливками, томатами черри, каперсами, листьями салата и хреном

323gr 35

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

САЛАТЫ



Салат с креветками, страчателлой и киноа

Салат с жареными королевскими креветками, киноа, свежими огурцами и сыром "Страчателла" на подушке из рукколы и шпината, с цитрусовой заправкой с нотками чили, посыпается подрумяненным кедровым орехом

245gr

32



Цезарь с креветками

Сочетание микс-салата, свежих томатов с жареными креветками, соусом "Цезарь" и гренками, посыпается сыром "Пармезан"

270gr

32



Салат с креветками, соусом из маринованного имбиря и рисовыми чипсами

Салат с жареными креветками и томатами черри на подушке из микс-салата, заправлен имбирным соусом и подается с рисовыми чипсами

200gr

29



Цезарь с курицей

Салат с филе цыпленка, жаренным с чесноком в сочетании с листьями салата, томатами черри, перепелиным яйцом, гренками из белого хлеба, "Пармезан", соус "Цезарь"

260gr

24

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

САЛАТЫ



Салат с копченой говядиной, медово-горчичной заправкой и лепестками миндаля

Салат с копченой говядиной, свежими огурцами и томатами черри, вялеными томатами, на подушке из микс-салата в сочетании с медово-горчичной заправкой и лепестками миндаля

240gr

24



Салат с уткой,манго и пряной вишней

Микс свежей зелени из рукколы и шпината, дополненный томленной уткой, приготовленной по технологии су-вид, свежим манго и пряной вишней.

220gr

26



Салат из телятины с имбирно-чесночным соусом

Салат с нежной телятиной в сочетании с рукколой, томатами черри, сельдереем, свежими огурцами и перепелиным яйцом, заправлен имбирно-чесночным соусом

230gr

27

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Морские гребешки с миндальным пюре, пряным соусом из манго и цитрусовым конкассе

Нежные морские гребешки в дуэте с миндальным пюре, подаются с пряным соусом из манго и конкассе из апельсина и грейпфрута

220/1gr

60



Долма из виноградных листьев

Пряная долма из виноградных листьев с сочным фаршем из баранины с добавлением риса и сушеной мяты, подается с домашним мацони

240/30gr

28



Киш с лососем и брокколи

Блюдо французской кухни - открытый тарт с филе лосося, брокколи, томатами "Черри" и сыром

1400gr

120



Жюльен из курицы с грибами

Горячая закуска из куриного филе, шампиньонов, лука, сыра "Сулугуни", запеченные под сливочным кремом в слоенном тесте.

210gr

15

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Жюльен с лососем

Горячая закуска из филе лосося, шампиньонов, лука, сыра "Сулугуни", запеченные под сливочным кремом в слоенном тесте.

210g

19

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Сицилийский сибас с диким рисом, эспуме из фиш-демигласа и пюре из цветной капусты

Нежное филе сибаса, обжаренное на топленом масле в дуэте с диким рисом в масляной эмульсии из креветок и шпината. Подается со сливочным пюре из цветной капусты и фиш-эспумой

New

325/3gr

80



Стейк из семги с диким рисом и сливочным соусом

Яркий дуэт из стейка из семги и дикого риса, подаются с нежным сливочным соусом

370gr

48



Семга с гранатовым соусом и рукколой

Запеченное филе семги, начиненное миксом из свежих овощей и гранатового соуса, подается со свежей рукколой, зернами граната и соусом "Нафшаб"

180/80gr

42



Стейк из форели

Стейк из форели, приготовленный на мангале

180/30gr

49

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



New

Запеченные куриные бедрышки с пти timом

Запеченные куриные бедрышки в дуэте со сливочной пастой пти tim в сочетании со свежим шпинатом и пармезаном, подается с щепоткой картофеля "Пай" и свежей кинзой

340gr

32



Куриная грудка с фруктовым салатом и блочиз

Куриная грудка су-вид в дуэте с фруктовым салатом из рукколы, шпината и граната, подаются с соусом "Блючиз" и кешью

290gr

32



Свинина запеченая с шампиньонами

Свинина отбивная, жареная на планче, после запеченная с шампиньонами и сыром

200/15gr

34



Утиная ножка "Конфи" с яблоками

Утиная ножка, томленная на масле около 6 часов, подается с запеченным яблоком, карамельным соусом и томатами черри

175/102gr

39

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Говяжьи щечки с бататом фри

Томленые говяжьи щечки с соусом "Демиглас" и бататом-фри

310gr

45

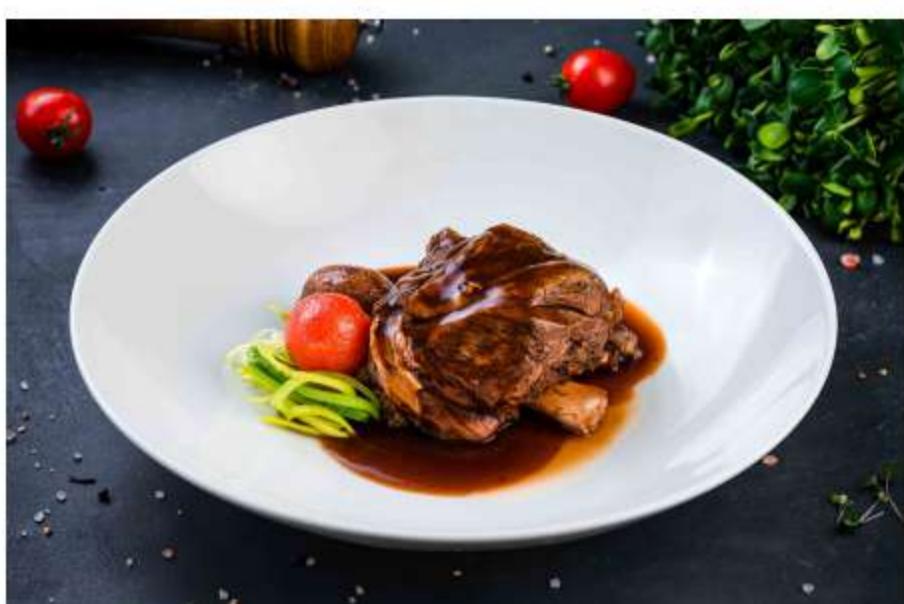


Медальоны из говядины с клюквенным соусом и картофельным гратеном

Нежная говяжья вырезка, жареная на гриле в дуэте с картофельным гратеном, подается с клюквенно-сливочным соусом и зернами граната

180/150/50/2gr

49

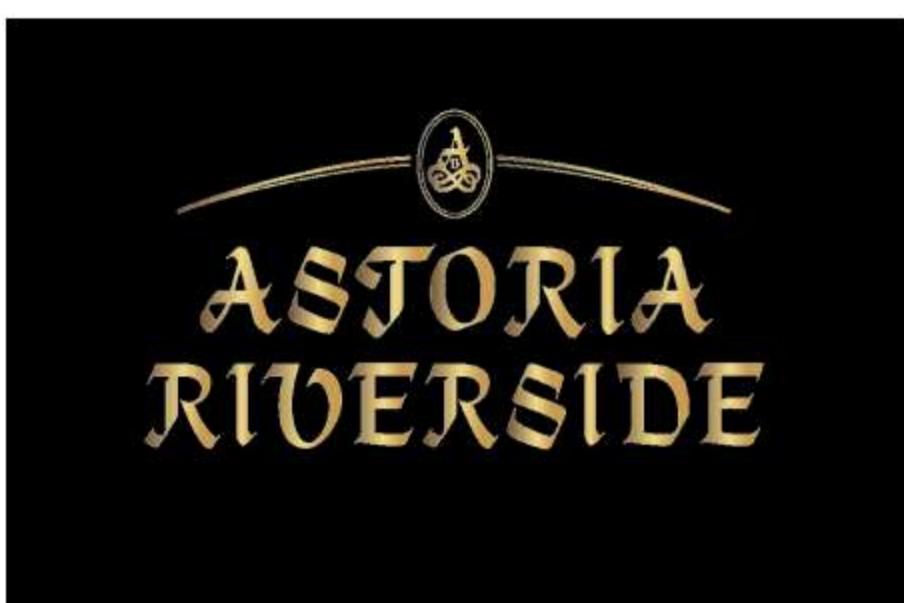


Пряный ягненок с молодым картофелем

Нежная мякоть ягненка с картофелем и соусом "Демиглас"

310/75gr

41



Свинина запеченная с ананасом

Свинина отбивная, жареная на планче, после запеченная с ананасом и сыром

200/65/15gr

34

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

БЛЮДА НА УГЛЯХ

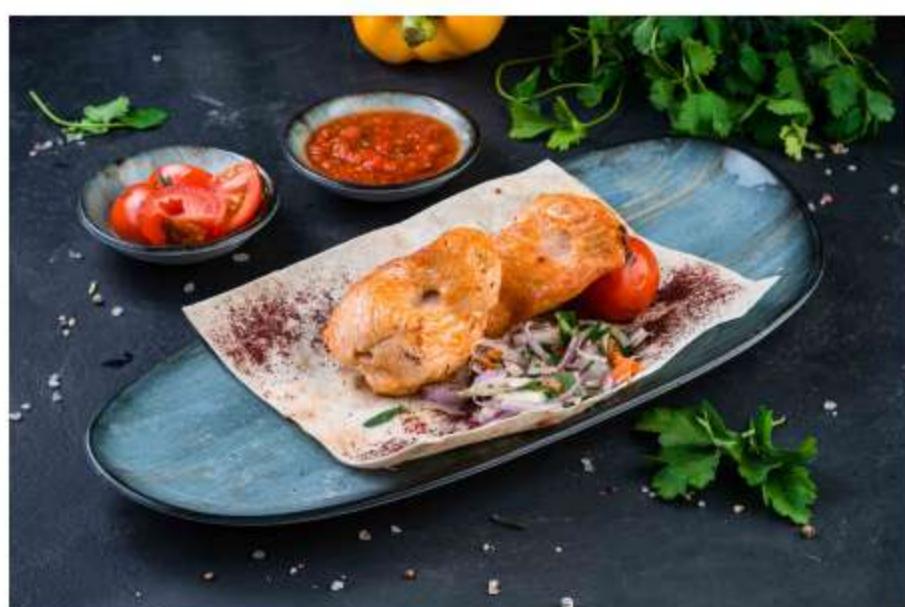


Семга на мангале

Филе сёмги, приготовленное на мангале

210/115gr

49



Шашлык из куриного филе

Куриное филе, приготовленное на мангале

150/85gr

22



Люля кебаб из нежного цыпленка

Национальное блюдо Азербайджанской кухни. По внешнему виду напоминает шашлык, но готовится не из цельных кусочков, а из фарша нежнейшего бедра цыпленка, где мелко нарубленное мясо тщательно смешивают со специями и травами.

150/85gr

24



Шашлык из мякоти телятины

Сочная мякоть телятины, приготовленная на мангале

150/85gr

38

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

БЛЮДА НА УГЛЯХ



Люля кебаб из телятины

Национальное блюдо Азербайджанской кухни. По внешнему виду напоминает шашлык, но готовится не из цельных кусочков, а из фарша телятины, где мелко нарубленное мясо тщательно смешивают со специями и травами.

150/85gr

35

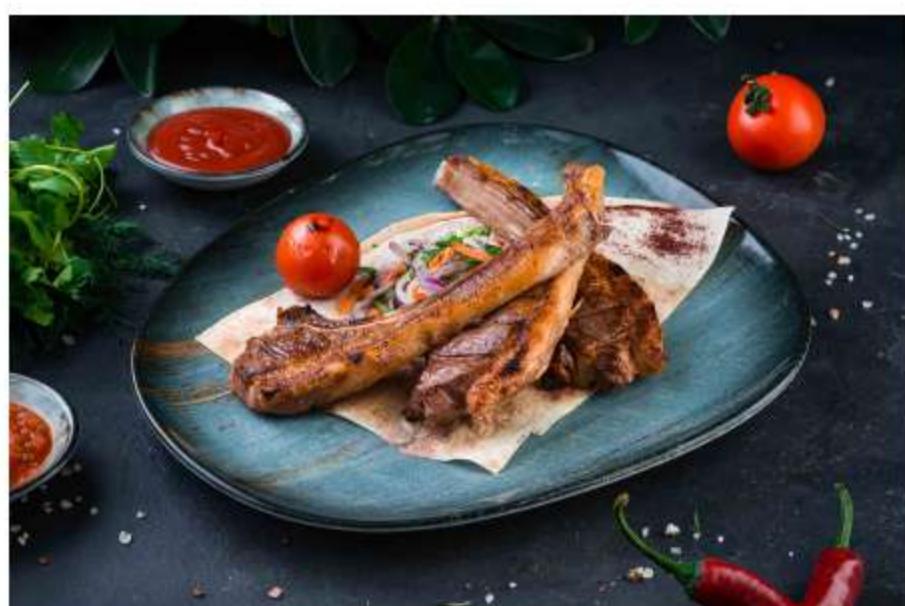


Шашлык из мякоти ягненка

Сочная мякоть ягненка, приготовленная на мангале.

150/85gr

35



Шашлык из каре ягненка

Каре - сочная часть ягненка высшего сорта. Особенность заключается в том, что мякоть ровно распределена на реберных косточках. Мясо приготовлено на мангале

180/85gr

54



Люля кебаб из ягненка

Национальное блюдо Азербайджанской кухни. По внешнему виду напоминает шашлык, но готовится не из цельных кусочков, а из фарша ягненка, где мелко нарубленное мясо тщательно смешивают со специями и травами.

150/85gr

35

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

БЛЮДА НА УГЛЯХ



Сыр сулугуни на мангале

Сыр "Сулугуни", приготовленный на мангале, подается с луком порей

150/45gr

15

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ШЕФ-ПАРАД



Щедрость кавказа

Голень говядины (4 400 гр.), баклажаны, томаты, грибы шампиньоны, перец свежий, картофель, перец чили - овощи приготовлены на мангале, подается с шафрановым рисом, красным луком, кинзой. Время приготовления 7-8 часов.

4400/4375gr

740



Запеченная форель в духовке целиком

Запеченная целиком форель в духовке с тимьяном и розмарином, подается в сочетании с лимоном, томатом, апельсином, лавашом и зеленью.

1000/255gr

190



Осетр на гриле

Осетр целиком, приготовленный на гриле, подается в сочетании с лимоном, апельсином, лавашом и микс-салатом.

1000/160gr

350



Молочный ягненок запеченный целиком

Запеченный целиком ягненок со специями, подается в сочетании с листьями салата, свежим перцем, томатами черри, картофелем, лавашом и свежей зеленью

1000/260gr

120

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ШЕФ-ПАРАД



Утка жареная от шефа

Утка маринованная, запекается целиком и покрывается кафамелю, подается в сочетании с печеным яблоком и апельсином

100/45/5gr

9



Шах-плов с цыпленком

Хит азербайджанской кухни. Плов в шафрановом тесте с нежным мясом цыпленка, каштанами, сухофруктами, шафрановым рисом и топленым сливочным маслом. Подается шеф-поваром с огненным шоу.

1000ogr

55



Шах-плов с телятиной

Хит азербайджанской кухни. Плов в шафрановом тесте с нежной телятиной, каштанами, сухофруктами, шафрановым рисом и топленым сливочным маслом. Подается шеф-поваром с огненным шоу.

1000ogr

65



Шах-плов с ягнёнком

Хит азербайджанской кухни. Плов в шафрановом тесте с нежным мясом ягненка, каштанами, сухофруктами, шафрановым рисом и топленым сливочным маслом. Подается шеф-поваром с огненным шоу.

1000ogr

65

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ГАРНИРЫ



Гратен картофельный

Слоеный гарнир из картофеля с добавлением сыра "Пармезан" и сливочного крема

152gr

8



Рис по-восточному с шафраном

Шафран придаёт этому простому в приготовлении рису восхитительный аромат и цвет, а удивительный вкус блюда — результат тонкого сочетания вкуса шафрана и самого риса.

150/2gr

8



Овощи на мангале

Овощи, приготовленные на мангале: баклажан, помидор, шампиньоны, цукини, сладкий перец

170/2gr

16.00



Спаржа с прованскими травами

Спаржа, ароматное масло, смесь прованских трав

120gr

17.00

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ГАРНИРЫ



Картофель фри

Нарезанный брусками картофель, жареный во фритюре

150gr

8



Картофель по-деревенски

Вкусная хрустящая корочка и мягкий картофель внутри.

150gr

7

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ХЛЕБ

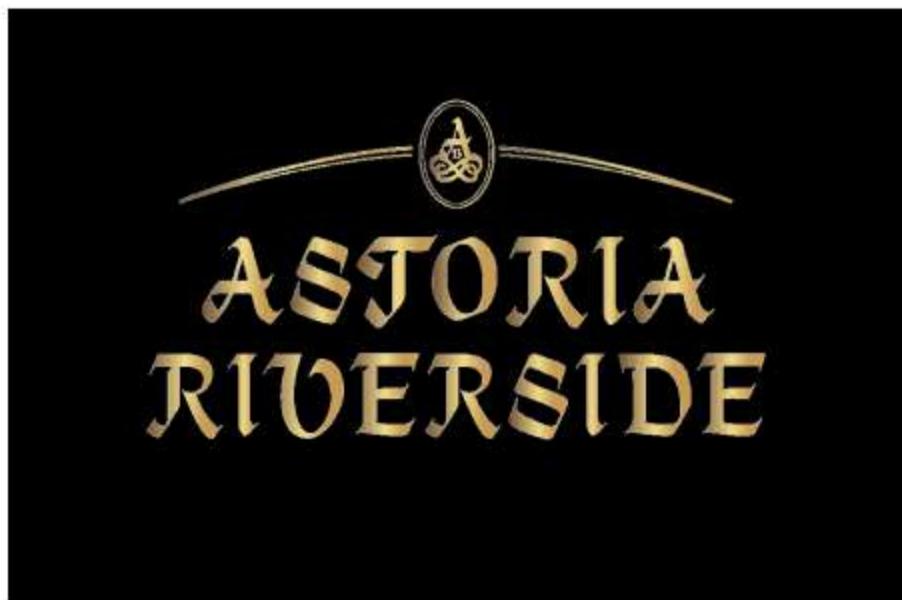


Хлебная лепешка с семенами кунжута

Лепешка с семенами кунжута

150gr

5



Хлебная корзина

Хлебное ассорти из булочки с сезамом, булочки мультизлаковой, булочки "Баварской", булочки "Французской"

200gr

7

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

СОУСЫ



Аджика

50gr

4



Имбирно-чесночный

50gr

3



Соус барбекю

50gr

4

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ДЕСЕРТЫ

Торт сливочный	<i>1000gr</i>	60
Торт шоколадный	<i>1000gr</i>	70
Торт чизкейк "Сникерс"	<i>1000gr</i>	60
Торт чизкейк "Лавандовый"	<i>1000gr</i>	70
Торт "Наполеон"	<i>1000gr</i>	45
Торт "Медовик"	<i>1000gr</i>	45
Торт "Малиновый бархат"	<i>1000gr</i>	70
Торт "Птичье молоко"	<i>1000gr</i>	70
ПОКРЫТИЕ "Сливочный крем-глазурь"	<i>50gr</i>	2
ПОКРЫТИЕ "Велюр"	<i>50gr</i>	5



Мини десерт "Манго-шафран"

55gr 7



Мини десерт Тарталетка "Захер"

74gr 8



Мини десерт "Париж-Брест с малиной и розой"

34/1gr 7

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

ДЕСЕРТЫ



Мини десерт "Лавандовый чизкейк со смородиной"

40gr

7



Фруктовое плато

Ананас, киви, груша, виноград, апельсин, грейпфрут, яблоко, мандафин, хлебные палочки "Grissini", маффин

1000gr

45



Цитрусовое плато

Цитрусовое ассорти из мандафина, апельсина, грейпфрута, лимона и лайма

500gr

15

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях

БАР

Сок "RICH" - Яблоко/Апельсин	<i>1000ml</i>	6
Coca-Cola Classic	<i>500ml</i>	5
Вода "ASTORIA" газ/негаз	<i>330ml</i>	5
Кофе "Американо"	<i>160ml</i>	6
Чай черный/зеленый	<i>200ml</i>	3
Молоко	<i>100ml</i>	0,50

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста сообщите менеджеру!

Цены указаны в белорусских рублях