



Банкетное Меню 2019 г. ресторана «Царский двор»

Холодные закуски

Мясное плато <i>Куриный рулет, буженина запеченная, язык отварной, ростбиф, брусничный соус, хрен, горчица</i>	450/25/25/30 гр	1 590 руб.
Закуска деревенская из собственной коптильни <i>Колбаса куриная, колбаса пикантная, сало копченое, свиная шея. Подается с квашеной капустой, домашней аджикой, горчицей, томатами «Черри»</i>	600/20 гр	950 руб.
Ассорти паштетов <i>Паштет из печени цыпленка, паштет из гуся с черносливом и мадерой. Подается с ассорти брускет</i>	100/100/100/100 гр	360 руб.
Копченый рулет из курицы <i>С грушей и сыром «Горгонзола». Подается на тыквенном пюре с медовой икрой</i>	150/20/10/5 гр	360 руб.
Галантин из курицы <i>С копчеными потрошками и абрикосами. Подается на сене луговом, с попкорном из гречки</i>	120/20 гр	320 руб.
Рулет из утки	150/30 гр	450 руб.
Буженина запеченная	150/10/10/5 гр	290 руб.
Язык отварной	150/10/10/5 гр	580 руб.
Ассорти сала сибирского <i>Сало копченое, сало соленое, сало крученое. Подается с горчицей, гренками и зеленью</i>	200/30/30/10 гр	350 руб.
Холодная телятина «Вителло тонато» <i>Нежная телятина под тунцовым соусом с каперсами и «Пармезаном»</i>	80/40/10/10/10 гр	450 руб.
Телятина с соленым Чизкейком	100/80/20/10 гр	580 руб.
Ростбиф маринованный <i>С белыми грибами</i>	220/30/5 гр	580 руб.
Рыбное ассорти <i>Семга с/с, нерка х/к, муксун специального посола</i>	300/20/10 гр	1300 руб.
Семга шеф-посола	220/10 гр	480 руб.
Алюторская сельдь <i>Сельдь, картофель, лук, гренки</i>	150/200/30 гр	350 руб.
Рулетики из семги <i>С сыром «Фета»</i>	150/30/10 гр	650 руб.
Овощное ассорти <i>Огурцы, помидоры, перец болгарский, редис, лук красный, зелень</i>	500 гр	550 руб.
Сибирские соленья <i>Огурцы бочковые, капуста квашеная, брусника моченая, чесночные дудочки, томаты</i>	600 гр	580 руб.

«Восточный бриз» <i>Корейская морковь, острая капуста, свекла, гребешок, перец «Цыцаки»</i>	500 гр	390 руб.
Ассорти «Баклажан» <i>Рулетики из баклажан с сырной начинкой и баклажаны по-кавказски</i>	300/15 гр	580 руб.
Грузди со сметаной	150/50/30 гр	450 руб.
Сырное ассорти <i>Маасдам, Пармезан, Бри, Голубой сыр с плесенью, Гауда</i>	320/60/50/30 гр	1550 руб.
Кавказский гостеприимный набор <i>Сыр Сулугуни, брынза, бастурма, томаты, гранат, лаваш, зелень</i>	600 гр	980 руб.
Брынза, сулугуни с зеленью	200/10 гр	550 руб.
Сырный рулет <i>Со сладким перцем и творожной начинкой</i>	150/10 гр	370 руб.
Рулетики из цуккини	200 гр	380 руб.
Блины со шпинатом <i>Сливочным сыром и норвежским лососем</i>	200/30 гр	430 руб.
Фруктовое ассорти <i>Яблоко, груша, апельсин, виноград, банан, киви</i>	1000 гр	800 руб.

Выпечка

Хлебная корзинка	400 гр	100 руб.
Хачапури <i>по-мегрельски</i>	300 гр	520 руб.

Салаты

Салат с бужениной и грибами <i>Буженина домашняя, сыр, яйцо, помидоры, горошек, шампиньоны, майонез, зелень</i>	200 гр	380 руб.
«Оливье»	200 гр	290 руб.
«Гнездо глухаря» <i>Куриное филе, яйцо перепелиное, сыр «Гауда», шампиньоны, салат «Айсберг», «Ромен», картофель «Пай», майонез собственного производства</i>	220 гр	370 руб.
Салат с курицей и яичным блином <i>Куриное филе, микс салата, яичный блин, майонез, томаты «Черри», зелень</i>	200 гр	330 руб.
«Греческий»	250 гр	360 руб.
Салат с кальмарами и зеленым яблоком <i>Кальмары, микс салата, огурец, яблоко, томаты «Черри», зеленый майонез, картофель «Пай»</i>	180 гр	390 руб.

Салат с языком и соусом "Хрен" Язык говяжий, яйцо перепелиное, маринованный огурец, жареные грибы, микс салата, соус сливочный с хреном	220 гр	480 руб.
«Цезарь классический»	200 гр	390 руб.
Салат «Аля Кордон Блю» Микс салата, помидоры свежие, огурцы свежие, сыр «Дор блю», томленая в медовом сиропе груша, куриное филе, соус «Терияке»	220 гр	380 руб.
Салат с уткой и малиновой заправкой Утиная грудка, лист салата, руккола, груша, орех кешью, апельсин, каперсы с горчицей- малиновой заправкой	220 гр	480 руб.
«Капрезе» Сыр «Моцарелла», томаты, микс салата, соус «Песто», орех кедровый	220 гр	420 руб.
Салат с ростбифом Ростбиф, помидоры «Черри», фасоль стручковая, красный лук, картофель отварной, лист салата, яйцо перепелиное, перец болгарский	200 гр	550 руб.
Салат «Восточный» С ростбифом и маринованными овощами	220 гр	380 руб.

Горячие закуски

Мини-шашлычки:		
-из курицы	100 гр	230 руб.
-люля-кебаб	100 гр	270 руб.
-из свинины	100 гр	280 руб.
-из семги	100 гр	400 руб.
Жюльен по-русски: (Подается в корзинке из слоеного теста)		
-с лососем	150 гр	430 руб.
-с курицей	150 гр	300 руб.
-с языком	150 гр	380 руб.
Шампиньоны фаршированные сыром и беконом	150 гр	390 руб.
Долма	220 гр	290 руб.

Горячие блюда

Блюда из птицы

Куриный ролл с моцареллой и вялеными томатами Сочное куриное филе, в сочетании сыра и пряных томатов	180/30 гр	490 руб.
Котлеты по - киевски	180/20 гр	450 руб.
Куриная грудка Фаршированная сыром и беконом	180/20 гр	450 руб.
Утиная ножка «Конфи» Подается с Перлотто на тыквенном муссе, в сочетании с ягодным соусом	160/120/20 гр	590 руб.

Горячие блюда

Мясные блюда

Ассорти «Царский Двор» <i>Ассорти шашлыков: Свинина, баранина, курица, люля-кебаб. Антрекоты из баранины, куриное филе, антрекоты свиные, язык говяжий. Подается с запеченными овощами: томаты, цуккини, перцем болгарским, картофелем, свежими овощами, соусом и зеленью</i>	1800/1000/100 гр	4400 руб.
Ассорти шашлычков <i>Шашлык куриный, люля-кебаб из говядины, шашлык из свинины, антрекот из баранины, овощи-гриль</i>	200/200/200/200/300 гр	1800 руб.
Фаршированная свинина <i>Свинина фаршированная жареными грибами и сыром «Фета»</i>	200/30 гр	580 руб.
«Чалагач» под медово-горчичным соусом <i>Свинина на косточке, на пюре из тыквы с зеленым машем и ананасовой сальсой</i>	250/50/50 гр	580 руб.
Мясо по-французски <i>Нежное филе говядины, запечённое под пышной шапкой из грибов, томатов и золотистого лука</i>	200/50/30 гр	520 руб.
Стейк «Пиканья» <i>Нежное свиное филе с овощным гарниром</i>	180/60/20 гр	570 руб.
Говядина «Велингтон» <i>В слоеном тесте с луком, грибами, беконом и шпинатом под винным соусом</i>	200/20 гр	590 руб.
Запечённый ягненок <i>Под гранатовым соусом с красной маринованной капустой и кремом из копченой кукурузы</i>	150/50/50 гр	590 руб.
Стейк из телятины	200/50/50 гр	750 руб.
Рулет из говядины <i>Со шпинатом, сыром и сладким перцем</i>	180/20 гр	520 руб.
Медальоны из говядины <i>Говяжья вырезка, обжаренная на гриле под перечной сальсой</i>	150/30 гр	650 руб.

Рыбные блюда

Форель запеченная <i>от 1 кг.</i>	100 гр	430 руб.
Стейк из форели <i>С укропным «Песто» и тар-таром из огурца. Подается со сливочным птитимом и лимонной икрой</i>	140/80/20 гр	570 руб.
Рулет из сома с мятым картофелем	140/100/30 гр	470 руб.
Филе сибирского судака <i>С птитимом и овощной сальсой</i>	140/30/60 гр	450 руб.
Нерка <i>Под томатно-ореховой сальсой</i>	150/50/20 гр	550 руб.

Стейк из семги На пюре из зеленого горошка под икорным соусом	150/30/30/5 гр	780 руб.
Сибас на гриле	200/50/20 гр	530 руб.

Банкетные блюда

Окорок свиной запеченный Подается с свежими фруктами и овощами от 2 кг.	100 гр	220 руб.
Поросенок Фаршированный гречкой и грибами от 2 кг.	100 гр	330 руб.
Баранья нога Подается с запеченным картофелем, овощами на гриле и свежими овощами от 2,5 кг	100 гр	280 руб.
Судак фаршированный Фаршируется кнельной массой из филе судака и семги. Подается со свежими огурцами, томатами, маслинами, лимоном, зеленью от 2 кг	100 гр	360 руб.
Стерлядь запеченная Подается со свежими овощами от 2 кг	100 гр	420 руб.
Осетр запеченный от 2 кг	100 гр	650 руб.
Щука фаршированная Фаршируется кнельной массой из филе щуки и семги, препущена в белом вине от 2 кг	100 гр	250 руб.

Гарниры

Овощи гриль	150 гр	290 руб.
Картофельное пюре	150 гр	120 руб.
Картофель «Фри»	150 гр	180 руб.
Рис с овощами	150 гр	130 руб.
Цветная капуста, запеченная под сыром	150 гр	160 руб.
Жаренные грибы с луком	150 гр	220 руб.
Картофельный «Гратен»	150 гр	190 руб.
Овощи на пару Капуста цветная, брюссельская, мини морковь, брокколи	150 гр	180 руб.
Картофель, запеченный с ароматными травами	150 гр	150 руб.

Безалкогольные напитки

Морс <i>Клюква, брусника, облепиха</i>	1 л	250 руб.
Бон аква <i>с/г, б/г</i>	0,5 л	95 руб.
Кола, спрайт, швепс	0,5 л	110 руб.
Сок в ассортименте	0,2 л	70 руб.
Нарзан	0,5 л	160 руб.
Боржом	0,5 л	210 руб.
Vittel	0,25 л	220 руб.