



Барбекю меню

2000 рублей на персону



Холодные закуски

КАНАПЕ ИЗ КОПЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ И КУНЖУТОМ	1/30
МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЧИК С НУТОВОЙ ПАСТОЙ	1/60
КАННЕЛОНИ ИЗ БЕКОНА И ОВОЩЕЙ	1/60
ПАКОНАТА НА ТРУСКЕТТЕ	1/60
ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА С ПЕСТО ИЗ ЗЕЛЕНИ (СОУС ПЕСТО, ОГУРЦЫ ТЕПЛИЧНЫЕ, СОЛНЕЧНЫЕ ТОМАТЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, САЛАТНЫЙ ЛИСТ)	1/100
ТАРЕЛКА РАЗНЫХ СОРТОВ ЗЕЛЕНИ С ОЛИВКОВО-БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ ДРЕССИНГОМ	1/30
МИНИ РОЛЛЫ ИЗ ЦУКИНИ С МУССОМ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА С ПАСТОЙ ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА	1/60
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНА С МОРКОВЬЮ ПО-КОРЕЙСКИ	1/60
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ	1/60
ТАРЕЛКА ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ СО СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНЫМ ДРЕССИНГОМ (КАРБОНАТ, БУЖЕНИНА, КОЛБАСА Т.К, САЛАТНЫЙ ЛИСТ, МАСЛИНЫ)	1/80
КОРЕЙСКИЙ БАЗАР (МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ, КАПУСТА ПО-КОРЕЙСКИ, СПАРЖА ПО-КОРЕЙСКИ)	1/100
ФРУКТОВОЕ ПЛАТО С ЯГОДНО-МЯТНЫМ ВЗВАРОМ	1/100

Салаты

МИКС-САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ С КНЕЛЯМИ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА И СЕГМЕНТАМИ АПЕЛЬСИНА	1/80
ИЗ ПЕЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ, КОРНИШОНА, ТОМЛЕННЫХ КУСОЧКОВ БУЖЕНИНЫ И МАРИНОВАННОГО ЛУКА «ШАЛОТ»	1/80

Теплая закуска

КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ	1/100
--------------------------------------	-------

Гриль на выбор

СТЕЙК ИЗ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ	1/150
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	1/150

Гарнир на выбор

ОВОЩНОЕ СОТЕ (КРУПНО НАРЕЗАННЫЕ ОВОЩИ, ЗАПРАВЛЕННЫЕ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УСКУСОМ)	1/150
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ	1/150

Соус на выбор

СОУС «САЩЕБЕЛИ» (ТОМАТНЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СОУС)	1/50
СОУС «ДЗАДЗЫГИ» (СЛИВОЧНЫЙ СОУС НА ОСНОВЕ ГРЕЧЕСКОГО ЙОГУРТА И СВЕЖЕГО ОГУРЦА)	1/50

Хлебная корзина

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	1/80
-----------------	------

ОБЩИЙ ВЫХОД: 1410 ГР.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ МЕРОПРИЯТИЯ:
ДО 5-ТИ ЧАСОВ.

В СТОИМОСТЬ ВХОДИТ:
БЛЮДА ПО МЕНЮ; НАКРЫТИЕ КЛАССИЧЕСКИЙ СТИЛЬ.

ПРИ ЗАКАЗЕ НА СУММУ ОТ 40 000 РУБЛЕЙ:
ОБСЛУЖИВАНИЕ, ДОСТАВКА, ПОСУДА ПОД НАПИТКИ ЗАКАЗЧИКА И ВЫВОЗ МУСОРА - ВКЛЮЧЕНО В СТОИМОСТЬ.