

## Яства банкетного заказа

Название	Цена
<b>Курник</b> -блинчатый пирог с начинками из курицы, грибов, рисом с зеленью и отварными яйцами / <b>Kurnik (pancake pie with different stuffing: chicken, mushrooms, rice with herbs and boiled eggs)</b>	за 100 38-00
<b>Курица фаршированная блинами</b> / <b>Chicken stuffed with pancakes, chicken liver, cheese and chicken</b>	за 100 38-00
<b>Руляда из курицы / Rulyada Chicken</b>	за 100 35-00
<b>Пеленгас фаршированный /Stuffed stuffing stool</b>	за 100 38-00
<b>Сельдь под шубой /“Shuba” (Dressed herring)</b>	за 100 28-00
<b>Окорок, томлённый в печи / Leg stewed in oven</b>	за 100 42-00
<b>Запеченная баранья лопатка / Baked lamb shoulder blade</b>	за 100 52-00
<b>Заливное из рыбы /“Zalivnoe” Jellied fish</b>	за 400 120-00
<b>Заливное из языка / Jellied tongue</b>	за 400 160-00
<b>Студень (холодец) /“Holodets” (Aspic)</b>	за 100 20-00
<b>Мясное угощение</b> (телячий язык, буженина, телячий рулет с черносливом, куриный рулет с курагой, собственного приготовления) / <b>Meat meal (veal tongue, ham, veal roll with prunes, chicken roll with dried apricots, homemade)</b>	250 150-00
<b>Картофель с грибами в печи</b> / <b>Potatoes with mushrooms in the oven</b>	за 250 38-00
<b>Филей на кости говяжий</b> , томленный в печи с розмарином / <b>Sirloin on the bone beef, stewed in the oven with rosemary</b>	за 100 58-00

По желанию наши профессиональные повара приготовят Ваше блюдо на заказ!  
( при наличии продуктов)

# Яства предварительного заказа

## Preorder dishes

<b>Тёплый салат с телятиной</b> телятина,микс салата,томаты черри,соевый соус, оливковое масло,кунжут,соус «Цитронет»	<b>170</b>	<b>120-00</b>
<b>Тар-тар из мраморной говядины</b> /Tar-tar from marble beef	<b>170</b>	<b>145-00</b>
<b>Салат овощной с проросшей люцерной и ростком подсолнуха</b> с фермерской капустой, огурцом, морковью и свеклой маринованной, перцем сладким, семенем льна, заправка на основе оливкового масла / Vegetable salad (farm cabbage, cucumber carrot, sweet pepper, flax seed, sugar beet, olive oil dressing)	<b>200</b>	<b>42-00</b>
<b>Тёплый салат с морепродуктами</b> микс салата, морской коктейль, вяленые томаты, маслины / Warm salad with seafood (mix salad, seafood cocktails, sun-dried tomatoes, black olives)	<b>170</b>	<b>155-00</b>
<b>Лопатка баранья,запеченная</b> в сене с соусом «Хариса» The lobster of mutton, baked, in a hay with sauce "Harisa"	<b>120</b>	<b>98-00</b>
<b>Утка фермерская, запеченная с яблоками</b> / Farm duck stuffed with apples	<b>1шт</b>	<b>450-00</b>
<b>Печень говяжья с яблоками подаётся с соусом Наршараб</b>	<b>200</b>	<b>135-00</b>
<b>Перепела с трюфелем</b> / Quail with truffles	<b>за 250</b>	<b>420-00</b>
<b>Розовое карпаччо из пеленгаса</b> филе пеленгаса,сыр пармезан /Pink carpaccio from the pelaggas fillet pelengas, parmesan cheese	<b>150</b>	<b>120-00</b>
<b>Люля-кебаб из баранины</b> с маринованным лучком да барбарисом / Kebab (lamb) with marinated onions and barberry	<b>150</b>	<b>52-00</b>
<b>Свиная рулька с тушеной капустой</b> Pork knuckle served with pickles	<b>1 piес</b>	<b>389-00</b>
<b>Азовский жаренный бычок</b>	<b>за 100</b>	<b>50-00</b>
<b>Рыба, томленная в печи в сметане</b> / Fish stewed in the oven	<b>за 100</b>	<b>35-00</b>
<b>Корейка, запеченная в пряных травах</b> / Brisket baked in herbs	<b>за 100</b>	<b>49-00</b>
<b>Баранина с чесноком в коньяке</b>	<b>за 100</b>	<b>55 -00</b>
<b>Шашлык из телячьей печени с прослойкой фермерского сала,</b> подаётся с соусом Наршараб	<b>за 100</b>	<b>69 -00</b>
<b>Ошеек с карамелизированным луком на подложке из картофеля пюре</b> / Neck steak (with caramelized onions on a bed of mashed potatoes)	<b>250</b>	<b>145-00</b>