

***Блюз***

**BAR.**

***JAZZ***

**RESTAURANT**

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

# ЄВРОПЕЙСЬКЕ МЕНЮ

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
<b>М'ясна таріль</b> (прошутто, ковбаса салямі мілано, ковбаса пекельна, ковбаски кабаноси)	300г	225
<b>Сири</b> (Дор Блю, камамбер, сир козиний з лавандою, цибулевий мармелад та джем)	280г	205
<b>Капрезе</b> (сир моцарела зі слайсами томатів та соусом песто)	300г	125
<b>Антипасти</b> (артишоки мариновані, перці мариновані, маслини)	200г	160
<b>Бреазола</b> (рулетики з буко та в'яленими помідорами)	160г	160
<b>Качиний паштет у вигляді каменів на сні з порею</b> (паштет з м'яса качки у вершковому покритті, подається на сні з порею)	250г	180
<b>Карпачо з лосося</b> (лосось слабосолений, айолі, авокадо, крихта з маслин, каперси)	230г	195
<b>Ростбіф з песто</b> (ростбіф з яловичини на хумусі з карамелізованим буряком та соусом песто з руколи)	280г	155
<b>Зелений салат з овочами</b> (мікс салату, шпинат, спаржа, авокадо, броколі, огірки свіжі, кеш'ю)	300г	140
<b>Салат з качкою та сиром брі</b> (мікс салатів, смажене філе качки, сир брі, філе грейпфрута, соус вишневий)	300г	178
<b>Салат з куркою</b> (мікс салату, філе курки, сир моцарела, помідори чері, спаржа, болгарський перець, хліб бородинський з висівками, соус медово-бальзамічний)	220г	170
<b>Гарячі закуски</b>		
<b>Фаршировані крокети з моркв'яно-гарбузового пюре</b> (крокети фаршировані сиром моцарела та дорблю на подушці з моркв'яно-гарбузового пюре)	300г	170
<b>Овочевий гратен</b> (гратен з цукіні, баклажанів, моркви та карамелізованої цибулі з сиром моцарела. Подається з соусом песто з руколи)	450г	220
<b>М'ясні міні роли</b> (рулети зі свинини та прошутто з сиром в кукурудзяній паніровці)	200г	160
<b>Качине філе</b> (з апельсиновим конфі та пюре з селери)	180г	225
<b>Основні страви</b>		
<b>Телячий медальйон на подушці зі шпинатно-томатним пюре та соусом</b>	220г	230
<b>Курячі стейки з птитимом</b> (міні стейки з філе курки подаються на птитимі з чорнилом каракатиці)	250г	145
<b>Рибний рулет з двох видів риб</b> (лосося та судака). При подачі соус лаймово-гірчичний та крихта з маслин)	120/30г	195

# ГРУЗИНСЬКЕ МЕНЮ

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
<b>Холодні закуски</b>		
Асорті пхалі (зі шпинату, буряка та зелені)	300г	130
Рулети з баклажанів із горіховою пастою (баклажани, помідори, горіхова паста, грецькі горіхи, гранат)	220г	97
Сациві (м'ясо індички під соусом із горіхів)	220г	168
Сири з гір (сулугуні, меритинський, копчений сулугуні). Прикрашаємо горіхом кеш'ю та виноградом.	250г	205
Акекілі	340г	145
Рулети з печених перців із надугою (болгарський перець на грилю, сир надуга)	200г	125
М'яско для аксакала (ростбїф, буженина, індичка, перець чілі, зелень, соуси)	400г	240
Овочі (зелень, огірки, помідори, зелена цибуля, перець болгарський)	400г	92
Скумбрія на картоплі з пряною сільсою	280г	85
Тбіліський овочевий салат (мікс салату, помідори, огірки, болгарський перець, філе телятини су-від, сир сулугуні, квасоля консервована та горіховий соус)	320г	125
Салат з телятиною та овочами гриль (мікс салатів, телятина, овочі на грилю: баклажан, болгарський перець, цибуля, перепелині яйця, соус майонез-аджика)	300г	145
Салат з куркою та соусом цацики (мікс салату, помідори чері, перепелині яйця, філе курки гриль, копчений бочок, сир пармезан, соус цацики)	280г	120
<b>Гарячі закуски</b>		
Міні хачапурі (асорті з хачапурі: сирне, м'ясне, курка з грибами)	370г	178
Гурулі (мариновані в прянощах бедра, які обгортуються в сальсу)	350г	184
Роли з лавашу	400г	260
Баклажани запечені з сулугуні (баклажани з овочами та слайсами помідорів)	340г	156
Долма (голубці з кролячим м'ясом у виноградному листі)	380г	350
<b>Основні страви</b>		
Тарілка м'яса з тандиру (шашлик з ошийка, каре баранини, люля в лаваші та овочі гриль)	1600г	750
Томлена баранина з овочами (м'якоть баранини з картоплею, тушкована з коренеплодами та прянощами)	1100/100г	350
Чкмерулі (курячі бедра томлені з овочами у вершково-часничному соусі)	300г	170
Чахобілі (томлені ребра з овочами)	600г	215
Філе форелі в гранатовому соусі	450г	356
Скумбрія в соусі улукай (філе скумбрії запечене з соусом із кінзи)	450г	339
<b>Десерти</b>		
Пахлава	500г	225
Штрудель з яблуками та горіхами	600г	210
Бамбулі (меренговий десерт)	550г	270
Хліб Пурі	100г	20

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
<b>Нарізки</b>		
<b>М'ясні:</b>		
Балик печений	100г	66
Бочок печений	100г	55
Буженина	100г	58
Ковбаса Домашня	100г	62
Паштет печінковий	100г	45
Рулет зі свинини з чорносливом	100г	55
Королівська шийка	100г	58
Прошутто	100г	105
Ковбаса (чорізо)	100г	110
Ковбаса (Мілано)	100г	110
Ковбаски кабаноси	100г	60
<b>Рибні:</b>		
Ескалар копчений	100г	110
Сьомга солена	100г	145
Маринований тунець	100г	170
Слабосолена скумбрія з маринованою цибулею	100г	45
Філе оселедця з маринованою цибулею	100г	38
Ікра червона лососева	100г	250
Креветки смажені	100г	170
Мідії у вині	100г	70
Устриці	1шт	100
<b>Овочеві:</b>		
Болгарський перець	100г	39
Огірки	100г	14
Помідори	100г	14
Редиска	100г	20
Помідори чері	100г	31
Зелень	100г	60
Зелена цибуля	100г	22
Цибуля	100г	4
Часник	100г	30
Маслини	100г	40
Болгарський перець "Гострий"	100г	39
Помідори "Гострі"	100г	16
Огірки "Гострі"	100г	15

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
<b>Домашні соління:</b>		
Огірки солені	100г	12
Капуста маринована	100г	12
Помідори солені	100г	12
<b>Холодні закуски:</b>		
Сирна тарілка (брі, дор-блю, козина гауда, лавандовий козиний, мед, горіхи)	350/50г	240
Сирна тарілка (брі, дор-блю, гауда, ягідний соус, горіхи)	300/50г	215
Вітелло тоннато (ніжна телятина су-від на тунцевому соусі)	200г	180
Закуска з карамелізованого буряка та сиру філадельфія	200г	95
Курячий галантин (рулет з курки під соусом Айолі)	260г	115
Роли з цукіні, копченого балика та овочів	200г	82
<b>Закуски з язика:</b>		
Закуска з язика під соусом Песто	150г	130
Язик з майонезом	150/50г	120
Рулети з язика та білого хрину з соленим огірком	200г	120
<b>Закуски з печінки:</b>		
Печінкові роли з грибами	350г	90
Печінкові роли з овочами	350г	90
Печінкові роли з Голандським сиром	200г	90
<b>Заливне:</b>		
М'ясне асорті заливне (курка, телятина, балик)	300г	150
Телятина заливна	300г	150
Язик заливний	300г	150
<b>Рибні закуски:</b>		
Закуска з сьомги, руколи та сиру пармезан	150г	195
Короп фарширований	100г	50
Щука фарширована	100г	60
<b>М'ясні закуски:</b>		
Закуска з бастурми та помідорів	250г	145
Рулети з балика з сирним мусом	240г	90

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Оригінальна закуска з прошуто, груші та сиру дор-блю	240г	187
Ніжна закуска з прошуто та моцарели під соусом Бальзамік	170г	187
<b>Овочеві закуски:</b>		
Закуска Капрезе	300г	132
Закуска з цукіні та помідорів чері	400г	115
Рулети з баклажана і бринзи	250г	96
Рулети з баклажанів та грецьких горіхів	250г	105
Помідори по-рівненськи	250г	72
<b>Брускети:</b>		
Брускета з прошуто та крем сиром	100г	45
Брускета з слаболеним лососем та крем фетою	100г	45
Брускета з брі, ягодами та руколою	100г	45
<b>Млинці:</b>		
Млинці з сьомгою та броколі	300г	150
Млинці з сьомгою, сиром Фета та соусом Унагі	350г	180
<b>Салати</b>		
<b>Овочеві:</b>		
Салат Грецький (огірки, помідори, болгарський перець, сир фета, кримська цибуля, маслини, заправляємо олією)	300г	90
Салат овочевий з сиром фета (листя салату, болгарський перець, огірки, помідори, сир фета, каперси, заправляємо винним соусом)	250г	93
Легкий овочевий салат з каперсами (листя салату, болгарський перець, огірки, помідори, каперси, заправляємо олією)	200г	93
Салат з руколи, овочів та сиру фета (рукола, огірки, соковиті помідори та болгарський перець, сир фета, заправляємо винним соусом)	250г	93
Салат з селери та сиру (корінь селери, твердий сир, яблуко, заправляємо майонезом)	300г	99
<b>З курки та качки:</b>		
Салат з курки та сиру фета (запечене філе курки, листя салату, броколі, помідори, сир фета, заправляємо винним соусом)	300г	102

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Салат Шедевр (запечене філе курки, листя салату, помідори, перепелині яйця, маслини, каперси, заправляємо соусом Цезар)	300г	125
Салат Цезар (запечене філе курки, листя салату, помідори чері, перепелині яйця, крутони, бекон, сир пармезан, заправляємо соусом Цезар)	250г	125
Салат з індичкою та грильованих овочів (філе індички, грильовані цукіні та баклажани, помідори, заправляємо соусом на основі майонезу та соєвого соусу, посипаємо пармезаном)	400г	140
Салат з качкою та сиром брі під вишневим соусом (запечене філе качки, листя салату, сир брі, м'якоть грейпфруту, заправляємо вишневим соусом)	300г	178
<b>З телятиною:</b>		
Салат з телятини та кедровими горіхами (ніжна телятина, листя салату, перепелині яйця, помідори, кедрові горіхи, заправляємо імбирно-медовим соусом)	300г	135
Фірмовий салат з в'яленої телятини (в'ялена телятина, листя салату, помідори чері, перепелині яйця, пармезан, заправляємо малиново-імбирною заправкою)	250г	115
Салат з телятини та бринзи (смажена телятина та шампінйони, помідори, мікс салатів, бринза, подаємо під гірчичною заправкою)	300г	135
Салат-гриль з телятини під гострою заправкою (запечена філе телятини, баклажан, болгарський перець, цибуля гриль, заправляємо соусом на основі аджики та майонезу)	350г	165
<b>Салати з язиком:</b>		
Пікантний салат з язика (телячий язик, твердий сир, печериці, огірки, заправляємо соусом із майонезу)	300г	124
Салат з язика та овочів (телячий язик, листя салату, огірки, помідори, болгарський перець, маслини, заправляємо соусом на основі діжонської гірчиці)	300г	115
<b>Салати з рибою та морепродуктами:</b>		
Салат з авокадо та креветками (мікс салатів, соус песто, рукола, авокадо, тигрові креветки, чері)	280	245
Салат Цезар з сьомгою	250г	225
Салат з лососем під лаймово-гірчичним соусом		175
Салат Вишуканий з сиром дор-блю (сьомга солена, листя салату, авокадо, дор блю, м'якоть грейпфруту, маринований імбир, заправляємо соусом Цезар)	350г	230

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Салат Цезар з креветками (тигрові креветки, листя салату айсберг, бекон, сир пармезан, чері, грінки, заправляємо соусом Цезар)	220г	165

### Домашня кухня

Голубці з м'ясом	450/50г	70
Зрази картопляні з грибами	450/50г	60
Зрази картопляні з мясом	450/50г	78
Картоплянка зі шкварками	300г	130

### Перші страви

Бульйон з курки	150г	18
Юшка з білих грибів	150г	39

### Гарячі страви з м'яса

#### Кролик:

Кролик у вершковому соусі з білими грибами	350г	310
--------------------------------------------	------	-----

#### Свинина:

Свинина в беконі під соусом з білих грибів	300г	168
--------------------------------------------	------	-----

Пікантна карковини з свинини з овочами та гострим соусом	350г	380
----------------------------------------------------------	------	-----

Свинина під соусом з журавлини	400/200г	260
--------------------------------	----------	-----

Свинина під вишневим соусом	400/200г	260
-----------------------------	----------	-----

Крученики зі свинини з грибами	300г	92
--------------------------------	------	----

Шашлик з ошийка	100г	75
-----------------	------	----

Ковбаски гриль краківські	100г	64
---------------------------	------	----

Люля-кебаб з баклажаном	250/50г	140
-------------------------	---------	-----

Люля-кебаб	150/50/30г	110
------------	------------	-----

Свинина під пепер соусом	400	280
--------------------------	-----	-----

Свинні ребра в пікантному соусі	100г	52
---------------------------------	------	----

#### Телятина:

Гострий рулет з телятини під соусом із хрину	400/150г	360
----------------------------------------------	----------	-----

Ескалоп з філе телятини у білому вині	150/50г	125
---------------------------------------	---------	-----

Ескалоп з філе телятини	70г	72
-------------------------	-----	----

Медальйони з телятини з грецькими горіхами	250г	135
--------------------------------------------	------	-----

Телячі крученики	200/100г	150
------------------	----------	-----

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Каре телятини	100г	82
Шашлик з телятини	100г	99

Антрикот телячий з соусом Деніро	800	670
----------------------------------	-----	-----

Печінка з яблуками	250г	78
--------------------	------	----

Ескалоп з телятини на подушці з картопляно-шпинатним пюре та броколі	350/150г	475
----------------------------------------------------------------------	----------	-----

#### Птиця:

Обсмажене філе індички під соусом з пармезану	250/150г	220
-----------------------------------------------	----------	-----

Апетитний рулет з індички та печених овочів	550/200г	340
---------------------------------------------	----------	-----

Качка під соусом Унагі та печеними яблуками	100г	82
---------------------------------------------	------	----

Качина грудка з карамелізованими апельсинами	160г	142
----------------------------------------------	------	-----

Рулети з курки Пряні	250г	82
----------------------	------	----

Шашлик з філе курки	100г	70
---------------------	------	----

Ковбаски гриль курячі	100г	64
-----------------------	------	----

Індичка в беконі під апельсиновим соусом	500	305
------------------------------------------	-----	-----

### Гарячі страви з риби:

Рози з сьомги та судака	200г	215
-------------------------	------	-----

Філе сьомги гриль	100г	180
-------------------	------	-----

Сьомга з овочами у вершковому соусі (болгарський перець, броколі, спаржа, морква, цибуля)	500г	450
-------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----

Філе судака фаршироване шпинатом	200г	115
----------------------------------	------	-----

Філе судака з помідорою під сиром	250г	105
-----------------------------------	------	-----

Судак тушкований в овочево-вершковому соусі	300г	122
---------------------------------------------	------	-----

Мерлуза у вершковому соусі з креветками та мідіями	300г	135
----------------------------------------------------	------	-----

Смажені кільця коропа	100г	64
-----------------------	------	----

Скумбрія гриль	100г	70
----------------	------	----

Медальйони з лосося в ікорному соусі	350/100г	620
--------------------------------------	----------	-----

Форель річкова гриль	100г	95
----------------------	------	----

Філе сібаса з спаржевою квасолею та цукіні в мигдалевому борошні	400г	370
------------------------------------------------------------------	------	-----

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Тунець на овочевому рататуті	500г	495
Філе білої риби під сальсою на грильованих овочах з Песто	400г	168
Філе судака подаємо на картопляним пюре з маскарпоне та шпинатом	500г	295
Шашлик з лосося та тигрових креветок	150г	163

### Гарячі закуски:

Шампінйони фаршировані сиром	300г	72
Млинці з шпинатом та сиром	200г	66
Млинці з м'ясом під грибною підливою	180/50г	72
Млинці з куркою та грибами	250г	75
Млинці з шпинатом, куркою та беконом	200/50г	98

### Гарніри:

Броколі під вершково-гірчичним соусом	150г	69
Цвітна капуста в клярі	250г	72
Картопляні крокети	300г	60
Картопляне пюре	200г	30
Картопля печена	200г	32
Рис з овочами	250г	42
Баклажани на грилю	100г	36
Болгарський перець на грилю	100г	54
Помідори на грилю	100г	46
Цибуля на грилю	100г	14
Шампінйони на грилю	100г	32
Цукіні на грилю	100г	34
Кукурудза на грилю	100г	42

### Десерти:

Млинці з маком та вишнями	250г	60
Млинці з сиром та родзинками	200г	60
Млинці з яблуками та корицею	150г	60
Млинці з сиром та вишнями	250г	60
Млинці Малібу	350г	82

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
<b>Соуси:</b>		
Соус Барбекю (помідори, болгарський перець, кінза, зелень, часник)	100г	30
Гірчиця Діжонська	100г	17
Гірчиця Російська	100г	17
Масло	100г	34
Мед	100г	30
Олія оливкова	100г	23
Сметана	100г	15
Тартар (сметана, майонез, огірки солені, огірки свіжі, зелень)	100г	24
Кетчуп	100г	9
Майонез	100г	9
Хрін червоний	100г	18

### Напої власного приготування:

Морс	1л	80
Узвар із сухофруктів	1л	80

### Хліб

Хлібна корзина	1	20
----------------	---	----

### Фрукти:

Ананас	шт	250
Апельсин	100г	12
Банан	100г	12
Хурма	100г	по сезону
Виноград	100г	30
Грейпфрут	100г	15
Груша	100г	15
Ківі	100г	по сезону
Мандарини	100г	по сезону
Персик	100г	по сезону
Полуниця	100г	по сезону
Яблуко	100г	12
Горіхи грецькі	100г	15

### Додаткові пропозиції

Послуга нарізання продукції	1 кг	70
Послуги кухні (зберігання продуктів, розігрівання продуктів)		80
Пошкодження скатертини	800	800
Пошкодження дивану/стільця	2500	2500
Хімчистка дивану/стільця	400	400

## Торти

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Київський	2кг	600
Естерхазі	2кг	840
Червоний оксамит	2кг	700
Чорний ліс	2кг	650
Морквяний	2кг	600
Чізкейк класичний	2кг	600
Чізкейк Орео	2кг	600
Лимонний Тарт	2кг	430

## Муси та десерти в стаканчиках

Паннакота ягідна	50	22
Паннакота персикова	50	22
Мус м'ятний з яблуком	70	25
Мус Ягідний	70	25
Мус шоколадний з апельсином	60	25
Йогуртовий з брауні	100	30
Трайфл Червоний оксамит	70	37
Тірамісу	50	37

## Десерти

Бізе класичне	10	9
Американське печиво з дропсами білого шоколаду	25	12
Американське печиво з дропсами чорного шоколаду	25	12
Кейк - Попс	30	14
Шоколадний мафін	75	15
Кенді десерт Вупі	70	18
Макарун фісташковий	60	30
Макарун банан - карамель	60	30
Макарун м'ята - базилік	60	30
Макарун ягідний	60	30
Макарун з лісовим горіхом	60	30
Еклер Шоколадний	70	36
Еклер Кокос - ваніль	70	36
Капкейк	100	40
Десерт Анна Павлівна	150	40
Ягідний міні - тарт	150	42

**Обслуговування банкету — 10,00%**