

	Меню банкетне	Вихід	Ціна				
	Холодні закуски						
1	Асорті з овочів та зелені	400	240				
2	Ассорті із сала з житніми тостами	200/50/50/60	265				
3	Асорті маринованих грибів	225/50	335				
4	Асорті домашніх солінь	400	220				
5	Рулетики з лосося,авокадо та крем-сиру	220	465				
6	Ніжні рулетики з цукіні, м'якого сиру та бекону	230	210				
7	Рулетики з бакажанів з горіховою начинкою	260	280				
8	Рулети з хамону з буратою та в'яленими томатами	180	346				
9	Язикові рулетики з вершковим хроном	180	240				
10	Млинці з крем-сиром та лососем	350	312				
11	Асорті сирне(Рамзес, маздам, мраморний)	300/30	380				
12	Сирна палітра (Блу, брі, пармезан)	150/50/30/30	522				
13	Лосось шеф посолу	100/60	336				
14	Асорті рибне (сьомга, масляна,вугор, тунець)	300/30/30	620				
15	Сет домашніх м'ясних делікатесів	300	560				
16	Італійські м'ясні делікатеси	220	600				
17	Плато м'ясних копченостей	200	565				
18	Відварний язик з хріном	100	176				
19	Закуска "Капрезе"	250	264				
20	Асорті з оселедця та скумбрії з маринованою цибулею	100/100/50	210				
21	Тар-тар з з лосося	200/60	320				
22	Брускета з лососем та та сиром філадельфія (2 шт)	160	187				

	Меню банкетне	Вихід	Ціна				
23	Брускета з креветкою та цукіні (2 шт)	160	187				
24	Брускета з вугром (2 шт)	160	198				
25	Брускета з хамоном та грушею (2 шт)	160	205				
26	Брускета з в'яленою качкою (2 шт)	160	205				
27	Брускета з печеним перцем (2 шт)	160	172				
28	Брускета з куркою су-від (2 шт)	160	165				
29	Брускета з в'яленими томатами та сиром фета (2 шт)	160	184				
30	Ніжний паштет з печінки домашнього курчати з конфітюром та хрусткою чабатого	140/30/60	240				
31	Щука фарширована	100	130				
32	Лимон	100	40				
33	Маслини, оливки	50	105				
	Салати						
1	Салат Грецький	290	240				
2	Салат зі свіжих овочів, міксу зелені та авокадо з цитрусово-оливковою заправкою	220	265				
3	Салат "Карпатський"	240	332				
4	Теплий салат з телятиною	280	396				
5	Салат з вяленою качкою, грушею та горіхами	200	387				
6	Салат Олів'є з язиком	250	250				
7	Салат Цезар з куркою гриль та беконом	270	310				
8	Салат Цезар з лососем	250	330				+
9	Салат з вугром і авокадо	210	354				
10	Рукола з авокадо та креветкою гриль	250	378				
11	Салат зі слабосоленим лососем та авокадо	210	365				

	Меню банкетне	Вихід	Ціна				
	Гарячі закуски						
1	Качина грудка з кремовим картопляним пюре, карамелізованою грушею та вишневим соусом	340	347				
2	Жульєн з морепродуктами	240	368				
3	Гаряча сковорідка зі свининою	600	378				
4	Котлети По-Київськи з картопляним пюре	100/100	135				
5	Рулет курячий з грибами та сиром	1000	810				
6	Курячі рулетики зі шпинатом у вершковому соусі з пармезаном	200/50	237				
7	Млинці з куркою і грибами	200	145				
8	Млинці з лососем та адигейським сиром	240	276				
9	Лаваш з сиром сулугуні та зеленню	260	210				
10	Свинина фарширована сиром дор блу	280	362				
11	Мілфей з баклажанів та моцарели	260	210				
12	Язик під соусом з білих грибів	250	345				
13	Камамбер запечений з ягідним соусом та грінками	190	310				
14	Деруни з беконом	250	240				
15	Деруни зі шкварками	250	220				
16	Хачапурі Кубдарі	300	220				
17	Хачапурі по-аджарськи	350	220				
18	Хачапурі "Пеновані"	300	220				
19	Хачапурі по-менгрельські	300	220				
	Страви, приготовлені в тандирі						
1	Морське гриль-асорті (лосось, тунець, дорадо, креветки) з овочами гриль та лимоном	1200/400/150	4200				
2	Річкове рибне плато (короп, товстолоб, судак, форель) з овочами гриль та соусом тар-тар	1600/400/100	2400				

	Меню банкетне	Вихід	Ціна				
3	Мясне асорті гриль(свинина, курка, телятина, каре телятини, каре ягняти, ребра свинні,люля кебаб)	2100/100/150	4100				
4	Свинні ребра гриль	100	140				
5	Шашлик курячий (стегно)	100	135				
6	Шашлик зі свинини (ошийок)	100	152				
7	Шашлик з телятини (вирізка)	100	310				
8	Каре телятини	100	320				
9	Каре ягняти	100	265				
10	Стейк Рибай	100	410				
11	Люля кебаб з телятини	100	185				
12	Аспарагус з філе дорадо і вершково-лимонним соусом	75/150/50	567				
13	Стейк з лосося гриль	100	280				
14	Річкова форель гриль	100	225				
15	Короп гриль (стейк)	100	125				
16	Товстолоб гриль (стейк)	100	125				
17	Скумбрія гриль	100	135				
	Гарніри						
1	Картопля по-Уланівськи	250	155				
2	Відварена картопля з лисичками	250	156				
3	Картопля молода з кропом	200	145				
4	Овочі на грилі	300	265				
5	Картопля фри	150	115				
6	Стручкова квасоля в сирно-вершковому соусі	200	136				
7	Запечена картопля з беконом та сиром	300	187				

	Меню банкетне	Вихід	Ціна				
8	Кукурудза гриль	100	45				
	Соус						
1	Фірмовий	50	45				
2	Наршараб	50	45				
	Сацебелі	50	45				
3	Гірчиця	50	45				
4	Тар тар	50	45				
5	Манго-чілі	50	45				
6	Хрін красний	50	45				
7	Барбекю	50	45				
	Хліб						
1	Хлібна корзина	250	125				
2	Лаваш	120	30				
	Напої власного приготування						
1	Узвар	1000	130				
2	Компот	1000	130				
3	Морз із журавлини	1000	130				
4	Лимонад (класичний, малиновий, полуничний)	1000	230				
	Оренда						
	Пантон для церемонії		3000				
	Оренда пантон цілий день		8000				
	Оренда чехлів	1	60				
	Серветки тканеві кольорові	1	30				

	Меню банкетне	Вихід	Ціна				
	Кавомашина		1300				
	Кава	1 кг	800				
	Молоко	0,5 кг	300				