

# Банкетное меню

## Холодные закуски

<b>Мясное ассорти №1</b> Язык говяжий, говядина х/копчения, кызылык, карбонат, бастурма, лист салата, оливки, маслины, апельсин, хрен, горчица	<b>1000 р</b> 330 гр
<b>Мясное ассорти №2</b> Язык говяжий, говядина х/копчения, кызылык, куриный рулет, ветчина из индейки, лист салата, оливки, маслины, апельсин, хрен, горчица	<b>820 р</b> 330 гр
<b>Мясное ассорти №3</b> Язык говяжий, говядина х/копчения, колбаса московская, куриный рулет, ветчина, лист салата, оливки, маслины, апельсин, хрен, горчица	<b>710 р</b> 330 гр
<b>Овощное ассорти</b> Помидоры свежие, огурцы свежие, перец болгарский, редис, лук красный, лук зеленый, лист салата, зелень	<b>600 р</b> 610 гр
<b>Рыбное ассорти №1</b> Семга с/с, масляная рыба х/копч., скумбрия х/к, маринованный лук, маслины, лист салата	<b>1120 р</b> 430 гр
<b>Рыбное ассорти №2</b> Угорь, семга с/с, масляная рыба х/копч., тигровые креветки, маслины, лист салата, красная икра	<b>1700 р</b> 400 гр
<b>Сельдь с картофелем</b> Филе сельди с/с, картофель отварной, маринованный лук, зелень	<b>400 р</b> 90/154 гр
<b>Скумбрия с грейпфрутом</b> Скумбрия х/к с грейпфрутом и овощами	<b>450 р</b> 290 гр
<b>Сырная тарелка №1</b> Ассорти из сыров: Гауда, Чечил, Фета, полутвердые сыры в ассортименте. Подаются с виноградом, грецким орехом и медом.	<b>580 р</b> 450 гр
<b>Сырная тарелка №2</b> Ассорти из благородных сыров: Бри, Пармезан, Чеддер, пикантный сыр с плесенью, творожный сыр. Подаются с виноградом, грушей, крекером, грецким орехом и медом.	<b>870 р</b> 450 гр
<b>Баклажаны фаршированные</b> Обжаренные до золотистой корочки баклажаны, фаршированные шампиньонами, сыром	<b>320 р</b> 150 гр

## Холодные закуски

### Рулетики из ветчины

Рулетики из ветчины, фаршированные сыром, чесноком

220 р  
150 гр

### Рулетики из языка

Рулетики из говяжьего языка, фаршированные творожным сыром, зеленью

480 р  
180 гр

### Деревенский погребок

Соленые огурцы, помидоры, маринованный чеснок, черемша, квашеная капуста, лук.

600 р  
370 гр

### Грибное ассорти

Маринованные опята, грузди, маслята, красный лук на зеленых листьях салата

600 р  
330 гр

### Фруктовое ассорти №1

Киви, груша, яблоко, физалис, апельсин, виноград

690 р  
800 гр

### Фруктовое ассорти №2

Ананас, киви, яблоко, физалис, мандарин, виноград, банан

1200 р  
1300 гр

### Фруктовое ассорти №3

Ананас, киви, яблоко, груша, физалис, мандарин, виноград, клубника

1680 р  
1500 гр

### Блюда с индивидуальным приготовлением ручной работы:

#### Гусь фаршированный

Фермерский гусь (Халяль), фаршированный яблоками и черносливом, запекается в фольге

1850 р  
за 1 кг

#### Стерлядь запеченная

Королевская стерлядь запеченная с кедровыми орехами и шампиньонами

3600 р  
за 1 кг

#### Щука фаршированная

Царская щука, фаршированная шампиньонами

1000 р  
за 1 кг

#### Зур балеш с говяд./с гусем и говяд.

Татарское национальное блюдо запеченное со свежим мясом, картофелем и пряными специями

2500/2800 р  
1800 гр

## Салаты

### «Казанский» салат

Конина/говядина, томаты, стручковая фасоль, болгарский перец и кинза под лимонной заправкой

**380 р**  
210 гр

### Искушение

Великолепное сочетание говяжьего языка, свежего огурца, яблока, свеклы, микса салатов под заправкой пикантного соуса

**450 р**  
200 гр

### Теплый салат с телятиной

Нежная телятина, цукини, микс салата, шампиньоны, томаты черри и болгарский перец, заправленные японским соусом

**450 р**  
210 гр

### Нежность

Филе куриной грудки с томатами черри, свежим огурцом, листьями салата под соусом цезарь

**350 р**  
180 гр

### Гавайский салат

Запеченное куриное филе, микс салата, ананас, томаты черри, манговый соус

**380 р**  
180 гр

### Тамле

Пикантный салат с черносливом, картофельными чипсами, куриной грудкой, болгарским перцем и яблоком

**400 р**  
180 гр

### Салат с утиной грудкой

Утиная грудка х/к, микс салата, миндаль, апельсин и груша под горчишно-медовой заправкой

**530 р**  
210 гр

### Салат Нисуаз с семгой

Слабосоленая семга, обжаренный картофель, свежие листья салата, томаты черри, свежий огурец, каперсы, перепелиные яйца и стручковая фасоль под пряной заправкой

**640 р**  
200 гр



## Салаты

### «Орловский» салат

Свежие томаты, каперсы, молодой редис, адыгейский сыр, лист салата, огурец, хлопья миндаля, винная заправка

**300 р**  
200 гр

### «Греческий»

Свежие овощи, нежный сыр фета под пикантным соусом песто

**300 р**  
210 гр

### «Цезарь» с куриной грудкой

Куриная грудка с листьями салата и соусом «Цезарь»

**420 р**  
210 гр

### «Цезарь» с креветками

Креветки с листьями салата и соусом «Цезарь»

**440 р**  
210 гр

### Салат с морепродуктами

Морской коктейль под сливочной заправкой

**460 р**  
210 гр

## Горячие закуски

### Жульен из шампиньонов

**230 р**  
130 гр

### Жульен из куриной грудки и шампиньонов

**230 р**  
130 гр

### Жульен из языка

**250 р**  
130 гр

### Итальянский овощной жульен

Свежие цукини, баклажан, болгарский перец и томаты, запеченные под нежным сыром гауда

**180 р**  
130 гр

### Судак в кляре

Филе судака в воздушном кляре из пивного теста с горчичным соусом

**280 р**  
120 гр

## Супы

<b>Уха по-царски</b> Ароматная уха из судака и сёмги с овощами и водкой	<b>400 р</b> 250 гр
<b>Сливочный суп с морепродуктами</b> Морской коктейль, сливочный соус	<b>350 р</b> 280 гр
<b>Суп-гуляш «Татарстан»</b> Сытный суп-гуляш из конины, фасоли и овощей	<b>480 р</b> 350 гр
<b>Шурпа из говядины</b> Наваристый суп из говядины и овощей	<b>320 р</b> 350 гр
<b>Солянка по-казански</b> Солянка сборная мясная с копченостями и сметаной	<b>320 р</b> 300/20 гр
<b>Бульон с треугольником</b> Традиционный куриный бульон с треугольником	<b>220 р</b> 200/60 гр
<b>Суп-лапша Токмач по-татарски</b> Наваристый суп на курином бульоне с лапшой по-татарски	<b>220 р</b> 250 гр
<b>Суп-пюре грибной</b> Нежный крем-суп из шампиньонов со сливками	<b>250 р</b> 250 гр

## Основные блюда

<b>Куриная грудка «По-восточному»</b> Филе куриной грудки с овощами на гриле. Подается с клюквенным соусом	<b>600 р</b> 120/150 гр
<b>Судак в сливочном соусе</b> Стейк из судака в нежном сливочном соусе. Подается с рисом и шпинатом.	<b>660 р</b> 150/150 гр
<b>Фаршированная куриная грудка с сыром</b> Куриная грудка, ароматный чернослив, консервированный персик	<b>400 р</b> 210 гр
<b>Судак на гриле со спаржей и грибами</b> Нежное филе судака с шампиньонами и спаржей	<b>520 р</b> 160 гр
<b>Телятина по-Дамасски</b> Аппетитная говяжья вырезка в сливочном соусе с картофелем	<b>820 р</b> 100/150 гр
<b>Филе миньон</b> Говяжья вырезка, клюквенный соус	<b>680 р</b> 180 гр

## Основные блюда

### Туган як

Томленая конина в соусе терияки с овощами и кунжутом.

**680 р**  
210 гр

### Туган авылым

Говядина с овощами, томаты в собственном соку и чернослив под красным соусом

**750 р**  
220/100 гр

### Мясо по-татарски (Национальное блюдо)

Нежная говядина с картофелем, черносливом и зеленью

**750 р**  
100/120 гр

### Стейк «Золотая рыбка»

Ароматный стейк из семги с аппетитными овощами на гриле

**1100 р**  
150/150 гр

### Овощной рататуй

Баклажаны, болгарский перец, цукини, лук, томаты, сельдерей, чеснок

**400 р**  
180 гр

### Хашлама из баранины

Томленая баранина, капуста, морковь, чернослив, картофель

**720 р**  
100/150 гр

## Гарниры

### Картофель отварной/ запеченный

**100 р**  
150 гр

### Картофельные дольки

**150 р**  
150 гр

### Рис с овощами

**120 р**  
150 гр

### Цветная капуста, брокколи

**170 р**  
150 гр

### Овощи на гриле

**220 р**  
150 гр



## Национальная выпечка

<b>Эчпочмак мини формат</b> Пирожок с рубленой телятиной, картофелем, луком	<b>60 р</b> 60 гр
<b>Элеш с курицей мини формат</b> Пирожок с куриным филе, картофелем, луком	<b>60 р</b> 60 гр
<b>Перемяч мини формат</b> Пирожок с телятиной, луком	<b>55 р</b> 40 гр
<b>Беккен с капустой мини формат</b> Пирожок с мелко рубленой капустой и отварным яйцом	<b>40 р</b> 60 гр
<b>Губадия</b> Татарский национальный пирог с рисом, изюмом, яйцами и кортом из творога	<b>60 р</b> 60 гр
<b>Чак-чак</b> Сладкое национальное блюдо из воздушного теста с натуральным медом	<b>50 р</b> 50 гр
<b>Сметанник</b> Сладкая выпечка с нежной сметаной	<b>60 р</b> 100 гр
<b>Хлебная корзина</b> Ржаной и пшеничный хлеб с отрубями	<b>120 р</b> 150 гр

## Десерты

<b>Татлы</b> Рулетки из пастилы с грецкими орехами, курагой, сливочным маслом, сгущённым молоком	<b>265 р</b> 100 гр	<b>Чизкейк «Dream Extreme»</b> В основе шоколадный корж, слой шоколадно-сырного мусса с печеньем "Дрим экстрим", еще один слой нежнейшего крема с белым шоколадом и печеньем, сверху украшен посыпкой из печенья и ганаша "Черный шоколад"	<b>265 р</b> 145 гр
<b>Торт «Red Velvet»</b> Трехслойный торт с шоколадными прослойками и нежнейшим сливочным кремом с белым шоколадом	<b>265 р</b> 170 гр	<b>Тарталетка малиновая</b> Заварной крем, взбитые сливки и спелая малина в корзиночке из песочного теста	<b>265 р</b> 120 гр
<b>Торт «Мусс три шоколада»</b> Насыщенный шоколадом слой брауни с воздушным муссом из молочного шоколада, шоколадным бисквитом, покрыт темным шоколадом	<b>265 р</b> 150 гр	<b>Профитроли в шоколадном креме</b> Профитроли из заварного теста с начинкой из свежих взбитых сливок, покрытые нежнейшим шоколадно-сливочным соусом	<b>110 р</b> 50 гр
<b>Торт «Брауни»</b> с фундуком и карамелью	<b>265 р</b> 100 гр		

## Чай

**В чайниках в ассортименте**

**180 р**  
450 мл

**Чай в индивидуальной упаковке**  
(курага, чернослив, лимон, сахар)

**50 р**  
200 мл

**Пакетированный  
с лимоном, сахаром**

**30 р**  
200 мл

## Соки

**В ассортименте**

**70 р**  
200 мл

**В ассортименте**

**350 р**  
1000 мл

## Минеральная вода

**Боржоми стекло**

**200 р**  
500 мл

**Вода в ассортименте**

**75 р**  
500 мл

## Морсы

**Облепиховый**

**70 р**  
450 мл

**Клюквенный**

**70 р**  
450 мл