

ГУРМЭ ВОЯЖ

РЕСТОРАН

БАНКЕТНОЕ  
МЕНЮ



## ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ПОДАРКИ ОТ НАШИХ ПАРТНЕРОВ



### БАЯН ЦЫРЕНОВ

Видеограф

vk instagram bayan\_kino

+7 (951) 637-21-72



ВИЖУ ВЫ ИЩИТЕ НАДЕЖНЫХ ПАРТНЕРОВ - А Я КАК РАЗ ТОТ САМЫЙ ЧЕЛОВЕК, КОТОРЫЙ МОЖЕТ СДЕЛАТЬ ТАК, ЧТОБЫ ВАШИ ГОСТИ НЕ ПРОСТО ПРИШЛИ НА СВАДЬБУ ИЛИ КОРПОРАТИВ... А ПОТОМ СМЕЯЛИСЬ, ПЕРЕСМАТРИВАЛИ ВИДЕО И ГОВОРИЛИ: «НАДО СЮДА СНОВА»

**ПОДАРОК! СКИДКА 1000 РУБ  
ЗА СМЕШНОЕ «ВИДЕО ДНЯ»**



### МАСТЕРСКАЯ СЛАДОСТЕЙ ДЕЦИК МАРИНЫ

vk dmcakedesertuu

+7 (914) 985-74-85 Телеграм/Макс

dmcake.ru



ПРИ ЗАКАЗЕ ТОРТА С ОБСЛУЖИВАНИЕМ НА БАНКЕТ ВЫЕЗЖАЕТ НАШ КОНДИТЕР, КОТОРЫЙ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ ПРЕЗЕНТАЦИЮ ТОРТА. НАМИ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ВЫКАТНОЙ СТОЛ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ. ПОСЛЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ КОНДИТЕРОМ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ НАРЕЗКА ТОРТА НА КУСОЧКИ.

**ПОДАРОК! СКИДКА 5%+БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА!  
А НА ТОРТЫ ОТ 8 КГ - СКИДКА 10%!**



### ДМИТРИЙ ПЕТРЯКОВ

Фотограф

СНИМАЮ ВАЖНЫЕ СОБЫТИЯ  
ВАШЕЙ ЖИЗНИ!



vk instagram dmitry.petryakov +7 (983) 531-87-16

**ПОДАРОК! СКИДКА 10%**  
(при заказе от 4-х часов)!



### ДМИТРИЙ БУДАЕВ

Ведущий

instagram dimasiobudaev

+7 (902) 454-22-35



Я ВЕДУЩИЙ МЕРОПРИЯТИЙ: ЛЕГКО НАХОЖУ ОБЩИЙ ЯЗЫК С ЛЮБОЙ ПУБЛИКОЙ И СОЗДАЮ АТМОСФЕРУ, В КОТОРОЙ ВСЕМ КОМФОРТНО И ВЕСЕЛО. ИГРАЮ В КВН - ЛЮБЛЮ ЮМОР, ИМПРОВИЗАЦИЮ И ЖИВУЮ РЕАКЦИЮ ЗАЛА, ПОЮ ПЕСНИ ПОД ГИТАРУ, ПОТОМУ ЧТО ДЛЯ МЕНЯ ВАЖНЫ ИСКРЕННИЕ ЭМОЦИИ И ТЕПЛЫЙ КОНТАКТ С ЛЮДЬМИ

**ПОДАРОК! СКИДКА 10%**



### ЭЛАНИ

Студия красоты

instagram elani.beauty.uu

+7 (902) 537-53-67



«ЭЛАНИ» - ЭТО ПРОСТРАНСТВО, ГДЕ СЕРВИС ПРОДУМАН ДО МЕЛОЧЕЙ. МЫ РАБОТАЕМ ПО ПРИНЦИПУ КЛИЕНТСКОГО РАЙДЕРА: ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ НАПИТОК, ФОРМАТ ОБЩЕНИЯ С МАСТЕРОМ, КОМФОРТНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ, ПЛЕД ИЛИ ТИШИНУ, 2 ВИДА МАССАЖЁРОВ. НИКАКОЙ СПЕШКИ. НИКАКОЙ СУЕТЫ. ТОЛЬКО ВНИМАНИЕ К ВАМ.

**ПОДАРОЧНЫЕ КУПОНЫ НА УСЛУГИ!**

ул. Балтахинова 36, офис 114/3 этаж

## ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ПОДАРКИ ОТ НАШИХ ПАРТНЕРОВ



### ЛУНА ДЕКОР

Воздушные шары

 luna\_shardecor

 +7 (983) 438-82-28



ХОТИТЕ ВАУ-ЭФФЕКТ НА ПРАЗДНИКЕ?  
ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ, ВЫПСКА ИЗ РОДДОМА, СВАДЬБА, ГЕНДЕР-ПАТИИЛИ ПРОСТО  
СЮРПРИЗ БЕЗ ПОВОДА - НАШИ ШАРЫ ПРЕВРАЩАЮТ ОБЫЧНЫЙ ДЕНЬ В СОБЫТИЕ!

- СТИЛЬНЫЕ КОМПОЗИЦИИ
- ОГРОМНЫЙ ВЫБОР ЦВЕТОВ И ФОРМ
- ФОЛЬГИРОВАННЫЕ, ГИГАНТСКИЕ, С НАДПИСЯМИ
- ДОСТАВКА ТОЧНО КО ВРЕМЕНИ

**ПОДАРОК! СКИДКА 10%**



### СТУДИЯ ДЕКОРА «КНОПКА»

 ул. Воровского, 27

ОФОРМЛЕНИЕ ЗАЛА НА СВАДЬБУ,  
ЮБИЛЕЙ, ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ, МИЛАН,  
ВЫПУСКНОЙ, КОРПОРАТИВ



Красота и стиль в каждой детали нашего декора!

**В ПОДАРОК МОЛОДОЖЁНАМ  
АРЕНДА КОЛЕЦ НА АВТО**

(при заказе декора)!

**НА МИЛАН И ЮБИЛЕЙ ПОДАРОК -  
АРЕНДА КРУГЛОЙ ТУМБЫ ДЛЯ ТОРТА!**



knopka\_dekor03



+79025650274

WhatsApp



### ПИСК Шоу

Развлекательное шоу

 pisk\_show\_03

 +7 (3012) 567-067



ВАС ЖДУТ РАЗЛИЧНЫЕ КОНКУРСЫ, КОТОРЫЕ ПОЗВОЛЯЮТ ПРОВЕРИТЬ СМЕКАЛКУ,  
ЛОГИКУ, ПАМЯТЬ И АРТИСТИЗМ, А ГЛАВНОЕ - ОТ ДУШИ ПОСМЕЯТЬСЯ!  
НИКАКОЙ СПЕЦИАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ НЕ НУЖНО - ЗАДАНИЯ ПОНЯТНЫ  
И ДОСТУПНЫ КАЖДОМУ, ДАЖЕ ДЕТАМ ОТ 8 ЛЕТ.

**ПОДАРОК! СКИДКА 10%**



### АЛЛАДИН

Агентство детских праздников

БОЛЕЕ 12 ЛЕТ ОПЫТА  
В ПРОВЕДЕНИИ ДЕТСКИХ  
МЕРОПРИЯТИЙ  
МЫ ПРЕДЛАГАЕМ:

АНИМАТОРОВ В ОБРАЗЕ ЛЮБИМЫХ ГЕРОЕВ (БОЛЕЕ 50 ПЕРСОНАЖЕЙ)  
РОСТОВЫХ ГЕРОЕВ / ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ  
ШОУ ПРОГРАММЫ ДЛЯ РАЗНЫХ ВОЗРАСТОВ / АКВАГРИМ И БЛЕСК-ТАТУ

**ПОДАРОК! КУПОН НА 1000 РУБ!**



alladinshow



+7 (924) 772-78-65

Все мессенджеры



+7 (3012) 590-400



### ЦВЕТОЧНАЯ ЛАВКА «МАЛИНА»

КРАСИВЫЕ ЦВЕТЫ -  
ДЛЯ КРАСИВОЙ ДУШИ!

**ПОДАРОК! СКИДКА 10%**



malina\_flowers\_uu

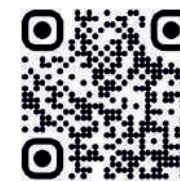


+7 (3012) 588-085



ул. Революции 1905 года, дом 53В  
Привокзальная площадь Ж/Д Вокзала

ДОСТАВКА - КРУГЛОСУТОЧНО, ОТ ДВЕРИ ДО ДВЕРИ!





### ГРИЛЬ-ТОРТИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

800.-  
350/30  
/15 гр.

Хрустящая кукурузная лепешка, щедро наполненная сочной курицей, сладким перцем, кукурузой и расплавленным сыром. Подается с пикантным соусом

### ПЛАТО «КАПРЕЗЕ»

1400.-  
480 гр.

Путешествие в Италию на одной тарелке: нежная моцарелла, спелые томаты, виноград, голландский сыр, пикантная фетакса, оливки, маслины, тонкие ломтики пепперони с салями и хрустящие гриссини. Увенчано свежей зеленью с кунжутом и кедровым орешком

### АССОРТИ ОВОЩНЫХ РУЛЕТИКОВ

700.-  
300 гр.

Нежные рулетики из баклажанов со сливочным сыром и грецким орехом, цукини с тающей во рту начинкой из сыра и ветчины, рулетики из печеного перца с орехами. Легкость и изысканность в каждой порции

### СОКРОВИЩА БАЙКАЛА

2000.-  
200 гр.

Эксклюзивный сет для ценителей: филе байкальской рыбы слабой соли и холодного копчения, наполеон из бородинского хлеба с омулевой икрой. Подается с маринованным луком для пикантности

### РЫБНЫЙ СЕТ «ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ»

2100.-  
250 гр.

Ассорти благородных рыб на вашем столе: маслянистая семга слабой соли, копченый угорь с изысканным сладковатым вкусом, тонкие пластины тилапии и масляной рыбы.

### ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

3200.-  
1400 гр.

Нежнейшее филе щуки, приготовленное по старинному рецепту «в чулке» Рыба буквально тает во рту, раскрывая свой деликатный вкус в обрамлении свежих овощей, маслин и дольки лимона

### САЗАН В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

2500.-  
1000 гр.

Хрустящее филе сазана, под кисло-сладким соусом с овощами, украшенное свежей зеленью, лимоном и брусникой

### ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЁННЫЙ

2600.-  
1400 гр.

Фермерский цыпленок, запеченный до румяной корочки с ароматными прованскими травами и дольками золотистого картофеля. Подается с миксом зелени и овощей

### ЗАПЕЧЁННАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА

6900.-  
2900 гр.

Настоящее украшение стола! Свиная шея, сутки маринованная в домашней аджике и дижонской горчице, а затем томленая в печи 4 часа. Подается с ароматным картофелем по-деревенски и сочными овощами. Рассчитано на 8-10 человек



## ОХОТНИЧИЙ

Сытный мужской салат: копченая курица и грудинка с охотничьими колбасками и картофелем, обжаренным до золотистой корочки.

Пикантные корнишоны и лук добавляют остроты, а медово-горчичная заправка объединяет вкусы в идеальный ансамбль

730.-  
320 гр.

## АЦЕЦИЛИ

Грузинский характер в сибирском исполнении.

Нежная отварная говядина, болгарский перец, фасоль (консервированная и стручковая) и баклажаны, щедро посыпанные грецким орехом.

Гранатовая заправка дарит ту самую кислинку

950.-  
300 гр.

## БОСФОР

Морской бриз на вашей тарелке: нежные кальмары, снежный краб, свежий огурец и яйцо под легким майонезом с икрой летучей рыбы

700.-  
250 гр.

## САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

Классика, которую мы немного изменили: сочное запеченное филе цыпленка, пекинская капуста, морковь, свежий огурец, хрустящий картофель пай, перепелиное яйцо и нежная горчичная заправка

630.-  
250 гр.

## ЯНГИЛИК

Сочная отварная говядина и нежное куриное филе в компании ярких, хрустящих овощей: свежий огурец, сладкий перец, морковь, спелые томаты, пикантный красный лук и ароматная зелень

850.-  
300 гр.

## МЯСНОЙ ПИР

Для настоящих мясоедов: говяжий язык, отварное филе телятины, запеченное филе курицы и шампиньоны, свежий огурец, красный лук, томаты и гранат разбавляют мясную симфонию, а соус терияки-провансаль добавляет восточную нотку

1100.-  
350 гр.

## НИСУАЗ

Французский шик по-сибирски: обжаренное филе тунца с хрустящей корочкой, нежные картофельные шарики, стручковая фасоль, томаты, маслины, яйцо и свежая зелень под ароматной базиликово-лимонной заправкой

1180.-  
350 гр.

## САЛАТ СО СВИНИНОЙ «ТЕРИЯКИ»

Нежное обжаренное мясо свинины в соусе терияки, сочные кусочки ананаса, хрустящая морковь, свежий огурец и сладкий болгарский перец. Дополнен свежей зеленью, поджаренными 슬라이сами миндаля и пикантной азиатской заправкой

650.-  
250 гр.



## БУРЯТСКАЯ КУХНЯ

### АРБИН

Замороженный конский жир с печенью подается на ледяной глыбе с эффектным туманом. Пикантный маринованный лук, брусника и зелень идеально оттеняют насыщенный вкус

1000.-  
200 гр.

### САЛАМАТ

Бабушкин рецепт, который согревает душу. Томленая деревенская сметана с пшеничной мукой и сливочным маслом – нежнейшее, сытное блюдо

220.-  
100 гр.

### ХАНСКОЕ АССОРТИ

Сочнейшие буузы из говядины и баранины (по 5 шт), румяные хушууры мясные и овощные (по 5 шт) и ароматные бараньи потрошки с домашней лепешкой. Подается с зеленью, горчицей и соевым соусом. Настоящее ханское угощение!

3500.-  
1600 гр.

### БУУЗА КЛАССИЧЕСКАЯ

Молотая

130.-  
70 гр.

### ХУШУУР ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

110.-  
70 гр.

### ХУШУУР ОВОЩНОЙ

90.-  
70 гр.

## ОБЩЕЕ

### ФАХИТОС СО СВИНИНОЙ ИЛИ КУРИЦЕЙ НА ВЫБОР

Курица или свинина, фасоль стручковая, брокколи, перец болгарский, помидор свежий, лук репчатый, перчик Чили, сыр российский, торталья. Подается с огоньком

1500.-  
400 гр.

### МЯСНОЕ ИЗОБИЛИЕ «ВОЯЖ»

Свинные ребра барбекю, шницель из свинины, хушуур мясной, колбаски гриль, маринованное куриное филе на мангале, овощи на мангале: цукини, шампиньоны, кукуруза. Подается с маринованным луком, свежей зеленью и тремя соусами: чесночным, аджикой, барбекю

3350.-  
950/200  
/100 гр.

### РЫБНОЕ ГОРЯЧЕЕ АССОРТИ

Филе атлантической скумбрии, тилапии, байкальской рыбы, масляной рыбы, шашлычки из горбуши и филе кальмара. Подается со сливочным соусом, рисом с овощами и свежей зеленью

4500.-  
900/300 гр.



### **СВИНАЯ КОРЕЙКА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД ОВОЩАМИ И СЫРОМ**

**650.-**  
160/30 гр.

Сочная свиная корейка запекается под «шубой» из овощей и расплавленного сыра до золотистой корочки. Легкий томатный соус и свежий овощной микс делают блюдо идеально сбалансированным

### **ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ**

**580.-**  
130/50 гр.

Обжаренная в хрустящей панировке свинина с соусом барбекю

### **ФИЛЕ ГОРБУШИ, ЗАПЕЧЕННОЕ ПОД СЫРОМ С ОВОЩАМИ**

**680.-**  
160/50 гр.

Филе горбуши запекается под сырной шапочкой с овощами. Подается с эксклюзивным сливочным соусом с икрой масаго, который лопается на языке, даря море эмоций

### **ОТБИВНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПОД СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ**

**890.-**  
140/30 гр.

Сочная говяжья отбивная под бархатистым сливочно-грибным соусом. Классика, которая никогда не надоедает

### **ФИЛЕ ТИЛАПИИ В ПАНИРОВКЕ ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ**

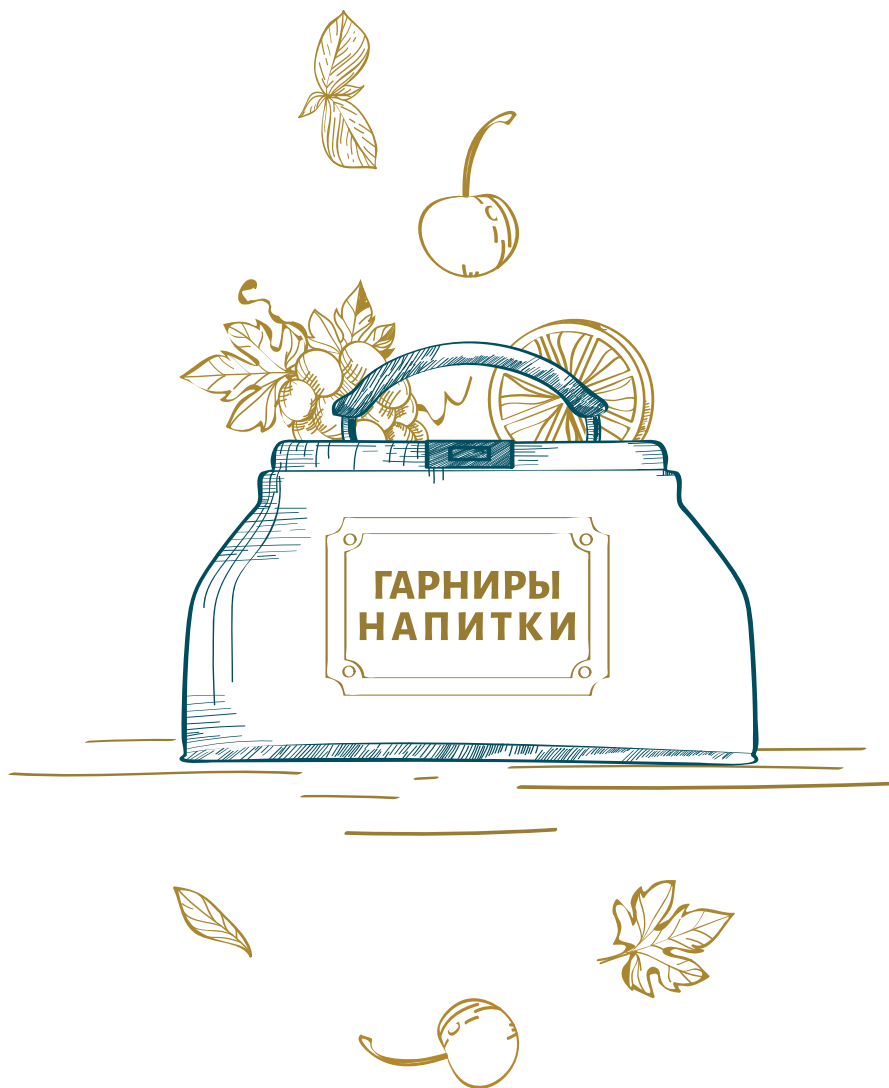
**850.-**  
160/50 гр.

Нежное филе тилапии в хрустящей панировке. Ореховый соус придает блюду изысканный, чуть сладковатый вкус

### **КУРИНАЯ ГРУДКА В БЕКОНЕ**

**820.-**  
150/50 гр.

Нежнейшее куриное филе, обернутое в пикантный бекон, который при запекании становится хрустящим. Соус из лесных грибов и свежие овощи создают гармонию вкуса



## ГАРНИРЫ

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ  
С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ** 280.-  
150 гр.

**РИС ЖЕМЧУЖНЫЙ** 140.-  
150 гр.

**РИС С ОВОЩАМИ** 170.-  
150 гр.  
Паприка, лук, кукуруза, морковь,  
зеленый лук

**ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ** 200.-  
150 гр.  
Подается с томатами, чесноком  
и сметаной

**КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ** 180.-  
150 гр.  
Подается со сливочным маслом  
и зеленью

**ОВОЩИ ГРИЛЬ** 380.-  
150 гр.  
Томат, кабачок, баклажан, кукуруза,  
болгарский перец

**КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ  
С СЫРОМ** 180.-  
150 гр.

## НАПИТКИ

**МОРС БРУСНИЧНЫЙ** 350.-  
1 л.

**МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ** 350.-  
1 л.

**ЧАЙ** 50.-  
200 мл.

**НОГООН САЙ** 90.-  
200 мл.  
Зеленый кирпичный чай с молоком,  
приготовленный по традиционному  
рецепту

**ВОДА ФИЛЬТРОВАННАЯ** 50.-  
1 л.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

**ХЛЕБ ДОМАШНИЙ** 35.-  
2 шт.

**ВАРКА БАРАНА** 3000.-  
1 шт.

**ОФОРМЛЕНИЕ ФРУКТОВОЙ  
ВАЗЫ** 200.-  
1 шт.



**СЕТ «БАРБЕКЮ»**  
30 чел. - 25 000 руб.

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| <b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ</b>                                  | 1 кг.  |
| <b>КУКУРУЗА-ГРИЛЬ</b>                                           | 15 шт. |
| <b>ШАШЛЫЧКИ ИЗ СВИНИНЫ</b>                                      | 20 шт. |
| <b>ШАШЛЫЧКИ КУРИНЫЕ</b>                                         | 20 шт. |
| <b>ШАШЛЫЧКИ ИЗ ОВОЩЕЙ</b>                                       | 15 шт. |
| <b>РУЛЕТКИ ИЗ РОСТБИФА С ОВОЩАМИ И СОУСОМ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА</b> | 15 шт. |
| <b>КРЫЛЫШКИ БАРБЕКЮ</b>                                         | 1 кг.  |
| <b>КАНАПЕ С САЛЯМИ, СЫРОМ И ТОМАТАМИ</b>                        | 20 шт. |

**СЕТ «МУЖСКОЙ»**  
15 чел. - 10 000 руб.

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| <b>МИНИ-ХУШУУРЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>   | 15 шт. |
| <b>МИНИ-БУУЗЫ</b>                 | 15 шт. |
| <b>ШАШЛЫЧКИ ИЗ СВИНИНЫ</b>        | 10 шт. |
| <b>ПИРОЖОК С РЯБЧИКОМ</b>         | 10 шт. |
| <b>КАНАПЕ С САЛОМ И ХРЕНОМ</b>    | 10 шт. |
| <b>МИНИ-БУТЕРБРОД С БУЖЕНИНОЙ</b> | 15 шт. |
| <b>ДЕСЕРТ «СИБИРСКИЙ»</b>         | 10 шт. |

**СЕТ «ДАМСКИЙ»**  
15 чел. - 12 000 руб.

|                                                           |                 |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>БРУСКЕТТА «ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ»</b>                       | 10 шт.          |
| <b>БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ</b>            | 10 шт.          |
| <b>КАНАПЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ</b>                                 | 15 шт.          |
| <b>КАНАПЕ «НЕАПОЛЬ»</b>                                   | 15 шт.          |
| <b>ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА В ПАНИРОВКЕ, С СОУСОМ «ТАЙ ЧИЛИ»</b> | 10 шт.          |
| <b>КАПКЕЙК ВАНИЛЬНЫЙ/ШОКОЛАДНЫЙ</b>                       | 10 шт.          |
| <b>МИНИ-ТИРАМИСУ</b>                                      | 10 шт.          |
| <b>ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИЦЫ</b>                                 | 10 шт.          |
| <b>МИНИ-СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ</b>                    | 10 шт.          |
| <b>КУКУРУЗА-ГРИЛЬ</b>                                     | 10 шт.          |
| <b>ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА»</b>                                | 1 шт.<br>8 кус. |
| <b>ПИЦЦА «ПЕППЕРОНИ»</b>                                  | 1 шт.<br>8 кус. |
| <b>КАНАПЕ ФРУКТОВОЕ</b>                                   | 10 шт.          |
| <b>КАПКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ</b>                                 | 10 шт.          |



**СЕТ №1 (ЗОНА ПРИВЕТСТВИЯ)  
НА БАНКЕТЫ  
21 000 руб.**

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| КАНАПЕ С САЛЯМИ, СЫРОМ И ТОМАТАМИ                 | 20 шт. |
| МИНИ-СЭНДВИЧ «ЧИКЕН ЦЕЗАРЬ»                       | 15 шт. |
| БРУСКЕТТА СО СВИНИНОЙ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ           | 15 шт. |
| КАНАПЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ                                | 20 шт. |
| КАНАПЕ С СЫРОМ ГАУДА, ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ВИНОГРАДОМ | 20 шт. |
| КАНАПЕ ФРУКТОВОЕ                                  | 15 шт. |
| КАПКЕЙК ВАНИЛЬНЫЙ                                 | 10 шт. |
| МИНИ-ТРАЙФЛ КРАСНЫЙ БАРХАТ                        | 10 шт. |

**СЕТ №2 (ЗОНА ПРИВЕТСТВИЯ)  
НА БАНКЕТЫ  
14 000 руб.**

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| ЖУЛЬЕНЧИКИ С КУРИЦЕЙ                              | 15 шт. |
| КАНАПЕ С СЕМГОЙ, ЧИЗ-БОЛЛОМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ      | 15 шт. |
| ТАРТАЛЕТКА С САЛАТОМ ИЗ ВЕТЧИНЫ И СЫРА            | 10 шт. |
| ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА В ПАНИРОВКЕ С СОУСОМ «ТАЙ ЧИЛИ» | 10 шт. |

КАНАПЕ С БУЖЕНИНОЙ И КОРНИШОНОМ НА ТОСТЕ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА 10 шт.

БРУСКЕТТА «ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ» 10 шт.

КАНАПЕ ФРУКТОВОЕ 15 шт.

**СЕТ ФУРШЕТ**

30 чел. - 34 000 руб.

ЖУЛЬЕНЧИКИ С КУРИЦЕЙ 30 шт.

КАНАПЕ С СЕМГОЙ, ЧИЗ-БОЛЛОМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ 20 шт.

ТАРТАЛЕТКА С САЛАТОМ ИЗ ВЕТЧИНЫ И СЫРА 20 шт.

ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА В ПАНИРОВКЕ С СОУСОМ «ТАЙ ЧИЛИ» 15 шт.

КАНАПЕ С БУЖЕНИНОЙ И КОРНИШОНОМ НА ТОСТЕ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА 15 шт.

БРУСКЕТТА "ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ" 20 шт.

ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИЦЫ 20 шт.

ШАШЛЫЧКИ ИЗ СВИНИНЫ 20 шт.

КАНАПЕ ФРУКТОВОЕ 15 шт.

КАПКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ/ ВАНИЛЬНЫЙ 15 шт.

ДЕСЕРТ «СИБИРСКИЙ» 15 шт.



## ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ КАНАПЕ

**ЧЕРРИ, ФАРШИРОВАННЫЕ  
СЫРОМ** 100.-  
40 гр.

**КАНАПЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ** 140.-  
50 гр.

**КРЕКЕРЫ С СЫРОМ,  
ПЕРСИКАМИ И МАНДАРИНАМИ** 120.-  
50 гр.

**КАНАПЕ «КАПРИЗЕ»** 150.-  
50 гр.

**КАНАПЕ С СЫРОМ ГАУДА,  
ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ  
И ВИНОГРАДОМ** 110.-  
50 гр.

**КАНАПЕ ФРУКТОВОЕ** 150.-  
60 гр.  
Виноград, мандарин, груша, яблоко, киви

**КАНАПЕ «НЕАПОЛЬ»** 130.-  
50 гр.  
Сливочный сыр с соусом Песто, вяленый  
томат и сливочная моцарелла на  
хрустящем крекере

**КАНАПЕ «ДЕЛЮКС»** 160.-  
50 гр.  
Канapé из перепелиного яйца, сыра в  
кунжуте, с маслинами и корнишонами  
с дижонской горчицей

## МЯСНЫЕ КАНАПЕ

**КАНАПЕ С ВЕТЧИНОЙ, ОГУРЦОМ,  
ТОМАТОМ ЧЕРРИ И МАСЛИНОЙ** 160.-  
50 гр.

**КАНАПЕ С ЯЗЫКОМ, СЫРОМ,  
АНАНАСОМ В ОГУРЧИКЕ** 175.-  
50 гр.

**КАНАПЕ С БУЖЕНИНОЙ И  
КОРНИШОНОМ НА ТОСТЕ  
ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА** 130.-  
50 гр.

**КАНАПЕ С САЛЯМИ, СЫРОМ  
И ТОМАТАМИ** 120.-  
50 гр.

**МИНИ-РУЛЕТ ИЗ ВЕТЧИНЫ,  
ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ  
И ЧЕСНОКОМ** 110.-  
50 гр.

**РУЛЕТИК ИЗ РОСТБИФА  
С ОВОЩАМИ И СОУСОМ  
ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА** 170.-  
40 гр.

**КАНАПЕ С САЛОМ И ХРЕНОМ  
НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ** 180.-  
50 гр.

## РЫБНЫЕ КАНАПЕ

**КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ** 100.-  
50 гр.

**КАНАПЕ С ТИГРОВОЙ  
КРЕВЕТКОЙ И АНАНАСОМ** 200.-  
50 гр.

**КАНАПЕ С СЕМГОЙ,  
АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ  
И МАСЛИНАМИ** 180.-  
50 гр.

**КАНАПЕ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ** 190.-  
50 гр.

**КАНАПЕ СО СКУМБРИЕЙ,  
КАРТОФЕЛЬНЫМ ШАРИКОМ И  
СВЕКОЛЬНЫМ САЛАТОМ  
НА ТОСТЕ** 140.-  
50 гр.

**ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА  
В ПАНИРОВКЕ С СОУСОМ  
«ТАЙ ЧИЛИ»** 170.-  
40 гр.

**КАНАПЕ С СЕМГОЙ, ЧИЗ-БОЛЛОМ  
И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ** 180.-  
50 гр.



## БРУСКЕТТЫ

|                                            |                 |
|--------------------------------------------|-----------------|
| БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ<br>ФИЛАДЕЛЬФИЯ | 210.-<br>70 гр. |
| БРУСКЕТТА С ТЕЛЯЧЬЕЙ<br>ВЫРЕЗКОЙ           | 190.-<br>70 гр. |
| БРУСКЕТТА С САГУДАЕМ<br>И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ  | 180.-<br>70 гр. |
| БРУСКЕТТА СО СВИНИНОЙ<br>В УСТРИЧНОМ СОУСЕ | 150.-<br>70 гр. |
| БРУСКЕТТА «ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ»               | 160.-<br>70 гр. |

## МИНИ-БУТЕРБРОДЫ, СЭНДВИЧИ

|                                                                  |                 |
|------------------------------------------------------------------|-----------------|
| МИНИ-БУТЕРБРОД С СЕМГОЙ                                          | 210.-<br>60 гр. |
| МИНИ-БУТЕРБРОД С ЯЗЫКОМ<br>И КОРНИШОНАМИ                         | 180.-<br>60 гр. |
| МИНИ-БУТЕРБРОД С ВЕТЧИНОЙ                                        | 130.-<br>60 гр. |
| МИНИ-БУТЕРБРОД С<br>БУЖЕНИНОЙ, МАРИНОВАННЫМ<br>ОГУРЦОМ И ТОМАТОМ | 140.-<br>60 гр. |
| МИНИ-СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ<br>И СЫРОМ                               | 120.-<br>60 гр. |
| МИНИ-СЭНДВИЧ<br>«ЧИКЕН ЦЕЗАРЬ»                                   | 160.-<br>60 гр. |

## ТАРТАЛЕТКИ

|                                           |                 |
|-------------------------------------------|-----------------|
| ТАРТАЛЕТКА С САЛАТОМ<br>ИЗ ЯЗЫКА          | 220.-<br>70 гр. |
| ТАРТАЛЕТКА С САЛАТОМ<br>ИЗ ВЕТЧИНЫ И СЫРА | 200.-<br>70 гр. |
| ТАРТАЛЕТКА С САЛАТОМ ОЛИВЬЕ               | 190.-<br>70 гр. |
| ТАРТАЛЕТКА С НЕМЕЦКИМ<br>САЛАТОМ          | 210.-<br>70 гр. |

## ПИРОЖКИ И РАССТЕГАИ

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ                | 70.-<br>50 гр. |
| ПИРОЖОК С РЯБЧИКОМ<br>И ГРИБАМИ   | 90.-<br>50 гр. |
| ПИРОЖОК С ЯЙЦОМ И РИСОМ           | 70.-<br>50 гр. |
| ПИРОЖОК С ВИШНЕЙ                  | 70.-<br>50 гр. |
| ПИРОЖОК С КАРТОФЕЛЕМ<br>И ГРИБАМИ | 70.-<br>50 гр. |



## ГОРЯЧЕЕ

МИНИ-ХУШУУР ИЗ ГОВЯДИНЫ

80.-  
30 гр.

МИНИ-БУУЗЫ

65.-  
30 гр.

ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИЦЫ

130.-  
70 гр.

ШАШЛЫЧКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

95.-  
70 гр.

ШАШЛЫЧКИ ИЗ СВИНИНЫ

140.-  
70 гр.

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ  
В ТАРТАЛЕТКЕ

170.-  
70 гр.

ЖУЛЬЕН С МОРЕПРОДУКТАМИ  
В ТАРТАЛЕТКЕ

210.-  
70 гр.

## ДЕСЕРТЫ

КАНАПЕ БАНАН В ШОКОЛАДЕ

200.-  
70 гр.

КАПКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ /  
ВАНИЛЬНЫЙ

120.-  
60 гр.

КРУАССАН С ВАРЕНОЙ  
СГУЩЕНКОЙ

70.-  
50 гр.

КРУАССАН С ШОКОЛАДОМ

80.-  
50 гр.

МИНИ-ТРАЙФЛ СЛИВОЧНЫЙ

80.-  
50 гр.

МИНИ-ТРАЙФЛ КРАСНЫЙ  
БАРХАТ

110.-  
50 гр.

МИНИ-ТРАЙФЛ ЧЕРЕМУХОВЫЙ

120.-  
50 гр.

## МИНИ-ТИРАМИСУ

140.-  
50 гр.

ДЕСЕРТ «СИБИРСКИЙ»

Брусника, облепиха, кедровый орех, мед

150.-  
60 гр.

## НАПИТКИ

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ/ЗЕЛЕНый

40.-  
250 мл.

ВОДА БАЙКАЛЬСКАЯ

100.-  
500 мл.

МОРС БРУСНИЧНЫЙ

60.-  
200 мл.

СОК В АССОРТИМЕНТЕ

350.-  
1 л.