Новогоднее
меню
ГРИЛЬ БУТЫЛЬ
Mexico

ПОРЦИОННОЕ ГОРЯЧЕЕ

Буженина с брусничным соусом

Нежная буженина с брусничным соусом
и печеным картофелем в ароматных травах

170/100/40 г 599.–

Кролик томленый с белыми грибами 190/80/80 г 1 199.–

кролик, томлённый в сливочно-сметанном соусе с грибами

Медальоны из говядины с соусом демигляс 120/120/40 г 999.–

Подается с тыквенно-картофельным пюре
и терпким соусом на основе вина и шампиньонов.

Судак с кумкватом и сливочным соусом 140/80/60 г 699.–

Судак печеный в сливочном соусе
с кумкватом и диким рисом.

СТЕРЛЯДЬ НА ШАМПАНСКОМ ПАРУ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Подается со сливочным соусом и картофельными крокетами

*Средний вес стерляди 360гр, цена блюда 1508₽

100 г 419.–

Гриль стейк из лосося

Лосось обжаренный на живом огне
в сочетании с овощами гриль

160/100 г 1 499.–

ГОРЯЧЕЕ НА ОБЩУЮ ПОДАЧУ

ПАЭЛЬЯ МИКСТА

Рис, семга, креветки, кальмары, мидии, филе куриное, оливки, овощи

* Цена Блюда за 5 кг (14,5 порций) 7135 руб

1 порция 499.–

Ассорти гриль

Печеная свиная рулька, свиные ребра в пряной глазури, шашлыки из курицы, говядины и свинины, язык на гриле, и пикантные колбаски чорризо Подается с тушеной капустой, соленьями и тремя видами соусов.

*Средний выход блюда 2кг, цена 4500 руб.

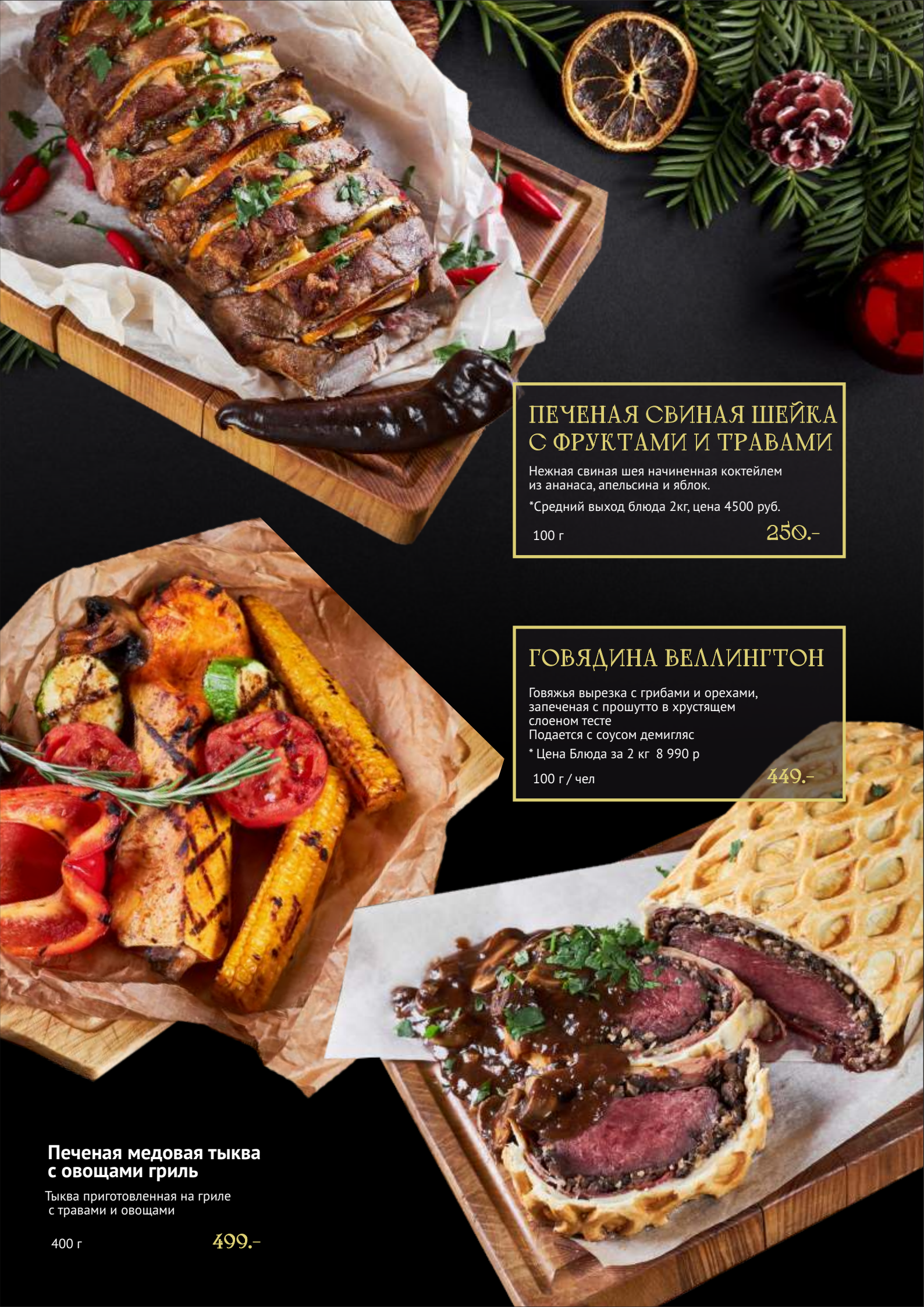
100 г 250.–

УТКА ПЕЧЕНАЯ ЦЕЛИКОМ С ФРУКТАМИ

Фермерская утка в цитрусовом маринаде, запеченая с травами, фруктами и овощами

* Средний выход утки 1,8кг, цена 4500 руб.

100 г 250.–



ПЕЧЕНАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА С ФРУКТАМИ И ТРАВАМИ

Нежная свиная шея начиненная коктейлем из ананаса, апельсина и яблок.

*Средний выход блюда 2кг, цена 4500 руб.

100 г 250.–

ГОВЯДИНА ВЕЛЛИНГТОН

Говяжья вырезка с грибами и орехами, запеченая с прошутто в хрустящем слоеном тесте
Подается с соусом демигляс

* Цена Блюда за 2 кг 8 990 р

100 г / чел 449.–

Печеная медовая тыква с овощами гриль

Тыква приготовленная на гриле с травами и овощами

400 г 499.–

САЛАТЫ

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Хрустящие баклажаны со сливочным сыром и спелыми томатами. Подается с грецким орехом и соусом сладкий чили.

220 г 399.–

САЛАТ ДИ МАРЕ

Микс из лосося, креветок и кальмара со свежими овощами и оливками. Подается с пармезаном и оливковой заправкой.

230 г 999.–

МИМОЗА С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

Мимоза с лососем шеф посола, красной икрой и свежим авокадо

200 г 399.–

Оливье с печеной говядиной и креветками 220 г 399.–

Классический салат с добавлением креветок
Подается с каперсами и перепелиными яйцами на домашнем айоли

Салат с ростбифом 200 г 399.–

Маринованый ростбиф со свежими овощами фирменной заправкой и пармезаном

Цезарь с курицей 200 г 399.–

Классический салат под оригинальным соусом, с курицей сувид

Цезарь с лососем 200 г 399.–

Классический салат под оригинальным соусом, с лососем

СЫР И СВЕКЛА

Нежные слайсы запеченой свеклы
с мягким сыром, рукколой, и малиновой
заправкой.

200 г 299.–

ТРОПИЧЕСКИЙ САЛАТ

Сочетание жареного банана, филе апельсина
и грейпфрута с куриным филе
и кокосовым соусом.

270 г 399.–

Вальдорф астория 220 г 399.–
Легкий салат из винограда, сельдерея и яблока
Подается с грецким орехом и йогуртой заправкой

Кобб салат 250 г 399.–
Мексиканский салат с цыпленком, обжаренным
беконом, сыром фета, яйцом и свежими овощами.

С креветками и клубникой 210 г 699.–
Свежая клубника с креветками, рукколой
и авокадо. Подается с пармезаном
и малиновой заправкой.

ЗАКУСКИ

ПРОФИТРОЛИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Домашние профитроли с красной икрой и пряным сливочным маслом

80 г — 459.–

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

С перепелиным желтком, дижонской горчицей, каперсами на брускетте из бородинского хлеба с айоли

180 г — 499.–

ЛОСОСЬ ШЕФ ПОСОЛА

Лосось специального посола, подается с каперсами, оливками, лимоном и зеленью

100 г — 699.–

Оливки с лимоном и перцами 100 г 420.–

Три вида оливок с лимоном и зеленью
Подаются с ароматными травами
и маринованым перцем

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Домашние соленые огурчики, капуста и томаты
Подается с тремя видами сала, бородинскими гренками, хреном и горчицей

450 г 599.–

СЫРНОЕ ПЛАТО

Разные сыры и добавки

280 г 749.–

ТАКОС МУЧОС

Традиционная мексиканская закуска.
Несколько видов начинки в хрустящих тортильях.

780 г — 1 399.–

Ассорти мясных закусок 440 г — 899.–
Мясные специалитеты собственного приготовления
Буженина, язык, куриный рулет, ростбиф,
смалец с копченым яблоком.
Подается с гренками и соусами

Азиатские битые огурцы 200 г — 199.–
Малосольные огурцы в пряном, азиатском маринаде

Овощное ассорти 400 г — 499.–
Свежие овощи и соусы

Начос с гуакамоле 130 г — 399.–
Кукурузные чипсы собственного приготовления
с дипом из авокадо

Севиче из лосося с креветками 200 г — 599.–
Закуска из свежей семги с креветками,
соком лайма и апельсина, с добавлением
сельдерея и кинзы

Фруктовое ассорти 700 г — 599.–
Большая тарелка сезонных фруктов

Сельдь с печеным картофелем 220 г — 399.–
Сельдь норвежского посола. Подается с моченой
брусникой, луком и крокетами из картофеля

Маринованый ростбиф 80 г — 499.–
Маринованая говяжья вырезка
с ржаными гренками и медовым луком

АЛКОГОЛЬ

Ламбруско полусл.	750 г	1 499.–
Игристое Брют	750 г	1 499.–
Халео красное полусл.	750 г	1 499.–
Халео белое полусл.	750 г	1 499.–
Верано Айрен бел. сух.	750 г	1 499.–
Верано Темпранильо	750 г	1 499.–
Коньяк Гюмри 5 лет	500 г	1 999.–
Водка Хаски	500 г	1 999.–
Водка 5 озер	500 г	1 599.–
Виски Глен Сканлан	700 г	5 229.–
Виски Лок Ломонд	700 г	7 299.–
Настойки собственного производства в ассортименте	200 г	799.–