



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



*Кришён*

• РЕСТОРАН ПРОВИНЦИАЛЬНОЙ КУХНИ •



# Холодные закуски



## Ассорти из свежих овощей

*Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, сельдерей, морковь, петрушка, соус «Айоли»*

360 гр / 700 р

## Ассорти оливок

*Два вида оливок - Каламата и черные маслины, заправленные оливковым маслом холодного отжима, добавляем сыр Фета и прованские травы*

220 гр / 1400 р





## Ассорти сыров

*Чеддер, Камамбер, Масдара Блю, Базирон, виноград, грецкий орех, абрикосовый конфитюр, мед, физалис*

410 гр / 1500 р



## Ассорти домашних разносолов

*Маринованные огурцы и томаты, квашенная капуста, маринованные патиссоны и болгарский перец*

400 гр / 900 р





## Ассорти фруктовое

*Сезонные фрукты*

700 гр / 950 р

## Большая тарелка мясных деликатесов

*Саями миланская, говядина праздничная,  
брауншвейгская нарезка, воздушные  
профитролы с паштетом из куриной печени,  
морковка по-корейски, маринованные огурцы,  
томаты черри и оливки*

360 гр / 1600 р





## Ассорти рыбное

*Слабосоленый лосось, копченая форель, масляная рыба, королевские креветки, каперсы, оливки, подаем с Шу с пармезаном*

370 гр / 2000 р



## Ростбиф с карамельным луком

*Говяжья вырезка слегка обжаривается, маринуем в оливковом масле с прованскими травами, подаем с луковым конфитюром*

170 гр / 1250р



*Дуэт копченого  
и соленого сала*

*Соленое и копченое сало, подаем с  
маринованными огурчиками и тостами из  
бординского хлеба*

**150/40 гр / 850 р**



*Сельдь с молодым  
картофелем*

*Филе сельди слабосоленого посола, подаем с  
золотистым картофелем и тостами из  
бординского хлеба*

**210 гр / 500р**



## Белые грузди со сметаной

*Домашние соленые грузди, подает с  
таличкой сметаной и зеленью*

130 гр / 700 р



## Телячий язык с хреном и горчицей

*Тонко нарезанный телячий язык*

200 гр / 1400р





## Рулетики из телячьего языка с овощами

*Тонко нарезанный телячий язык с маринованным огурцом и печеным болгарским перцем, подает с черри-томатами и зеленью*

240 гр / 800 р

## Рулетики из баклажана с крабом

*Баклажан на гриле, снежный краб со сливочным сыром, болгарским перцем и томатами*

260 гр / 750р





## Рулетики из баклажана с ореховым соусом Тахини

*Баклажан на гриле, с паштетом из грецкого ореха, сливочного сыра, добавляем кедровый орех и гранат*

250 гр / 780 р

## Перец, фаршированный творогом и томатами

*Сладкий болгарский перец фаршируем сливочным сыром и творогом с зеленью*

260 гр / 600р



# Салаты



## Оливье с тремя видами мяса

*Буженина, говядина, куриная грудка, отварные картофель и морковь, зеленый горошек, огурец свежий и маринованный, черри- томат, перепелиное яйцо, майонез*

220 гр / 650 р

## Калининградский оливье

*Неклассический салат из садовых овощей с пикантной заправкой и балтийскими кильками*

200 гр / 650 р





## Имбирный цыпленок

*Филе цыпленка, Шу с пармезаном, микс-салата, свежее зеленое яблоко, заправляем горчично-имбирным соусом*


250 гр / 750 р



## Нисуаз

*Знаменитый прованский салат со слегка обжаренным тунцом, отварным картофелем, черри-томатами, стручковой фасолью и салатом*

220 гр / 750 р



## Цезарь с куриной грудкой

*Классический рецепт с куриной грудкой, листьями салата Романо, пшеничными гренками, перепелиным яйцом и томатами-черри в соусе "Цезарь", посыпает сыром Пармезан*

250 гр / 700 р



## Цезарь с лососем

*Классический рецепт с обжаренным лососем, листьями салата Романо, пшеничными гренками, перепелиным яйцом и томатами-черри в соусе "Цезарь", посыпает сыром Пармезан*

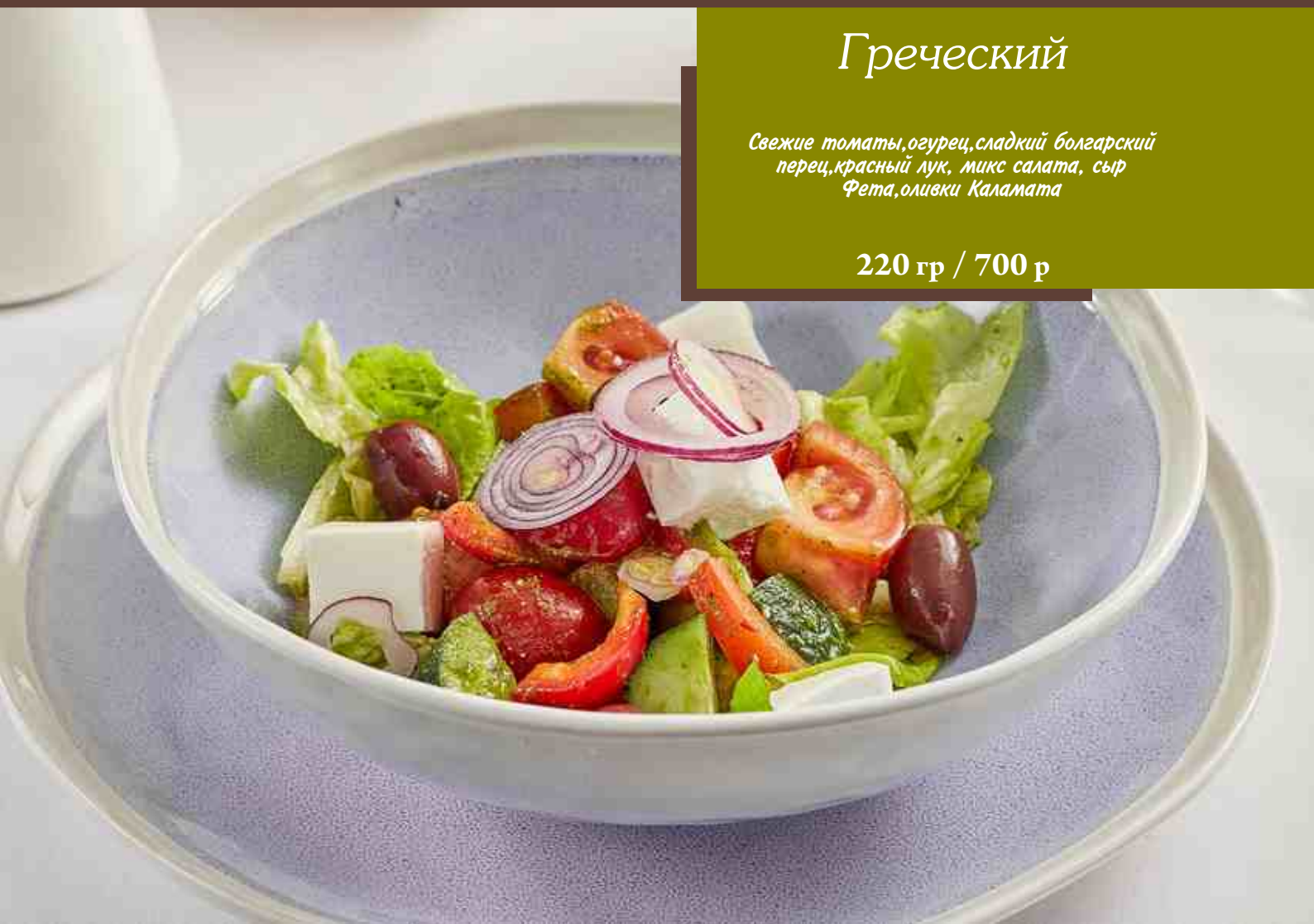
250 гр / 900р



## Цезарь с креветками

*Классический рецепт с королевскими креветками, листьями салата Романо, пшеничными гренками, перепелиным яйцом и томатами-черри в соусе "Цезарь", посыпает сыром Пармезан*

250 гр / 900 р



## Греческий

*Свежие томаты,огурец,сладкий болгарский перец,красный лук, микс салата, сыр Фета,оливки Каламата*

220 гр / 700 р



## Капрезе

*Классический салат  
в цветах итальянского флага,  
заправляем соусом Песто с  
кедровыми орешками*

250 гр / 1150 р



## Печеная свекла с козьим сыром

*Подаем с рукколой, черри-  
томатами,  
заправляем оливковым маслом холодного  
отжима*

200 гр / 700р



## Сельдь под шубой

*Классический рецепт -  
всеми любимый салат*

250 гр / 450 р



## Салат с ТУНЦОМ

*Тунец в собственном соку,  
сливочный сыр, отварное яйцо,  
свежий огурец, грецкий орех*

170 гр / 550 р





*Микс салат с  
рулетиками из лосося*

*Филе лосося обжаренное в нори с миксом  
салата, подает с маринованной черемшой,  
медовой тыквой и ломтиками сыра  
Пармезан*

**170 гр / 1200 р**



*Ростбиф с  
молодым картофелем*

*Ломтики ростбифа с золотистым  
картофелем, отварным перепелиным яйцом,  
корнишонами, заправляем пикантной заправкой*

**160 гр / 750 р**

# Выпечка



*Киш "Лорен"  
со шпинатом,  
томатами-черри,  
и базиликом*

*500 гр / 1150 р*



*Киш  
с курицей  
и грибами*

*500 гр / 950 р*



*Ассорти свежих пирожков  
(мини-растегай, пирожок с  
мясом, пирожок с капустой,  
пирожок с луком и зеленью)*

**180 гр / 600 р**



*Хлебная корзина со  
сливочным маслом с  
лимоном и  
свежей зеленью*

**270 гр / 200 р**

# Горячие закуски



## Жульен с курицей и грибами

*Валован из слоеного теста запекаем с  
куриным филе, шампиньонами, сыром  
Моцарелла, паприкой и украшаем  
кудрявой петрушкой*

**160 гр / 500 р**



## Жульен с томатами, моцареллой и базиликом

*Подается с соусом Песто*

**160 гр / 500р**





## Лазанья Болоньезе

*Классическая паста с мясом,  
томатами и сыром моцарелла*

240 гр / 900 р

## Куриный шашлычок с овощами

100/20 гр / 450 р





## Печень с лисичками


*Нежная куриная печень с лисичками в  
сливочно-горчичном соусе*

95 гр / 400 р



## Королевские креветки в беконе

220 гр / 1100 р



*Слоеные мешочки  
с креветками и треской*

*Королевские креветки,  
филе трески в слоеном тесте Фило*

**150 гр / 750р**



*Рагу из  
даров моря*

*В сливочном соусе*

**180 гр / 700 р**



*Чилийские мидии  
с соусом Блю-Чиз*

260 гр / 900 р



*Чилийские мидии  
с соусом Маринара*

280 гр / 900 р





*Камамбер  
жареный*

*Подает с брусничным соусом*

**180 гр / 1200 р**



# Горячие мясные блюда



Буженина с запеченным  
картофелем

*Со сливочно-перечным соусом*


310 гр / 1050 р



Конверт  
из свиного карбонада  
с картофельным гратеном

*Подаём со сливочно-чесночным соусом*

350/80 гр / 900 р



*Медальоны из свинины  
с воздушным  
картофельным пюре*

**300 гр / 900 р**



*Корейка барашка  
с томатами на гриле  
и соусом Сальса*

**180/50 гр / 1700 р**



## Стейк стриплойн с овощами-гриль

*С соусом на выбор: сливочно-перечным, сливочно-чесочным, соусом Сальса, соусом Порто*

**290 гр / 2000 р**



## Филе-Миньон с томатами-гриль и картофелем Паризьен


*С соусом на выбор: сливочно-перечным, сливочно-чесочным, соусом Сальса, соусом Порто*

**210/75 гр / 2000р**



*Нежная томленая  
говядина с Птитимом*

320 гр / 1300р



*Утиная грудка с  
соусом Порто  
и печеной тыквой*

350 гр / 1200 р



*Куриная грудка  
на гриле, на  
кукурузной Паленте,  
подаем с соусом  
Голландес*

*250/100 гр / 900р*



*Филе индейки с  
оладьями из цуккини*

*280 гр / 900р*

# Горячие рыбные блюда



*Филе трески с  
пюре из шпината*

250 гр / 900 р

*Филе пикши  
на воздушном пюре  
с соусом карри и  
соломкой из овощей*

200 гр / 900 р





*Конверт из лосося  
со сливочным сыром*

*с овощами на пару*

**200 гр / 1800 р**

*с овощами гриль*

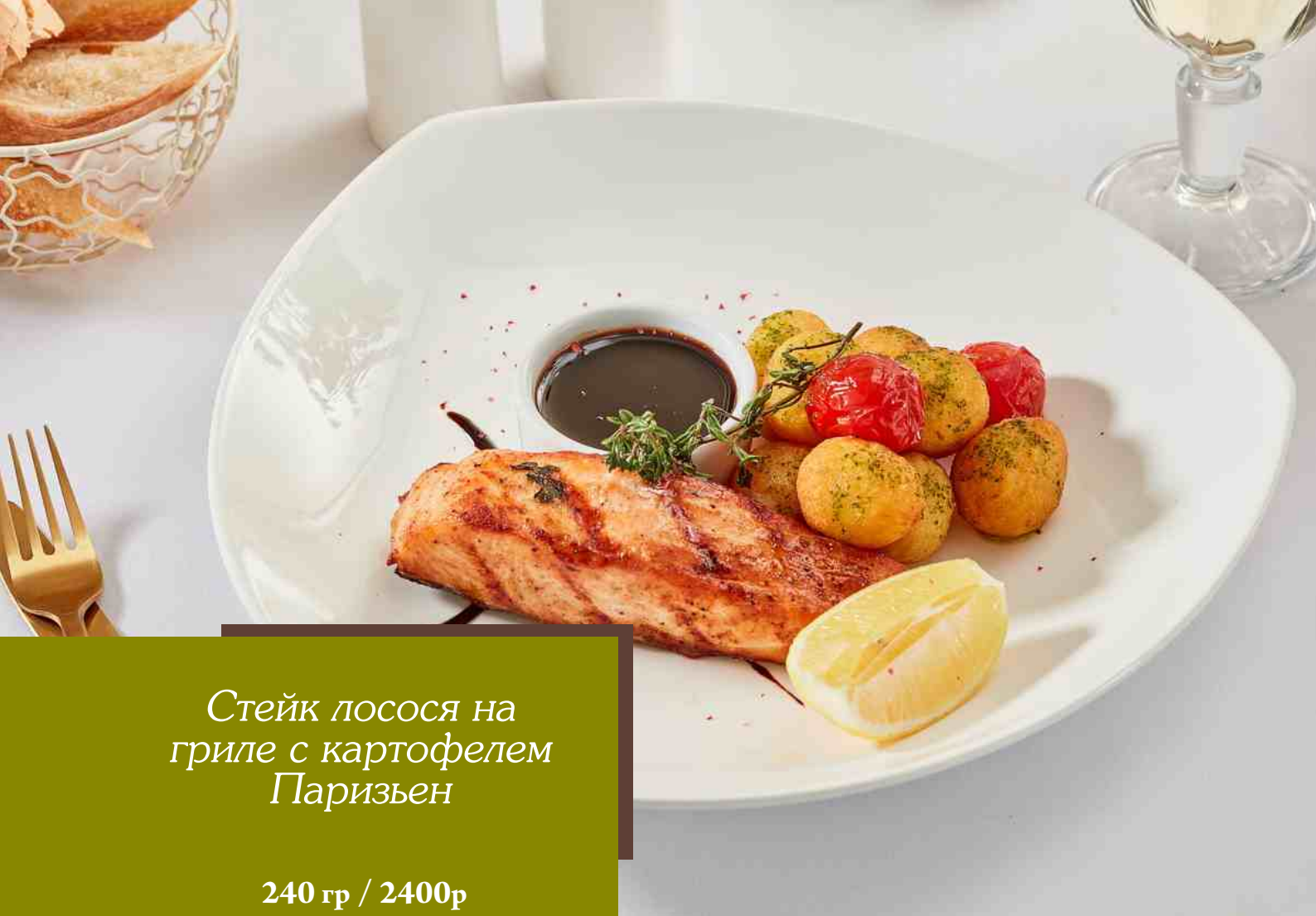
**200 гр / 2100 р**



*Лосось на винных  
парах со спаржей и  
цветной капустой*

**270 гр / 2100 р**





*Стейк лосося на  
гриле с картофелем  
Паризьен*

**240 гр / 2400р**



*Королевские  
креветки  
на шпажке*

**190 гр / 1400р**

# Гарниры



## Рататуй

*Классическое прованское блюдо  
из овощей с томленным  
томатным соусом*

**160 гр / 650 р**



## Овощи гриль

*Баклажаны, цукини, болгарский  
перец, томаты, шампиньон и  
красный лук*

**150 гр / 550 р**



## Жареный картофель

*без лука и грибов*

150 гр / 300 р

*с луком и грибами*

150 гр / 300 р

## Картофельные ДОЛЬКИ

150 гр / 300 р

*пряные*

150 гр / 300 р



# Напитки



## Крюшон цитрусовый с маракуйей

*Безалкогольный напиток  
с фруктами и соками фруктов*

**1 литр / 850 р**

## Крюшон Яблоко и Корица

*Безалкогольный напиток с фруктами и  
соками фруктов*

**1 литр / 850 р**



A glass pitcher filled with a yellowish liquid, sliced kiwi, and mint leaves. Next to it is a glass filled with the same liquid, ice, and kiwi slices. A kiwi slice and a small white dessert are on a white plate in front of the pitcher. Pink flowers are in the background.

## Крюшон Киви и мята

*Безалкогольный напиток с фруктами и  
соками фруктов*

1 литр / 850 р

A glass pitcher filled with a light yellow liquid, lemon slices, and a metal straw. Two glasses filled with the same liquid, ice, and lemon slices are on a white tray. Orange slices and mint leaves are scattered on the table.

## Лимонад классический в графине

1 литр / 450 р



Лимонад  
МОХИТО  
в графине

1 литр / 950 р

Морс  
клюквенно-брусничный

*Все морсы делаем из ягод шоковой  
заморозки*

1 литр / 600 р





Морс  
Малина-Апельсин

*Все морсы делаем из ягод шоковой заморозки*

1 литр / 700 р



Морс  
СМОРОДИНОВЫЙ

*Все морсы делаем из ягод шоковой заморозки*

1 литр / 700 р

