



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

РЕСТОРАН АМЕРИКАНО



БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ СЕНАТОР



## НАРЕЗКИ

### ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ\*

Мясное ассорти 1: ростбиф по-домашнему, кызылык из конины, домашний террин из индейки с шампиньонами и фисташками, отварной говяжий язык 60 гр.

210<sup>Р</sup>

Мясное ассорти 2: свиная грудинка горячего копчения, буженина шпигованная, прессованная копченая говядина, куриный рулет 60 гр.

170<sup>Р</sup>

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

	гр.	руб.
Шейка свиная пармская	15	80
Свиная грудинка горячего копчения	15	50
Ростбиф по-домашнему	15	40
Рулет из говяжьей вырезки с черносливом	15	80
Отварной говяжий язык	15	60
Прессованная копченая говядина	15	50

	гр.	руб.
Буженина шпигованная	15	40
Кызылык из конины	15	70
Куриные купаты	15	30
Куриный рулет	15	30
Домашний террин из индейки с шампиньонами и фисташками	15	40
Подкопченая утиная грудка	15	130
Сервелат	15	30

### ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ\*

Рыбное ассорти 1: Масляная холодного копчения, лосось слабосоленый, копченая скумбрия, бочковая сельдь 60 гр.

230<sup>Р</sup>

Рыбное ассорти 2: семга холодного копчения, тигровые креветки гриль, соте из кальмаров, масляная холодного копчения 60 гр.

370<sup>Р</sup>

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

	гр.	руб.
Лосось слабосоленый	15	90
Семга холодного копчения	15	120
Масляная холодного копчения	15	70
Угорь копченый Unagi	15	100
Бочковая сельдь	15	30
Соте из хрустящих кальмаров	15	80

	гр.	руб.
Тигровые креветки гриль	15	100
Морской гребешок гриль	15	90
Копченая скумбрия	15	40
Маринованные гигантские мидии	15	60
Горбуша дальневосточная холодного копчения	15	70

## НАРЕЗКИ

### ОВОЦИ

Овощное ассорти 1: огурцы, помидоры, сладкий перец, редис, микс салатных листьев 90 гр.

140<sup>Р</sup>

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

	гр.	руб.		гр.	руб.
Огурцы	20	20	Маринованный красный лук	20	25
Помидоры	20	30	Петрушка, укроп	10	20
Черри помидоры	20	30	Зеленый базилик	10	40
Сладкий перец	20	35	Кинза	10	25
Редис	20	20	Зеленый лук	10	30
Сельдерей	20	20	Микс салатных листьев	10	35

### СЫРЫ \*

Сырное ассорти 1: Мааздам, Мраморный, Российский, Адыгейский копченый 40 гр.

85<sup>Р</sup>

Сырное ассорти 2: Грана Падано, Камамбер, Моцарема 40 гр.

210<sup>Р</sup>

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

	гр.	руб.		гр.	руб.
Грана Падано	10	50	Мааздам	10	25
Голубой сыр	10	65	Сулугуни	10	35
Чеддер	10	30	Брынза	10	20
Мраморный	10	20	Камамбер	10	75
Российский	10	20	Гауда	10	20
Моцарема	10	20	Адыгейский копченый	10	20
Моцарема Буффало	10	40			

## ХОЛОДНЫЕ СОЛЕНЬЯ И РАЗНОСОЛЫ\*

Ассорти солений 1: капуста квашеная, огурцы маринованные, помидоры, патиссоны 60 гр.

90 ₺

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

	гр.	руб.		гр.	руб.
Капуста квашеная	15	20	Черемша	15	20
Огурцы маринованные	15	20	Грузди соленые	15	30
Помидоры	15	20	Опята маринованные	15	30
Патиссоны	15	30	Маслята	15	30
Перец сладкий маринованный	15	30	Маслины / оливки	15	20

## ФРУКТЫ\*

Фруктовое ассорти 1: ананас, апельсин, виноград, яблоко, груша 250 гр.

250 ₺

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

	гр.	руб.		гр.	руб.
Ананас	50	80	Грейпфрут	50	40
Виноград	50	70	Яблоко	50	30
Апельсин	50	20	Груша	50	50

Сезонные фрукты (просьба уточнить наличие)

	гр.	руб.		гр.	руб.
Дыня	50	по запросу	Хурма	50	по запросу
Арбуз	50	по запросу	Киви	50	50
Персики	50	60	Манго	50	130
Сливы	50	40	Мандарин	50	40

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### ОВОЩНЫЕ:

Овощи гриль с соусом из голубого сыра и рукколой  
цуккини, баклажаны, болгарский перец, помидоры-гриль,  
бальзамический уксус, чеснок и оливковое масло 50 гр.

110₽

Прошутто ди Парма, клубника, руккола, соус с медом и  
бальзамиком 60 гр.

110₽

Капрезе с Моцареллой Гальбани и соусом Песто 50 гр.

120₽

### МЯСНЫЕ:

Блинчики, фаршированные курицей и жареными  
грибами 65 гр.

90₽

Ассорти из 4 видов сала: сало домашнее, сало копченое,  
сало перекрученное с чесноком и зеленью на гренках,  
рулетки из грудинки 80 гр.

110₽

Рулет из свиной вырезки с черносливом.  
Подается с брынзой и зеленью 60 гр.

130₽

Домашний террин из индейки с розовым перцем,  
шампиньонами и фисташками. Подается с соусом и миксом  
из салатных листьев 60гр.

140₽

Отварной говяжий язык с помидорами и сырным соусом 60 гр.

140₽

Вителло тонато с запеченной телятиной, крутонами, кубиками  
желе и соусом из тунца и анчоусов 60 гр.

150₽

### РЫБНЫЕ:

Канapé с норвежской сельдью, молодым картофелем  
и луком 50 гр.

50₽

Заливное из судака 50 гр.

120₽

Волованы с красной икрой и сливочным маслом 60 гр.

180₽

Рулетки из семги домашнего посола с копченым маскарпоне  
и хрустящим салатом 60 гр.

190₽

## САЛАТЫ В СТОЛ

Салат с печеной свеклой, чесноком и черносливом 80 гр.

50<sup>Р</sup>

Салат с курицей, отварным картофелем, омлетом, сладкой кукурузой и домашними сухарями 80 гр.

60<sup>Р</sup>

Салат «Оливье» с мясом 80 гр.

90<sup>Р</sup>

Салат "Сельдь под шубой" 80 гр.

50<sup>Р</sup>

Винегрет с маринованными грибами и балтийской килькой 80 гр.

60<sup>Р</sup>

Мимоза с консервированным тунцом 80 гр.

80<sup>Р</sup>

## ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

### ОВОЩНЫЕ:

#### Греческий салат

огурцы, помидоры, болгарский перец, микс салатных листьев, кольца репчатого лука, маслины, сыр "Фета", кедровые орешки, заправка на основе оливкового масла и винного уксуса 200 гр.

280<sup>Р</sup>

#### Салат с маринованными грибами

маринованные грузди, жареный лук, картофель, руккола, помидоры, сыр Грана Падано, заправка на основе Дижонской горчицы 185 гр.

280<sup>Р</sup>

#### Салат с печеными овощами

барта из баклажанов, цуккини, болгарский перец, микс листьев салата, крутоны, копченый сыр 205 гр.

280<sup>Р</sup>

### МЯСНЫЕ:

#### Салат из трех видов мяса

отварной язык, жареный бекон, куриное филе, маринованные грибы, болгарский перец, огурцы, сыр Моцарелла, соус Айоли 200 гр.

280<sup>Р</sup>

#### Салат с языком

говяжий язык, чернослив, зеленый горошек, перепелиное яйцо, зеленое яблоко, соус «Дижон» 180 гр.

280<sup>Р</sup>

## САЛАТЫ ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

### МЯСНЫЕ:

#### Салат с цыпленком

отварной цыпленок, пекинская капуста, яйцо, картофель пай, жареный лук, зеленый горошек, соус «Цезарь» 230 гр.

280<sup>Р</sup>

#### Салат с хрустящим шницелем

шницель из куриного филе, микс листьев салата, шампиньоны, маринованный болгарский перец, консервированные огурцы, картофель, домашний майонез 200 гр.

350<sup>Р</sup>

#### Салат из молодой телятины

нежная телятина, микс листьев салата, вяленые помидоры черри, кус-кус, печеная тыква, руккола, сыр, заправка из трюфельного масла 200 гр.

420<sup>Р</sup>

#### Салат «Цезарь»

куриная грудка, микс салатных листьев, помидоры черри, крутоны, соус «Цезарь» 290 гр.

450<sup>Р</sup>

#### Салат с копченой уткой

подкопченная утиная грудка, микс листьев салата, грейпфрут, кешью, малиновая заправка 185 гр.

470<sup>Р</sup>

#### Салат с ростбифом

говяжий ростбиф, микс листьев салата, помидоры, яйцо пашот, маринованные патиссоны, красный лук, заправка из виноградного уксуса и сока лайма 300 гр.

490<sup>Р</sup>

### РЫБНЫЕ & с МОРЕПРОДУКТАМИ:

#### Салат с копченой форелью

форель копченая, микс листьев салата, сельдерей, перец болгарский, салат Чука, икра тобико красная, перепелиное яйцо, соус Васаби 200 гр.

430<sup>Р</sup>

#### Теплый салат «Провансаль» с морепродуктами

лосось, креветки, мини осьминоги, кальмары, помидоры, шампиньоны, перец болгарский, микс листьев салата 270 гр.

510<sup>Р</sup>

#### Легкий салат с хрустящими кальмарами

кальмары, микс листьев салата, редис, яйцо, гребешок маринованный, кунжутная заправка 220 гр.

520<sup>Р</sup>

#### Салат со слабосоленым лососем

лосось, помидоры, красная икра, домашний майонез 200 гр.

650<sup>Р</sup>

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА В СТОЛ

Свиная корейка, нашпигованная черносливом и чесноком, запеченная в душистых специях за 1 кг.

2400<sup>Р</sup>

Утка, фаршированная сухофруктами за 1 кг.

2600<sup>Р</sup>

Нога новозеландского ягненка, запеченная в пергаменте со специями и приправами за 1 кг.

2800<sup>Р</sup>

Горячее рыбное ассорти: филе судака в кляре, сазан жареный с овощами, белый амур на пару.  
Подается с ассорти соусов и зеленью 100/100 гр.

370<sup>Р</sup>

Щука, фаршированная рыбным муссом и свиным шпиком за 1 кг.

2400<sup>Р</sup>

Стерлядь с гигантскими креветками, раками, мидиями, кальмарами за 1 кг.

11200<sup>Р</sup>

## ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

### РЫБНЫЕ & с МОРЕПРОДУКТАМИ:

Запеченный цуккини с муссом из рыбы и морепродуктов (мусс из креветок, кальмара, форели и белорыбицы)  
Подается со сливочным соусом и маринованными гребешками 200 гр.

350<sup>Р</sup>

Шашлык из сома  
Подается со сливочно-горчичным соусом и жареным луком пореем 110/60 гр.

420<sup>Р</sup>

Жареные морские гребешки  
Подаются с пюре из цветной капусты, желе из облепихи и черным хлебом 175 гр.

440<sup>Р</sup>

Рулетки из форели с муссом из белой рыбы  
Подаются с картофельно-сельдереевым пюре, икрой Тобико и томатным соусом 200/30 гр.

490<sup>Р</sup>

Тигровые креветки, фаршированные сыром и чипотле  
Запекаются в беконе. Подаются с полентой и пряным винным соусом 235 гр.

670<sup>Р</sup>



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

Лесные грибы, томленные в сливках  
Подается в слоеном тесте с миксом листьев салата 180 гр.

340<sup>Р</sup>

Жареный в специях Сулугуни  
Подается с томатами и маринованным луком 70/140 гр.

370<sup>Р</sup>

### МЯСНЫЕ:

Пикантная кесадила с говядиной  
хрустящие лепешки начиненные томатами, рубленным бифштексом, авокадо и зеленью. Подается с горчичным соусом) 200 гр.

340<sup>Р</sup>

Спринг-ролл с креветками и свиной  
обжаренные овощи, креветки и сочная свинина, завернутые в рисовое тесто и обжаренные до хрустящей корочки.  
Подается с устричным соусом и миксом листьев салата 180 гр.

440<sup>Р</sup>

Телячьи щечки, томленные с овощами в вине  
Подается с жареными баклажанами и томатным соусом 210 гр.

560<sup>Р</sup>

Тушеный телячий язык  
Подается с картофельным кыстыбый, соусом из аджики и зеленью 240 гр.

640<sup>Р</sup>

Запеченный баклажан с муссом из индейки  
Подается с Тосканским соусом и орехами 220 гр.

290<sup>Р</sup>

Жульен из курицы и грибов  
Подается с миксом листьев салата, чиабаттой и картофельным пюре 180 гр.

340<sup>Р</sup>

Шашлычок из курицы  
Подается в банановом листе с хрустящими овощами и дайконом, приготовленными в соусе терияки 250 гр.

360<sup>Р</sup>

Пикантная кесадила с курицей  
хрустящая лепешка, начиненная нежнейшей курицей, перцем и зеленью.  
Подается с миксом листьев салата и соусом из ананаса 250 гр.

370<sup>Р</sup>

Спринг-ролл с уткой и овощами  
обжаренные овощи и филе утки, завернутые в рисовое тесто и обжаренные до хрустящей корочки.  
Подается с устричным и сливочным соусами и миксом листьев салата 200 гр.

440<sup>Р</sup>

Утиная грудка  
Подается с полбой и ягодным соусом 280 гр.

460<sup>Р</sup>

## СУПЫ

### МЯСНЫЕ:

Бульон с треугольником

куриный бульон, национальная татарская выпечка из говядины и картофеля 250 гр.

Солянка сборная мясная

отварная говядина, ветчина, московская колбаса 250 гр.

Солянка по-казански

говядина, телячий язык, копченая куриная грудка, чернослив 250 гр.

Суп-лапша с курицей 250 гр.

Суп Харчо

бараньи ребра, рис и специи 250 гр.

250<sup>Р</sup>

280<sup>Р</sup>

### РЫБНЫЕ:

Уха по-волжски из речной рыбы

бульон из двух видов рыбы, картофель, печеный перец и душистая зелень 250 гр.

Уха на двойном бульоне с филе из лосося и зубатки

Подается с луком пореем, помидорами и картофелем 250 гр.

260<sup>Р</sup>

280<sup>Р</sup>

### СУП-ПЮРЕ:

Суп-крем из брокколи

Подается с клецками из белой рыбы, морской капустой и черным кунжутом 300 гр.

Суп-пюре из тыквы

Подается с курицей терияки и тыквенными семечками 250 гр.

Велюте из цветной капусты

Подается с куриным филе в медовой глазури (без сливок) 250 гр.

Суп-крем из шпината

Подается с помидорами и сыром 250 гр.

Суп-пюре из печеных помидоров

Подается с жареными тигровыми креветками, гренками и сметаной 250 гр.

250<sup>Р</sup>

250<sup>Р</sup>

260<sup>Р</sup>

290<sup>Р</sup>

300<sup>Р</sup>

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### МЯСНЫЕ:

#### Медальоны из свинины

Подаются с крокетами из ризотто четыре сыра и соусом из розового перца 350 гр.

600<sup>Р</sup>

#### Медальоны по-волжски

медальоны из вымоченной в молоке свиной вырезки, обернутые беконом и обжаренные на гриле со специями.

Подаются с гарниром «овощной тиан» и соусом 400 гр.

640<sup>Р</sup>

#### Рагу из ягненка с овощами

Подается с запеченным картофелем, брынзой и зеленью 380 гр.

650<sup>Р</sup>

#### Медальоны из говядины

жареные на гриле куски говядины с соте из листьев шпината и соусом из брусники) 315 гр.

820<sup>Р</sup>

#### Филе миньон из говядины

сочный кусок вырезки, обжаренный с кориандром и специям. Подается с овощным рататутем, картофельным пюре, хрустящим лавашем и соусом 350 гр.

880<sup>Р</sup>

#### Асиаго стейк

стейк из говяжьей вырезки с картофелем лайонез.

Подается с салатом из помидоров, миксом листьев салата и сливочно-сырным соусом 375 гр.

890<sup>Р</sup>

#### Говядина «Веллингтон»

говядина, запеченная в слоеном тесте с грибами.

Подается с картофельным пюре и соусом из красного вина 400 гр.

930<sup>Р</sup>

#### Кусочки мачете стейка

Подается с тыквенным пюре, помидорами гриль, миксом листьев салата и бальзамической заправкой 280 гр

990<sup>Р</sup>

#### Стейк «Шатобриан»

Говяжья вырезка, подложка из поленты, запеченные мини овощи и

соус «Барбекю» 380 гр.

990<sup>Р</sup>

#### Стейк из говяжьей вырезки

Подается с ароматным крастом, соте из лесных грибов, спаржей и соусом из красного вина 300 гр.

1100<sup>Р</sup>

#### Каре ягненка под корочкой из фисташек и мятой

Подается с грилованными помидорами, грибами и соусом из запеченного баклажана 260 гр.

1200<sup>Р</sup>

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### РЫБНЫЕ:

Фрикасе из морского окуня, кальмара и черных мидий  
Подается с картофельным пюре и томатами 300 гр.

610<sup>Р</sup>

Филе дорадо, тигровая креветка на гриле, медальон из форели, запеченный в терияки  
Подается с ризотто с ароматом лайма 350 гр.

820<sup>Р</sup>

Рыбное милефолье  
Пирамида из двух видов рыбы с муссом из сельдерея, овощами и шампиньонами 330 гр.

890<sup>Р</sup>

Лосось, запеченный на коже  
Подается с жасминовым рисом и соусом на основе крымского шампанского 320 гр.

940<sup>Р</sup>

Сибас жареный целиком  
Подается с овощами и соусом из каперсов 460 гр.

1100<sup>Р</sup>

### ИЗ ПТИЦЫ:

Куриная грудка  
грудка, запеченная с каперсами, в сливочном соусе, сервированная цуккини и шампиньонами гриль 340 гр.

480<sup>Р</sup>

Цыпленок тапака  
целый цыпленок, чеснок, соус "Аджика". Гарнир на Ваш выбор 460 гр.

610<sup>Р</sup>

Ножка дикой утки конфи  
Ножка дикой утки, томленная на медленном огне и запеченная в медово-цитрусовом соусе с пюре из сельдерея 500 гр.

960<sup>Р</sup>

## ГАРНИР

Жареный или отварной картофель 150 гр.

50<sup>Р</sup>

Картофельное пюре 150 гр.

70<sup>Р</sup>

Картофель гратен 130 гр.

90<sup>Р</sup>

Картофель фри 150 гр.

110<sup>Р</sup>

Картофель Пом Дюшес 130 гр.

110<sup>Р</sup>

Овощной тиган 100 гр.

140<sup>Р</sup>

Соте из овощей 150 гр.

150<sup>Р</sup>

Помидоры – гриль 100 гр.

120<sup>Р</sup>

Помидоры черри с оливками и базиликом 100 гр.

220<sup>Р</sup>

Листья салата 75 гр.

220<sup>Р</sup>

Соте из шпината 150 гр.

280<sup>Р</sup>

Спаржа на пару 100 гр.

370<sup>Р</sup>

Грибы жареные 120 гр.

190<sup>Р</sup>

Дикий рис 100 гр.

50<sup>Р</sup>

Рис жасминовый 150 гр.

80<sup>Р</sup>

Паста без соуса на оливковом масле 100 гр.

60<sup>Р</sup>

## ДЕСЕРТЫ

Мусс в стаканчиках в ассортименте  
(малиновый, черничный, ванильный, шоколадный и прочие) 30 гр.

30<sup>Р</sup>

Чак-чак 40 гр.

60<sup>Р</sup>

Медовый торт 110 гр.

160<sup>Р</sup>

Йогуртовый торт 110 гр.

160<sup>Р</sup>

Шоколадный торт Брауни 50 гр.

70<sup>Р</sup>

Торт «Захер» 110 гр.

160<sup>Р</sup>

Торт «Моцарт» 50 гр.

90<sup>Р</sup>

Нью-Йорк Чизкейк 50 гр.

90<sup>Р</sup>

Клубничный Чизкейк 50 гр.

190<sup>Р</sup>

Мороженое на выбор (в вафельном рожке) 50 гр.

110<sup>Р</sup>

## КОМПОТЫ, МОРСЫ ПОДАЮТСЯ В КУВШИНЕ, ЦЕНА ЗА 1 Л.

Компот из малины

Компот из вишни

Компот из клубники и мяты

Морс клюквенный

Морс из черники

Морс из облепихи

Морс брусничный

300<sup>Р</sup>