



GORODOK

ресторан & бар

.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

”

*Ресторан — такое прекрасное место, где можно отвлечься от всех
беспокоящих бытийных вопросов для того, чтобы подумать
о действительно важном: чего бы съесть и выпить.*

Елизавета Готфрик

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Поросёнок молочный фаршированный

Молочный поросенок, фаршированный гречневой кашей, гарнируется свежими овощами и соусом из белых грибов.

(цена по запросу)

Стерлядь фаршированная семгой

Рыба, фаршированная муссом из семги и припущенная в шампанском.

(шт от 2 кг)

(цена по запросу)

Стерлядь фаршированная креветками

Рыба, фаршированная креветками и филе судака с помидорками и свежими огурцами.

(шт от 2 кг)

(цена по запросу)

Судак фаршированный

Рыба, фаршированная оливками, маслом сливочным, гарнируется овощами, отварными креветками и зеленью.

(цена по запросу)

Щука фаршированная

Рыба, фаршированная оливками и сливочным маслом, гарнируется овощами, отварными креветками и зеленью.

(цена по запросу)

Курица фаршированная

Запеченная целиком курица, фаршированная черносливом, гарнируется клюквой и зеленью, подается со сладким соусом.

(цена по запросу)

Баранья ножка

Фаршированная шампиньонами, черносливом и курагой.

(цена по запросу)



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетты

Хрустящая поджаренная чиабатта

- | | | |
|------------------------|----------------|--------|
| - С домашним ростбифом | (60 гр - 1 шт) | 190 р. |
| - С томатами | (50 гр - 1 шт) | 100 р. |
| - С семгой | (50 гр - 1 шт) | 270 р. |

Профитроли

Мини булочки из заварного теста с начинкой

- | | | |
|---|----------------|---------|
| - Из печеночного мусса с ягодным соусом | (25 гр - 1 шт) | 90 р. |
| - Из сырного мусса | | 80 р. |
| - Из грибного мусса | | 140 р. |
| - Из креветочного мусса | | 200 р. |
| - Из мусса из семги | | 150 р.* |

Рыбный развал

Тарелка рыбного ассорти из семги слабосоленой, Царь-рыбы подкопченной, рулета из семги со шпинатом и жареных креветок с чесноком - подается с красной икрой, маслинами и лимоном.

(200/10/12/45 гр) 1800 р.*

Рыбное ассорти

Гарнируется маслинами, лимоном и зеленью.

цена за 100 гр:

- | | |
|--|----------|
| - Семга домашнего посола | 1200 р.* |
| - Гравлакс из семги | 1450 р.* |
| - Царь-рыба | 600 р. |
| - Угорь г/к (мин. заказ 400 гр) | 1450 р. |
| - Палтус х/к | 750 р. |
| - Балык х/к | 750 р. |
| - Креветки (жареные в специях с чесноком и розмарином) | 400 р. |
| - Рулет из семги со шпинатом и сливочным сыром | 350 р.* |

Рулетики с семгой и сырным кремом

Кусочки слабосоленой семги и свежий огурчик мы завернули в тонкий ароматный блинчик с нежнейшим сырным кремом и икрой.

(205 гр) 760 р.*

Сельдь по-русски

Классическое сочетание нежнейшей сельди и подрумяненной картошечки со свежей зеленью и маринованным лучком.

(290 гр) 390 р.

*Стоимость блюда может быть скорректирована на момент оказания услуг (на день проведения мероприятия)



Рыба в кляре

- Горбуша	цена за 1 кг:	2400 р.
- Треска		2700 р.
- Судак		2900 р.

Мясная лавка

Тарелка мясного ассорти из буженины, отварного говяжьего языка, сырокопченой колбасы, варено-копченого бекона. Гарнируется оливками, маслинами и подается с соусом хрен.

(200/30/20 гр)	800 р.
----------------	--------

Мясное ассорти

цена за 100 гр:

- Колбаса (сырокопченая)	350 р.
- Колбаса (сыровяленая)	460 р.
- Грудинка в/к	220 р.
- Шейка (сырокопченая)	300 р.
- Карбонат	200 р.
- Бастурма	780 р.
- Суджук	520 р.
- Вырезка свиная (сыровяленая)	400 р.
- Вырезка из говядины (сыровяленая)	560 р.*
- Балык утки (сыровяленый)	500 р.
Домашние деликатесы	
- Говяжий язык	500 р.
- Буженина	350 р.
- Ростбиф	760 р.*
- Куриный рулет с черносливом	240 р.
- Куриный рулет с болгарским перцем	230 р.

Рулетики с баклажанами и курицей

Сытные рулетики из куриного филе с грецкими орешками, грибами в обжаренных на гриле ломтиках баклажана.

(280 гр)	580 р.
----------	--------

Рулетики из ветчины

Ломтик ветчины с начинкой из сырного мусса.

(225 гр)	400 р.
----------	--------

Ассорти русского сала по-домашнему с гренками

Ассорти из трех видов сала. Подается с чесночными гренками и горчицей.

(150/75/30 гр)	500 р.
----------------	--------

*Стоимость блюда может быть скорректирована на момент оказания услуг (на день проведения мероприятия)

Cheese-ассорти

Маасдам, Дор Блю, Сулугуни и сыр ореховый. Подается с виноградом, грецкими орехами и медом.

(160/40/30/20 гр) 850 р.

Сырное ассорти

При выборе пяти разных наименований сыров - подача с грецкими орешками, ягодами, фруктовым «Чатни» и медом.

цена за 100 гр:

- Дор Блю	560 р.
- Пармезан	520 р.
- Чеддер	400 р.
- Ореховый	400 р.
- Маасдам	350 р.
- Камамбер/Бри	(125 гр) 790 р.
- Моцарелла мини	465 р.
- Сулугуни	280 р.
- Брынза	280 р.
- Чечил	290 р.

Баклажаны с огоньком

Пикантные рулетики из обжаренных баклажанов, фаршированные сыром, орехами и чесноком. Гарнируются помидорками черри и зеленью.

(210 гр) 420 р.

Рулетики с печеными перцами и брынзой

Запеченный перчик и баклажан с ароматной начинкой из брынзы и зелени.

(290 гр) 630 р.

Букет из свежих овощей

Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, редис и зелень. Подаются со сметанным соусом.

(265/50 гр) 450 р.

Тарелка зелени

Микс из петрушки, кинзы, укропа, и зеленого лука.

(100 гр) 290 р.

Грузди бочковые

Подаются с лучком, чесночком и ароматным маслом.

(180 гр) 490 р.

Домашние разносолы

Ассорти из русских разносолов: квашеная капуста, корнишоны, патиссоны, помидорки черри, перец и чеснок.

(370 гр) 560 р.

Халкидики

Маринованные гигантские греческие оливки и маслины.

(100 гр) 530 р.

САЛАТЫ

Цезарь с курицей

Классический салат с запеченной курочкой, айсбергом, свежими томатами черри, пшеничными гренками, сыром пармезан и пикантной заправкой «Цезарь».

(200 гр) 450 р.

Салат с карамелизированной свеклой, апельсином и курицей

Карамелизированная свекла с куриным филе, апельсинами, помидорками черри и салатным миксом с яркой сладко-острой заправкой.

(200 гр) 420 р.

Салат с индейкой, грушей и зеленой фасолью в йогуртовой заправке

Нежное филе индейки с кусочками груши, стручковой фасолью, помидорками черри и дижонской горчицей в йогуртовой заправке.

(210 гр) 380 р.

Охота на лис

Запеченная куриная грудка, жареные грибочки с лучком, салат по-пекински, вяленые томаты и сыр пармезан. Особый винный соус придает этому салату неповторимый вкус.

(200 гр) 550 р.

Гнездо глухаря

Говядина, свежий и соленый огурчики, перепелиные яйца, сыр и чеснок. Заправляется соусом на основе майонеза.

(185 гр) 420 р.*

Гусарский

Отварная говядина с миксом свежих овощей и соленых огурчиков, сыром пармезан и пикантной морковкой по-корейски. Подается с соусом на основе майонеза.

(220 гр) 430 р.*

Салат с грудинкой в йогуртовой заправке

Обжаренная грудинка, болгарский перец, айсберг, оливки, красный лук и грецкие орешки в нежной йогуртовой заправке.

(205 гр) 410 р.

Пикантный

Кусочки буженины, отварной говяжий язык в сочетании с обжаренными грибочками, пассерованным лучком, свежими и солеными огурчиками и сыром пармезан.

(220 гр) 600 р.

Салат с ростбифом и соусом Тоннато

Ломтики нежнейшего ростбифа, обжаренный на сливочном масле картофель, маринованные перцы и вяленые томаты. Подаются с соусом Тоннато, пармезаном, перепелиными яйцами и помидорками черри.

(230 гр) 810 р.*

Теплый салат с говядиной по-азиатски

Теплый салат с овощами «ВОК» и острой азиатской заправкой.

(225 гр) 550 р.*

Цезарь с креветками

Классический салат с жареными креветками, айсбергом, свежими томатами черри, пшеничными гренками, сыром пармезан и пикантной заправкой «Цезарь».

(200 гр) 700 р.

*Стоимость блюда может быть скорректирована на момент оказания услуг (на день проведения мероприятия)

Микс-салат с семгой, вяленными помидорами

и тыквенными семечками

Нежные кусочки слабосоленой семги, огурец, редис, вяленые помидорки, тыквенные семечки и микс-салат в медово-соевой заправке.

(185 гр) 750 р.*

Тайны океана

Отварные кальмары, слабосоленая семга, креветки, жареный лук и яйца.
Заправляется соусом на основе майонеза и подается с зернистой икрой и лимоном.

(200 гр) 800 р.*

Салат с лососем и соусом «Ромеско»

Кусочки слабосоленого лосося со стручковой фасолью, болгарским перцем, красным ялтинским луком, авокадо, огурцом и микс-салатом. Подается с творожным сыром и соусом «Ромеско».

(195 гр) 670 р.*

Руккола с креветками

Тигровые креветки на подушке из рукколы, приправленные пикантным соусом, с сыром пармезан и перепелиными яйцами.

(145 гр) 620 р.

Оливье «по-царски»

Вариант классического салата для гурманов с икрой, слабосоленым лососем и креветками.

(200 гр) 900 р.*

Тиффани

Кальмары с вялеными томатами, сочным болгарским перчиком, помидорками черри, чесноком на подушке из микс-салата. Заправляется соусом на основе оливкового масла и соуса терияки.

(195 гр) 590 р.

Салат с кальмаром

Филе кальмара, черри, свежий огурчик и запеченный перец с рукколой и лепестками миндаля.
Заправляется пикантным соусом сладкий чили.

(190 гр) 480 р.

Греческий

Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, маринованные оливки и маслины, красный маринованный лук, сливочный сыр и винная заправка.

(240 гр) 400 р.

Грузинский

Овощной салат с орешками, гранатом и заправкой на выбор: сметанный соус или «Зеленое» масло.

(230 гр) 590 р.

Теплый салат с баклажанами

Запеченные баклажаны, свежие ароматные помидоры с творожным сыром, кедровыми орешками и зеленью.
Заправляется пикантным соусом.

(230 гр) 500 р.

Капрезе

Кусочек средиземноморской кухни в Вашей тарелке. Сочные ароматные томаты и нежный сыр моцарелла, подается с соусом «Песто» и кедровыми орешками.

(160/20/7 гр) 480 р.

Печеные овощи со страчателлой

Сочетание таящих во рту печеных перцев, сочных томатов и нежнейшего сыра – мы подаем с кедровыми орешками, бальзамическим соусом и нашим «Зеленым» маслом.

(190 гр) 680 р.

*Стоимость блюда может быть скорректирована на момент оказания услуг (на день проведения мероприятия)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен «Столичный»

Курочка, свежие грибы, обжаренные с луком и запеченные в сливочном соусе с сыром.

(150 гр) 320 р.

Куриные крылышки в соусе терияки

(100 гр) 370 р.

Фаршированные шампиньоны

Шляпки грибов шампиньонов фаршированные

- Болгарским перцем и сыром сулугуни

(170 гр) 450 р.

- Курицей, помидорами черри и брынзой

(150/10 гр) 450 р.

- Рикоттой и шпинатом

(210 гр) 700 р.

Долма из листьев винограда

- Из свинины и говядины

(270 гр) 650 р.

- Из баранины

(270 гр) 820 р.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Ребрышки свиные с капустным салатом и кукурузой-гриль	(250/135 гр)	850 р.
Мясо по-французски на новый лад <i>Свинина, запеченная с картофелем и цукини под сырной корочкой.</i>	(250 гр)	450 р.
Стейк из свинины с овощами и клюквенным соусом <i>Запеченная свиная шейка с обжаренными в соусе чили шампиньонами, брокколи и помидорками черри. Подается с клюквенным соусом.</i>	(275 гр)	600 р.
Свинина «По-Бургерски» <i>Большая порция сочных свиных стейков с картофелем и овощами. Подается с нашим домашним кетчупом.</i>	(390 гр)	550 р.
Телячья вырезка-гриль с брокколи <i>Сочная телятина-гриль с пикантными кусочками брокколи, обжаренными со сладким красным луком в азиатском соусе с медом.</i>	(230 гр)	1050 р.
Говяжья грудинка, томленая в винном соусе с овощами <i>Томленая до мягкости в винном соусе говяжья грудинка. Подается с картофелем, брокколи и кукурузой.</i>	(330 гр) от 10 порций	900 р.*
Индейка гриль с сырным соусом и цветной капустой <i>Медальоны из индейки, приготовленные на гриле. Подаются с сырным соусом, цветной капустой и микс-салатом.</i>	(245 гр)	700 р.
Кармашек из курицы с помидорами и сыром <i>Очень-очень много сыра!</i>	(190 гр)	450 р.
Куриное филе с баклажанами <i>Куриное филе-гриль, салатный микс и баклажаны с сельдереем, обжаренными в сладком соусе чили с медом.</i>	(160/20 гр)	440 р.
Семга «Терияки» с овощами <i>Кармашек из семги с творожным сыром, маринованный в соусе «Терияки». Подается с брокколи и печеной свеклой.</i>	(260 гр)	1730 р.*
Семга «По-французски» <i>Аппетитное блюдо, основу которого составляет нежное филе семги, запеченное с картофелем и томатом, а пикантный сыр тонко оттеняет вкус блюда.</i>	(230 гр)	1810 р.*
Сливочный судак с овощами <i>Обжаренное филе судака с помидорами, запеченным картофелем в пикантном сливочном соусе с чесночком.</i>	(325 гр)	760 р.
Судак с овощами гриль и цитрусовым соусом <i>Филе судака, приготовленное на гриле и припущенное в цитрусовом соусе.</i>	(300 гр)	1050 р.
Рыба «Фантазия» <i>Филе судака, запеченное с баклажаном, помидором, яйцом, чесноком и сыром, заправленное соусом «Тар-тар».</i>	(330 гр)	760 р.

*Стоимость блюда может быть скорректирована на момент оказания услуг (на день проведения мероприятия)

ГАРНИРЫ

Картофель фри	(150 гр)	200 р.
Картофель по-деревенски <i>Свежая молодая картошечка, запечённая в специях и розмарине с чесноком.</i>	(150 гр)	150 р.
Овощи гриль <i>Обжаренные на гриле помидоры, баклажаны, цукини, болгарский перчик, шампиньоны и красный лук.</i>	(200 гр)	340 р.

ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Хлеб (ржаной/пшеничный порционный)	(1 шт)	10 р.
Хлебная корзина <i>Корзинка со свежим домашним хлебом.</i>	(6 шт)	200 р.
Горячая лепешка <i>Свежая домашняя пшеничная лепешка.</i>	(1/2 шт)	120 р.
Лаваш	(1 шт)	115 р.

СОУСЫ

Барбекю	(50 гр)	90 р.
Кетчуп		90 р.
Шашлычный		90 р.
Блю Чиз		110 р.
Сырный (домашний)		90 р.
Сметанно-чесночный с зеленью		90 р.



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ: ШАШЛЫК

Наши шашлыки и люля подаются с маринованным лучком на тонком лаваше.

Свинина

Шашлык из свинины (вырезка)

Шашлык из свинины(шейка)

Ребрышки свиные

Люля-Кебаб из свинины

(200/30/20 гр)

550 р.

580 р.

490 р.

480 р.

Баранина

Шашлык из баранины на кости

Шашлык из баранины (мякоть)

Люля-Кебаб из баранины

(200/30/20 гр)

1270 р.

950 р.

690 р.

Курица

Шашлык из филе куриного бедра

Шашлык из куриных крыльев

Куриное филе в беконе

(200/30/20 гр)

470 р.

450 р.

520 р.

Цыпленок-корнишон

1 шт

840 р.

Индейка

Шашлык из индейки (филе бедра)

(200/30/20 гр)

710 р.

Рыба

Шашлык из семги

(200/30/20 гр)

2700 р.*

Овощи

Шашлык овощной

(баклажаны, помидоры, шампиньоны, болгарский перец)

(200/30/20 гр)

370 р.

Ассорти рыбное (судак, левенги из семги, семга)

Подается с запеченными на гриле свежими овощами и листовым салатом.

2000 гр

10850 р.

Восток-Запад

Ассорти из различных видов мяса: свинина, баранина, люля-кебаб из баранины, люля – Кебаб из свинины, куриное филе..

1000 гр

3800 р.

Рыбное искушение

Шашлык из семги, левинги из семги, жареные на огне креветки.

Подается с соусом Наршараб.

1000 гр

6650 р.*

*Стоимость блюда может быть скорректирована на момент оказания услуг (на день проведения мероприятия)

БЛЮДА НА САДЖЕ

ВЫХОД БЛЮДА В ГОТОВОМ ВИДЕ:

Ассорти на открытом огне (свинина, семга)

Подается с запеченными на гриле свежими овощами и сервируется тонким лавашом.

2000 гр 8550 р.*

Ассорти на открытом огне (свинина, крыло куриное)

Подается с запеченными на гриле свежими овощами и сервируется тонким лавашом.

2280 гр 4000 р.

Ассорти на открытом огне (свинина, филе бедра куриного)

Подается с запеченными на гриле свежими овощами и сервируется тонким лавашом.

2280 гр 4000 р.

Также для Вас мы можем приготовить саджи из ассорти одного вида мяса!

Ассорти из курицы

Шашлык из куриного филе, шашлык из куриного бедра, шашлык из куриных крылышек и люля из курицы. Подается на тонком лаваше с картофелем по-деревенски, лучком и зеленью.

(1380 гр) 2000 р.

Ассорти из индейки

Шашлык из филе индейки, шашлык из филе бедра индейки, шашлык из крылышек индейки, люля из индейки. Подается на тонком лаваше с картофелем по-деревенски, лучком и зеленью.

(1380 гр) 3000 р.

Ассорти из телятины

Шашлык из телячьей вырезки, шашлык из телячьей печени, шашлык из телятины с курдючным салом, люля из телятины. Подается на тонком лаваше с картофелем по-деревенски, лучком и зеленью.

(1380 гр) 4600 р.

Ассорти из свинины

Шашлык из свиной вырезки, шашлык из свиной шейки, свиные ребрышки, люля из свинины. Подается на тонком лаваше с картофелем по-деревенски, лучком и зеленью.

(1380 гр) 2600 р.

Ассорти из баранины

Шашлык из баранины на кости, шашлык из мякоти баранины, шашлык-семечки из баранины, люля из баранины. Подается на тонком лаваше с картофелем по-деревенски, лучком и зеленью.

(1380 гр) 4350 р.

*Стоимость блюда может быть скорректирована на момент оказания услуг (на день проведения мероприятия)

ДЕСЕРТЫ

Фруктовый сад

Фруктовое ассорти из винограда, яблок, груши, киви и апельсина.

(1100 гр) 1100 р.

Лимон с сахаром и солью

(100 гр) 70 р.

Классический чизкейк

(125 гр) 340 р.

Чизкейк с клубникой

(125 гр) 440 р.

Малиновый чизкейк

(125 гр) 350 р.

Тирамису

(120 гр) 440 р.

Яблочный пирог со сливочной карамелью

(150 гр) 380 р.

Тарталетка с малиной

(120 гр) 450 р.

МОРОЖЕНОЕ

Пломбир

С шоколадными крошками / орехами / топпингом (сиропом) / вареньем.

(100/20 гр) 200 р.

НАПИТКИ

Морс клюквенный

(1 л) 300 р.

