



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 190 р.
- Из мусса из семги 150 р.*

Рыбный развал

Тарелка рыбного ассорти из семги слабосоленой, Царь-рыбы подкопченной, кальмара г/к и жареных креветок с чесноком - подается с красной икрой, маслинами и лимоном.

(200/10/12/45 гр) 1650 р.*

Рыбное ассорти

Гарнируется маслинами, лимоном и зеленью.

- 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 715 р.
- Балык х/к 750 р.
- Кальмар х/к 400 р.
- Креветки (жареные в специях с чесноком и розмарином) 400 р.
- Рулет из семги со шпинатом и сливочным сыром 350 р.*

цена за 100 гр:

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) 320 р.

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



Рыба в кляре

- Горбуша
- Треска
- Судак

цена за 1 кг:

2100 р.
2400 р.
2600 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) 720 р.

Мясное ассорти

цена за 100 гр:

- Колбаса (сырокопченая) 300 р.
 - Колбаса (сыровяленая) 460 р.
 - Грудинка в/к 210 р.
 - Шейка (сырокопченая) 290 р.
 - Карбонат 200 р.
 - Бастурма 750 р.
 - Суджук 470 р.
 - Вырезка свиная (сыровяленая) 400 р.
 - Вырезка из говядины (сыровяленая) 550 р.*
 - Балык утки (сыровяленый) 490 р.
- Домашние деликатесы
- Говяжий язык 500 р.
 - Буженина 320 р.
 - Ростбиф 680 р.*
 - Куриный рулет с черносливом 240 р.
 - Куриный рулет с болгарским перцем 230 р.

Рулетки с баклажанами и курицей

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

(280 гр) 520 р.

Рулетки из ветчины

Ломтик ветчины с начинкой из сырного мусса.

(225 гр) 370 р.

Ассорти русского сала по-домашнему с гренками

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

(150/75/30 гр) 420 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) 750 р.

Сырное ассорти

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

цена за 100 гр:

- Дор Блю	480 р.
- Пармезан	515 р.
- Чеддер	350 р.
- Ореховый	360 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) 380 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) 460 р.



САЛАТЫ

Цезарь с курицей

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

(200 гр) 410 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) 390 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) 350 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) 500 р.

Гнездо глухаря

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

(185 гр) 390 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) 390 р.*

Салат с грудинкой в йогуртовой заправке

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

(205 гр) 380 р.

Пикантный

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

(220 гр) 550 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) 780 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) 670 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) 720 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) 760 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) 640 р.*

Руккола с креветками

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

(145 гр) 590 р.

Оливье «по-царски»

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

(200 гр) 850 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) 560 р.

Салат с кальмаром

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

(190 гр) 450 р.

Греческий

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

(240 гр) 380 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) 450 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) 450 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) 290 р.

Куриные крылышки в соусе терияки

(100 гр) 370 р.

Фаршированные шампиньоны

Шляпки грибов шампиньонов фаршированные

- Болгарским перцем и сыром сулугуни

(170 гр) 420 р.

- Курицей, помидорами черри и брынзой

(150/10 гр) 420 р.

- Рикоттой и шпинатом

(210 гр) 660 р.

Долма из листьев винограда

- Из свинины и говядины

(270 гр) 520 р.

- Из баранины

(270 гр) 750 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)	430 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)	580 р.
Свинина «По-Бургерски» <i>Большая порция сочных свиных стейков с картофелем и овощами. Подается с нашим домашним кетчупом.</i>	(390 гр)	520 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)	920 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	890 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)	670 р.
Кармашек из курицы с помидорами и сыром <i>Очень-очень много сыра!</i>	(190 гр)	420 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)	100 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.

550 р.

490 р.

450 р.

Баранина

Шашлык из баранины на кости

Шашлык из баранины (мякоть)

Люля-Кебаб из баранины

(200/30/20 гр)

1250 р.

950 р.

650 р.

Курица

Шашлык из филе куриного бедра

Шашлык из куриных крыльев

Куриное филе в беконе

(200/30/20 гр)

450 р.

420 р.

500 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, курица в беконе.

1000 гр 3250 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) <i>Подается с запеченными на гриле свежими овощами и сервируется тонким лавашом.</i>	2000 гр	8550 р.*
Ассорти на открытом огне (свинина, крыло куриное) <i>Подается с запеченными на гриле свежими овощами и сервируется тонким лавашом.</i>	2280 гр	3650 р.
Ассорти на открытом огне (свинина, филе бедра куриного) <i>Подается с запеченными на гриле свежими овощами и сервируется тонким лавашом.</i>	2280 гр	3900 р.

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

Ассорти из курицы <i>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.</i>	(1380 гр)	1800 р.
Ассорти из индейки <i>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.</i>	(1380 гр)	2900 р.
Ассорти из телятины <i>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.</i>	(1380 гр)	4050 р.
Ассорти из свинины <i>Шашлык из свиной вырезки, шашлык из свиной шейки, свиные ребрышки, люля из свинины. Подается на тонком лаваше с картофелем по-деревенски, лучком и зеленью.</i>	(1380 гр)	2300 р.
Ассорти из баранины <i>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.</i>	(1380 гр)	4200 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 / топтингом (сиропом) / вареньем.

(100/20 гр) 200 р.

НАПИТКИ

Морс клюквенный

(1 л) 270 р.

