



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

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



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетты и бутеры

Хрустящая поджаренная чиабатта

1 штука

- С ростбифом и кремом тоннато	60 гр	230
- С семгой и кремчизом	50 гр	230
- С окороком, кремчизом и луковым джемом	40 гр	120
- С креветкой и гуакамоле	63 гр	140
- С креветкой и томатом в соусе чили-манго	52 гр	170
- С икрой и сливочным маслом	35 гр	400
- С сельдью и свекольным муссом на бородинском хлебе	110 гр	150

Профитроли

Мини булочки из заварного теста с начинкой

- Из печеночного мусса с ягодным соусом	35 гр	90
- Из сырного мусса	33 гр	90
- Из рыбного мусса	36 гр	220
- Из креветочного мусса	43 гр	220

Канапе

- Сальчичон, айсберг, черри	20 гр	70
- Окорок, маринованный лучок, бородинский хлеб	20 гр	60
- Буженина, корнишон, горчица, бородинский хлеб	18 гр	50
- Ростбиф, черри	23 гр	130
- Маасдам, ветчина, корнишон	19 гр	70
- ДорБлю, груша, хамон, руккола, мед	33 гр	150
- Бри, ягода (клубника/голубика/малина/ежевика)	19 гр	120
- Креветка, ананас	22 гр	130
- Оливка, сиртаки, черри, огурец	18 гр	70
- Огурец, мусс из семги, семга, зелень	31 гр	150
- Семга, икра, сливочный сыр, пшеничная булочка, зелень	50 гр	320
- Белая копченая рыба, маслина, лимон, пшеничная булочка	40 гр	180
- Ананас, киви, голубика, виноград	36 гр	130
- Ананас, банан, клубника, шоколад	43 гр	150
- Банан, шоколад, орешки	36 гр	120
- Банан, зефир, клубника	31 гр	90

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

Шоты

- Темпура креветка в соусе сладкий васаби и свитчили	50 гр	220
- Моцарелла, черри, базилик, соус песто	38 гр	140

Мини-сэндвичи

4 штуки по 50 гр

- С курицей		380
- С окороком		450
- С лососем		750
- С риеом из тунца		450

Рулетики

- Из баклажанов с сырно-ореховым кремом	210 гр	420
- Из цуккини с крабово-сырной начинкой	240 гр	420
- Из ветчины с сыром	220 гр	420
- Из семги с огурцом и сырным кремом	210 гр	760

Сет сыров

Пармезан, Трюфельный сыр, ДорБлю и Маасдам. Подается с грецкими орехами и медом.

216 гр	1150
--------	------

Сырное ассорти

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

100 гр

- Пармезан		970
- Дорблю		560
- Трюфельный		1320
- Маасдам		440
- Камамбер/Бри (трюфельный/классический)	120 гр	1350
- Чеддер		520
- Сливочный		570
- Ореховый		490
- Сулугуни		360
- Брынза		400
- Чечил (соленый/копченый)		450

Сет овощей

265/50 гр

450

Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, редис. Подаются с соусом из трав.

Тарелка зелени

100 гр

290

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

Сет домашних солений

330 гр

600

Ассорти из русских разносолов: квашеная капуста, соленые огурцы, помидоры, чеснок и патиссоны.

Грузди бочковые

170 гр

350

Подаются с чесночком и ароматным маслом.



Сет мясной Тарелка мясного ассорти из куриного карпачо, ростбифа, сальчичона, буженины. Подается с оливками и медово-горчичным соусом.	252 гр	1000
Мясное ассорти - Сальчичон - Колбаса сыровяленая (классическая/трюфельная) - Грудинка свиная варено-копченая - Брезаолла сыровяленная (шейка телячья) - Вырезка свиная сыровяленная - Вырезка говяжья сыровяленная - Карпачо куриное сыровяленное - Карбонат - Тамбовский окорок - Бастурма - Суджук	100 гр	670 1150 400 1500 680 870 450 330 360 1100 700
Домашние деликатесы: - Говяжий язык - Буженина - Ростбиф - Куриный рулет с черносливом - Куриный рулет с болгарским перцем	100 гр	570 350 760 260 260
Ассорти русского сала по-домашнему с гренками Ассорти из трех видов сала. Подается с чесночными гренками и горчицей.	150/75/60 гр	590
Сет рыбный Тарелка рыбного ассорти из семги слабосоленой, Царь-рыбы подкопченной и жареных креветок в соусе свитчили. Подается с оливками, лимоном и зеленью.	242 гр	1400
Рыбное ассорти Гарнируется маслинами, лимоном и зеленью.	100 гр	1100 750 540 790 950 900 410 6500 890 620
Сельдь по-русски Нежнейшая сельдь и подрумяненная картошечка со свежей зеленью и маринованным лучком.	290 гр	590

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен «Столичный»

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

130 гр

350

Куриные крылышки в соусе терияки

100 гр

370

Фаршированные шампиньоны

Шляпки грибов шампиньонов фаршированные:

- Болгарским перцем и сыром сулугуни

- Курицей, помидорами черри и сыром сулугуни

170 гр

160 гр

400

400

Долма из листьев винограда

- Из свинины и говядины

- Из баранины

- Из говядины

270 гр

270 гр

270 гр

670

1200

830

Креветки

- В томатном соусе

- В сливочном соусе

120 гр

120 гр

470

470

Рыба в кляре

- Судак

- Горбуша

1 кг

1 кг

4400

4100



САЛАТЫ

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

230 гр

500

Оливье «по-царски»
Вариант классического салата для гурманов с икрой, слабосоленым лососем и креветками.

200 гр

800

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

200 гр

700

Тайны океана
Кальмар, слабосоленый лосось, креветки, обжаренные в сладком чиле, карамелизированный лук и яйца. Заправляем домашним майонезом. Украшается лимоном и икрой.

225 гр

990

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

680

Салат с лососем и свеклой
Печеная свекла с микс салатом и нежнейшим слабосоленым лососем. Заправляется малиновым соусом и кедровыми орешками

145 гр

680

Нисуаз
Классика в нашем исполнении - микс салат, печеный картофель, сладкие томаты, стручковая фасоль и яйцо. Заправляем медово-горчичным соусом и подаем с тунцом в прожарке медиум.

255 гр

750



Цезарь с курицей

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

200 гр 450

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 600

Оливье с мясом

Все та же классика, но в нашем виденье - картофель, морковь, зеленый горошек, соленый огурец, запеченная курица и сочный ростбиф. Заправляется домашним майонезом.

220 гр 450

Гнездо глухаря

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

185 гр 450

Дамский

Сочетание нежного куриного мяса, сочных ананасов, зелени и пармезана. Заправляется ананасовым айоли.

195 гр 450

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.

215 гр 760



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Ребрышки свиные с коул-слоу и медово-горчичным соусом	380 гр	850
--	--------	-----

Стейк из свиной шеи с печеной картошкой и томатно-луковым соусом	390 гр	580
---	--------	-----

Медальоны из свинины в беконе с картофелем бэби и грибным соусом	330 гр	590
---	--------	-----

Говяжья грудинка, томленая в винном соусе с овощами	330 гр	990
--	--------	-----

Томленая до мягкости в винном соусе говяжья грудинка. Подается с картофелем, брокколи и кукурузой.

Куриные бедра с картофелем по-деревенски и соусом блю-чиз	330 гр	580
--	--------	-----

Сочные бедрышки в соусе глейз с запеченным картофелем и морковкой. Подается с нежным соусом блю-чиз

Куриное филе с брокколи и сливочно-грибным соусом	280 гр	500
--	--------	-----

Семга «По-французски»	260 гр	1250
------------------------------	--------	------

Аппетитное блюдо, основу которого составляет нежное филе семги, запеченное с картофелем и шампиньонами, а ароматный соус на основе трюфеля дарит яркий вкус Прованса.

Сливочный судак с овощами	285 гр	760
----------------------------------	--------	-----

Обжаренное филе судака с помидорами, запеченным картофелем в пикантном сливочном соусе с чесночком.

Крабкейк с овощами в соусе биск	250 гр	550
--	--------	-----

Сочная котлета из морепродуктов, обжаренные кабачки, баклажаны, болгарский перец с насыщенным и ароматным соусом биск.



ГАРНИРЫ

Картофель фри	150 гр	200
Картофель по-деревенски <i>Свежая молодая картошечка, запечённая в специях и розмарине с чесноком.</i>	150 гр	150
Овощи гриль <i>Обжаренные на гриле помидоры, баклажаны, цукини, болгарский перчик и шампиньоны.</i>	200 гр	380

ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Хлеб (ржаной/пшеничный порционный)	1 шт	10
Хлебная корзина <i>Корзинка со свежим домашним хлебом.</i>	6 шт	200
Горячая лепешка <i>Свежая домашняя пшеничная лепешка.</i>	1/2 шт	120
Лаваш	1 шт	100

СОУСЫ

Барбекю	50 гр	90
Кетчуп		90
Шашлычный		90
Блю Чиз		130
Сырный (домашний)		90
Сметанно-чесночный		90



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ: ШАШЛЫК

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

Свинина

250 гр

- | | |
|-------------------------------|-----|
| - Шашлык из свинины (вырезка) | 600 |
| - Шашлык из свинины(шейка) | 630 |
| - Ребрышки свиные | 560 |
| - Люля-Кебаб из свинины | 520 |

Баранина

- | | | |
|-------------------------------|--------|------|
| - Шашлык из баранины на кости | 250 гр | 1200 |
| - Шашлык из баранины (мякоть) | 210 гр | 1200 |
| - Люля-Кебаб из баранины | 250 гр | 1050 |

Говядина

200/20/30 гр

1150

- Стейк Пиканья

Курица

250 гр

- | | |
|---------------------------------|-----|
| - Шашлык из куриного филе | 500 |
| - Шашлык из филе куриного бедра | 450 |
| - Шашлык из куриных крыльев | 470 |
| - Куриное филе в беконе | 520 |
| - Люля-Кебаб из курицы | 400 |

Индейка

250 гр

720

- Шашлык из филе бедра индейки

Рыба

- | | | |
|--------------------|--------|------|
| - Шашлык из семги | 250 гр | 1900 |
| - Шашлык из судака | 285 гр | 1150 |
| - Креветки | 240 гр | 1200 |

Овощи

- | | | |
|--|--------|-----|
| - Шампиньоны | 200 гр | 300 |
| - Кукуруза | 200 гр | 250 |
| - Ассорти (кабачок, помидоры, болгарский перец, лук) | 260 гр | 460 |



БЛЮДА НА САДЖЕ

ВЫХОД БЛЮДА В ГОТОВОМ ВИДЕ:

Ассорти из мяса

2200 гр

5200

Шашилык из куриного бедра, шашилык из свиной шеи, стейк из говядины и свиные ребрышки.

Подается на тонком лаваше с картофелем по-деревенски, болгарским перцем, помидорами, кабачком, лучком, зеленью и соусами: шашилычный и сметанно-чесночный.

Ассорти из рыбы

1520 гр

7900

Шашилык из семги, судака, креветок и левенги из семги. Подается с кабачками, болгарским перцем, помидорами, лимончиком и соусами: наришараб и тартар.

Ассорти из мяса и рыбы

2140 гр

8100

Шашилык из семги и креветок, а также шашилык из куриного филе бедра и свиной шеи.

Подается на тонком лаваше с картофелем по-деревенски, болгарским перцем, помидорами, кабачком, лучком, зеленью и соусами: наришараб и сметанно-чесночный.

ДЕСЕРТЫ

Фруктовый сад

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

1100 гр

1100

Дополнительно:

- Ананас

- Клубника/голубика

цена по запросу

цена по запросу

Лимон с сахаром и солью

100 гр

100

Классический чизкейк

125 гр

360

Чизкейк с клубникой

125 гр

460

Малиновый чизкейк

125 гр

380

Тирамису

120 гр

480

Яблочный пирог со сливочной карамелью

150 гр

410

МОРОЖЕНОЕ

Пломбир

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

100/20 гр

200

НАПИТКИ

Морс клюквенный

1 л

300

