



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 чабатта

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 риегом 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

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

265/50 гр 450

Тарелка зелени

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

100 гр 290

Сет домашних солений

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

330 гр 600

Грузди бочковые

Подаются с чесночком и ароматным маслом.

170 гр 350



Сет мясной

Тарелка мясного ассорти из куриного карпачо, ростбифа, сальчичона, буженины. Подается с оливками и медово-горчичным соусом.

252 гр

1000

Мясное ассорти

100 гр

- Сальчичон	670
- Колбаса сыровяленая (классическая/трюфельная)	1150
- Грудинка свиная варено-копченая	400
- Брезаолла сыровяленная (шейка телячья)	1500
- Вырезка свиная сыровяленная	680
- Вырезка говяжья сыровяленная	870
- Карпачо куриное сыровяленное	450
- Карбонат	330
- Тамбовский окорок	360
- Бастурма	1100
- Суджук	700

Домашние деликатесы:

100 гр

- Говяжий язык	570
- Буженина	350
- Ростбиф	760
- Куриный рулет с черносливом	260
- Куриный рулет с болгарским перцем	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

- Семга слабосоленая	1100
- Форель холодного копчения	750
- Горбуша	540
- Царь-рыба	790
- Палтус	950
- Марлин	900
- Кальмар	410
- Угорь	6500
- Тунец холодного копчения	890
- Креветки жареные в свитчили	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

170 гр 400

- Курицей, помидорами черри и сыром сулугуни

160 гр 400

Долма из листьев винограда

- Из свинины и говядины

270 гр 670

- Из баранины

270 гр 1200

- Из говядины

270 гр 830

Креветки

- В томатном соусе

120 гр 470

- В сливочном соусе

120 гр 470

Рыба в кляре

- Судак

1 кг 4400

- Горбуша

1 кг 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 <i>Томленая до мягкости в винном соусе говяжья грудинка. Подается с картофелем, брокколи и кукурузой.</i>	330 гр	990
Куриные бедра с картофелем по-деревенски и соусом блю-чиз <i>Сочные бедрышки в соусе глейз с запеченным картофелем и морковкой. Подается с нежным соусом блю-чиз</i>	330 гр	580
Куриное филе с брокколи и сливочно-грибным соусом	280 гр	500
Семга «По-французски» <i>Аппетитное блюдо, основу которого составляет нежное филе семги, запеченное с картофелем и шампиньонами, а ароматный соус на основе трюфеля дарит яркий вкус Прованса.</i>	260 гр	1250
Сливочный судак с овощами <i>Обжаренное филе судака с помидорами, запеченным картофелем в пикантном сливочном соусе с чесночком.</i>	285 гр	760
Крабкейк с овощами в соусе биск <i>Сочная котлета из морепродуктов, обжаренные кабачки, баклажаны, болгарский перец с насыщенным и ароматным соусом биск.</i>	250 гр	550



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

- Стейк Пиканья	200/20/30 гр	1150
-----------------	--------------	------

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

- Шашлык из филе бедра индейки	250 гр	720
--------------------------------	--------	-----

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

Шашлык из куриного бедра, шашлык 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: шашлычный и сметанно-чесночный.

2200 гр

5200

Ассорти из рыбы

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

2140 гр

7900

Ассорти из мяса и рыбы

Шашлык из семги и креветок, а также шашлык 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.

1520 гр

8100

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

