



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)*

## Курица фаршированная

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

*(цена по запросу)*



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Брускетты

*Хрустящая поджаренная чиабатта*

- С домашним ростбифом
- С томатами
- С семгой

(60 гр - 1 шт) 190 р.  
(50 гр - 1 шт) 100 р.  
(50 гр - 1 шт) 270 р.

## Профитроли

*Мини булочки из заварного теста с начинкой*

- Из печеночного мусса с ягодным соусом
- Из сырного мусса
- Из грибного мусса
- Из креветочного мусса
- Из мусса из семги

(25 гр - 1 шт) 90 р.  
80 р.  
250 р.  
220 р.  
180 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.*

- Семга домашнего посола
- Гравлакс из семги
- Царь-рыба
- Угорь г/к (мин. заказ 400 гр)
- Палтус х/к
- Бальк х/к
- Креветки (жареные в специях с чесноком и розмарином)
- Рулет из семги со шпинатом и сливочным сыром

цена за 100 гр:

1200 р.\*  
1450 р.\*  
620 р.  
1450 р.  
750 р.  
780 р.  
400 р.  
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
- Треска
- Судак

цена за 1 кг:

2400 р.  
2700 р.  
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) 850 р.

## Мясное ассорти

цена за 100 гр:

- Колбаса (сырокопченая) 520 р.
  - Колбаса (сыровяленая) 620 р.
  - Грудинка в/к 240 р.
  - Шейка (сырокопченая) 350 р.
  - Карбонат 200 р.
  - Бастурма 890 р.
  - Суджук 560 р.
  - Вырезка свиная (сыровяленая) 400 р.
  - Вырезка из говядины (сыровяленая) 680 р.\*
  - Балык утки (сыровяленый) 510 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.

## Рулетки с баклажанами и курицей

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

(280 гр) 750 р.

## Рулетки из ветчины

Ломтик ветчины с начинкой из сырного мусса.

(225 гр) 420 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       | 540 р.           |
| - Чеддер         | 400 р.           |
| - Ореховый       | 420 р.           |
| - Маасдам        | 390 р.           |
| - Камамбер/Бри   | (125 гр) 1100 р. |
| - Моцарелла мини | 465 р.           |
| - Сулугуни       | 280 р.           |
| - Брынза         | 280 р.           |
| - Чечил          | 310 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) 580 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) 600 р.

## Гнездо глухаря

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

(185 гр) 450 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) 820 р.\*

## Теплый салат с говядиной по-азиатски

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

(225 гр) 620 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) 820 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) 680 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) 520 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) 750 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

|  |                          |          |
|--|--------------------------|----------|
| <b>Ребрышки свиные с капустным салатом и кукурузой-гриль</b>   | (250/135 гр)             | 850 р.   |
| <b>Мясо по-французски на новый лад</b><br><i>Свинина, запеченная с картофелем и цукини под сырной корочкой.</i>  | (250 гр)                 | 450 р.   |
| <b>Стейк из свинины с овощами и клюквенным соусом</b><br><i>Запеченная свиная шейка с обжаренными в соусе чили шампиньонами, брокколи и помидорками черри. Подается с клюквенным соусом.</i> | (275 гр)                 | 600 р.   |
| <b>Свинина «По-Бургерски»</b><br><i>Большая порция сочных свиных стейков с картофелем и овощами. Подается с нашим домашним кетчупом.</i>   | (390 гр)                 | 550 р.   |
| <b>Говяжья грудинка, томленая в винном соусе с овощами</b><br><i>Томленая до мягкости в винном соусе говяжья грудинка. Подается с картофелем, брокколи и кукурузой.</i>                      | (330 гр)<br>от 10 порций | 950 р.*  |
| <b>Индейка гриль с сырным соусом и цветной капустой</b><br><i>Медальоны из индейки, приготовленные на гриле. Подаются с сырным соусом, цветной капустой и микс-салатом.</i>                  | (245 гр)                 | 730 р.   |
| <b>Кармашек из курицы с помидорами и сыром</b><br><i>Очень-очень много сыра!</i>   | (190 гр)                 | 450 р.   |
| <b>Куриное филе с баклажанами</b><br><i>Куриное филе-гриль, салатный микс и баклажаны с сельдереем, обжаренными в сладком соусе чили с медом.</i>  | (160/20 гр)              | 470 р.   |
| <b>Семга «Терияки» с овощами</b><br><i>Кармашек из семги с творожным сыром, маринованный в соусе «Терияки». Подается с брокколи и печеной свеклой.</i>                                       | (260 гр)                 | 1500 р.* |
| <b>Семга «По-французски»</b><br><i>Аппетитное блюдо, основу которого составляет нежное филе семги, запеченное с картофелем и томатом, а пикантный сыр тонко оттеняет вкус блюда.</i>         | (230 гр)                 | 1600 р.* |
| <b>Сливочный судак с овощами</b><br><i>Обжаренное филе судака с помидорами, запеченным картофелем в пикантном сливочном соусе с чесночком.</i>   | (325 гр)                 | 760 р.   |
| <b>Судак с овощами гриль и цитрусовым соусом</b><br><i>Филе судака, приготовленное на гриле и припущенное в цитрусовом соусе.</i>  | (300 гр)                 | 1100 р.  |
| <b>Рыба «Фантазия»</b><br><i>Филе судака, запеченное с баклажаном, помидором, яйцом, чесноком и сыром, заправленное соусом «Тар-тар».</i>  | (330 гр)                 | 780 р.   |

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



# ГАРНИРЫ

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

# ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

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

# СОУСЫ

|                                     |         |        |
|-------------------------------------|---------|--------|
| <b>Барбекю</b>                      | (50 гр) | 90 р.  |
| <b>Кетчуп</b>                       |         | 90 р.  |
| <b>Шашлычный</b>                    |         | 90 р.  |
| <b>Блю Чиз</b>                      |         | 130 р. |
| <b>Сырный (домашний)</b>            |         | 90 р.  |
| <b>Сметанно-чесночный с зеленью</b> |         | 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)

600 р.

580 р.

550 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)

490 р.

470 р.

520 р.

## Индейка

Шашлык из индейки (филе бедра)

(200/30/20 гр)

710 р.

## Рыба

Шашлык из семги

(200/30/20 гр)

2200 р.\*

## Овощи

Шашлык овощной

(баклажаны, помидоры, шампиньоны, болгарский перец)

(200/30/20 гр)

460 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

5500 р.\*

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



# БЛЮДА НА САДЖЕ

## ВЫХОД БЛЮДА В ГОТОВОМ ВИДЕ:

|  |         |          |
|--|---------|----------|
| <b>Ассорти на открытом огне (свинина, семга)</b><br><i>Подается с запеченными на гриле свежими овощами и сервируется тонким лавашом.</i>               | 2000 гр | 7300 р.* |
| <b>Ассорти на открытом огне (свинина, крыло куриное)</b><br><i>Подается с запеченными на гриле свежими овощами и сервируется тонким лавашом.</i>       | 2280 гр | 4000 р.  |
| <b>Ассорти на открытом огне (свинина, филе бедра куриного)</b><br><i>Подается с запеченными на гриле свежими овощами и сервируется тонким лавашом.</i> | 2280 гр | 4000 р.  |

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

|   |           |         |
|---|-----------|---------|
| <b>Ассорти из курицы</b><br><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) | 2200 р. |
| <b>Ассорти из индейки</b><br><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) | 3000 р. |
| <b>Ассорти из телятины</b><br><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) | 4900 р. |
| <b>Ассорти из свинины</b><br><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) | 2700 р. |
| <b>Ассорти из баранины</b><br><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) | 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) 100 р.

## Классический чизкейк

(125 гр) 360 р.

## Чизкейк с клубникой

(125 гр) 460 р.

## Малиновый чизкейк

(125 гр) 380 р.

## Тирамису

(120 гр) 440 р.

## Яблочный пирог со сливочной карамелью

(150 гр) 410 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) 300 р.

