



GORODÓK

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)

Нога баранья (new)

Фаршированная шампиньонами, черносливом и курагой

(цена по запросу)



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетты

Хрустящая поджаренная чиабатта

- С ростбифом, печеным перцем и соусом Вителло-тоннато (120 гр - 1 шт) 255 р.
- С томатами и сыром Страчателла (100 гр - 1 шт) 220 р.
- С сыром Бри, карамелизированной грушей и медом (65 гр - 1 шт) 100 р.
- С лососем и творожным сыром (90 гр - 1 шт) 360 р.
- С креветками и соусом Гуакамоле (120 гр - 1 шт) 380 р.

Профитроли

Мини булочки из заварного теста с начинкой

- Из печеночного мусса с ягодным соусом (25 гр - 1 шт) 70 р.
- Из сырного мусса 50 р.
- Из грибного мусса 60 р.
- Из креветочного мусса 150 р.
- Из мусса из семги 100 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) 900 р.*

Рыбное ассорти

Гарнируется маслинами, лимоном и зеленью.

- Семга домашнего посола 750 р.*
- Гравлакс из семги 820 р.*
- Царь-рыба 460 р.
- Угорь г/к 580 р.
- Палтус х/к 660 р.
- Балык х/к 320 р.
- Кальмар х/к 180 р.
- Креветки (жареные в специях с чесноком и розмарином) 400 р.
- Рулет из семги со шпинатом и сливочным сыром 330 р.*

цена за 100 гр:

Рулетики с семгой и сырным кремом

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

(205 гр) 490 р.*

Сельдь по-русски

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

(290 гр) 300 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.
2500 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) 550 р.

Мясное ассорти

цена за 100 гр:

- Колбаса (сырокопченая) 250 р.
 - Колбаса (сыровяленая) 320 р.
 - Грудинка в/к 200 р.
 - Шейка (сырокопченая) 280 р.
 - Карбонат 200 р.
 - Бастурма 580 р.
 - Суджук 420 р.
 - Вырезка свиная (сыровяленая) 280 р.
 - Вырезка из говядины (сыровяленая) 540 р.*
 - Балык утки (сыровяленый) 460 р.
- Домашние деликатесы
- Говяжий язык 330 р.
 - Буженина 300 р.
 - Ростбиф 420 р.*
 - Куриный рулет с черносливом 220 р.
 - Куриный рулет с болгарским перцем 220 р.

Рулетки с баклажанами и курицей

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

(280/25 гр) 390 р.

Рулетки из ветчины

Ломтик ветчины с начинкой из сырного мусса.

(225 гр) 300 р.

Ассорти русского сала по-домашнему с гренками

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

(150/75/30 гр) 330 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) 660 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		400 р.
- Чеддер		300 р.
- Ореховый		300 р.
- Маасдам		330 р.
- Камамбер/Бри	(125 гр)	660 р.
- Моцарелла мини		360 р.
- Сулугуни		280 р.
- Брынза		280 р.
- Чечил		280 р.

Баклажаны с огоньком

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

(220/25 гр) 360 р.

Рулетики с печеными овощами и брынзой

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

(300/25 гр) 420 р.

Букет из свежих овощей

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

(300/20 гр) 350 р.

Тарелка зелени

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

(100 гр) 290 р.

Грузди бочковые

Подаются с лучком, чесночком и ароматным маслом.

(200 гр) 320 р.

Домашние разносолы

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

(390 гр) 420 р.

Халкидики

Маринованные гигантские греческие оливки и маслины.

(100 гр) 360 р.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен «Столичный»

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

(150 гр) 240 р.

Крылышки с соусом Блю Чиз

Хрустящие пикантные куриные крылья, запеченные в соусе BBQ. Подаются с соусом Блю Чиз.

(190/40 гр) 350 р.

Фаршированные шампиньоны

Шляпки грибов шампиньонов фаршированные

(210 гр)

- Болгарским перцем и сыром сулугуни

400 р.

- Курицей, помидорами черри и брынзой

400 р.

- Рикоттой и шпинатом

400 р.

Долма из листьев винограда

- из свинины и говядины

(270 гр) 420 р.

- из баранины

(270 гр) 480 р.



САЛАТЫ

Цезарь с курицей

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

(200 гр) 390 р.

Дамский

Любимец всех дам - салат из запеченной куриной грудки, жареных грибочков, яиц, свежего огурца, чернослива и лепестков миндаля. Заправляется соусом на основе майонеза.

(190 гр) 350 р.

Домашний

Копченая курочка, картофель и соленые огурцы в тандеме с маринованным лучком и горчиной заправкой. Подается с ломтиком бородинского хлеба.

(190 гр) 280 р.

Охота на лис

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

(200 гр) 380 р.

Гнездо глухаря

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

(185 гр) 360 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) 380 р.*

Пикантный

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

(220 гр) 410 р.

Салат с ростбифом и соусом «Вителло Тоннато»

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

(230 гр) 590 р.*

Салат с языком, овощами и соусом «Сливочный хрен»

Отварной говяжий язык, жареные грибочки, яйца, айсберг, соленый огурчик и пикантное зеленое яблоко. Подается с соусом «Сливочный хрен».

(225 гр) 390 р.

Теплый салат с говядиной по – азиатски

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

(210 гр) 400 р.*

Цезарь с креветками

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

(200 гр) 590 р.

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



Тайны океана	(250 гр)	720 р.*
<i>Отварные кальмары, слабосоленая семга, креветки, жареный лук и яйца. Заправляется соусом на основе майонеза и подается с зернистой икрой и лимоном.</i>		
Салат с лососем и соусом «Ромеско»	(240 гр)	540 р.*
<i>Кусочки слабосоленого лосося со стручковой фасолью, болгарским перцем, красным ялтинским луком, авокадо, огурцом и микс – салатом. Подается с творожным сыром и соусом «Ромеско».</i>		
Нисуаз	(230/30 гр)	490 р.
<i>Наше «прочтение» классического французского салата из свежих овощей и тунца. Подается с медово – горчичным соусом.</i>		
Руккола с креветками	(225 гр)	590 р.
<i>Тигровые креветки на подушке из рукколы, приправленные пикантным соусом, сыр пармезан и перепелиные яйца.</i>		
Оливье «по-царски»	(200 гр)	550 р.*
<i>Вариант классического салата для гурманов с икрой, слабосоленым лососем и креветками.</i>		
Тиффани	(230/30 гр)	540 р.
<i>Кальмары с вялеными томатами, сочным болгарским перчиком, помидорками черри, чесноком на подушке из микс-салата. Заправляется соусом на основе оливкового масла и соуса терияки.</i>		
Греческий	(220 гр)	350 р.
<i>Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, маринованные оливки и маслины, красный маринованный лук, сливочный сыр и винная заправка.</i>		
Грузинский	(220 гр)	380 р.
<i>Овощной салат с орешками, гранатом и заправкой на выбор: сметанный соус или «Зеленое» масло.</i>		
Теплый салат с баклажанами	(230 гр)	450 р.
<i>Запеченные баклажаны, свежие ароматные помидоры с творожным сыром, кедровыми орешками и зеленью. Заправляется пикантным соусом.</i>		
Капрезе	(160/20/7 гр)	360 р.
<i>Кусочек средиземноморской кухни в Вашей тарелке. Сочные ароматные томаты и нежный сыр моцарелла, подается с соусом «Песто» и кедровыми орешками.</i>		
Печеные овощи со страчателлой	(195 гр)	490 р.
<i>Сочетание таящих во рту печеных перцев, сочных томатов и нежнейшего сыра – мы подаем с кедровыми орешками, бальзамическим соусом и нашим «Зеленым» маслом.</i>		

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



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Медальоны из свинины в беконе

«Шайбочки» из свиной вырезки, обжаренные в беконе. Подаются с картофелем по-деревенски и соусом сальса.

(312 гр) 540 р.

Мясо по-французски на новый лад

Свинина, запеченная с картофелем и цукини под сырной корочкой.

(250 гр) 410 р.

Свинные ребра BBQ

Нежные томленные свиные ребра в соусе BBQ. Подаются с картофелем и салатом «Коул – слоу».

(240/50 гр)
от 10 порций 580 р.

Свинина «По-Бургерски»

Большая порция сочных свиных стейков с картофелем и овощами. Подается с нашим домашним кетчупом.

(390 гр) 480 р.

Говяжья грудинка, томленная в винном соусе с овощами

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

(280 гр)
от 10 порций 690 р.*

Индейка гриль с сырным соусом и цветной капустой

Медальоны из индейки, приготовленные на гриле. Подаются с сырным соусом, цветной капустой и микс-салатом.

(245 гр) 540 р.

Курица с сюрпризом

Куриные окорочка с нежнейшей начинкой из грибов и сливочного сыра. Подаются с жареными на гриле овощами.

(320 гр) 430 р.

Семга «Терияки» с овощами

«Кармашек» из семги с творожным сыром, маринованный в соусе «Терияки».

Подается с брокколи и печеной свеклой.

(260 гр) 990 р.*

Семга «По-французски»

Аппетитное блюдо, основу которого составляет нежное филе семги, запеченное с картофелем и томатом, а пикантный сыр тонко оттеняет вкус блюда.

(230 гр) 990 р.*

Судак с овощами гриль и цитрусовым соусом

Филе судака, приготовленное на гриле и припущенное в цитрусовом соусе.

(270 гр) 520 р.

Рыба «Фантазия»

Филе судака, запеченное с баклажаном, помидором, яйцом, чесноком и сыром, заправленное соусом «Тар-тар»

(330 гр) 460 р.

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

ГАРНИРЫ

Картофель фри	(150 гр)	140 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)	260 р.
Овощной микс на пару с соусом песто <i>Брокколи, стручковая фасоль, цветная и брюссельская капуста, морковка, заправленные соусом песто.</i>	(200 гр)	220 р.

ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Хлеб (ржаной/пшеничный порционный)	(1 шт)	5 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)	60 р.

СОУСЫ

Барбекю	(50 гр)	120 р.
Кетчуп		85 р.
Шашлычный		85 р.
Блю Чиз		100 р.
Сырный (домашний)		120 р.
Сметанный с чесноком и травами		100 р.



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ: ШАШЛЫК

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

Свинина

Шашлык из свинины (вырезка)

(200/30/20 гр)

400 р.

Шашлык из свинины(шейка)

390 р.

Шашлык из свинины на кости

360 р.

Ребрышки свиные

360 р.

Люля-Кебаб из свинины

390 р.

Баранина

Шашлык из баранины на кости

(200/30/20 гр)

660 р.

Шашлык из баранины (мякоть)

Люля-Кебаб из баранины

Телятина

Шашлык из телятины (вырезка)

(200/30/20 гр)

950 р.*

Курица

Шашлык из куриного филе

(200/30/20 гр)

300 р.

Шашлык из куриных крыльев

300 р.

Куриное филе в беконе

325 р.

Индейка

Шашлык из индейки (филе бедра)

(200/30/20 гр)

430 р.

Рыба

Шашлык из семги

(200/30/20 гр)

1390 р.*

Овощи

Шашлык овощной

(баклажаны, помидоры, шампиньоны, болгарский перец)

(200/30/20 гр)

300 р.

Ассорти рыбное (палтус, левенги из семги, семга)

Подается с запеченными на гриле свежими овощами и листовым салатом.

2300 гр

7999 р.

Восток-Запад

Ассорти из различных видов мяса: свинина, баранина, люля - Кебаб из баранины, люля - Кебаб из свинины, курица в беконе.

1000 гр

2550 р.

Рыбное искушение

Шашлык из семги, Левинги из семги, жареные на огне креветки и Люля - Кебаб из картошки. Подается с соусом Наршараб.

1000 гр

5000 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 лавашем.

2000 гр 4500 р.*

Ассорти на открытом огне (свинина, крыло куриное)

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

2350 гр 2700 р.

Ассорти на открытом огне (свинина, филе бедра куриного)

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

2350 гр 2700 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

(1450 гр) 1560 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.

(1550 гр) 2050 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.

(1350 гр) 3360 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.

(1400 гр) 2160 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.

(1150 гр) 3120 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.

(1000 гр) 720 р.

Лимон с сахаром и солью

(100 гр) 70 р.

Чизкейк «Нью-Йорк»

Десерт на основе сливочного сыра и бисквитного печенья.

(125/16 гр) 250 р.

Чизкейк «Клубничный»

Десерт на основе сливочного сыра и бисквитного печенья.

(125/12 гр) 290 р.

Штрудель яблочный

Национальное австрийское блюдо, рулет из тонкого теста с яблочной начинкой.

Подается с щариком ванильного мороженого.

(250 гр) 350 р.

Торт «Тирамису»

Шоколадный бисквит и нежный крем на основе сыра маскарпоне.

(110/9 гр) 350 р.

Торт «Брусничный» с белым шоколадом

Нежнейшие бисквитные коржи в сочетании с белым бельгийским шоколадом и кислой ноткой брусники.

(125/12 гр) 250 р.

Пироженое «Манго – Маракуйя»

Ассорти из свежих фруктов, переложенные мороженым с взбитыми сливками и десертной вишней.

350 р.

Пироженое «Тарталетка с малиной»

Ассорти из свежих фруктов, переложенные мороженым с взбитыми сливками и десертной вишней.

250 р.

МОРОЖЕНОЕ

Пломбир

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

(100/20 гр) 150 р.