



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)

## Нога баранья

Фаршированная шампиньонами, черносливом и курагой)

(цена по запросу)



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Брускетты

*Хрустящая поджаренная чиабатта*

- С домашним ростбифом (60 гр - 1 шт) 150 р.
- С томатами (50 гр - 1 шт) 100 р.
- С семгой (50 гр - 1 шт) 200 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 80 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 650 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) 350 р.
  - Грудинка в/к 200 р.
  - Шейка (сырокопченая) 280 р.
  - Карбонат 200 р.
  - Бастурма 700 р.
  - Суджук 420 р.
  - Вырезка свиная (сыровяленая) 350 р.
  - Вырезка из говядины (сыровяленая) 540 р.\*
  - Балык утки (сыровяленый) 460 р.
- Домашние деликатесы
- Говяжий язык 330 р.
  - Буженина 300 р.
  - Ростбиф 550 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 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) 350 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		350 р.
- Ореховый		300 р.
- Маасдам		350 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.

(210 гр) 360 р.

## Рулетики с печеными перцами и брынзой

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

(290 гр) 420 р.

## Букет из свежих овощей

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

(265/50 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.

(180 гр) 320 р.

## Домашние разносолы

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

(370 гр) 450 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*

*- Болгарским перцем и сыром сулугуни*

(170 гр) 400 р.

*- Курицей, помидорами черри и брынзой*

(150/10 гр) 400 р.

*- Рикоттой и шпинатом*

(210 гр) 420 р.

## **Долма из листьев винограда**

*- из свинины и говядины*

(270 гр) 420 р.

*- из баранины*

(270 гр) 490 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.*

(210 гр) 350 р.

## **Домашний**

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

(190 гр) 280 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) 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 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) 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.*

(225 гр) 420 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)*





<b>Тайны океана</b>	(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>		
<b>Салат с лососем и соусом «Ромеско»</b>	(230 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>		
<b>Руккола с креветками</b>	(225 гр)	590 р.
<i>Тигровые креветки на подушке из рукколы, приправленные пикантным соусом, сыр пармезан и перепелиные яйца.</i>		
<b>Оливье «по-царски»</b>	(200 гр)	550 р.*
<i>Вариант классического салата для гурманов с икрой, слабосоленым лососем и креветками.</i>		
<b>Тиффани</b>	(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>		
<b>Греческий</b>	(240 гр)	350 р.
<i>Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, маринованные оливки и маслины, красный маринованный лук, сливочный сыр и винная заправка.</i>		
<b>Грузинский</b>	(230 гр)	380 р.
<i>Овощной салат с орешками, гранатом и заправкой на выбор: сметанный соус или «Зеленое» масло.</i>		
<b>Теплый салат с баклажанами</b>	(230 гр)	450 р.
<i>Запеченные баклажаны, свежие ароматные помидоры с творожным сыром, кедровыми орешками и зеленью. Заправляется пикантным соусом.</i>		
<b>Капрезе</b>	(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>		
<b>Печеные овощи со страчателлой</b>	(190 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

<b>Медальоны из свинины в беконе</b> <i>«Шайбочки» из свиной вырезки, обжаренные в беконе. Подаются с картофелем по-деревенски и соусом сальса.</i>	(312 гр)	540 р.
<b>Мясо по-французски на новый лад</b> <i>Свинина, запеченная с картофелем и цуккини под сырной корочкой.</i>	(250 гр)	410 р.
<b>Телячья вырезка-гриль с брокколи</b> <i>Сочная телятина-гриль с пикантными кусочками брокколи, обжаренными со сладким красным луком в азиатском соусе с медом.</i>	(230 гр)	670 р.
<b>Свинина «По-Бургерски»</b> <i>Большая порция сочных свиных стейков с картофелем и овощами. Подается с нашим домашним кетчупом.</i>	(390 гр)	480 р.
<b>Ребрышки свиные с капустным салатом и кукурузой-гриль</b>	(250/135 гр)	470 р.
<b>Говяжья грудинка, томленая в винном соусе с овощами</b> <i>Томленая до мягкости в винном соусе говяжья грудинка. Подается с картофелем, брокколи и кукурузой.</i>	(330 гр) от 10 порций	690 р.*
<b>Индейка гриль с сырным соусом и цветной капустой</b> <i>Медальоны из индейки, приготовленные на гриле. Подаются с сырным соусом, цветной капустой и микс-салатом.</i>	(245 гр)	540 р.
<b>Курица с сюрпризом</b> <i>Куриные окорочка с нежнейшей начинкой из грибов и сливочного сыра. Подаются с жареными на гриле овощами.</i>	(320 гр)	430 р.
<b>Куриное филе с баклажанами</b> <i>Куриное филе-гриль, салатный микс и баклажаны с сельдереем, обжаренными в сладком соусе чили с медом.</i>	(160/20 гр)	400 р.
<b>Семга «Терияки» с овощами</b> <i>«Кармашек» из семги с творожным сыром, маринованный в соусе «Терияки». Подается с брокколи и печеной свеклой.</i>	(260 гр)	990 р.*
<b>Семга «По-французски»</b> <i>Аппетитное блюдо, основу которого составляет нежное филе семги, запеченное с картофелем и томатом, а пикантный сыр тонко оттеняет вкус блюда.</i>	(230 гр)	990 р.*
<b>Судак с овощами гриль и цитрусовым соусом</b> <i>Филе судака, приготовленное на гриле и припущенное в цитрусовом соусе.</i>	(300 гр)	520 р.
<b>Рыба «Фантазия»</b> <i>Филе судака, запеченное с баклажаном, помидором, яйцом, чесноком и сыром, заправленное соусом «Тар-тар»</i>	(330 гр)	500 р.
<b>Филе судака с овощами</b> <i>Обжаренное филе судака с баклажанами, запечеными перцами и сливочным соусом с шампиньонами, грецким орехом и чесночком.</i>	(110/150/30 гр)	500 р.

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

# ГАРНИРЫ

<b>Картофель фри</b>	(150 гр)	140 р.
<b>Картофель по-деревенски</b> <i>Свежая молодая картошечка, запечённая в специях и розмарине с чесноком.</i>	(150 гр)	100 р.
<b>Овощи гриль</b> <i>Обжаренные на гриле помидоры, баклажаны, цукини, болгарский перчик, шампиньоны и красный лук.</i>	(200 гр)	270 р.

# ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

<b>Хлеб (ржаной/пшеничный порционный)</b>	(1 шт)	5 р.
<b>Хлебная корзина</b> <i>Корзинка со свежим домашним хлебом.</i>	(6 шт)	200 р.
<b>Горячая лепешка</b> <i>Свежая домашняя пшеничная лепешка.</i>	(1/2 шт)	120 р.
<b>Лаваш</b>	(1 шт)	60 р.

# СОУСЫ

<b>Барбекю</b>	(50 гр)	70 р.
<b>Кетчуп</b>		70 р.
<b>Шашлычный</b>		70 р.
<b>Блю Чиз</b>		70 р.
<b>Сырный (домашний)</b>		70 р.
<b>Сметано-чесночный с зеленью</b>		70 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)

Шашлык из свинины на кости

Ребрышки свиные

Люля-кебаб из свинины

(200/30/20 гр)

410 р.

400 р.

360 р.

360 р.

390 р.

## Баранина

Шашлык из баранины на кости

Шашлык из баранины (мякоть)

Люля-кебаб из баранины

(200/30/20 гр)

800 р.

700 р.

500 р.

## Курица

Шашлык из куриного филе

Шашлык из куриных крыльев

Куриное филе в беконе

(200/30/20 гр)

300 р.

300 р.

360 р.

## Индейка

Шашлык из индейки (филе бедра)

(200/30/20 гр)

430 р.

## Рыба

Шашлык из семги

(200/30/20 гр)

1550 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.

2000 гр

9000 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, левенги из семги, жареные на огне креветки и люля - кебаб из картошки. Подается с соусом Наршараб.

1000 гр

4500 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> <i>Подается с запеченными на гриле свежими овощами и сервируется тонким лавашем.</i>	2000 гр	5200 р.*
<b>Ассорти на открытом огне (свинина, крыло куриное)</b> <i>Подается с запеченными на гриле свежими овощами и сервируется тонким лавашем.</i>	2280 гр	2700 р.
<b>Ассорти на открытом огне (свинина, филе бедра куриного)</b> <i>Подается с запеченными на гриле свежими овощами и сервируется тонким лавашем.</i>	2280 гр	2700 р.

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

<b>Ассорти из курицы</b> <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)	1500 р.
<b>Ассорти из индейки</b> <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>	(1480 гр)	2000 р.
<b>Ассорти из телятины</b> <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)	3200 р.
<b>Ассорти из свинины</b> <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)	1800 р.
<b>Ассорти из баранины</b> <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)	3200 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) 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) 400 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) 280 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.*

280 р.

# МОРОЖЕНОЕ

## **Пломбир**

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

(100/20 гр) 180 р.

