



EST_2013

СТРАШНЫЙ СОН ВЕГАНА

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БАРБЕКЮ
КЕЙТЕРИНГ

Холодные закуски

Брускетта alla caprese (с томатами и сыром моцарелла) 200 г — 280 Р

Брускетта с рубленой телятиной 200 г — 320 Р

Горячие закуски

Сыр камамбер на гриле 60 г — 310 Р

Жареный сулугуни с томатами 100/30 — 250 Р

Запеченные баклажаны 180 г — 250 Р

Буррито (мексиканская пшеничная лепешка с сочной мясной начинкой на выбор) 180 г — 250 Р

Горячие супы (варятся при вас на дровяном очаге!)

Сырный суп 200 г — 300 Р

Тыквенный суп 200 г — 300 Р

Суп из морепродуктов 250 г — 450 Р

Шурпа 250 г — 350 Р

Холодные супы (подаются в ледяном граненом стакане с дымом!)

Гаспаччо 150 г — 200 Р

Суп из дыни 150 г — 300 Р

Суп из огурцов 150 г — 200 Р

ВОК / Ризотто / Паэлья / Плов

Wok с телятиной 200 г — 300 Р

Wok с курицей 200 г — 250 Р

Wok с морепродуктами 200 г — 350 Р

Wok с овощами 200 г — 200 Р

Ризотто с морепродуктами 230 г — 450 Р

Ризотто с белыми грибами 200 г — 390 Р

Паэлья 250 г — 300 Р

Узбекский плов, приготовленный в казане — 10 000 Р (из расчета на 20 персон, включая выезд узбекского повара)

Основные блюда

Рыба и морепродукты

Королевские креветки на гриле в чесночно-лаймовом маринаде 150/10 — 560 Р



EST_2013

СТРАШНЫЙ СОН ВЕГАНА

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БАРБЕКЮ
КЕЙТЕРИНГ

Гребешки на гриле в остром соусе 80/10 — 610 ₽

Кальмары на гриле с чесночным соусом 120/30 — 590 ₽

Осьминог на гриле с чесноком и лимоном 130/10/30 — 1050 ₽

Дорадо на гриле с розмарином и лаймом 180/5/20 — 690 ₽

Стейк из лосося на гриле с цукатами из кумквата в сливочно-чесночном соусе 150/30/30 — 630 ₽

Стейк из тунца на гриле в цитрусовом соусе 110/10 — 930 ₽

Мясо

Баран целиком на вертеле — 18000 ₽ (примерно на 50-60 чел)

Запеченная баранья нога (фламбе) — 4500 ₽ (примерно на 15 человек)

Ребрышки ягненка на углях 200 г — 250 ₽

Ших-кебаб из дагестанского ягненка с грецким орехом и соусом «Наполи» 150/20/30 — 390 ₽

Корейка ягненка (2 каре+1 седло) 250 г — 770 ₽

Колбаски-гриль собственного производства с соусом 120/20 — 275 ₽

Ребрышки свиные в медовом соусе 200/30 — 350 ₽

Медальоны из вырезки телянка в соусе из красного вина и кориандра 180/30 — 600 ₽

Сочный фирменный бургер из фермерской телятины 250 г — 290 ₽

Большая домашняя котлета гриль 200 г — 320 ₽

Шашлык из телятины 150/30 — 450 ₽

Шашлык из ягнятины 150/30 — 540 ₽

Шашлык из свинины 150/30 — 390 ₽

Шашлык из курицы 150/30 — 350 ₽

Рибай стейк на гриле 250 г — 1200 ₽

Стриплойн (New York) стейк на гриле 250 г — 1050 ₽

Стейк из пашины (Flank) на гриле 250 г — 800 ₽

Гарниры

Спаржа на гриле 80 г — 200 ₽

Картофель, запеченный в фольге 150 г — 200 ₽

Краснокочанная капуста с медом 100 г — 150 ₽

Овощной шашлык 150 г — 250 ₽

Овощи-гриль 100 г — 170 ₽

Картофель-твист 100 г — 160 ₽

Шампиньоны в пряном маринаде на гриле 60/10 — 200 ₽



EST_2013

СТРАШНЫЙ СОН ВЕГАНА

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БАРБЕКЮ
КЕЙТЕРИНГ

Все соусы мы готовим сами из лучших натуральных ингредиентов. К примеру, демиглас варится трое суток — такая технология!

Холодные соусы 50 г — 50 ₺

New york // Томатная сальса // Сальса с манго // Наполи

Горячие соусы 50 г — 70 ₺

BBQ // Томатный // Перечный // Грибной // Сливочный с печеным чесноком // Имбирный
Лемонграсс // Медово-бальзамический // Цитрусовый // Демиглас

Десерты

Копченый грушево-малиновый десерт — 410 ₺

Саморе (песочное печенье с плавленым зефиром и шоколадом) — 350 ₺

Копченые яблоки с абрикосовым джемом — 300 ₺

Ананасы в карамели на гриле с мороженым и мятой — 360 ₺

Напитки

Чай — 50 ₺

Кофе Nespresso — 80 ₺

Домашний лимонад 200 мл — 80 ₺

Домашний морс 200 мл — 80 ₺

Вода Байкал 300 мл — 50 ₺