

## **Общее банкетное предложение от фрегата «Благодать»**

### **Холодные закуски**

<b>Тарталетка с красной икрой</b>	<b>230 руб.</b>
<b>Закуска «Аляска» с малиновым соусом</b> Рулетики из блинов, фаршированных лососем слабой соли и сыром «Фета».	<b>540 руб.</b>
<b>Ассорти рыбное с форелью холодного копчения</b> Тарелка с тремя видами рыбы: эсколар холодного копчения, лосось слабой соли и форель холодного копчения. Блюдо гарнируется зеленью, креветками, лимоном и маслинами.	<b>550 руб.</b>
<b>Ассорти рыбное «Радужное»</b> Тарелка с тремя видами рыбы: лосось слабой соли, форель холодного копчения и копченый угорь. Блюдо гарнируется зеленью, креветками, лимоном и маслинами.	<b>600 руб.</b>
<b>Рыбная рапсодия</b> Террин из благородных рыб, форель холодного копчения и филе масляной рыбы с зеленым салатом и цитрусами.	<b>370 руб.</b>
<b>Тунец блюфин в имбирном маринаде</b> ленты маринованного тунца с томатами черри и мягким сыром.	<b>480 руб.</b>
<b>Семга шеф-посола</b> Слайсы семги, приготовленные по рецепту нашего шеф-повара.	<b>420 руб.</b>
<b>«Суши – стол»</b> Ролл «Калифорния», «Филадельфия» и «Унаги – маки» с имбирем и соевым соусом.	<b>495 руб.</b>
<b>Сельдь пряная с картошкой</b> Нежное филе сельди. Подается с теплым картофелем картошкой.	<b>230 руб.</b>
<b>Карпаччо из говядины</b> Филе говядины, маринованные в красном вине, травами. Подается с листьями салата, томатами черри и сыром пармезан.	<b>420 руб.</b>
<b>Буженина, запеченная с горчицей</b> Нарезка свинины, приготовленной в духовом шкафу с горчицей и специями. Подается с соусом «Дижон».	<b>390 руб.</b>

<b>Язык отварной с хреном</b> Язык говяжий в нарезке с миксом салатов, уксусной карамелью, подается с соусом «Хрен»	390 руб.
<b>Ростбиф на белом соусе</b> Вырезка говядины в специях на соусе с французским сыром и розмарином.	480 руб.
<b>Ассорти «Империя страсти»</b> Ассорти из классического ростбифа, куриного рулета, отварного языка и буженины. Гарнируется свежими овощами. Подается с соусом "Хрен".	580 руб.
<b>Ассорти мясное «Охотничье»</b> Парфе из оленины, язык говяжий и куриный галантин гарнируются овощами и соусом «Хрен».	460 руб.
<b>Итальянская Парма</b> Изысканная закуска из пармской ветчины, сыра моцарелла, свежего инжира и медовой заправки.	550 руб.
<b>Парфе и телячьей печени</b> Нежный мусс из телячьей печени со свежей смородиной и кресс – салатом.	335 руб.
<b>Студень куриный</b>	210 руб.
<b>Ассорти из свежих овощей</b> Помидоры, огурцы, паприка, редис и зелень гарнируются двумя видами соуса: сметаной или оливковым маслом.	350 руб.
<b>Ассорти из свежих овощей с сельдереем</b> Томаты черри, огурцы, паприка, редис и стебли сельдерея на листьях зеленого салата. Подаются с оливковым маслом или сметаной (на Ваш выбор).	380 руб.
<b>Баклажаны «Дары Востока»</b> Рулетики из обжаренных баклажан, с черносливом, орехом и чесноком.	380 руб.
<b>Ассорти грибное</b> Маринованные лисички, опята, маслята, моховики, грузди, заправленные постным маслом, луком, чесноком и кинзой.	300 руб.
<b>Баклажаны, маринованные</b> с острой морковью и специями.	300 руб.

<b>Соления домашние</b> Домашняя капуста, огурец малосольный и томаты черри слабой соли украшаются маслинами, зеленью и клюквой.	220 руб.
<b>«Русские разносолы»</b> Ассорти из солений: малосольный и соленый огурцы, томаты черри, микс из соленых и маринованных грибов.	220 руб.
<b>Трио солений</b> Закуска из маринованных баклажан, ассорти соленых грибов, оливки и маслины.	350 руб.
<b>Оливки, маслины б/к</b>	200 руб.
<b>Оливки и маслины с/к</b>	200 руб.
<b>«Welcome»</b> Сырная шпажка с виноградом и сырная шпажка с клубникой Гарнируется лесными ягодами, свежей зеленью, и лимоном.	210 руб.
<b>Сырный стол</b> Сырный шарик с орехами, сырный шарик с зеленью, сырная шпажка с виноградом, мини-моццарелла с томатом черри.	340 руб.
<b>Закуска «Онтроне»</b> Канане с пармской ветчиной, сырная шпажка с виноградом, тар-тар из лосося, канане с лососевой икрой, сырный шарик с зеленью.	450 руб.
<b>Сырная тарелка с зеленью</b> Ассорти из сыров: адыгейский, «Сулугуни» и копченый «Чечил» с ароматным базиликом, кинзой, укропом и петрушкой.	285 руб.
<b>Закуска с сыром «Моцарелла» и медовой заправкой</b> Моцарелла, томаты, жареный бекон и микс салатов со свежим базиликом.	350 руб.
<b>Французские сыры с конфитюром</b> Маасдам, каломбер, Дор Бл., козий сыр с виноградом, курагой, орехами, домашними хлебцами и фруктовым конфитюром.	570 руб.
<b><u>Салаты</u></b>	
<b>«Шантильи»</b> Салат с креветками, яблоком, сыром и морковью под майонезной заправкой. Подается с красной икрой, томатами и кунжутом.	450 руб.

<b>Салат с тигровыми креветками</b> Воздушный микс из салатных листьев со свежим фенхелем, томатами, грибами и королевскими креветками.	<b>630 руб.</b>
<b>«Фрейле»</b> Салат с лососем холодного копчения, виноградом, томатами черри, морковью и заправкой от шеф-повара. Украшается лимоном и лепестками миндаля.	<b>480 руб.</b>
<b>«Елисейский»</b> Нежное сочетание отварных овощей с лососем домашнего копчения, сыром, яйцом, зеленым луком. Заправляется майонезом. Украшается форелью холодного копчения.	<b>460 руб.</b>
<b>«Мильфей»</b> Салат из свеклы, моркови, картофеля и нежного филе норвежской сельди с майонезом.	<b>250 руб.</b>
<b>«Нисуаз»</b> Микс зеленых салатов с тунцом, картофелем, томатами и фасолью с заправкой на основе оливкового масла и устричного соуса.	<b>280 руб.</b>
<b>Салат с морепродуктами</b> 450 Микс салат, морепродукты в тайском соусе.	
<b>Салат с креветками и авокадо под оливковым маслом и лимонным соком</b>	<b>550 руб.</b>
<b>Салат с тунцом (консервированным), с рукколой и обжаренным картофелем. Под майонезом.</b>	<b>450 руб.</b>
<b>Салат руккола с печеными овощами (свекла, тыква и морковь) с сыром фета, грецким орехом . заправляется соусом «Наршараб», песто и оливковым маслом.</b>	<b>280 руб.</b>
<b>Салат руккола с пармой и копченой куриной грудкой</b> Подается с дольками апельсина и груши, со сливочным сыром. Заправляется оливковым маслом.	<b>430 руб.</b>
<b>«Империя»</b> Салат с красной фасолью, болгарским перцем, куриным филе и языком. Заправляется канадским соусом. Гарнируется жареным беконом и перепелиным яйцом.	<b>410 руб.</b>

« <b>Ля – Русь</b> » Салат с нежной говядиной, отварными овощами, свежим горошком, огурцом, хреном и зеленью.	430 руб.
« <b>Благодать</b> » Фирменный салат с бужениной, языком, куриными бедрышками, соленым огурцом и горошком. Подается с перепелиными яйцами и с красной икрой.	430 руб.
« <b>Цезарь</b> » Классический салат с пармезаном, крутонами и куриной грудкой по рецепту шеф – повара.	350 руб.
« <b>Лоренцо</b> » Жареные грибы, свежая морковь, сыр, кукуруза, яичный блин и курица с зеленым луком и майонезом.	365 руб.
« <b>Греческий</b> » Салат из свежих овощей с сыром Фета, маслинами и заправкой на основе оливкового масла.	320 руб.
<b><u>Горячие закуски</u></b>	
<b>Жульен с креветками</b> Запеченный грибной жульен в сливочном соусе с креветками и сыром.	390 руб.
<b>Жульен с лососем</b> Запеченный грибной жульен в сливочном соусе с лососем горячего копчения и сыром.	390 руб.
<b>Жульен с курой</b> Запеченный грибной жульен в сливочном соусе с куриным филе и сыром.	320 руб.
<b>Жульен грибной</b> Классический грибной жульен в сливочном соусе, запеченный с сыром.	320 руб.
<b>Блины по-русски</b> Традиционные русские блины с красной икрой и сметаной.	420 руб.
<b>Штрудель куриный</b> Слоеное тесто, куриное филе, спаржа, зеленая фасоль.	380 руб.
<b>Молодой жареный сыр</b> С томатом и песто соусом.	350 руб.
<b>Палента на гриле с томатами и козьим сыром</b>	280 руб.

### Блюда для индивидуального заказа

**Каравай свадебный** 1500 руб.

**Стерлядь**

Восхитительная стерлядь, приготовленная по фирменному рецепту от нашего шеф-повара. Подается целиком, разделенная на порции. Блюдо украшается красной икрой и взбитыми сливками с хреном.

1100 руб.

**Бараний окорок**

Окорок, приготовленный по особому рецепту шеф-повара, фламбируется и нарезается перед гостями.

Подается с соусом красное вино, гарнируется кус-кусом.

800 руб.

Горячие блюда

<i>Семга со шпинатом</i> С сырным соусом и паприкой	900
<i>Торнедо из лосося</i> с овощным террином	900
<i>Лосось с овощами в соусе Терияки</i>	900
<i>Треска с запеченной корочкой</i> с картофельным пюре	780
<i>«Белорыбица» (филе белой)</i> С томленными овощами и сливочным соусом	800
<i>Филе Тюрбо (белая рыба) в арахисовой панировке</i> С соусом «Сладкий чили»	890
<i>Сибас на гриле со свежей спаржей</i> и греческим соусом	990
<i>Куриное филе с грибами в беконе</i> С цуккини и соусом «Белое вино»	750
<i>Куриное филе с печеными ананасами</i>	720
<i>Куриное филе с козьим сыром и</i> картофельным пюре	750
<i>Отбивная из свинины</i> Подается с запеченным картофелем с розмарином и томатным соусом	790
<i>Медальоны из свинины</i> С мятым картофелем и сливочным соусом	750
<i>Нежное свиное филе</i> с цуккини-гриль и сливочным соусом	700
<i>Стейк из говядины</i> С цуккини, картофельным пюре и соусом «Красное вино»	900
<i>Филе говядины с соусом «сальса вердэ»</i> И с овощным рататюем	990
<i>Медальоны «Бернини»</i> Филе говядины на гриле с овощным салатом и бальзамическим кремом	950

Десерты

<b>Фруктовая корзина</b> Ананас, клубника, виноград, киви, груша, дыня	420
<b>Ассорти трюфелей</b> Мороженое с ягодным сиропом	420
<b>Панакотта ванильная</b> Шоколад, кокос, орех	420
<b>Десерт «Ассоль»</b> 320 Молочно-сливочное желе с миндальным бисквитом, ягодным соусом и персиковым конфи	260
<b>Пирожное «Эклер Краклен»</b> Заварная булочка с нежным кремом и фруктовым салатом	230
<b>Пирожное «Буше»</b> Глазированное бисквитное пирожное, с кремом «белый шоколад» и свежей клубникой	130
<b>Пирожное «Монблан»</b> Меренги с земляничным кремом и ягодным соусом	220
<b>Мини – пирожное «Минхерц»</b> Марципаново - сливочное пирожное и ореховое пралине	220