

# КОРПОРАТИВНОЕ МЕНЮ

VIP

VIP

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(на 1 персону)

Рыбная коллекция .....1/40/10

Яркое и изысканное сочетание балыка из масляной рыбы, слабосоленого лосося, форели и копченой нерки.

Фермерская коллекция .....1/60/10

Ассорти мясных деликатесов натурального копчения: свиная шейка, карбонат, грудинка и говяжья мякоть, приготовленное с древесным ароматом.

Овощная коллекция с оливками и оливковым маслом.....1/100

Спелые томаты, хрустящие огурчики, сладкий болгарский перец, молодой редис, свежая зелень и оливки.

Ассорти солений из нашего погребка.....1/70

Сочная капуста с душистым чесноком и ароматной черемшой, солёные томаты и огурчики на ложе виноградного листа,заготовленные по традиционной рецептуре.

Фруктовая феерия .....1/150

Ассорти из свежих фруктов: мандарины, апельсины, виноград и листья мяты.

Ассорти рулетов.....1/80/15

Рулет из ветчины фаршированный грибами, рулет из баклажана с сыром «Фета» и куриный рулет с овощами.

## САЛАТЫ

(на выбор)

Салат «Цезарь» с цыпленком.....1/210

Классический салат копченой куриной грудкой, листьями айсберга и романо, золотистыми гренками, перепелиным яйцом и сыром «Пармезан».

Фреш-салат со слабосоленым лососем.....1/180

Легкий салат с листьями салата и слабосоленым, свежими овощами, сыром «Пармезан», печеными овощами под пряно-оливковой заправкой.

Салат с телятиной и шпинатом.....1/165

Салат с телятиной, шпинатом, томатами черри, сыром «Моцарелла», кедровыми орешками, заправленный базиликовым кремом.

Салат с пряным языком .....1/200

Нежный говяжий язык с хрустящими огурчиками, томатами черри, солеными грезами под пряной заправкой с сыром «Фета».

Оливье с раковыми шейками и перепелиным яйцом.....1/220

Классический салат с раковыми шейками, картофелем-пай и красной икрой.

Мильфей из мяса краба и креветок .....1/160

Сочетание снежного краба (имитация) с авокадо, коктейльными креветками, томатами черри, нежными листьями салата под сливочно-апельсиновой заправкой.

## ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ

(на выбор)

Жульен из курицы в креольской булочке .....1/130

Жульен с белыми грибами в креольской булочке.....1/130

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(на выбор)

Филе лосося на углях с соусом «Белое вино» и красной икрой.....1/100/150/50

Филе лосося приготовлено на углях, подаётся с запеченным картофелем «Шато», соусом на основе белого вина и россыпью красной икры.

Телятина по-французски в авторском исполнении.....1/200/150/10

Нежная телятина, запеченная с овощами, грибами и сыром, подаётся с картофельным пюре и овощным соусом «Сальса».

Свинина с черносливом.....1/100/50/140

Сочная свиная вырезка с картофелем и розмарином под сливочным соусом с черносливом.

Куриная грудка гриль в апельсиновом соусе с прованскими травами .....1/120/100/30

Нежное куриное филе, обжаренное на углях с прованскими травами, подаётся с апельсиновом-сливочным соусом и запеченным картофелем.

Филе речного судака с грибами и луком .....1/150/130/15

Блюдо подаётся с печеными овощами гриль, горчичным соусом и домашним майонезом.

Индейка с соусом из вяленых томатов.....1/130/150/50

Филе индейки приготовленное на углях, подается с запеченным картофелем и шалфеем под соусом из вяленых томатов и кураги.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ..... 1/60

## НАПИТКИ

(на 1 персону)

Морс клюквенный 0,5 л.

Минеральная вода (газ., не газ.) 0,25л

## АЛКОГОЛЬ

На выбор

Настойка-0,25л

(Хреновуха, Лимончелло, Клюква, Сезонная)

Водка-0,25л, Шампанское-0,375л, Вино-0,375л



**GAGARIN**

📍 ПР. МОЛОДЕЖНЫЙ, 12А

🌐 [gagarinclub-nn.ru](http://gagarinclub-nn.ru)

☎ 2-555-333

# КОРПОРАТИВНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(на 1 персону)

Рыбная коллекция .....1/40/10

Яркое и изысканное сочетание балыка из масляной рыбы, слабосоленого лосося, форели и копченой нерки.

Фермерская коллекция .....1/60/10

Ассорти мясных деликатесов натурального копчения: свиная шейка, карбонат, грудинка и говяжья мякоть, приготовленное с древесным ароматом.

Овощная коллекция с оливками и оливковым маслом .....1/100

Спелые томаты, хрустящие огурчики, сладкий болгарский перец, молодой редис, свежая зелень и оливки.

Ассорти солений из нашего погребка .....1/70

Сочная капуста с душистым чесноком и ароматной черемшой, солёные томаты и огурчики на ложе виноградного листа, заготовленные по традиционной рецептуре.

Фруктовая феерия .....1/150

Ассорти из свежих фруктов: мандарины, апельсины, виноград и листья мяты.

Ассорти рулетов .....1/80/15

Рулет из ветчины фаршированный грибами, рулет из баклажана с сыром «Фета» и куриный рулет с овощами.

## САЛАТЫ

(на выбор)

Салат с перепелкой «Де Кодорнез» .....1/200

Сочное куриное филе с листьями салата, под тонкими ломтиками картофеля «Пай». Салат украшен перепелиными яйцами и красным виноградом, заправлен домашним майонезом.

Салат «Оливье» в старинном стиле .....1/220

Традиционный салат с бужениной, приготовленной на углях, в оригинальной подаче от шеф-повара.

Салат «Греческий» .....1/230

Традиционный салат с домашней брынзой.

Сельдь под шубой праздничная .....1/220

Изысканность классическому салату придают сельдь шеф-посола в сочетании муссом из свеклы и моркови в оригинальной подаче.

Салат с домашней бужениной .....1/200

Салат с нежной бужениной приготовленной на углях, зеленью, томатами, свежими огурцами, крошкой «Пармезан» и бальзамическим кремом.

Фреш-салат с телятиной .....1/180

Легкий салат с телятиной, обжаренной в соусе «Терияки» на гриле, свежими овощами, зеленью, сыром «Пармезан», печеными овощами под пряно-оливковой заправкой.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(на выбор)

Шарлот из дикого лосося .....1/100/150/40

Филе дикого лосося готовится на углях с картофелем, цукини, томатами и икорным соусом.

Медальоны из цыплёнка .....1/100/110/50

Фермерский цыпленок в сырной корочке, подаётся с картофелем по-деревенски и сырно-чесночным соусом.

Свинина запеченная от шеф-повара .....1/230/150

Нежная свинина, запеченная с овощами, грибами, томатами и сыром, подается с картофелем «Айдахо».

Телятина с ежевичным соусом .....1/100/60/30

Филе телятины обжаренное на гриле вместе со свежими пряными травами, подается с ежевичным соусом и прованским рататумом.

Судак ладожский .....1/140/120/30

Нежное филе судака, запеченное с овощами и сыром, подается с картофельным пюре.

Индейка с соусом из вяленых томатов .....1/130/150/50

Филе индейки приготовленное на углях, подается с запеченным картофелем и шалфеем под соусом из вяленых томатов и кураги.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА .....1/60

## НАПИТКИ

(на 1 персону)

Морс клюквенный 0,5 л.

Минеральная вода (газ., не газ.) 0,25 л

## АЛКОГОЛЬ

На выбор

Настойка-0,25 л

(Хреновуха, Лимончелло, Клюква, Сезонная)

Водка-0,25 л, Шампанское-0,375 л, Вино-0,375 л



**GAGARIN**

📍 ПР. МОЛОДЕЖНЫЙ, 12А

🌐 [gagarinclub-nn.ru](http://gagarinclub-nn.ru)

☎ 2-555-333