

Банкетне меню

**Ціни на страви та послуги вказані на день оформлення замовлення.
 Вартість страв та послуг може бути змінена,
 та визначається на момент їх надання.**

№	Найменування страв та напоїв	Порція (Вихід)	Ціна, грн.	Можна дозамовити під час банкету
Холодні закуски				
М'ясні холодні закуски				
1	Домашні копченості <i>(балик копчений, ковбаса копчена, ковбаса гуцульська, підчеревина, хлібець м'ясний, хрін)</i>	250/30	450.00	x
2	М'ясні делікатеси з печі <i>(ковбаса домашня, буженина, курячий рулет, хлібець м'ясний, гірчиця)</i>	250/30	460.00	x
3	М'ясна дієтична тарілка <i>(шинка індича, пастрома індича, курячий рулет з сиром, курячий рулет з грибами, гірчиця)</i>	200/30	445.00	x
4	Три види сала <i>(сало копчене, сало з перцем, сало з часником, гірчиця)</i>	150/30	306.00	x
5	Сало з часником	100	160.00	x
6	Буженина	100	248.00	x
7	Пастрома індича	100	248.00	x
8	Асорті курячих рулетів <i>(з сиром, чорносливом, грибами, гірчиця)</i>	300/30	420.00	x
9	Паштет з грінками <i>(ніжний паштет з курячої печінки)</i>	150/30	258.00	x
10	Домашній холодець з курки	150/30	164.00	
11	Заливне з язиком	100/30	260.00	
12	Язик відварний з хріном та майонезом	100/30	288.00	
13	Брускети з томатами та прошуто	160	310.00	x
Рибні холодні закуски				
1	Оселедець з цибулею та грінками	100/50/50	268.00	x
2	Скумбрія сс з цибулею та грінками	100/50/50	268.00	x
3	Рибне плато <i>(лосось сс, вугор, масляна хк, грінки, масло вершкове)</i>	150/50/30	599.00	x
4	Лосось власного посолу	100/30	458.00	x
5	Шпинатні млинці з лососем та крем-сиром	200	388.00	
6	Форшмак з грусткими грінками	120/50	246.00	x

8	Млинці з червоною ікрою	30/150	425.00	
9	Заливне з судака	100	280.00	
10	Ікра червона з грінками та маслом	50/100/10	499.00	
11	Щука фарширована (від 3-х кг)	100	185.00	
12	Короп фарширований (від 3-х кг)	100	185.00	
Сирні холодні закуски				
1	Карпатські сири <i>(сири Бринза, Будз, Будз копчений, мед, горіхи)</i>	150/30	224.00	x
2	Асорті європейських сирів <i>(сири Дор блю, Пармезан, Брі, мед, горіхи)</i>	150/30	436.00	x
3	Брускети з фетою	270	268.00	x
Овочеві закуски				
1	Овочеve асорті <i>(огірок, помідор, перець болгарський)</i>	300	256.00	x
2	Мікс трав <i>(петрушка, укроп, цибуля зелена)</i>	90	164.00	x
3	Домашні соління <i>(огірок квашений, помідор квашений, капуста квашена, слива маринувана, перець асортний)</i>	500	240.00	x
4	Квашені делікатеси <i>(огірок квашений, помідор квашений, капуста квашена, морква по корейськи, перець асортний)</i>	500	240.00	x
5	Капуста квашена <i>(квашена капуста, капуста пелюстка)</i>	100	75.00	x
6	Асорті карпатських грибів <i>(гриби мариновані лисички, опеньки та шампінйони)</i>	170	295.00	x
7	Білі карпатські гриби	170	360.00	x
8	Гриби лисички мариновані	170	265.00	x
9	Маслини/оливки	100	180.00	x
10	Рулетики з баклажанів з сиром	150	254.00	
11	Рулетики з баклажанів з горіховою начинкою	150	254.00	
12	Нарізка лимону	50	35.00	x
13	Хумус	200/30	248.00	x

Салати

1	Салат Овочевий з бринзою <i>(мікс салату, огірок свіжий, помідор свіжий, перець, бринза сипуча, заправляється олією)</i>	250	256.00	x
2	Салат Грецький <i>(огірок свіжий, помідор свіжий, перець свіжий, сир фета, цибуля червона, заправляється олією)</i>	200	268.00	x
3	Салат з теплими овочами <i>(мікс салату, перець печений, баклажан печений, крем-сир, горіх волоський, соус із насіння сезаму)</i>	200	280.00	x
4	Салат з квашеної капусти та опеньок <i>(капуста квашена, гриби опеньки мариновані, цибуля ріпчата, заправляється олією)</i>	200	138.00	x
5	Гуцульський салат "Шухі" <i>(буряк печений, цибуля пасірована, гриби опеньки мариновані, горіх волоський, заправляється олією)</i>	200	140.00	x
6	Карпачо з буряка <i>(буряк запечений, мікс салату, дор блю)</i>	200	232.00	x
7	Салат Вінігрет	200	138.00	x
8	Салат "Капрезе"	250	310.00	x
9	Салат Олів'є з куркою	200	185.00	
10	Салат Олів'є з язиком	200	230.00	
11	Салат М'ясний <i>(куряче філе, язик відварний, яловичина, помідор свіжий, заправляється майонезом)</i>	250	318.00	
12	Салат з курячою печінкою <i>(мікс салату, куряча печінка, в'ялені томати, огірок свіжий, виноград, заправляється медово-гірчиною заправкою)</i>	250	338.00	x
13	Теплий салат з телятиною <i>(мікс салату, вирізка теляча, перець, в'ялені томати, заправляється соусом з насіння сезаму та гірчиці)</i>	250	478.00	x
14	Салат "Цезар" з куркою	250	356.00	x
15	Салат "Цезар" з лососем	250	388.00	x
16	Салат з тунцем <i>(мікс салатів, огірок, тунець консервований, яйце перепелине, помідор чері)</i>	200	268.00	x
17	Салат з копченим вугрем <i>(мікс салатів, вугор копчений, огірок свіжий, авокадо, томати, заправляється соусом Унагі)</i>	180	488.00	x
18	Салат з морепродуктами <i>(мікс салатів, лосось, креветки, томати, сир пармезан, заправляється медово-гірчиною заправкою)</i>	200	488.00	x
19	Салат "Шуба"	200	185.00	

Гарячі закуски				
1	Торба з грибами та куркою <i>(жульєн в млинцях)</i>	250	280.00	
2	Жульєн в кокотниці <i>(порційно)</i>	1 шт	160.00	
3	Білі гриби у сметанно-часниковому соусі	200	430.00	
4	Голубці з м'ясом	250	260.00	x
5	Голубці з грибами та овочами	250	240.00	x
6	Перець фарширований	200	260.00	
7	Долма по-вірменськи	200	348.00	
8	Крученики з грибами та сиром	200/80	348.00	x
9	Пательня асорті домашніх ковбасок <i>(2 види свинячих ковбасок, курячі сосиски, індичі сосиски, картопля, гірчиця, соління)</i>	400	570.00	x
10	Домашня ковбаса з печі зі свинини	250	430.00	x
11	Домашня куряча ковбаса з печі	220	430.00	x
12	Млинці з м'ясом	200/50	260.00	
13	Млинці з куркою та сиром	250/50	220.00	
14	Міні шашлички курячі	100	134.00	x
15	Курячі нагетси	150	188.00	x
16	Міні шашлички з лосося	100	398.00	x
17	Креветки темпура з фірмовим соусом	200/50	450.00	
18	Деруни <i>(подаються зі шкварками та смаженою цибулею)</i>	200/50/30	240.00	x
19	Деруни з грибним соусом	200/100	280.00	x
20	Сир фрі з ягідним соусом	150/50	280.00	
21	Міні шашлички овочеві	100	128.00	x
22	Хачапурі по-мегрельськи	400	342.00	x
23	Кубдарі	400	390.00	x
24	Піца Маргарита	500	295.00	x
25	Піца М'ясна	500	360.00	x
26	Піца з куркою та ананасом	500	360.00	x
27	Піца 4 сири	500	370.00	x

Пиріжки				
1	Пиріжок з картоплею	1 шт	45.00	
2	Пиріжок з капустою	1 шт	45.00	
3	Пиріжок з м'ясом	1 шт	65.00	
4	Пиріжок з джемом	1 шт	50.00	
5	Пиріжок з вишнею	1 шт	55.00	
6	Пиріжок з яблуком	1 шт	45.00	
Хліб				
1	Хлібний кошик <i>(хліб бездріжджовий)</i>	200	75.00	x
Перші страви				
1	Борщ червоний з куркою	200	178.00	x
2	Курячий бульйон	200	178.00	x
Гарячі страви з м'яса				
1	Філе міньйон	100	389.00	
2	Медальйони з телятини	100	389.00	
3	Чалагач	100	232.00	x
4	Медальйони зі свинини в беконі	100	420.00	
5	Свинні реберця під соусом барбекю	100	242.00	x
6	Окорок свинний Фламбе (від 3-х кг)	1000	1500.00	
7	Свинна рулька	1000	950.00	
8	Крильця в соусі унагі	250	248.00	x
9	Курча табака	1 шт	450.00	x
10	Крученики з грибами та сиром	200/80	348.00	
11	Запечена качка з яблуками	1000	950.00	
12	Індичка запечена <i>(від 8 кг)</i>	1000	950.00	

Гарячі страви з риби

1	Короп в кукурудзяному борошні <i>(подається цілий стейками від 300 г)</i>	100	230.00	
2	Скумбрія по-царськи (від 300 г)	100	270.00	
3	Філе скумбрії запечене <i>(подається рулетиком)</i>	100	270.00	
4	Міні шашлички з сьомги	100	398.00	
5	Філе лосося	100	398.00	
6	Судак запечений	100	310.00	
7	Кальмари в клярі	100	210.00	
8	Креветки гриль	100	315.00	
9	Рибна тарілка (лосось, судак, кальмари кільця, креветки, соус до риби)	400/50	1950.00	
10	Лосось шоу	1000	3500.00	

Гарніри

1	Картопля відварна	150	128.00	x
2	Картопляне пюре	150	128.00	x
3	Картопля по-селянськи	150	128.00	x
4	Картопля смажена з цибулею	150	128.00	x
5	Картопля смажена з лисичками	250	280.00	x
6	Картопля фрі	150	130.00	x
7	Картопля запечена з овочами	200	180.00	x
8	Картопля запечена у фользі	200	130.00	x
9	Печеня по-домашньому	300	280.00	x
10	Овочі гриль/на пару	200	260.00	x
11	Мамалига з бринзою та шкварками	150/40/40	118.00	x
12	Рис з овочами	150	138.00	x

Соуси

1	Аджика	50	50.00	x
2	Соус барбекю	50	50.00	x
3	Соус від шефа	50	50.00	x
4	Соус до риби вершковий	50	60.00	x
5	Соус креветочний	50	70.00	x
6	Соус сметанний	50	45.00	x
7	Соус грибний	50	60.00	x
8	Соус тар-тар	50	60.00	x
9	Соус ягідний	50	60.00	x
10	Гірчиця	50	30.00	x
11	Хрін	50	35.00	x
12	Сметана	50	30.00	x
13	Шкварки	50	35.00	x

Страви з тандиру			
1	Лаваш з сиром сулугуні	150	240.00
Овочі			
1	Овочеve асорті	300	330.00
2	Картопля запечена	100	85.00
3	Кукурудза	1 шт	130.00
4	Перець з бринзою	300	190.00
5	Ікра овочева	200	280.00
Свинина			
1	Шашлик з ошийка	100	260.00
2	Корейка на кісточці	100	230.00
3	Реберця свинні	100	240.00
Телятина			
1	Телятина на кісточці	100	280.00
2	Люля-кебаб з телятини	100	230.00
Баранина			
1	Баранина на кісточці	100	310.00
Птиця			
1	Шашлик з курячого філе	100	170.00
2	Шашлик з курячого стегна	100	170.00
3	Курячі крильця	100	130.00
4	Люля-кебаб з курки	100	170.00
5	Перепілка	100	220.00
Риба			
1	Скумбрія ціла	100	220.00
2	Стейк з річної форелі	100	360.00
3	Стейк стерлядь	100	420.00

<u>Десерти</u>				
1	Наполеон	1000	950.00	
2	Медовик	1000	950.00	
3	Налисники з сиром та родзинками	200	198.00	
4	Млинці з яблуками	200	148.00	
5	Млинці з вишнями	200	168.00	
6	Млинці з джемом	150	90.00	x
7	Млинці з маком	150	168.00	
8	Штрудель вишня/яблуко	250	260.00	x
9	Фруктова композиція сезонна	1000	950.00	
<u>Напої</u>				
1	Узвар	1000	140.00	x
2	Морс з журавлини	1000	190.00	x
3	Компот	1000	140.00	x
4	Сік в асортименті	1000	280.00	x
5	Вода моршинська	500	60.00	x
<u>Алкогольні напої</u>				
1	Наливка Вишняк	500	600.00	x
3	Настоянка Хріновуха	500	700.00	x
4	Настоянка Калганівка	500	600.00	x
5	Настоянка Сливовіца	500	500.00	x
6	Настоянка Бехерівка	500	900.00	x
7	Вино Алазані біле/червоне/напівсолодке	750	650.00	x
8	Вино Цинандалі біле сухе	750	650.00	x
9	Вино Сапераві червоне сухе	750	650.00	x

Фуршет

1	Канапе буженіна з корнішоном	40	45.00	
2	Канапе з баликом та томатом	40	40.00	
3	Канапе з салом та корнішоном	25	40.00	
4	Канапе з домашньою ковбасою	40	60.00	
5	Канапе з паштетом	40	40.00	
6	Канапе з сиром та виноградом	30	40.00	
7	Канапе з сиром та оливкою	30	40.00	
8	Канапе з грушею та прошуто	30	70.00	
9	Канапе черрі з моцареллою	40	45.00	
10	Канапе з оселедцем	40	45.00	
11	Канапе з сьомгою	40	80.00	
12	Канапе з вугрем	40	80.00	
13	Канапе з шпротним паштетом	40	40.00	
14	Канапе з креветкою та гуакамолє	40	80.00	
15	Канапе ікра на перепелиних яйцях	30	75.00	
16	Тарталетка з сиром та яйцем	55	65.00	
17	Тарталетка з олів'є	55	70.00	
18	Тарталетка з ікрою червоною	55	95.00	
19	Тарталетка з креветочним мусом	55	85.00	
20	Тарталетка з овочевою ікрою	55	80.00	
21	Овочева шпajка	40	55.00	
22	Фруктова шпajка	40	55.00	

Банкетне меню

№	Найменування страв та напоїв	Вага,г	Технологія приготування, ознайомлений	Готує	Примітки
Холодні закуски					
М'ясні холодні закуски					
1	Домашні копченості (балик копчений, ковбаса копчена, ковбаса гуцульська, підчеревина, хлібець м'ясний, хрін)	250/40			
2	М'ясні делікатеси з печі (ковбаса домашня, буженина, курячий рулет, пастрома індича, гірчиця)	250/40			
3	Три види сала (сало копчене, сало з перцем, сало з часником, гірчиця)	150/40			
4	Сало з часником	100			
5	Буженина	100			
6	Буженина з телятини (попереднє замовлення)	100			
7	Пастрома індича	100			
8	М'ясний рулет з сиром та чорносливом	100			
9	М'ясний рулет	100			
10	Асорті курячих рулетів (з сиром, чорносливом, грибами, гірчиця)	300/30			
11	Паштет з грінками (ніжний паштет з курячої печінки)	150/30			
12	Домашній холодець з курки	150			
13	Заливне з язиком	100			
14	Язик відварний з хріном та майонезом	100/30			
15	Тар-тар з телятини	150/30			
16	Брускети з томатами та прошуто	160			
Рибні холодні закуски					
1	Оселедець з цибулею та грінками	100/50/50			
2	Скумбрія сс з цибулею та грінками	100/50/50			
3	Рибне плато (лосось сс, вугор, масляна хк, грінки, масло вершкове)	150/50/30			
4	Лосось власного посолу	100			
5	Шпинатні млинці з лососем та крем-сиром	200			
6	Тар-тар з лосося	150/30			
7	Форшмак з грусткими грінками	120/50			
8	Паштет зі шпротів	120/50			
9	Брускети з шпротами	190			
10	Брускети з тунцем	160			
11	Млинці з червоною ікрою	30/100			
12	Заливне з судака	100			
13	Ікра червона з грінками та маслом	50/100/10			
14	Щука фарширована (від 3-х кг)	100			
15	Короп фарширований (від 3-х кг)	100			
16	Рибне суфле	100			
		Вага,г	Технологія приготування, ознайомлений	Готує	Примітки
Сирні холодні закуски					
1	Карпатські сири (сири Бринза, Будз, Будз копчений, мед, горіхи)	150/30			

2	Асорті європейських сирів (сири Дор блю, Пармезан, Брі, мед, горіхи)	150/30			
3	Брускети з фетою	270			
Овочеві закуски					
1	Овочеve асорті (огірок, помідор, перець болгарський)	300			
2	Мікс трав (петрушка, укроп, цибуля зелена)	80			
3	Домашні соління (огірок квашений, помідор квашений, капуста квашена, капуста пелюстка, перець цицак)	500			
4	Капуста квашена (квашена капуста, капуста пелюстка)	100			
5	Слива маринована	100			
6	Асорті карпатських грибів (гриби мариновані лисички та опеньки)	170			
7	Білі карпатські гриби	170			
8	Гриби лисички мариновані	170			
9	Маслини/оливки	100			
10	Рулетики з баклажанів з гострою начинкою	150			
11	Нарізка лимону	50			
12	Хумус	150/30			
13	Лобіо	150/30			
14	Квасоля толочена	200			

		Вага,г	Технологія приготування, ознайомлений	Готує	Примітки
Салати					
1	Салат Овочевий з бринзою (мікс салату, огірок свіжий, помідор свіжий, перець, бринза сипуча, заправляється олією)	250			
2	Салат Грецький (огірок свіжий, помідор свіжий, перець свіжий, сир фета, цибуля червона, заправляється олією)	200			
3	Салат з теплими овочами (мікс салату, перець печений, баклажан печений, крем-сир, горіх волоський, соус із насіння сезаму)	200			
4	Салат з квашеної капусти та опеньок (капуста квашена, гриби опеньки мариновані, цибуля ріпчата, заправляється олією)	200			
5	Гуцульський салат "Шухі" (буряк печений, цибуля пасірована, гриби опеньки мариновані, горіх волоський, заправляється олією)	200			
6	Карпачо з буряка (буряк запечений, мікс салату, дор блю)	200			
7	Салат Вінігрет	200			
8	Салат "Здоров'я" (буряк, огірок, морква, авокадо, мікс салату, заправляється олією)	200			
9	Салат Олів'є з куркою	200			
10	Салат Олів'є з язиком	200			

11	Салат М'ясний (куряче філе, язик відварний, яловичина, помідор свіжий, заправляється майонезом)	250			
12	Салат з курячою печінкою (мікс салату, куряча печінка, в'ялені томати, огірок свіжий, виноград, заправляється медово-гірчиною заправкою)	250			
13	Теплий салат з телятиною (мікс салату, вирізка теляча, перець, в'ялені томати, заправляється соусом з насіння сезаму та гірчиці)	250			
14	Салат з язиком та маринованими опеньками (мікс салату, язик відварний, гриби опеньки мариновані, помідори черрі, в'ялені томати, огірок свіжий, заправляється соусом з сезаму)	200			
15	Салат "Цезар" з куркою	250			
16	Салат "Цезар" з лососем	250			
17	Салат з креветкою (мікс салатів, авокадо, креветки, помідор чері, сир брі, заправляється оливковою олією)	180			
18	Салат з тунцем (мікс салатів, огірок, авокадо, тунець консервований, яйце перепелине, помідор чері)	200			
19	Салат з копченим вугрем (мікс салатів, вугор копчений, огірок свіжий, авокадо, томати, заправляється соусом Унагі)	180			
20	Салат з морепродуктами (мікс салатів, мідії, креветки, томати, сир пармезан, заправляється медово-гірчиною заправкою)	200			
21	Салат "Шуба"	200			

		Вага,г	Технологія приготування, ознайомлений	Готує	Примітки
Гарячі закуски					
1	Торба з грибами та куркою (жульєн в млинцях)	250			
2	Жульєн в кокотниці (порційно)	1 шт			
3	Голубці з м'ясом	250			
4	Голубці з грибами та овочами	250			
5	Перець фарширований	200			
6	Долма по-вірменськи	200			
7	Крученики з грибами та сиром з грибним соусом	200			
8	Крученики з чорносливом в паніровці	150			
9	М'ясний рулет з сиром та чорносливом	100			
10	М'ясний рулет	100			
11	Асорті ковбасок (баварські, нюрнберзькі, мисливські)	400			
12	Домашня ковбаса смажена	100			
13	Млинці з м'ясом	200			
14	Млинці з язиком	200			
15	Міні шашлички курячі	100			
16	Курячі нагетси	150			

17	Міні шашлички з лосося	100			
18	Креветки темпура з фірмовим соусом	200/50			
19	Деруни (подаються зі шкварками та смаженою цибулею)	200/50/30			
20	Деруни з грибним соусом	200/100			
21	Сир фрі з ягідним соусом	150/50			
22	Міні шашлички овочеві	100			
23	Хачапурі по-мегрельськи	400			
24	Кубдарі	400			
25	Піца Маргарита	500			
26	Піца М'ясна	500			
27	Піца з куркою та ананасом	500			
28	Піца 4 сири	500			

		Вага,г	Технологія приготування, ознайомлений	Готує	Примітки
Пиріжки					
1	Пиріжок з картоплею	1 шт			
2	Пиріжок з капустою	1 шт			
3	Пиріжок з м'ясом	1 шт			
4	Пиріжок з джемом	1 шт			
5	Пиріжок з вишнею	1 шт			
6	Пиріжок з яблуком	1 шт			
Хліб					
1	Хлібний кошик	200			
Перші страви					
1	Борщ червоний	200			
2	Курячий бульйон	200			
3	Грибна юшка	200			
4	Уха по-царськи	200			
Гарячі страви з м'яса					
1	Філе міньйон	100			
2	Медальйони з телятини	100			
3	Телятина на кісточці	100			
4	Буженина	100			
5	Буженина з телятини (попереднє замовлення)	100			
6	М'ясний рулет з сиром та чорносливом	100			
7	М'ясний рулет	100			
8	Свинні реберця під соусом барбекю	100			
9	Асорті ковбасок (баварські, нюрнберзькі, мисливські)	400			
10	Окорок свинний Фламбе (від 3-х кг)	1000			
11	Свинна рулька	1000			
12	Баранина на кісточці	100			
13	Крильця в соусі унагі	250			
14	Крильця бафало	250			

15	Курча табака	1 шт			
16	Крученики з чорносливом	150			
17	Крученики з грибами та сиром з грибним соусом	200			
18	Філе курки під апельсиновим соусом	100			
19	Запечена качка з яблуками	1000			
20	Качка в пиві	1000			
21	Індичка запечена (від 8 кг)	1000			
		Вага,г	Технологія приготування, ознайомлений	Готує	Примітки
Гарячі страви з риби					
1	Короп в кукурудзяному борошні (подається цілий стейками від 300 г)	100			
2	Судак запечений	100			
3	Скумбрія філе запечене	100			
4	Скумбрія по-царськи (від 300 г)	100			
5	Філе скумбрії з печі під соусом (подається рулетиком)	100			
6	Міні шашлички з сьомги	100			
7	Стейк лосося	100			
8	Стейк сома	100			
9	Стейк масляна	100			
10	Кальмари в клярі	100			
11	Креветки гриль	100			
Гарніри					
1	Картопля відварна	150			
2	Картопляне пюре	150			
3	Картопля по-селянськи	150			
4	Картопля смажена з цибулею	150			
5	Картопля смажена з лисичками	250			
6	Картопля фрі	150			
7	Картопля запечена з овочами	200			
8	Картопля запечена у фользі	200			
9	Печеня по-домашньому	300			
10	Овочі гриль/на пару	200			
11	Мамалига з бринзою та шкварками	150/40/40			
12	Рис з овочами	150			
Соуси					
1	Аджика	50			
2	Барбекю	50			
3	Соус від шефа	50			
4	Гірчиця	50			
5	Хрін	50			
6	Тартар	50			
7	Ткемалі	50			
8	Сметана	50			

9	Шкварки	50			
		Вага,г	Технологія приготування, ознайомлений	Готує	Примітки

Страви з тандиру

1	Лаваш з сиром сулугуні	150			
Овочі					
1	Овочеve асорті	300			
2	Картопля запечена	100			
3	Кукурудза	1 шт			
4	Перець з бринзою	300			
5	Ікра овочева	200			
Свинина					
1	Шашлик з ошийка	100			
2	Корейка на кісточці	100			
3	Реберця свинні	100			
Телятина					
1	Телятина на кісточці	100			
2	Люля-кебаб з телятини	100			
Баранина					
1	Баранина на кісточці	100			
Птиця					
1	Шашлик з курячого філе	100			
2	Шашлик з курячого стегна	100			
3	Курячі крильця	100			
4	Люля-кебаб з курки	100			
5	Перепілка	100			
Риба					
1	Скумбрія ціла	100			
2	Стейк з річної форелі	100			
3	Стейк стерлядь	100			

		Вага,г	Технологія приготування, ознайомлений	Готує	Примітки
--	--	--------	---------------------------------------	-------	----------

Десерти

1	Наполеон	1000			
2	Медовик	1000			
3	Налисники з сиром та родзинками	200			
4	Млинці з яблуками	200			
5	Млинці з вишнями	200			
6	Млинці з джемом	150			
7	Млинці з маком	150			
8	Штрудель вишня/яблуко	250			
9	Фруктова композиція сезонна	1000			

Напої

1	Узвар	1000		
2	Морс з журавлини	1000		
3	Компот	1000		
4	Сік в асортименті	1000		
5	Вода моршинська	500		
Алкогольні напої				
1	Вино домашнє крафтове червоне сухе	1000		
2	Наливка Вишняк	500		
3	Наливка Лімончело	500		
4	Настоянка Хріновуха	500		
5	Настоянка Калганівка	500		
6	Настоянка Клюківка	500		
7	Настоянка Кропива	500		
8	Настоянка Кава	500		
9	Настоянка Дуб	500		
10	Настоянка Сливовіца	500		
11	Вино Алазанська долина біле/червоне напівсолодке	750		
12	Вино Цинандалі біле сухе	750		
13	Вино Сапераві червоне сухе	750		

		Вага,г	Технологія приготування, ознайомлений	Готує	Примітки
Фуршет					
1	Канапе буженіна з корнішоном	40			
2	Канапе з баликом та томатом	40			
3	Канапе з салом та корнішоном	25			
4	Канапе з домашньою ковбасою	40			
5	Канапе з паштетом	40			
6	Канапе з сиром та виноградом	30			
7	Канапе з сиром та оливкою	30			
8	Канапе з грушею та прошуто	30			
9	Канапе черрі з моцареллою	40			
10	Канапе з оселедцем	40			
11	Канапе з сьомгою	40			
12	Канапе з вугрем	40			
13	Канапе з шпротним паштетом	40			
14	Канапе з креветкою та гуакамолє	40			
15	Канапе ікра на перепелиних яйцях	30			
16	Тарталетка з сиром та яйцем	55			
17	Тарталетка з олів'є	55			
18	Тарталетка з ікрою червоною	55			
19	Тарталетка з креветочним мусом	55			
20	Тарталетка з овочевою ікрою	55			
21	Овочева шпажка	40			

22	Фруктова шпажка	40			
----	------------------------	----	--	--	--