

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 (балик копчений, ковбаса копчена, ковбаса гуцульська, підчеревина, хлібець м'ясний, хрін)	250/30	480.00	x
2	М'ясні делікатеси з печі (ковбаса домашня, буженина, курячий рулет, хлібець м'ясний, гірчиця)	250/30	480.00	x
3	М'ясна дієтична тарілка (шинка індича, пастрома індича, курячий рулет з сиром, курячий рулет з грибами, гірчиця)	200/30	510.00	x
4	"Мрія Патріота" (сало копчене, сало з перцем, сало з часником, гірчиця)	150/30	326.00	x
5	Український енергетик (сало з часником)	100	180.00	x
6	Буженина	100	248.00	x
7	Пастрома індича	100	248.00	x
8	Асорті курячих рулетів (з сиром, чорносливом, грибами, гірчиця)	300/30	470.00	x
9	Паштет з грінками (ніжний паштет з курячої печінки)	150/30	278.00	x
10	Домашній холодець з курки	150/30	188.00	
11	Заливне з язиком	100/30	290.00	
12	Язик відварний з хріном та майонезом	100/30	296.00	
13	Брускети з томатами та прошуто	160	330.00	x
Рибні холодні закуски				
1	Оселедець з цибулею та грінками	100/50/50	288.00	x
2	Скумбрія сс з цибулею та грінками	100/50/50	298.00	x
3	Рибне плато (лосось сс, вугор, масляна хк, грінки, масло вершкове)	150/50/30	618.00	x
4	Лосось власного посолу	100/30	468.00	x
5	Шпинатні млинці з лососем та крем-сиром	200	398.00	
6	Форшмак з грусткими грінками	120/50	288.00	x

8	Млинці з червоною ікрою	30/150	620.00	
9	Заливне з судака	100	326.00	
10	Ікра червона з грінками та маслом	50/100/10	590.00	
11	Щука фарширована (від 3-х кг)	100	195.00	
12	Короп фарширований (від 3-х кг)	100	195.00	
Сирні холодні закуски				
1	карпатські сири з полонини (сири Бринза, Будз, Будз копчений, мед, горіхи)	150/30	256.00	x
2	Сири зі скрині Князя (сири Дор блю, Пармезан, Брі, мед, горіхи)	150/30	436.00	x
3	Брускети з фетою	270	288.00	x
Овочеві закуски				
1	Овочеве асорті (огірок, помідор, перець болгарський)	300	276.00	x
2	Мікс трав (петрушка, укроп, цибуля зелена)	90	188.00	x
3	Домашні соління (огірок квашений, помідор квашений, капуста квашена, слива маринована, перець гострий)	500	260.00	x
4	Квашені делікатеси (огірок квашений, помідор квашений, капуста квашена, морква по-корейськи, перець гострий)	500	260.00	x
5	Капуста квашена (квашена капуста, капуста пелюстка)	100	85.00	x
6	карпатський грибний кошик (гриби мариновані лисички, опеньки та шампіньйони)	170	366.00	x
7	Гриби білі мариновані з Карпатських вершин	170	390.00	x
8	Гриби лисички мариновані з Карпатських лісів	170	326.00	x
9	Маслини/оливки	100	210.00	x
10	Рулетики з баклажанів з сиром	150	264.00	
11	Рулетики з баклажанів з горіховою начинкою	150	264.00	
12	Нарізка лимону	50	35.00	x
13	Хумус	200/30	258.00	x



Салати

1	Літній салат з бринзою (мікс салату, огірок свіжий, помідор свіжий, перець, бринза сипуча, заправляється олією)	250	288.00	x
2	Салат Грецький (огірок свіжий, помідор свіжий, перець свіжий, сир фета, цибуля червона, заправляється олією)	200	298.00	x
3	Салат з теплими овочами (мікс салату, перець печений, баклажан печений, крем-сир, горіх волоський, соус із насіння сезаму)	200	316.00	x
4	Салат з квашеної капусти та опеньок (капуста квашена, гриби опеньки мариновані, цибуля ріпчата, заправляється олією)	200	188.00	x
5	Гуцульський салат "Шухі" (буряк печений, цибуля пасірована, гриби опеньки мариновані, горіх волоський, заправляється олією)	200	190.00	x
6	Карпачо з буряка (буряк запечений, мікс салату, дор блю)	200	288.00	x
7	Салат Вінігрет	200	178.00	x
8	Салат "Капрезе" (сир моцарелла, помідори, соус песто)	250	336.00	x
9	Салат Олів'є з куркою	200	210.00	
10	Салат Олів'є з язиком	200	260.00	
11	Салат М'ясний (куряче філе, язик відварний, яловичина, помідор свіжий, заправляється майонезом)	250	348.00	
12	Овочева симфонія з печінкою вогняного птаха (мікс салату, куряча печінка, в'ялені томати, огірок свіжий, виноград, заправляється медово-гірничною заправкою)	250	348.00	x
13	Теплий салат з телятиною (мікс салату, вирізка теляча, перець, в'ялені томати, заправляється соусом з насіння сезаму та гірчиці)	250	488.00	x
14	Салат від Козака Цезаренко (салат, який підкорив увесь світ. Салат з відважним характером - соковите куряче філе, бекон, хрусткі сухарики та пікантний соус, що підкорюють серця гурманів по всьому світу)	250	346.00	x
15	Салат від Рибака Цезаренко (салат з ніжним лососем, хрусткими сухариками та пікантним соусом - смак пригоди та відваги на столі справжніх героїв)	250	398.00	x
16	Салат Морський трофей (мікс салатів, огірок, тунець консервований, яйце перепелине, помідор чері)	200	278.00	x
17	Салат з копченим вугрем (мікс салатів, вугор копчений, огірок свіжий, авокадо, томати, заправляється соусом Унагі)	180	488.00	x
18	Салат з морепродуктами (мікс салатів, лосось, креветки, томати, сир пармезан, заправляється медово-гірничною заправкою)	200	488.00	x

19	Салат "Шуба"	200	210.00	
----	--------------	-----	--------	--

Гарячі закуски				
1	Торба з грибами та куркою <i>(жульєн в млинцях)</i>	250	290.00	
2	Жульєн в кокотниці <i>(порційно)</i>	1 шт	180.00	
3	Білі гриби у сметанно-часниковому соусі	200	460.00	
4	Голубці з м'ясом <i>(томлені в печі)</i>	250	280.00	x
5	Голубці з грибами	250	280.00	x
6	Перець фарширований	200	290.00	
7	Долма по-вірменськи	200	348.00	
8	Крученики з грибами та сиром	200/80	368.00	x
9	Пательня асорті домашніх ковбасок <i>(2 види свинячих ковбасок, курячі сосиски, індичі сосиски, картопля, гірчиця, редіска)</i>	400	590.00	x
10	Домашня ковбаса з печі зі свинини	250	490.00	x
11	Домашня куряча ковбаса з печі	220	460.00	x
12	Млинці з м'ясом	200/50	280.00	
13	Млинці з куркою та сиром	250/50	280.00	
14	Міні шашлички курячі	100	148.00	x
15	Курячі нагетси	150	226.00	x
16	Міні шашлички з лосося	100	410.00	x
17	Креветки темпура з фірмовим соусом	200/50	470.00	
18	Бабусині деруни <i>(подаються зі шкварками та смаженою цибулею)</i>	200/50/30	260.00	x
19	Деруни з соусом з білих грибів	200/100	298.00	x
20	Сир фрі з ягідним соусом	150/50	315.00	
21	Міні шашлички овочеві	100	138.00	x
22	Хачапурі по-мегрельськи	400	370.00	x
23	Кубдарі	400	410.00	x
24	Піца Маргарита	500	330.00	x
25	Піца М'ясна	500	390.00	x
26	Піца з куркою та ананасом	500	390.00	x
27	Піца 4 сири	500	390.00	x

Пиріжки				
1	Пиріжок з картоплею	1 шт	50.00	
2	Пиріжок з капустою	1 шт	50.00	
3	Пиріжок з м'ясом	1 шт	70.00	
4	Пиріжок з джемом	1 шт	60.00	
5	Пиріжок з вишнею	1 шт	60.00	
6	Пиріжок з яблуком	1 шт	60.00	
Хліб				
1	Хлібний кошик (хліб бездріжджовий)	200	80.00	x
Перші страви				
1	Борщ червоний з куркою	200	188.00	x
2	Курячий бульйон	200	188.00	x
Гарячі страви з м'яса				
1	Філе міньйон	100	489.00	
2	Медальйони з телятини	100	489.00	
3	Ніжна телятина в винному соусі	500	650.00	
4	Чалагач (Свинна корейка)	100	265.00	x
5	Медальйони зі свинини в беконі	100	420.00	
6	Свинні реберця під соусом барбекю	100	265.00	x
7	Реберця з чорносливом	300	488.00	
8	Шпундра (томлені реберця в буряковому квасі)	400	432.00	
9	Окорок свинний Фламбе (від 3-х кг)	1000	2000.00	
10	Свинна рулька	1000	950.00	
11	Крильця в солодкому соусі	250	268.00	x
12	Курча табака	1 шт	450.00	x
13	Крученики з грибами та сиром	200/80	368.00	
14	Запечена качка з яблуками	1000	990.00	
15	Індичка запечена (від 8 кг)	1000	1150.00	

Гарячі страви з риби

1	Короп по-селянськи в кукурудзяному борошні	100	260.00	
2	Скумбрія по-царськи (від 300 г)	100	310.00	
3	Філе скумбрії запечене	100	310.00	
4	Міні шашлички з сьомги	100	410.00	
5	Атлантична мрія (філе лосося)	100	410.00	
6	Судак запечений	100	340.00	
7	Кальмари в клярі	100	220.00	
8	Креветки гриль	100	330.00	
9	Рибна тарілка (лосось, судак, кальмари кільця, креветки, соус до риби)	400/50	2100.00	
10	Лосось шоу	1000	4000.00	

Гарніри

1	Картопля відварна	150	148.00	x
2	Картопляне пюре	150	148.00	x
3	Картопля по-селянськи	150	148.00	x
4	Картопля смажена з цибулею	150	148.00	x
5	Картопля смажена з лисичками	250	296.00	x
6	Картопля фрі	150	150.00	x
7	Картопля запечена з овочами	200	210.00	x
8	Картопля запечена у фользі	200	150.00	x
9	Печеня по-домашньому	300	296.00	x
10	Овочі гриль/на пару	200	290.00	x
11	Мамалига з бринзою та шкварками	150/40/40	168.00	x
12	Рис з овочами	150	168.00	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	50	60.00	x
5	Соус креветочний	50	70.00	x
6	Соус сметанный	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	260.00
Овочі			
1	Овочеве асорті	300	460.00
2	Картопля запечена	100	85.00
3	Кукурудза	1 шт	150.00
4	Перець з бринзою	300	190.00
5	Ікра овочева	200	320.00
Свинина			
1	Шашлик з ошийка	100	280.00
2	Корейка на кісточці	100	280.00
3	Реберця свинні	100	260.00
Телятина			
1	Телятина на кісточці	100	290.00
2	Люля-кебаб з телятини	100	250.00
Баранина			
1	Баранина на кісточці	100	330.00
Птиця			
1	Шашлик з курячого філе	100	180.00
2	Шашлик з курячого стегна	100	180.00
3	Курячі крильця	100	140.00
4	Люля-кебаб з курки	100	180.00
5	Перепілка	100	230.00
Риба			
1	Скумбрія ціла	100	260.00
2	Стейк з річної форелі	100	390.00
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	236.00	
4	Млинці з яблуками	200	188.00	
5	Млинці з вишнями	200	188.00	
6	Млинці з джемом	150	110.00	x
7	Млинці з маком	150	188.00	
8	Штрудель вишня/яблуко	250	280.00	x
9	Фруктова композиція сезонна	1000	950.00	
<u>Напої</u>				
1	Узвар	1000	160.00	x
2	Морс з журавлини	1000	220.00	x
3	Компот	1000	180.00	x
4	Сік в асортименті	1000	300.00	x
5	Вода моршинська	500	65.00	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	700.00	x
8	Вино Цинандалі біле сухе	750	700.00	x
9	Вино Сапераві червоне сухе	750	700.00	x

Фуршет				
1	Канапе буженіна з корнішоном	40	55.00	
2	Канапе з баликом та томатом	40	55.00	
3	Канапе з салом та корнішоном	25	50.00	
4	Канапе з домашньою ковбасою	40	60.00	
5	Канапе з паштетом	40	45.00	
6	Канапе з сиром та виноградом	30	45.00	
7	Канапе з сиром та оливкою	30	45.00	
8	Канапе з грушею та прошуто	30	80.00	
9	Канапе черрі з моцареллою	40	50.00	
10	Канапе з оселедцем	40	55.00	
11	Канапе з сьомгою	40	80.00	
12	Канапе з вугрем	40	90.00	
13	Канапе з креветкою та гуакамолє	40	95.00	
15	Тарталетка з сиром та яйцем	55	75.00	
16	Тарталетка з олів'є	55	80.00	
17	Тарталетка з ікрою червоною	55	105.00	
18	Тарталетка з овочевою ікрою	55	105.00	
19	Овочева шпажка	40	65.00	
20	Фруктова шпажка	40	65.00	

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	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	Овочева 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	Рулетки 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
<u>Салати</u>					
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	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			
		Вара,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			
		Вара,г	Технологія приготування, ознайомлений	Готує	Примітки
Страви з тандиру					
1	Лаваш з сиром сулугуні	150			
Овочі					
1	Овочеве 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
<u>Десерти</u>					
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			
<u>Напої</u>					
1	Узвар	1000			
2	Морс з журавлини	1000			
3	Компот	1000			
4	Сік в асортименті	1000			
5	Вода моршинська	500			
<u>Алкогольні напої</u>					
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			

			Вара,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			