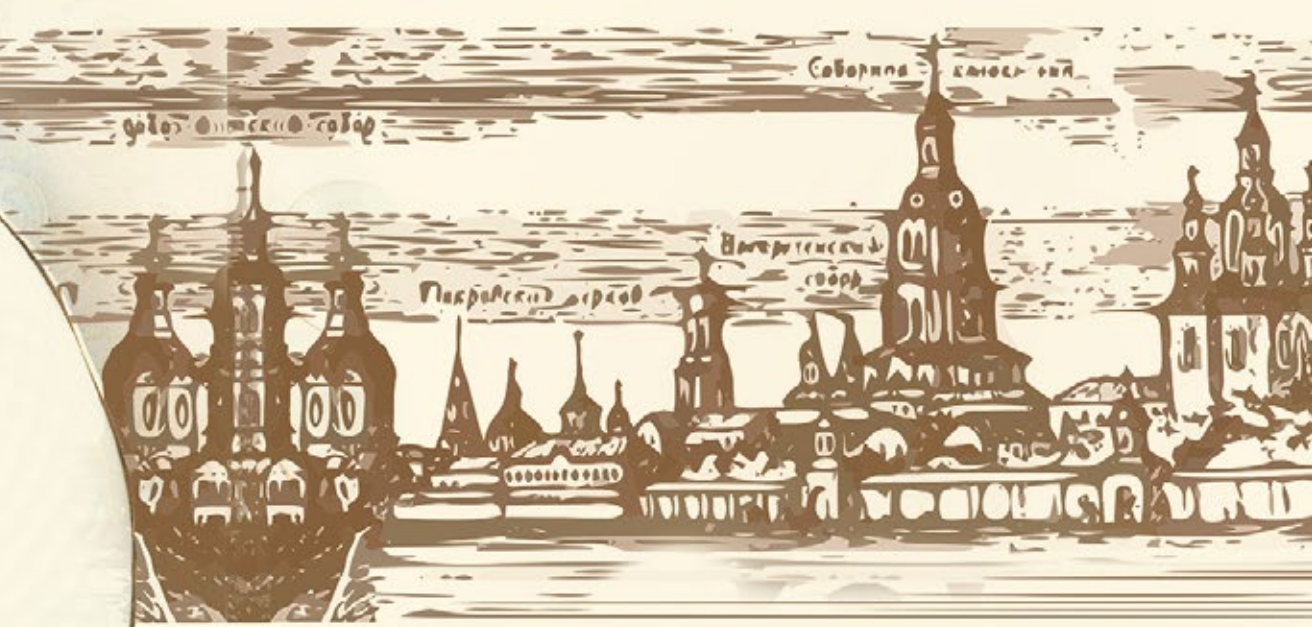


ХЛЫНОВ

зал торжеств ресторан деловой центр



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Ассорти фруктовое по сезону

1 050

840



Тарелка сыров разных (Четыре вида сыра с виноградом, грецкими орехами и медом)

205

480



Вятские соленья с моченой брусникой (капуста квашеная белокочанная, огурчики малосольные, помидорки маринованные)

190

195



Свежие овощи с букетом зелени (огурчики свежие, помидорки, перец сладкий, редис, зелень)

175

220



Отварной язык с хреном, горчицей и зеленью 395
130



Буженина по-хлыновски с хреном и горчицей 295
130



Террин из курицы с трюфельным маслом, печеным перцем, вяленными томатами и спаржей 460
150/20



Тарелка мясных деликатесов (буженина домашняя, язык отварной, балык сыровяленый, сырокопченая колбаса с зеленью) 405
160



Рулетки из цукини с беконом и нежной моцареллой 70
25



Рулетки из баклажан с творожно-сырным кремом, грецким орехом и кинзой 70
25



Рулетки из баклажан с орехами и гранатом 70
25



Тарелка рыбных деликатесов (ассорти из лосося слабосоленого, форели копченой, балыка масляной рыбы и икры лосося) 145

695



Галантин из семги и судака с тигровой креветкой 120

430



Филе семги нежного посола в ароматных специях с лимоном 75

460



Филе копченой форели с творожным сыром и зеленью 120

495



Рулет из семги с вяленными томатами и зеленым маслом

150

595



Селедочка с отварным картофелем и маринованным лучком

150

175



Семга маринованная в свекольном соке с тимьяном и белыми перцем

80/20

460



Форшмак из сельди слабого посола с зеленым яблоком гренках бородинского хлеба

120/30/10

175



Паштет из куриной печени с печеными тостами 185
100/40



Рулет из куриной печени с творожным кремом и зеленью 190
150/15



Сало домашнее 130
105



Подкопченное сало 170
105



Шпиг "Венгерский" 135
105



Грибочки вятские - грузди с луком и сметаной 380
100/15/2



Грибочки вятские - рыжики с луком и сметаной 360
100/15/2



Грибочки вятские - опята маринованные 250
90/5



Рулетики заливные из ветчины

80/10/5

95



Заливной язычок с горчицей и хреном

110/20

255



Заливное из рубленного судака с хреном, горчицей и зеленью

100/10/5

220



Студень из трех видов мяса (сервируется ядерным хреном, горчицей)

255

240



Маслины, оливки

50

80



Лимон с сахаром

100

65

МИНИЗАКУСКИ, КАНАПЕ, ПИРОЖКИ



Трубочка слоеная с сырной закуской	25	30	⋮
Трубочка слоеная с крабовой пастой	25	30	⋮
Трубочка слоеная с ветчинной пастой	25	30	⋮
			⋮
Тортилья запеченая с черри	35	40	⋮
Тарталетка с икрой	15	115	⋮
			⋮
Хлебная корзина	200	55	⋮



Пирожки слоеные с грибами	20	25
Пирожки слоеные с мясом	20	25
Пирожки слоеные с капустой	20	20
Пирожки слоеные с курицей	20	25
Пирожки слоеные с ягодами	20	20
Пирожки слоеные с кроликом	20	40
Пирожки слоеные с семгой	20	40
Хачапури с сыром	20	25
Мини-пицца	30	35

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Жюльен Грибника - традиционный жульен с
лесными грибочками

180

100



Жюльен из курицы и шампиньонов в лаваше

180

110



Жюльен "Мясной дворик". Жульен из филе куриного
с телячьим язычком и копченым мясом в сливочном
соусе.

185

100



Люля из говядины из свинины с кавказским соусом и свежими овощами 160
100/35



Люля из курицы со свежими овощами и кавказским соусом 145
90/35



Крокеты из индейки фаршированные белыми грибами 145
80/15



Котлетки из щуки и судака с тигровой креветкой 330
90/10/5

САЛАТЫ



Салат “Греческий по классическому рецепту”

180

295



Гриль-салат с телятиной и медово-горчичной заправкой

160

450



Салат из рукколы с тигровыми креветками, соусом “Песто” и сырной стружкой

140

585



Салат “Цезарь с курицей” с подкопченной куриной грудкой, соусом “Цезарь” и гренками

160

385



Салат “Оливье с куриной грудкой, икрой лосося, корнишонами и томатами “черри”

190

255



Салат “Хлынов”. Пикантный салат из телятины с сыровяленным мясом, шампиньонами и томатами с хрустящим луком-порем.

130/5/2

275



Салат из запеченной свеклы с козым сыром, рукколой и грецкими орехами

135

395



Салат “Страчелла” с рукколой и томатами. Легкий салат с итальянским сыром.

160

420



Цезарь с беконом. Классический рецепт салата “Цезерь” с добавлением мясных чипсов.

160

320

МЯСНЫЕ БЛЮДА



Медленно томленая телятина с белыми грибами и сливочным соусом

140/25

570



Бифштекс из лосося на картофельном драннике с соусом из белых грибов

120/50/30

550



Каре молодого барашка с соусом “Розмарин” и печеными овощами

100/75/30

875



Медальоны из свинины в копченой грудинке с кунжутным и горчичным соусом 120/20/20 390



Медальоны из телятины в медово-горчичном соусе 110/60 595



Отбивная из свинины с соусом "Блючиз" 120/10/30 345

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ



Эскалоп из индейки запеченный с овощным “соусом”
и сыром моцарелла

390

220/10



Куриная грудка запеченная с южными томатами
и печеными баклажанами под соусом “Песто” и
сыром моцарелла

285

150/20



Натуральная котлета из мяса птицы, фаршированная
белыми грибами, сыром и сливочным маслом.
Подается с грибным соусом.

230

130/30/5



Руллет из куриной грудки с пряными овощами и
беконом. Подается с соусом из сливок и зернистой
горчицы.

320

140/30/10

РЫБНЫЕ БЛЮДА



Семга запеченная в ольховой бумаге

150/20

650



Филе судака в хрустящей корочке с горчичным соусом

110/25/25

450



Филе семги под грибным соусом

100/30/25

750



Дорада фаршированная "овощным жульеном" томленная в сметане

170/30/15

750

ГАРНИРЫ



Брокколи на пару с соусом “Дор Блю”

100/30

130



Овощи-гриль

120/15

130



Картофель фри с соусом из томатов

100/20/5

110



“Сливочный” рис с овощами и карри

110/10

90



Кус-кус с овощами

110/10

95



Картофельные дольки запеченные с ароматным маслом

100

95

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



Спагетти с сыром и свежими овощами

200

130



Картофельное пюре с куриными котлетами на пару

180

230



Бургер с куриной котлетой и сырным соусом

180

190



Пицца с ветчиной

450

350



Натуральное куриное филе в хрустящей панировке 215
100/30/10



Картофель фри с соусом из томатов 110
100/20/5



Пломбир с фруктовым салатом 195
180



Молочный коктейль 120
220

НАПИТКИ



КОФЕ

Эспрессо	60	60
Двойной Эспрессо	120	120
Американо	80	80
Капучино	120	100
Латте	120	110
Глясе	120	120
Латте с корицей	120	120

ЧАЙ

Чай в чайнике	400	100
Чай в ассортименте	200	50

НАПИТКИ

Морс брусничный	200	40
Морс клюквенный	200	40
Освежающий лимонад собственного приготовления	200	30

