

ХЛЫНОВ

зал торжеств ресторан деловой центр



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Ассорти фруктовое по сезону

830

970



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

205

620



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

190

250



Овощное ассорти с соусом "песто" и маслинами (огурчики свежие, черри, перец сладкий, зелень)

200

370



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

520

160



Слайсы языка и буженины с хреном и горчицей

770

160/30/40



Сало собственного приготовления (соленое, копченое, в специях)

180

155



Террин из курицы с трюфельным маслом, печеным перцем, вяленными томатами и спаржей

465

150/20



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

145

955



Галантин из семги и судака с тигровой креветкой

120

580



Филе копченой форели с творожным сыром и зеленью

120

585



Рулет из лаваша с семгой и крем-чизом

220

950



Филе семги нежного посола в ароматных специях
с лимоном

75

725



Семга маринованная в свекольном соке с тимьяном
и белыми перцем

80/20

615



Селедочка с отварным картофелем и маринован-
ным лучком

150

245



Форшмак из олюторской селедки на бородинских
тостах с маслинами

150

360



Рулетики из баклажан с творожно-сырным кремом, грецким орехом и кинзой 25 **90**



Рулетики из баклажан с орехами и гранатом 25 **80**



Паштет из куриной печени с печеными тостами 100/40 **265**



Грибочки вятские - опята маринованные 90/5 **320**



Грибочки вятские - грузди с луком и сметаной 100/15/2 **495**



Грибочки вятские - рыжики с луком и сметаной 100/15/2 **495**



Рулетики заливные из ветчины

80/10/5

170



Заливной язычок с горчицей и хреном

110/20

330



Заливное из подкопченной семги
со сливочным хреном

80/10/5

450



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

255

330



Маслины, оливки

50

150



Лимон с сахаром

100

90

МИНИЗАКУСКИ, КАНАПЕ, ПИРОЖКИ



Трубочка слоеная с сырной закуской	25	35
Трубочка слоеная с крабовой пастой	25	35
Трубочка слоеная с ветчинной пастой	25	35
Тортилья запеченая с черри	35	55
Тарталетка с икрой	15	165
Хлебная корзина	200	70



Пирожки слоеные с грибами	20	30
Пирожки слоеные с мясом	20	30
Пирожки слоеные с капустой	20	25
Пирожки слоеные с курицей	20	30
Пирожки слоеные с ягодами	20	25
Пирожки слоеные с кроликом	20	55
Пирожки слоеные с семгой	20	55
Хачапури с сыром	20	30
Мини-пицца	30	50



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен из курицы и шампиньонов в лаваше

110

240



Жюльен Грибника - традиционный жульен с лесными грибочками

100

250



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

100

250



Филе семги с тигровой креветкой, шпинатом и сыром дор блю

100

520



Люля из говядины и свинины с кавказским соусом
и свежими овощами

230

100/35



Котлетки из щуки и судака с тигровой креветкой

90/10/5

395



Крокеты из индейки фаршированные белыми
грибами

215

80/15



Жареный сулугуни со сладким чили

60/10

200



Шампиньоны запеченные с овощами, сыром и чесноком

200

50

САЛАТЫ



Салат “Греческий по классическому рецепту”

180

315



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

130/5/2

315



Салат “Ростбиф” Ростбиф с миксом салатов, вялеными томатами, свежими овощами и дижонским соусом

200

650



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

160

395



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

135

595



Салат “Оливье со слабосоленым лососем и фирменным соусом”

200

465



Салат из рукколы с гребешком и авокадо

140

650



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

150

485



Заливная семга под шубой. Всеми любимый салат из запеченных овощей с семгой в оригинальном исполнении

190

470

МЯСНЫЕ БЛЮДА



Медальоны из свинины в копченой грудинке с кунжутным и горчичным соусом

120/20/20

460



Бифштекс из лосятины на картофельном драннике с соусом из белых грибов

120/50/30

750



Отбивная из свинины с соусом "Блючиз"

120/10/30

420



Телятина томленая с овощами с добавлением красного вина. Подается с овощным пюре

130/100

865



Строганов из телятины с вешенками
и мятым картофелем

130/100

795

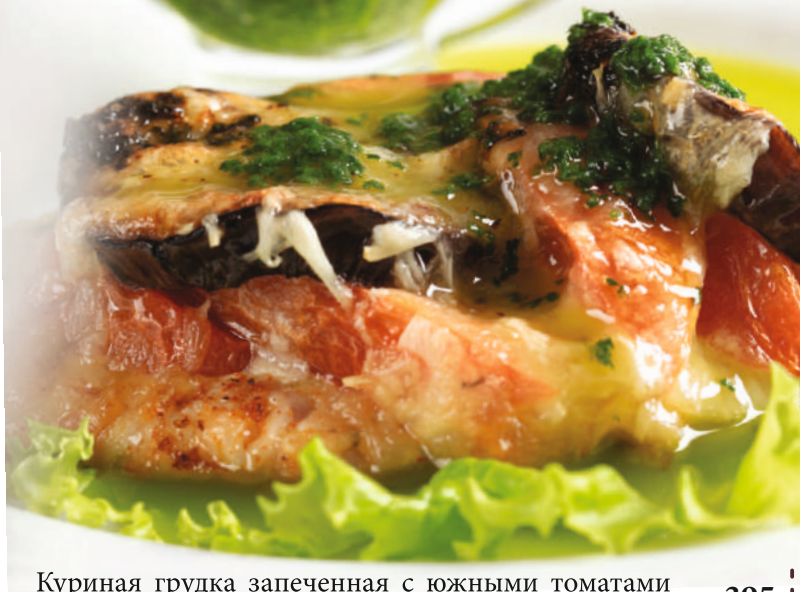


Стейк из свиной шейки с овощами гриль

150/100/30

630

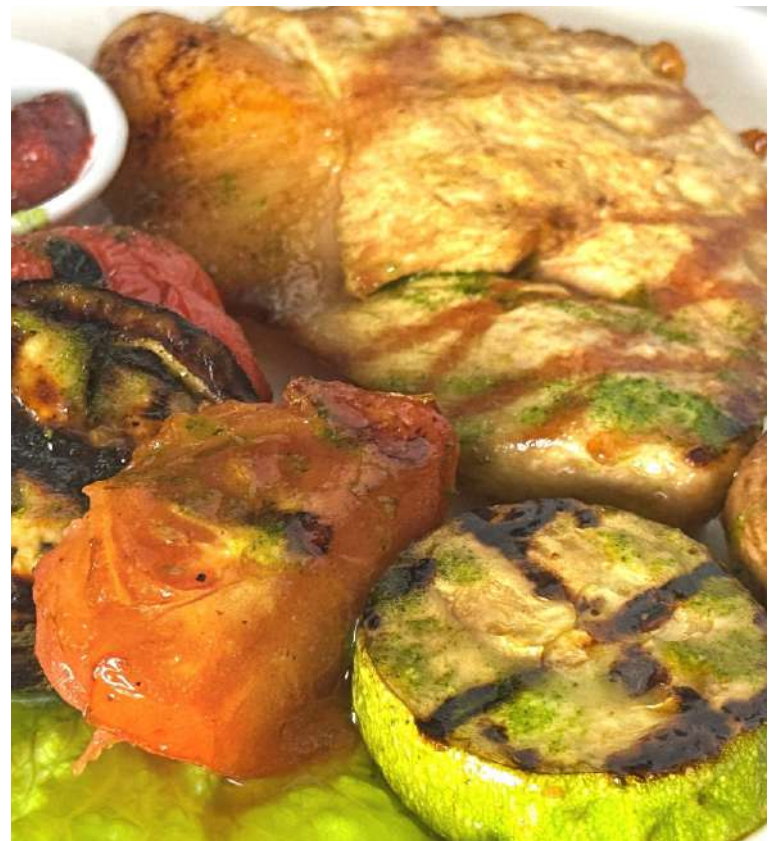
БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ



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

150/20

395



Куриная грудка с овощами гриль

100/100/30

495



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

220/10

490



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

140/30/10

420

РЫБНЫЕ БЛЮДА



Филе судака в хрустящей корочке с горчичным соусом

110/25/25

530



Филе семги под грибным соусом

100/30/25

960



Стейк из семги, запеченный под соусом Терияки

100/10

1100



Паровой рулет из судака с овощами и нори
Подается с соусом “сливочный шпинат”

100/30

380



Филе сибаса с цветным рисом и соусом “белое вино”

100/120/30

985

ГАРНИРЫ



Брокколи на пару с соусом “Дор Блю”

100/30

145



Овощи-гриль с зеленым соусом

120/15

155



Картофель фри с соусом из томатов

100/20/5

145



“Сливочный” рис с овощами и карри

110/10

165



Картофель по-деревенски
(картофельные ломтики запеченные
с грибами и сливками под сыром)

120

145



Картофельные дольки
запеченные с ароматным
маслом

100

105

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



Спагетти с сыром и свежими овощами

200

150



Картофельное пюре с куриными котлетами на пару

180

250



Бургер с куриной котлетой и сырным соусом

180

220



Пицца с ветчиной

450

420



Натуральное куриное филе в хрустящей панировке 250
100/30/10



Картофель фри с соусом из томатов 145
100/20/5



Пломбир с фруктовым салатом 250
180



Молочный коктейль 145
220



НАПИТКИ

КОФЕ

Эспрессо	60	70
Двойной Эспрессо	120	140
Американо	80	80
Капучино	120	120
Латте	120	140
Глясе	120	160
Латте с корицей	120	150

ЧАЙ

Чай в чайнике	400	120
Чай в ассортименте	200	60

НАПИТКИ

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

