

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясо

	Вес, гр.	₽
Мясное ассорти Из ветчины, двух европейских сервелатов и домашнего куриного рулета	570	1 289
Традиционный вяленый казылык	200	689
Мясное ассорти «национальное» Из домашнего куриного рулета, отварного языка, конины, говядины в/к	640	1 489

Рыба

Рыбный альянс Из семги и масляной рыбы собственного посола украшенный дольками лимона и свежей зеленью	430	1 899
Рыбное плато Из семги, филе тунца, масляной рыбы собственного посола и угря холодного копчения. В подаче с соусом из лимона и бальзамика в сочетании с душистой зеленью	570	3 379

Сыр

Ассорти из сыров Гауда, чеддер, моцарелла «баффало» с медом	500	744
Сырная коллекция Из чеддера, бри, грано подано, козьего сыра. В сопровождении меда, и винограда	510	2 099

Овощи

Овощное ассорти Из огурца, томатов, перца болгарского в сочетании со свежей зеленью	580	449
Бакинские томаты и огурцы, стебли сельдерея, спелый редис, болгарский перец Подается с букетом из свежей зелени петрушки, укропа, базилика и кинзы	820	1 569

Маринады

Вес, гр.

₽

Ассорти из маринованных овощей: Малосольных огурцов, квашеной капусты, маринованных помидор черри, украшенное зеленью	500	579
Грибное лукошко Из маринованных груздей, опят с букетом свежей зелени	500	489

Фрукты

Фруктовая ваза Из белого и красного винограда, яблок, груш, мандаринов	1900	949
«Фруктовая радуга» Из ананаса, белого и красного винограда, яблок, груш, мандаринов, в обрамлении свежих ягод	2100	2 099
Лодка из дыни Наполненная сезонными фруктами	5000	4 749

Холодные закуски

«Капрезе» Из сочных долек томатов и нежного сыра Моцарелла в сочетании с соусом «песто» и свежей зелени базилика	410	549
Аппетитная закуска Из сочных томатов, фаршированных грибами	720	689
Красная икра Подается в икорнице с аппетитными гренками (2шт.) и сливочным маслом	140	1 209
Блинчики с красной икрой Кольцами лука и сметаной	150	279
Рулетики из баклажанов с сыром	700	979
Тарталетка с красной икрой Сервированная укропом	40	149
Итальянская антипаста Из обжаренных на оливковом масле баклажанов, кабачков «цукини», болгарского перца, в подаче с бальзамическим кремом	360	734
Чукотская сельдь Собственного посола, сервированная на ломтиках отварного картофеля с маринованным красным луком	545	349

Холодные закуски

Вес, гр.

₽

Тунец Завернутый в водоросли нори, сервированный салатом из маринованного дайкона	1000	4 349
Рулетики из отварного языка с хреном	550	969
Тигровые креветки гриль С холодными соусами (чили, терияки, сальса)	540	3 249
Рулет из семги в лаваше	540	1 049
Курица в кляре	500	579
Судак в кляре	500	1 189
Семга в кляре	535	1 589
Парфе из утиной печени с клюквенным соусом	440	3 359

Салаты

Вес, гр.

₽

Салат с грейпфрутом, куриной грудкой и микс салатом	150	209
Салат из утиной грудки С мандаринами и сыром «дор-блю» и листьями рукколы	120	429
Салат из листьев рукколы, томатов черри, сыра «дор-блю» и королевскими креветками	160	1 049
Классический Оливье По старорусскому рецепту с перепелиными яйцами	150	169
Греческий салат С сыром Фета из долек свежих огурцов, помидоров и болгарского перца, украшенный кольцами репчатого лука и душистой зеленью с маслинами, заправленный оливковым маслом и винным уксусом	150	189
Салат «Цезарь» с креветками	230	959
Салат «Цезарь» с куриной грудкой	230	379
Салат «Вальдорф» С утиной грудкой, яблоком, сельдереем, грецким орехом, майонезом, утиной грудкой	225	189
Салат из соломки говяжьего языка В сочетании с болгарским перцем, корнишонами, репчатым лучком, заправленный виноградным уксусом и соком лайма, в обрамлении петрушки	150	259
Салат «Строганов» Из отварной говядины, маринованных шампиньонов, болгарского перца, листьев салата «Романо», лука порей. Заправляется белым сливочным соусом с хреном	150	329
Классический салат «Сельдь под шубой» Подается в стол на 8-10 персон	170	579
Салат «Семга под шубой» Подается в стол на 8 персон	960	2 099
Салат «Крета» Из баклажанов и кабачков цукини гриль, запеченного болгарского перца и томатов, сервируется сыром Фета, заправляется соусом песто, и украшается листьями салата и базиликом	190	369
Салат «Русский рецепт» Из отварных овощей и свежих яблок, отварной говядины и куриной грудкой, свежих и маринованных огурцов, в заправке майонезом и зеленым горошком. Сервируется креветками, куриным яйцом и листьями салата	150	279
Салат из филе индейки Свежих овощей и ветчины, сервированный на листьях салата, с добавлением свежих трав, ароматного сыра и оливкового масла	150	209

Банкетные блюда для шоу

Вес, гр.

₽

Стерлядь Маринованная в вине с овощами, приготовленная на пару	1000	4 799
Лосось запеченный целиком Подается с украшением из свежих листьев салата, цитрусов и элементами карвинга	6000	28 999
Барашек Гриль С овощами на холодном льду. Эффектное разнообразие Вашего Шоу (9-12 кг.)	10000	38 999
Осетр запеченный Фаршированный семгой	1250	6 649
Гусь или утка Фаршированные сухофруктами и свежими яблоками с апельсином, запеченные целиком, нарезанные и украшенные	1000	2 359/1 839

Горячие закуски

	Вес, гр.	₽
Воздушный Террин из курицы На соусе из свежего шпината	120	139
Филе чилийского сибаса С томатным рагу и легким сотэ из спаржи	145	1 899
Рулетики из нежной семги и мидий С нежным томатным сотэ	150	609
Сом-гриль на подушке Из бланшированных средиземноморских овощей	160	699
Осетрина, тушеная в белом вине Подается с красной икрой	105	489
Грибной жульен в сливочном соусе Сервированный в воловане из слоеного теста	90	169
Жульен из языка Сервированный в воловане из слоеного теста	95	189
Жульен из курицы, подается в воловане	95	149
Крепинет из цыпленка с луком пореем и оливками	220	269
Воздушный террин из семги Со сливочным соусом и красной икрой	120	589
Мильфё из баклажанов и курицы С тающими помидорами, сервированное итальянским фоккачо	180	169
Тутырма Национальное блюдо из говяжьей печени, легкого, сердца, языка и риса. На 8-10 персон	1000	1 189
Местная баранина Отваренная в насыщенном бульоне с овощами Подается с отварным картофелем. В стол на 8-10 персон	1000	1 699
Тушеная конина по-татарски Подается с соусом и овощами. На 8-10 персон	1250	4 499
Кыстыбый с картофелем (Татарская национальная выпечка)	150	69
Кыстыбый с пшенной крупой (Татарская национальная выпечка)	150	69
Трио мясное Горячее ассорти из свежее-приготовленного мяса утки, филе говядины, баранины. Подается в стол 8-10 персон	1000	2 589
Трио рыбное Филе средиземноморского сибаса, тигровые креветки, нежное филе семги, сервированные рисом, и соусом из лобстера. На 8-10 персон	1850	9 899

Супы

Вес, гр.

₽

Суп-крем из болгарского перца «Аквакота»	220	249
Рыбный суп «Буйабесс» На насыщенном рыбном бульоне с овощами и карри	220	279
Суп-пюре из тыквы Нежный крем из запеченной тыквы со сливками и поджаренными тыквенными семечками	220	209
Бульон с треугольником Насыщенный бульон в подаче с национальной выпечкой	280	129
Татарский национальный суп «Куллама» С фрикадельками из говядины и овощами	220	149
Шулпа с бараниной и картофелем Из местного мяса, овощей и специй	220	339
Грибной суп-крем из шампиньонов	220	179
Русская уха с осетриной	220	249
Уха из семги	220	489
Суп-крем из листьев свежего шпината	220	219
Мясная солянка сборная Подается со сметаной и долькой лимона	220	369
Суп-лапша с курицей На насыщенном бульоне с нежными ломтиками куриного филе	220	149
Харчо из баранины Насыщенный, в меру острый суп с рисом и специями	260	329
Французский луковый суп С сырными крутонами и пряными травами	330	169
Суп-крем из швейцарского сыра С крутонами из ржаного хлеба	220	339
Суп-крем из брокколи, сливок В сопровождении морских мидий	220	189

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Блюда из говядины

	Вес, гр.	₽
Стейк из нежной говяжьей вырезки С хлебными кнедлями, тигровой креветкой, соусом «красное вино» и ломтиком итальянского фокаччо	230	649
«Турнедос Опера» Говяжьи миньоны, картофель хашбраун, горячее канапе из куриной печени, помидорки «черри», и шляпки шампиньона	210	619
Филе Миньон Завернутый в бекон, картофелем «хаш» и шпинатным соусом	300	689
Закрученное в слоеное тесто филе говядины «Веллингтон» С соусом «красное вино» и картофелем «хаш»	300	769
Ростбиф Запеченный в печи, с картофелем в фольге и соусом из зернистой горчицы со сливками	450	1 099
Стейк из говядины «Форестер» С соусом и соте из свежих шампиньонов и картофельными крокетами на гарнир	205	589
Биф-строганов На подушке из картофеля «хаш», в сопровождении свеклы и корнишонов	270	389
Филе говядины На картофельном гратене с пюре из зеленого горошка	300	809
Стейк из телятины С кусочком фуа гра соусом «Красное вино», запеченным картофелем «гратен»	260	949
«Пармиджана» Запеченные с сыром Моцарелла и помидорами говяжьей стейки. Подаются с жареным картофелем, соусами «песто» и «деми-глас»	360	909
Салтимбока из телятины С ризотто «миланезе» и соусом с тимьяном	290	779
Отбитая телятина Под корочкой из фисташек, с клюквенно - вишневым соусом, и гарниром из тыквы и пшеничной крупы	270	689
Грудинка молодого ягненка Сваренная в легком бульоне, с припущенными овощами на гарнир	260	989
Баранина «Легенда» С чесночным соусом и баклажанами гриль	300	629

Блюда из говядины

Вес, гр.

₽

Руллет из баранины Запеченый под горчичной корочкой, с фенхелем и картофелем по-парижски на гарнир	260	489
Ягненок на косточке Сервированный цуккини-гриль, и чесночным соусом	305	1 589

Блюда из птицы

Куриная грудка Сервированная овощами гриль и печеным картофелем в сопровождении сливочного соуса	280	289
Утиная грудка Под апельсиновым соусом, сервированная картофельным крокетом	175	289
Запеченная утиная ножка С гарниром из ризотто и глазированной редиса с виноградом	315	789

Блюда из рыбы

Сибас/Дорадо целиком Великолепно запеченная рыба с прованскими травами и лимонно - сливочным соусом с белым вином	275	849
Нежный стейк из филе семги В сливочном соусе с коктейльными креветками и овощами. Сервируется с гарниром из микса дикого и длиннозерного риса	330	949
Палтус Запеченный под мягкой корочкой с травами, со сливочным соусом, сервированный картофелем с укропом и зеленой спаржей	260	1 689
Филе средиземноморского сибаса или дорадо Сервированное на соусе «гаспаччо» с овощным кус-кусом и цуккини гриль	295	1 099
Филе морского окуня гриль С фирменным картофельным пюре и спаржей, заправленный белым винным соусом, украшенный долькой лимона	280	469
Семга гриль с ризотто Заправленная белым соусом, оформленная лимоном, зеленью, помидорами черри и соусом бальзамико	240	789

Блюда из свинины

Вес, гр.

₽

Эстерхази Медальоны из свиной вырезки с овощами, соусом фенхелем и картофелем по-парижски на гарнир с каперсами, и отварным картофелем «нуазет» с петрушкой	260	489
Свинина на косточке гриль Сервированная запеченным картофелем и чесночным соусом	310	389
Свинные медальоны С кедровыми орешками и картофельным рости	190	459
Венский шницель С дольками отварного картофеля в сопровождении дольки сочного лимона	260	309

Гарниры

Отварной картофель	120	59
Картофель «гратен»	120	69
Картофель «хаш»	120	69
Пюре из картофеля и сельдерея	120	69
Овощи гриль Баклажаны, помидоры, цуккини, болгарский перец гриль	120	279
Сотэ из спаржи	120	349
Картофель «дюшес»	100	69
Ризотто по-милански	100	89
Картофель «айдахо»	200	149

Дополнительные услуги по оформлению стола

₽

Разделывание гуся (1 шт.)	499
Комплектация фруктового ассорти из фруктов заказчика (По согласованию с Дирекцией ООО «Корстон-Казань») (1 стол)	69
Нарезка фруктов заказчика (По согласованию с Дирекцией ООО «Корстон-Казань») (1 стол)	149
Нарезка дыни, арбуза и оформление ягодами (1 шт.)	499

ДЕСЕРТЫ

Национальные десерты

	Вес, гр.	₽
Хворост Воздушное тесто с сахарной пудрой	300	99
Татлы Руллет из пастилы	100	149
Пахлава Десерт из слоеного теста, меда и орехов	70	219
Чак-чак Из воздушного теста в меде	100	149
Талкыш калеве	25	99
Губадия Сладкий национальный пирог	50	114
Мед в сотах	50	64
Пирог «Сметанник»	750	349
Треугольник	50	59
Элиш с курицей	50	59

Десерты от кондитеров

Бисквитный торт Захер Классический австрийский торт с шоколадным бисквитом и абрикосовом желе в шоколадном гляссаже	85	89
Фруктово-йогуртовый торт	100	89
Морковный торт Бисквитно морковный торт с кремом из сыра Филадельфия	85	89
Малиновый торт Нежный малиновый мусс, бисквит с шоколадным соусом	100	109
Птичье молоко Классический торт с нежной заварной меренгой в шоколадном гляссаже	100	109
Торт Наполеон-Нежный Крем патисьер в сочетании с слоеным тестом и заварным кремом	100	119

Десерты от кондитеров

Вес, гр.

₽

Ананасовый торт	130	119
Манго мусс Вкусный десерт на шоколадно-миндальном бисквите с персиками и меренгой с малиновым кюли с базиликом	115	129
Шоколадно-фисташковый торт Фисташковый мусс на шоколадном бисквите с оттенком розмарина	110	179

Десерты от наших кондитеров

Клубничное парфэ Нежное сочетание сливочного десерта с клубникой и мятным соусом	160	169
Черничный бум с соусом на шиповнике Чернично-шоколадный мусс с соусом на шиповнике и орехами	90	129
Яблочный торт с карамельным соусом Яблоки, томленные в карамельном сиропе бисквит и яблочный мусс	120	179
Торт гурмэ Воздушный шоколадный мусс из молочного шоколада с черникой	125	209
Клюквенный десерт Освежающий десерт с легкой кислинкой в сочетании с шоколадным соусом	95	89
Клубничный торт с мятным соусом	115	179
Чиз-кейк с соусами в ассортименте	135	
- Карамельный		179
- Шоколадный		209
- Вишневый		189
Торт Бейлис Легкий мусс с белым шоколадом и вишневой кислинкой	95	139
Тирамису Классический итальянский десерт с кремом маскарпоне и бисквитными палочками савоярди на кофеном сиропе с амаретто	105	119
Миндальное пироженое С гляссажем на сгущенном молоке и кремом маскарпоне	90	169
Шоколадный кейк С малиновым соусом и кремом патисьер	110	179
Яблочный штрудель	160	169
Вишневый штрудель	210	189

Десерты от наших кондитеров

Вес, гр.

₽

Бризе с миндальным крастом Черничный эспума сорбет и фисташковый крем. Насыщенный шоколадный мусс в сочетании с черникой и ореховым соусом (при банкете до 50 человек)	115	219
Карамелизованная Панна-котта С Меренгой и малиновым сорбетом нежный сливочный десерт с оттенком малины (при банкете до 50 человек)	115	139
Соблазн Шоколадные чашки с кремом патисьер и клубникой, подается с воздушным пряным бисквитом (при банкете до 50 человек)	75	239
Цветные сны Белый и темный шоколадные муссы с сорбетом из клубники с базиликом хвойным грушевым сорбетом (при банкете до 50 человек)	260	424
Теплое фруктовое ассорти с меренгой и мороженым Яблоко, груша и ананас томленые с травами в карамельном сиропе (при банкете до 50 человек)	195	269
Десерт Аляска Клубника с мороженым на пряном бисквите с меренгой (при банкете до 50 человек)	200	309
Груша в винном соусе и кремом патисьер Теплая груша в оригинальном соусе (при банкете до 50 человек)	285	419

ЦЕНА УКАЗАНА С НДС БЕЗ УЧЕТА ОБСЛУЖИВАНИЯ
(+10%, но не менее 1800 руб. за 1 официанта)