

# **БЛЮДА для ДОСТАВКИ**

## **Холодные закуски**

<b>Наименование</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена, руб.</b>
<b>Блинчики с лососевой икрой и сыром Филадельфия</b>	<b>220</b>	<b>330-00</b>
<b>Рулетики из баклажанов (с нежным сыром и свежими овощами)</b>	<b>140/25</b>	<b>250-00</b>
<b>Рулетики из сёмги с сыром и орешками</b>	<b>170/50</b>	<b>350-00</b>
<b>Ассорти из рулетиков (баклажанов, буженины, ветчины)</b>	<b>270/75</b>	<b>350-00</b>
<b>Рулетики из ветчины с сыром</b>	<b>90/50</b>	<b>150-00</b>
<b>Рулетики из буженины с вялеными томатами</b>	<b>150</b>	<b>250-00</b>

## **Горячие блюда**

<b>Блинчики с грибным жюльеном</b>	<b>2шт/150</b>	<b>200-00</b>
<b>«Тигрица» (тигровые креветки)</b>	<b>6шт</b>	<b>450-00</b>
<b>Ассорти из морепродуктов на гриле</b>	<b>320/50</b>	<b>790-00</b>
<b>Стейк сёмги с соусом Филадельфия</b>	<b>160/50</b>	<b>550-00</b>
<b>Филе Дорады с рататуем и отварным картофелем</b>	<b>1шт/100/ 125</b>	<b>640-00</b>
<b>Конвертики из слоеного теста с курицей и грибами</b>	<b>300</b>	<b>260-00</b>
<b>Куриные рулетики «по-польски» с сыром и беконом</b>	<b>160/80</b>	<b>350-00</b>
<b>Куриные крылышки пикантные с зеленью</b>	<b>5шт/20</b>	<b>250-00</b>

<b>Шашлычки из курицы с беконом</b>	<b>2шт/150</b>	<b>250-00</b>
<b>Цыпленок «Табака» с соусом «Сацебели»</b>	<b>1шт/60</b>	<b>380-00</b>
<b>Уши свиные жареные с белыми грибами и луком</b>	<b>260</b>	<b>290-00</b>
<b>Уши свиные острые</b>	<b>200</b>	<b>200-00</b>
<b>Говядина «Сэн-Жермен»</b>	<b>150/150</b>	<b>550-00</b>
<b>Куриное филе «Ламби» жареное в кляре с овощами</b>	<b>230</b>	<b>260-00</b>
<b>Свинина запеченная с картофелем «по-русски»</b>	<b>450</b>	<b>410-00</b>

## ПИЦЦА

<b>Наименование</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена, руб.</b>
<b>Пицца «Пепперони» (с салями «Пепперони»)</b>	<b>450</b>	<b>380-00</b>
<b>Пицца «Суприм-ассорти» (с беконом, луком-порей и помидорами)</b>	<b>450</b>	<b>300-00</b>
<b>Пицца «Карнеа» (мясная)</b>	<b>470</b>	<b>310-00</b>
<b>Пицца «Маргарита» (классическая итальянская пицца)</b>	<b>300</b>	<b>210-00</b>
<b>Пицца «Кватро Формаджио» (4 сыра)</b>	<b>470</b>	<b>320-00</b>
<b>Пицца «Песто» (с ветчиной и помидорами)</b>	<b>490</b>	<b>430-00</b>
<b>Пицца «Пана» (вегетарианская, овощная)</b>	<b>350</b>	<b>250-00</b>
<b>Пицца «Лагуна» (с морепродуктами)</b>	<b>500</b>	<b>650-00</b>

## Блюда Тайской кухни

Салат «Кальмар «Джан»	210	280-00
Говядина с грибами «Фонго», соусом «Пад Тай» и гарниром из риса	300/75	510-00
Острая свинина с соусом «Киш-чи» и кокосовым молоком	300	350-00
Лапша яичная со свининой, грибами и соусом «Терияки»	300	250-00
Свинина и курица с овощами в кисло-сладком соусе	300	320-00

## Блюда Японской кухни

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Суши «Унаги» (копченый угорь)	35	60-00
Суши «Эби» (сладкая тигровая креветка)	35	110-00
Суши «Кунсей» (копченая семга) / Суши «Сяке» (свежая семга)	32 / 32	60-00 / 60-00
Гункан Икура (икра лосося)	37	80-00
Гункан Тобико (икра летучей рыбы)	37	70-00
Гункан Спайс Кани (мясо краба, соус Спайс)	37	180-00
Гункан Спайс Унаги (копченый угорь, соус Спайс)	40	100-00
Гункан Спайс Сяке (острый, со свежей семгой)	35	100-00
Гункан Спайс Кунсей (острый, с мясом краба)	35	100-00
Гункан Спайс Эби (острый, с тигровой креветкой)	35	110-00

<b>Унаги Маки</b> (копченый угорь)	110	180-00
<b>Кунчей Маки</b> (копченая семга)	100	150-00
<b>Каппа Маки</b> (свежий огурец)	100	90-00
<b>Эби Маки</b> (сладкая тигровая креветка)	100	190-00
<b>Сяке Маки</b> (свежая семга)	100	130-00
<b>Ролл Филадельфия</b> (сыр Филадельфия, свежая семга, огурец, кунжут)	170	120-00
<b>Ролл Канада</b> (угорь, сладкая тигровая креветка, огурец)	225	450-00
<b>Ролл Калифорния</b> (тобико, мясо краба, огурец)	195	350-00
<b>Ролл Бонито</b> (раковые шейки, стружка тунца, японский майонез)	170	280-00
<b>Ролл Ломбо</b> (сыр Филадельфия, раковые шейки, копченая семга, огурец)	195	250-00
<b>Ролл Лосось с сыром</b> (сыр Филадельфия, свежая семга, икра лосося)	180	190-00
<b>Ролл Эби темпура (теплый ролл)</b> с тигровой креветкой, жареной в кляре)	125	120-00
<b>Унаги темпура (теплый ролл)</b> с угрем и авокадо	215	220-00
<b>Кани темпура (теплый ролл)</b> с мясом краба	200	290-00
<b>Фуриэн темпура (теплый ролл)</b> с раковыми шейками и авокадо	200	260-00
<b>Кунсей темпура (теплый ролл)</b> с копченой семгой и авокадо	200	160-00

### **Фуршетные сеты**

<b>Сет №1 :</b>		<b>700-00</b>
Рулетики из тортильи с ветчиной (8шт/200)	2 порц.	
Канопе с телячьим языком (5шт/75)	2 порц.	
<b>Сет №2 :</b>		<b>470-00</b>
Канопе с куриным рулетиком (5шт/75)	3 порц.	
Корзиночка с черной икрой «Тобико»		

(5шт/150)	1 порц.	
<b>Сет №3:</b>		<b>950-00</b>
Корзиночка с красной икрой (5шт/140)	3 порц.	
Корзиночка с черной икрой «Тобико» (5шт/150)	1 порц.	
<b>Сет №4:</b>		<b>1250-00</b>
Канapé с угрем (5шт/70)	5 порц.	
<b>Сет №5:</b>		<b>1000-00</b>
Сервелат с острым сыром и фисташками (5шт/140)	4 порц.	
Канapé с сыром «Бри» и розовым перцем (5шт/80)	1 порц.	

### Десерты

<b>«Трюфель»</b> (Шоколадный торт, прослоенный абрикосовым джемом – лакомство для ценителей шоколада)	130/20	<b>170-00</b>
<b>«Три шоколада»</b> (В торте использованы три нежнейших шоколадных мусса из горького, молочного и белого шоколада, которые создают уникальную гармонию вкуса для сладкоежек)	150	<b>150-00</b>
<b>«Австрийский»</b> (Приготовлен по европейской технологии оригинальный белково-ореховый десерт, прослоенный заварным карамельным кремом, и полит горьким шоколадом. Подается с карамельным соусом и миндалём)	130/15/ 5	<b>150-00</b>
<b>«Флоренция»</b> (Изысканный десерт из шоколадно-карамельного мусса, песочного коржа и начинки из карамелизированных яблок)	130/20	<b>180-00</b>
<b>«Наполеон»</b> (Классический «Наполеон» из 7 слоев теста собственного производства с нежным кремом)	150/30	<b>120-00</b>