

*Dul.ear*  
RESTAURANT



Банкетное  
МЕНЮ



## Фуршет (мини закуски)



Тунец - гриль с баклажаном и соусом «Мацухису»



Камамбер с виноградом и мятой



Канопе с ветчиной, маринованным огурцом и томатами черри



Канопе с сыром, ветчиной и томатами черри



Королевская креветка с вяленным томатом и молодым кабачком



Маринованная говядина с гаспаччо и «пармезаном»



Канопе с сыром, виноградом и мятой



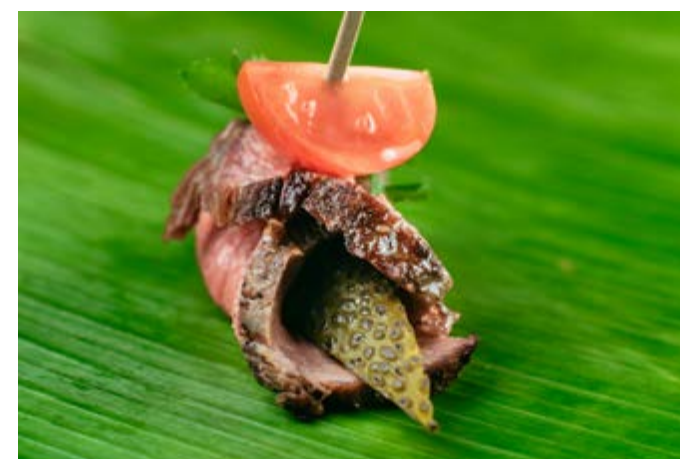
Канопе из лосося слабой соли со сливочным сыром



Тар-тар из тунца Еллоуфин с кунжутным маслом и соусом «Терияки»



Морской гребешок «Сан - жак» гриль с баклажаном



Канопе из ростбифа с корнишонами



Тартинки с красной икрой



## Холодные закуски и салаты

Порционные блюда



Мини - бутерброд с красной икрой на французском багете



Французский багет с лососем слабой соли и розовым перцем



Мусс из авокадо с тигровыми креветками в кукурузных хлопьях



Тигровая креветка с йогуртово-огуречным соусом



Острый маринованный перец с сырным муссом, курагой и орехами



Мини - овощи с гаспаччо из свежих томатов



Медальон из лосося с овощами в восточном стиле



Камчатский краб с кремом из авокадо, на гаспаччо из спелых томатов

## Большие банкетные блюда



Пармская ветчина с дыней



Стерлядь припущенная, с раками



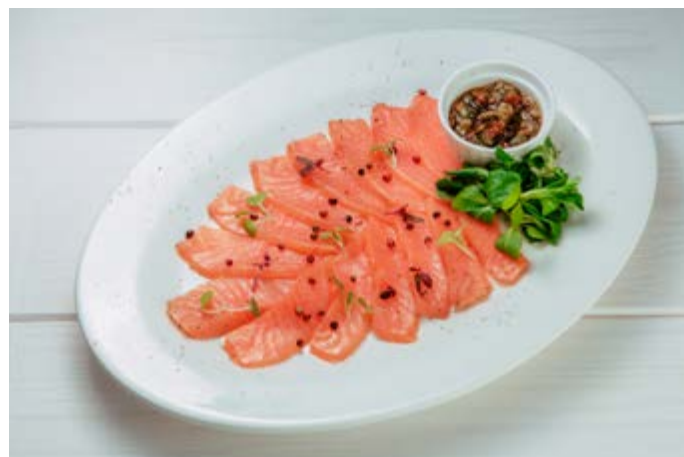
Филе лосося горячего копчения на листьях салата с йогуртовым соусом



## Рыбные закуски



Устрицы



Форель холодного копчения с дрессингом из вяленых томатов



Паровой лосось под сливочно-шпинатной глазурью



Тигровые креветки с рукколой и томатами черри



Заливное из судака



Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой



Сельдь с молодым картофелем и укропом



Лососевая икра с горячими блинами и сметаной



Копченый угорь с соусом «Унаги» и кунжутом



Стерлядь заливная с раковыми шейками и шпинатом



Туец «Еллоуфин» - гриль с баклажанами и соусом «Мацухису»



Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни





Миноги маринованные с горчичным соусом



Скумбрия горячего копчения, из собственной коптильни, с салатом из картофеля и м/с огурца



Карпаччо из говядины с пармезаном и бальзамической карамелью



Телятина на печёных овощах с заправкой из вяленых томатов



Палтус холодного копчения



Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой



Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой

## Мясные закуски



Телячий студень с печёным чесноком и хреном



Пармская ветчина с дыней и семенами аниса



Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами



Телячий язык отварной с хреном и томатами черри





Оленина холодного копчения с цитрусовым соусом и кедровыми орешками



Куриный рулет с листьями салатов и черри



Свинные уши



Вителло - тонато  
нежная телятина с соусом из тунца и каперсами

## Овощные закуски



Белорусское сало с ржаным хлебом, зелёным луком и домашней аджикой



Мясной классический микс из балыка, ветчины и салями



Рулетики из баклажан



Моцарелла с томатами



Трубочки из языка, наполненные тулузским соусом и сыром



Розовые томаты со свежими огурцами, красным луком и заправкой из грецких орехов



Свежие овощи, зелень



## Соленья



Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами



Малосольные огурчики с укропом

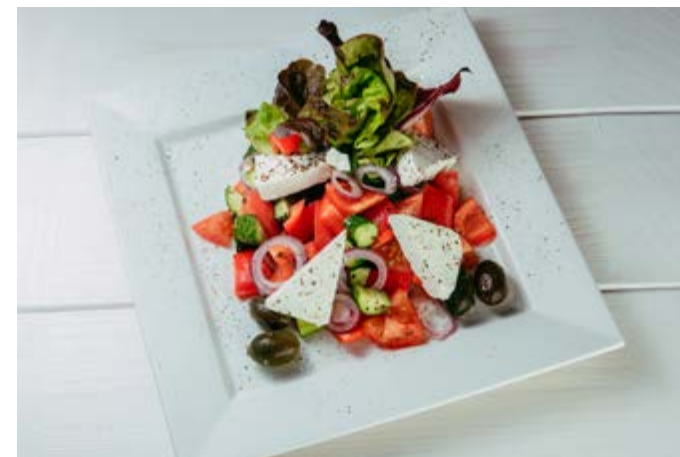


Маринованные грибы



Соленья и маринады

## Салаты



Салат «Греческий»



Салат «Оливье»



Салат «Антре де мер»



Салат с клычком горячего копчения



Салат «Кайруан» ломтики куриного филе приготовленные в медовом маринаде с кунжутом



Классический винегрет



## Салаты



Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром



Руккола и листья Мангольта



Сельдь «под шубой»

## Банкетные блюда на компанию



Свиная шея - фламбе



Запечённая индейка с брусничным соусом



Поросёнок с печёным картофелем



Запечённая утка с печёными яблоками и черносливом на квашеной капусте



Радужная форель запечённая с травами



Окорок ягнёнка с травами



## Горячие закуски



Жульен из кури с шампиньонами  
в слоёном тесте



Баклажан запеченный с моцареллой,  
свежим базиликом и спелыми томатами



Боровики томленные в сметане



Утиная печень на ореховом бисквите  
с глазированным инжиром и виноградным  
соусом



Баклажаны в «кисло - сладком» соусе

## Горячие закуски



Хачапури «имеретинский» с сыром  
«сулгуни»



Осетинский пирог с сыром и шпинатом



Фокачча



## Горячие блюда

Рыба



Радужная форель запечённая в пергаменте с черноморскими мидиями и тушёным в сливках шпинатом



Запечённая сёмга с салатом из свежего огурца и йогурта с мятой



Запечённое филе зубатки с лимонным картофельным пюре и соусом из маслин, перца чили и пряных трав



Сибас в пергаменте с голубыми мидиями с душистыми травами, белым вином и розовым перцем



Дорадо запечённая с томатами черри и свежим базиликом



Кулебяка из трёх видов рыб (сёмга, судак, зубатка) с белыми грибами и икорным соусом

## Горячие блюда

Мясо



Котлетки из новозеландского ягнёнка на косточке



Цыплёнок табака с салатом из свежего тархуна, шалота и винограда с соусом Ткемал



Куриная грудка - гриль в поленте, на креме из картофеля и кукурузы с томатной сальсой



Медальоны из говяжьей вырезки



Томлёная утиная ножка с печеным яблоком и брусничным соусом



Свиная рулька запечённая с гречишным мёдом и горчицей





Свиная корейка на косточке  
с картофелем и зелёным чесночным маслом



Шашлык из свиной шеи  
с томатным соусом и маринованным  
красным луком



Бастурма (говяжья вырезка в ореховой  
корочке) с томатным соусом  
и маринованным красным луком

## Блюда на углях

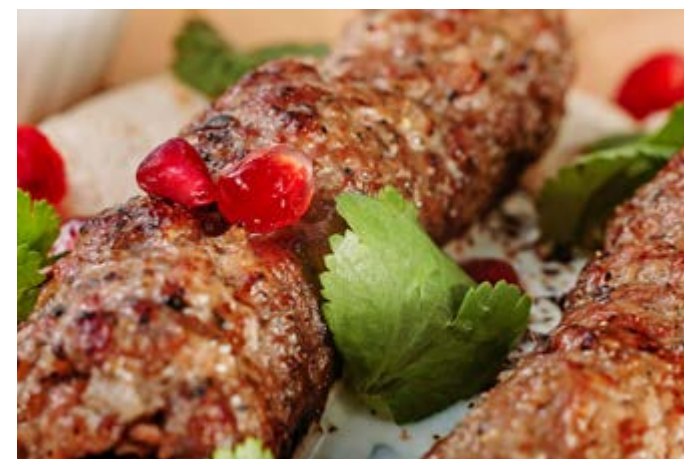
*Мясо*



Стейк из говяжьей вырезки с перечным  
соусом



Рёбрышки новозеландского ягнёнка  
с жареным сыром Сулугуни, травами и  
томатным соусом



Люля-кебаб из барашка на пите  
с огуречно - йогуртовым соусом  
и маринованным красным луком



Шашлык из куриных грудок  
с прованскими травами и томатным  
соусом

## Блюда на углях

*Рыба*



Шашлык из калмыцкого барашка  
с томатным соусом и маринованным  
красным луком



Дорадо



Сибас





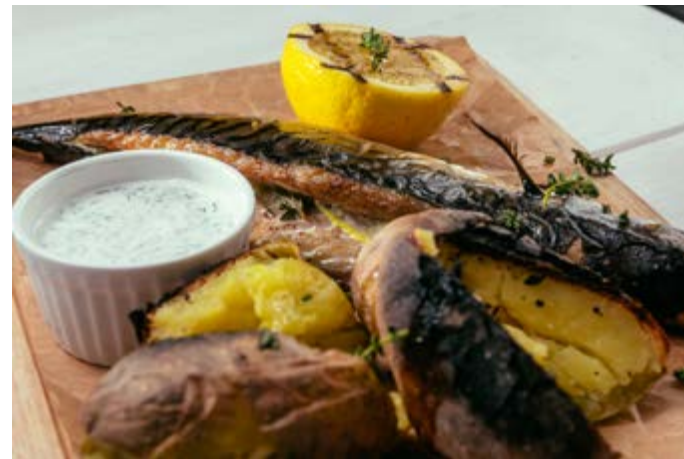
Стейк из сёмги  
с соусом Тар-тар



Шашлык из радужной форели  
с соусом Тар-тар



Шашлык из сома



Скумбрия с печёным на углях картофелем



Судак запечённый с овощами  
с молодым картофелем и мидиями в  
чугунке на углях

## Блюда на углях

на компанию



Мясное ассорти  
Шашлык из калмыцкого барашка, шашлык из  
свиной шеи, Шашлык из куриных грудок  
с прованскими травами и томатным соусом, люля-  
кебаб из барашка, соус из спелых томатов с кинзой,  
маринованный красный лук, картофель печёный  
в фольге

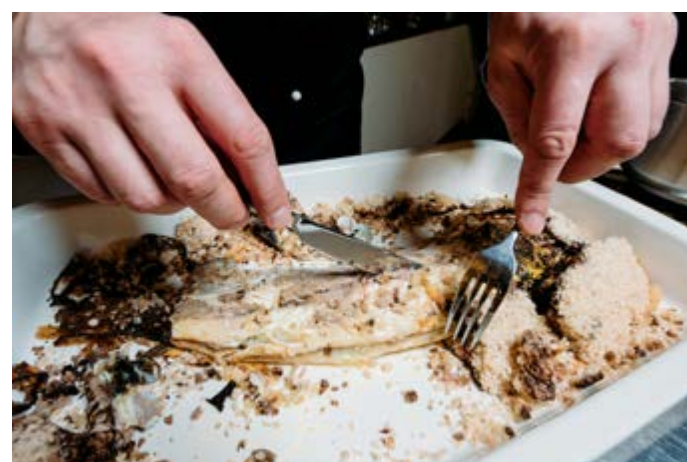


Рыбное ассорти  
Стейк из сёмги, шашлык из филе форели, филе  
зубатки, шашлык из сома, свежие мидии с травами  
в собственном соку, соус Тар - тар, лимон, овощи  
запечённые



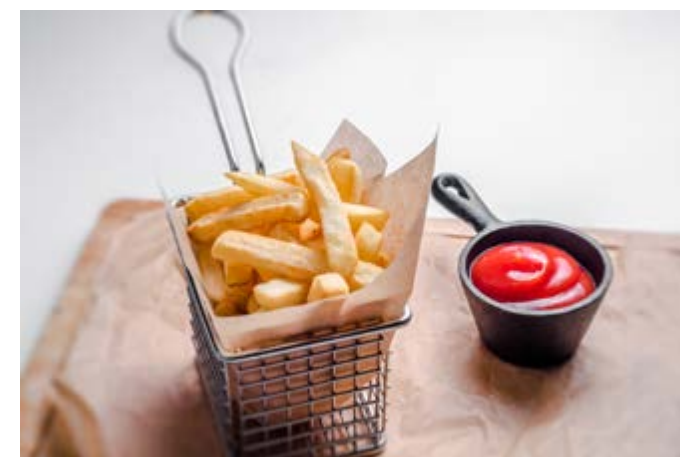
## Горячее блюдо-фламбе

(2 человека)



Сибас запеченный в морской соли со средиземноморскими травами

## Гарнир



Картофель «Фри»



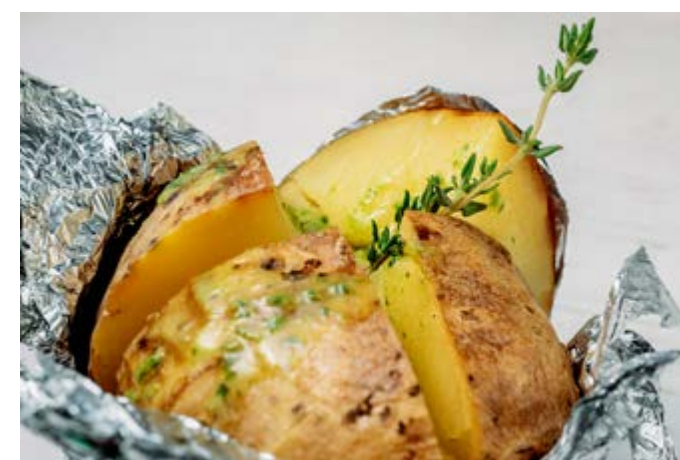
Картофельное пюре



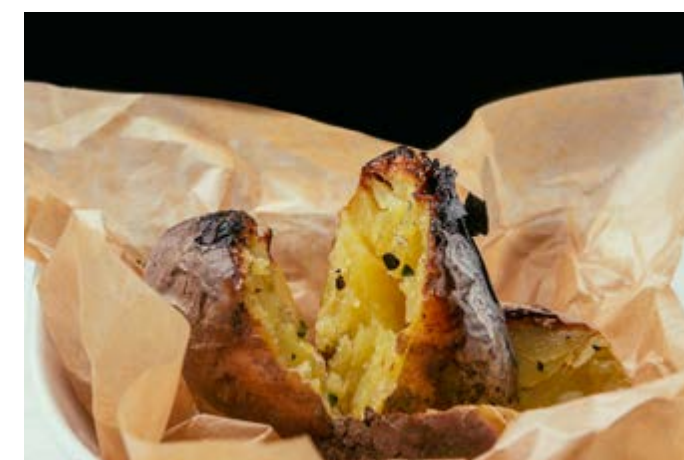
Картофель запечённый со свежим розмарином



Свежие овощи запечённые с зелёным маслом



Картофель печёный в фольге, со сметанно-чесночным соусом



Картофель печёный на углях



## Прочее



Фрукты №1



Фрукты №2



Кутья

## Хлеб, выпечка



Хлебная корзина на 2 персоны



Хлебная корзина на 4 персоны



Каравай



Пирожки



Брускетты