



**PARROTS**

## Банкетные предложения

- Банкетный зал, вместимостью до 100 человек
- Каминный зал
- Охраняемая парковка
- Более 100 номеров в отеле
- Роскошный люкс для молодоженов
- Мероприятие под ключ
- Профессиональная команда

При заказе торта предоставляется скидка 30%.

Все детали вы можете обсудить с нашим Шеф-кондитером.

При заказе мероприятия от 10 человек,  
в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.

**+7 812 922-19-91**

Кузьминское ш., 66 лит. Л, Пушкин

  [9parrots.rest](https://www.instagram.com/9parrots.rest)

# Банкетное меню 2 000 руб. / 1 030 г / персона 500 мл морс

## Салаты / по 130 г

3 на выбор:

### • Фирменный салат

листья салата айсберг, листья салата руккола, томаты черри, медово-горчичный соус, обжаренные грибы, теплая куриная печень в сливочном соусе, сыр пармезан, бальзамический крем

### • Сельдь под шубой

классический салат, приготовленный из филе бочковой сельди, печеный свеклы, картофеля, куриных яиц и соуса провансаль

### • Оливье с курой

запеченное куриное филе, картофель, морковь, огурцы свежие, огурец соленый, зеленый горошек, яйцо, соус провансаль

### • Цезарь с цыпленком

листья салат ромейн, томаты черри, соус на основе анчоусов, нежное куриное филе, сыр пармезан, хлебные чипсы, перепелиное яйцо

### • Пикантный салат с говядиной и грибами

ростбиф из говяжьей вырезки, черри томаты, листья салата руккола, обжаренные грибы шампиньоны, печеные баклажаны, пряный соус с горчицей и имбирем

## Мясные закуски / по 40 г

### • Мясное ассорти

подается с горчицей и муссом из хрена

#### - Буженина

в чесночном соусе с тимьяном

#### - Куриный рулет

с черносливом и шпинатом

## Рыбные закуски / по 40 г

### • Лосось шеф-посола

по фирменному рецепту нашего шеф-повара

### • Тихоокеанская сельдь

подается с красным луком и картофелем

## Соления и овощи / по 40 г

### • Грибы соленые со сметаной

маринованные грибы с луком и чесноком

### • Домашние соления

соленые огурцы, черемша, консервированные томаты, маринованный чеснок

## Горячее / по 200 г

1 на выбор:

### • Нежная треска

под сливочным соусом с томатами и грибами

### • Хрустящий цыпленок

с розмарином и домашней аджикой

### • Свиная корейка

с грибным соусом

## Гарниры / по 100 г

1 на выбор:

### • Картофель стоун

с розмарином и луком порей

### • Печеные овощи

томаты, кабачки, красный лук

## Напитки / по 500 мл

### • Морс

- Клюквенно-черничный

## Хлеб / по 100 г

хлеб собственного приготовления, по эксклюзивным рецептам нашего пекаря

Пшеничный багет с кунжутом,  
ржаной багет,  
гриссини, чесночная булочка,  
морковная булочка

# Банкетное меню 2 500 руб. / 1 510 г / 500 мл / персона

## Салаты / по 130 г

3 на выбор:

- **Фирменный салат**  
листья салата айсберг, листья салата руккола, томаты черри, медово-горчичный соус, обжаренные грибы, теплая куриная печень в сливочном соусе, сыр пармезан, бальзамический крем
- **Греческий с брынзой**  
томаты, огурцы, перец болгарский, листья салата айсберг, каперсы, греческие оливки, красный лук, сербская брынза, заправка маслом из вяленых томатов
- **Оливье от Шефа**  
лосось шеф-посола, картофель, морковь, огурцы свежие, огурец соленый, зеленый горошек, яйцо, соус провансаль, красная икра

## Холодные закуски / по 40 г

- **Мясное ассорти**  
подается с горчицей и муссом из хрена
- **Буженина**  
в чесночном соусе с тимьяном
- **Куриный рулет**  
с черносливом и шпинатом
- **Говяжий язык**  
в апельсиновом маринаде
- **Паштет из куриной печени**  
подается с тостами и малиновым соусом
- **Капрезе / по 100 г**  
моцарелла в рассоле, свежие томаты, салат руккола, бальзамический крем, соус песто
- **Овощное ассорти / по 40 г**  
огурцы, паприка, томаты свежие, красный лук, морковь, свежая зелень

## Горячая закуска / по 100 г

1 на выбор:

- **Жюльен из грибов**  
обжаренные шампиньоны, лук, сливки, сыр
- **Жюльен из курицы**  
куриное филе, лук, сливки, сыр

## Основное горячее / по 200 г

1 на выбор:

- **Стейк из лосося**  
с фирменным соусом тар-тар
- **Стейк из говяжьей вырезки**  
с домашней аджикой
- **Свиная корейка**  
с грибным соусом
- **Шашлык из свинины**  
подается с маринованным луком и домашней аджикой
- **Шашлык из курицы**  
подается с маринованным луком и домашней аджикой

## Напитки / по 500 мл

- **Морс**  
- Клюквенно-черничный

## • Цезарь с креветками

листья салат ромейн, томаты черри, соус на основе анчоусов, обжаренные креветки на чесночном масле, сыр пармезан, хлебные чипсы, перепелиное яйцо

## • Пикантный салат с говядиной и грибами

ростбиф из говяжьей вырезки, черри томаты, листья салата руккола, обжаренные грибы шампиньоны, печеные баклажаны, пряный соус с горчицей и имбирем

## • Ассорти фермерского сыра

пармезан, бри, дорблю, подаётся с цветочным медом, орехами и ягодами

## • Рыбное ассорти:

подается с перепелиными яйцами, красной икрой и маслом из петрушки

## - Лосось шеф-посола / 40 г

по фирменному рецепту нашего шеф-повара

## - Клыкач холодного копчения / 40 г

## - Жареный угорь с соусом унаги / 40 г

## Соления и овощи / по 40 г

## • Домашние соления

соленые огурцы, черемша, консервированные томаты, маринованный чеснок

## • Грибы соленые со сметаной

маринованные грибы с луком и чесноком

## Гарниры / по 100 г

1 на выбор:

- **Картофель стоун**  
с розмарином и луком порей
- **Печеные овощи**  
томаты, кабачки, красный лук
- **Спаржа**  
обжаренная в соевом соусе с кунжутом

## Хлеб / по 100 г

хлеб собственного приготовления, по эксклюзивным рецептам нашего пекаря  
Пшеничный багет с кунжутом, ржаной багет, гриссини, чесночная булочка, морковная булочка

# Банкетное меню 3 000 руб. / 1750 г / 500 мл / персона

## Фуршетные закуски / по 1 шт., 25 г

• Канапе с красной икрой

• Канапе с томатами и моцареллой

## Фруктовая тарелка / по 150 г

• Сезонные фрукты

## Салаты / по 130 г

3 на выбор:

• **Фирменный салат**

листья салата айсберг, листья салата руккола, томаты черри, медово-горчичный соус, обжаренные грибы, теплая куриная печень в сливочном соусе, сыр пармезан, бальзамический крем

• **Греческий с брынзой**

томаты, огурцы, перец болгарский, листья салата айсберг,к аперсы, греческие оливки, красный лук, сербская брынза, заправка маслом из вяленых томатов

• **Оливье от Шефа**

лосось шеф-посола, картофель, морковь, огурцы свежие, огурец соленый, зеленый горошек, яйцо, соус провансаль, красная икра

• **Цезарь с креветками**

листья салат ромейн, томаты черри, соус на основе анчоусов, обжаренные креветки на чесночном масле, сыр пармезан, хлебные чипсы, перепелиное яйцо

• **Пикантный салат с говядиной и грибами**

ростбиф из говяжьей вырезки, черри томаты, листья салата руккола, обжаренные грибы шампиньоны, печеные баклажаны, пряный соус с горчицей и имбирем

## Холодные закуски / по 40 г

• **Мясное ассорти**

подается с горчицей и муссом из хрена

- **Буженина**

в чесночном соусе с тимьяном

- **Куриный рулет**

с черносливом и шпинатом

- **Ростбиф**

с горчицей

- **Говяжий язык**

в апельсиновом маринаде

• **Капрезе / по 100 г**

моцарелла в рассоле, свежие томаты, салат руккола, бальзамический крем, соус песто

• **Ассорти фермерского сыра**

Пармезан, бри, дорблю, подаётся с цветочным медом, орехами и ягодами

• **Маслины и Оливки**

• **Рыбное ассорти:**

подается с перепелиными яйцами, красной икрой и маслом из петрушки

- **Лосось шеф-посола**

по фирменному рецепту нашего шеф-повара

- **Клыкач холодного копчения**

- **Жареный угорь с соусом унаги**

## Соления и овощи / по 40 г

• **Домашние соления**

соленые огурцы, черемша, консервированные томаты, маринованный чеснок

• **Грибы соленные со сметаной**

маринованные грибы с луком и чесноком

• **Овощное ассорти**

огурцы, паприка, томаты свежие, красный лук, морковь, свежая зелень

## Горячая закуска / по 100 г

1 на выбор:

• **Жюльен из грибов**

обжаренные шампиньоны, лук, сливки, сыр

• **Жюльен из кури**

обжаренное куриное филе, лук, сливки, сыр

## Гарниры / по 100 г

1 на выбор:

• **Картофель стоун**

с розмарином и луком порей

• **Печеные овощи**

томаты, кабачки, красный лук

• **Спаржа**

обжаренная в соевом соусе с кунжутом

## Основное горячее / по 200 г

1 на выбор:

• **Стейк из лосося**

с фирменным соусом тар-тар

• **Стейк из говяжьей вырезки**

с домашней аджикой

• **Свиная корейка**

с грибным соусом

• **Шашлык из свинины**

подается с маринованным луком и домашней аджикой

• **Шашлык из кури**

подается с маринованным луком и домашней аджикой

## Хлеб / по 100 г

хлеб собственного приготовления,

по эксклюзивным рецептам нашего пекаря

Пшеничный багет с кунжутом, ржаной багет,

гриссини, чесночная булочка, морковная булочка

## Напитки / по 500 мл

Морс

- Клюквенно-черничный или облепиховый

# Торт в подарок!\*

\*по 100 г / на персону