



GRAND KARAT

SOCHI

ВАШЕ УСПЕШНОЕ  
МЕРОПРИЯТИЕ  
В GRAND KARAT SOCHI



ИНФОРМАЦИЯ  
ОБ ОТЕЛЕ



КОНФЕРЕНЦ-  
ЗАЛЫ



МЕНЮ



РЕСТОРАНЫ И  
БАРЫ



КОНТАКТЫ

# GRAND KARAT SOCHI

---

Пятизвездный Отель Grand Karat Sochi расположен в самом центре города-курорта Сочи в престижном районе города на первой береговой линии, всего в нескольких минутах ходьбы от основных культурных и развлекательных заведений.

## РАСПОЛОЖЕНИЕ ОТЕЛЯ

Международный Аэропорт Сочи – **27 км**, 35 мин

Ж/Д Вокзал Сочи – **2 км**, 10 мин

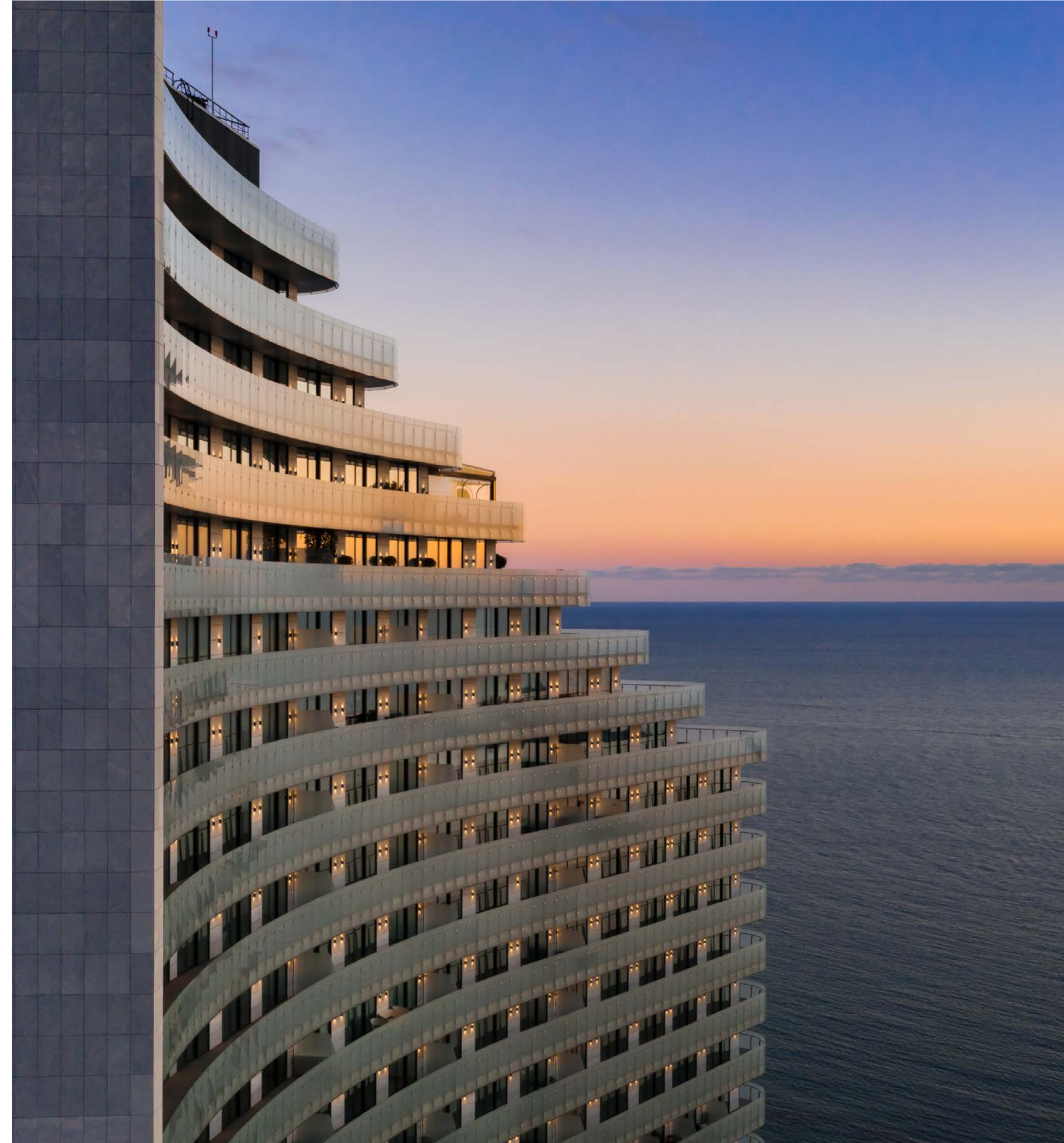
Морской Порт – **900 м**, 5 мин

Олимпийский Парк – **31 км**, 40 мин

Сочи Автодром – **30 км**, 40 мин

Красная Поляна – **65 км**, 1 час

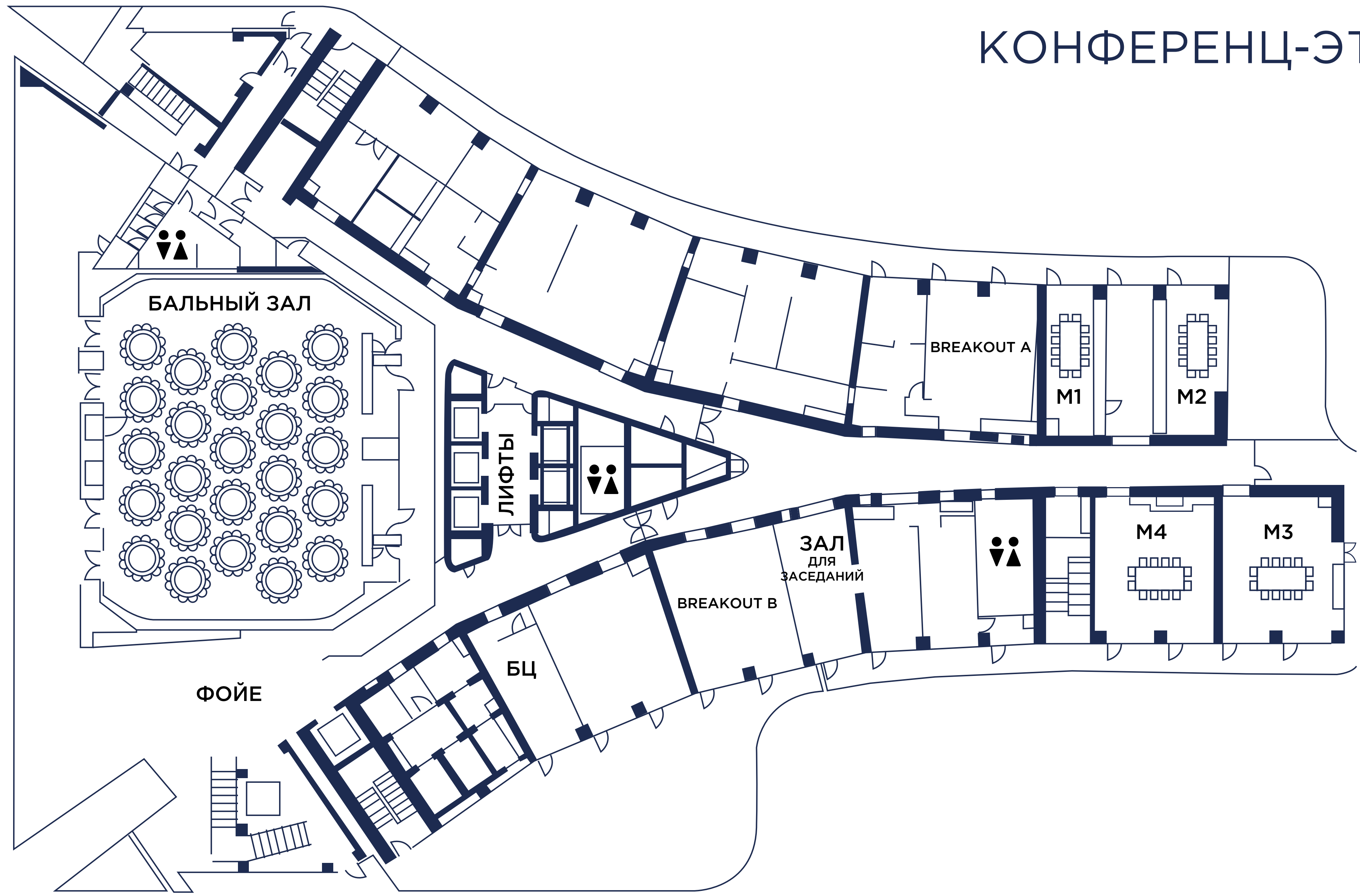
Казино Сочи – **70 км**, 1 час



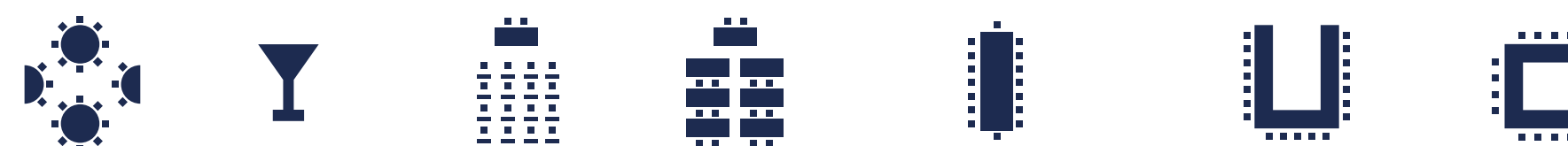


# КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

# КОНФЕРЕНЦ-ЭТАЖ



# ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛОВ



	РАЗМЕРЫ	ПЛОЩАДЬ	БАНКЕТ	ФУРШЕТ	ТЕАТР	КЛАСС	ЗАЛ ДЛЯ ЗАСЕДАНИЙ	РАССАДКА БУКВОЙ «П»	КАРЕ
БАЛЬНЫЙ ЗАЛ	22x17,4x5,6 м	390 м <sup>2</sup>	270	350	420	180	54	75	82
БАЛЬНЫЙ ЗАЛ ПОЛОВИНА	11x17,4x5,6 м	195 м <sup>2</sup>	90	150	200	90	42	45	48
ФОЙЕ	—	404 м <sup>2</sup>	—	300	—	—	—	—	—
ЗАЛ ДЛЯ ЗАСЕДАНИЙ	9x4,5x2,85 м	41 м <sup>2</sup>	—	—	—	—	12	—	—
M1+M2	11x9x2,85 м	103 м <sup>2</sup>	40	60	70	40	28	30	36
M1	11,22x4,5x2,85 м	51,5 м <sup>2</sup>	10	40	30	18	12	16	16
M2	11,22x4,5x2,85 м	51,5 м <sup>2</sup>	20	40	30	18	14	16	20
M3	8,9x7,3x2,85 м	69 м <sup>2</sup>	30	40	45	30	16	22	24
M4	9x8x2,85 м	72 м <sup>2</sup>	30	40	45	30	16	22	24
BREAKOUT A		60 м <sup>2</sup>	30	45	40	24	16	20	16
BREAKOUT B		60 м <sup>2</sup>	30	45	40	24	16	20	16

# БАЛЬНЫЙ ЗАЛ

Бальный зал, площадью 390 кв.м., расположен на третьем этаже отеля Гранд Карат Сочи. Бальный зал с двумя LED экранами идеально подходит для проведения семинаров и больших совещаний вместимостью до 420 человек.

Для проведения гала-ужинов и свадеб банкетный зал позволяет вместить до 270 гостей.

Бальный зал может быть разделен на 2 отдельных, изолированных зала.

[НА СХЕМУ](#)



# ФОЙЕ

---

Просторное функциональное фойе площадью 404 кв.м. рядом с Бальным залом может использоваться для проведения выставок, приветственных коктейлей или кофе-брейков. Большие панорамные окна в пол зрительно увеличивают пространство, способствуют проникновению большого количества дневного света и просто открывают отличный вид на зеленый центр Сочи!

[НА СХЕМУ](#)





# ЗАЛ ДЛЯ ЗАСЕДАНИЙ

---

Зал для заседаний площадью 41 кв.м. вмещает до 12 человек и идеально подходит для частных деловых встреч и переговоров. Зал оборудован большой 75-дюймовой плазменной панелью для проведения презентаций, а также брендированными блокнотами и ручками для записей.

[НА СХЕМУ](#)



# САЛОНЫ М1 И М2

---

Салоны площадью 51,5 кв.м. могут быть совмещены между собой, образуя большое конференц-пространство площадью 103 кв.м. или могут быть использованы по отдельности. Преимущество залов - большие панорамные окна, а из Салона М2 доступен выход на просторную террасу с потрясающим видом на Черное море.

[НА СХЕМУ](#)



# САЛОН М3

---

Салон площадью 69 кв.м. может комфортно вместить до 45 человек-участников Вашего мероприятия. Светлый зал с большими панорамными окнами и выходом на террасу – отличный выбор для проведения небольшого мероприятия или конференции. К Вашим услугам также большая плазменная панель диагональю 55 дюймов для проведения презентаций.

[НА СХЕМУ](#)



# САЛОН М4

---

Дизайн Салона М4 и других наших залов, который удачно сочетает в себе стиль и комфорт, был разработан британским бюро DesallesFlint. Большое количество дневного света и теплые, но строгие цвета обстановки создают отличную рабочую атмосферу. Площадь данного зала – 72 кв.м., зал также оснащен большой плазменной панелью.

[НА СХЕМУ](#)

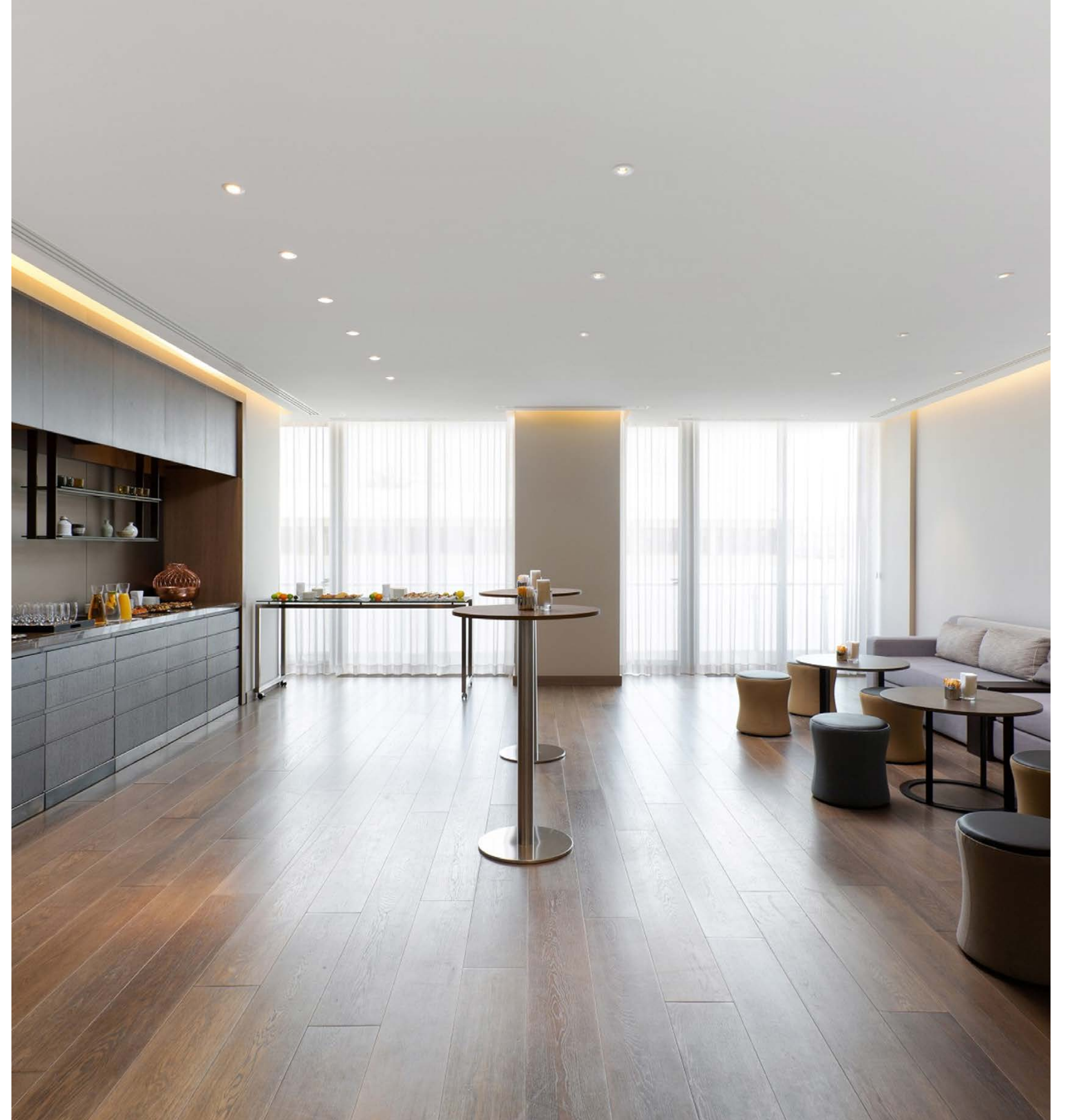


# ЗАЛЫ ДЛЯ КОФЕ-БРЕЙКОВ (BREAKOUT)

---

Залы для проведения кофе-брейков – идеальное место для отдыха между рабочими сессиями и совещаниями. Площадь залов – 60 кв.м. позволяют комфортно разместить до 45 человек одновременно. Еще один плюс – открытые террасы с видом на море.

[НА СХЕМУ](#)



# СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ОБОРУДОВАНИЯ

---

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО	СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗА ДЕНЬ, руб.
МОБИЛЬНАЯ АУДИОСИСТЕМА	1 шт.	5 000
ПЛАЗМЕННАЯ ПАНЕЛЬ	1 шт.	5 000
НОУТБУК	1 шт.	3 000
КЛИКЕР	1 шт.	1 000
МИКРОФОН	1 шт.	1 000
ФЛИПЧАРТ С БУМАГОЙ И МАРКЕРАМИ	1 комплект	1 500

СТОИМОСТЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, НЕ УКАЗАННОГО В СПИСКЕ, ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ПО ЗАПРОСУ

# МЕНЮ

ЗАВТРАК

КОФЕ-БРЕЙКИ

ОБЕД В ФОРМАТЕ ФУРШЕТА

СЕТ МЕНЮ

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ТОРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

# ЗАВТРАКИ

## КЛАССИЧЕСКИЙ (420 г)

- Ассорти выпечки, пшеничные и цельнозерновые тосты
- Джем, мед, масло
- Домашний сыр и ассорти мясной нарезки
- Ассорти хлопьев, молоко, обезжиренное молоко, соевое молоко
- Бирхер мюсли, свежие фрукты, фруктовые и натуральные йогурты, имунеле
- Ассорти сезонных фруктов
- Свежевыжатый фруктовый сок (апельсин, грейпфрут) (200 мл)
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай
- Минеральная вода с газом и без газа

1 300 руб.

## В МЕНЮ

Подача в стол

Сервируется минимум на 20 гостей

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%





# ЗАВТРАКИ

## ВОКРУГ СВЕТА (600 г)

- Ассорти сыров
- Ассорти мясной нарезки
- Ассорти рыбное, соусы
- Ассорти хлопьев, молоко, обезжиренное молоко, соевое молоко
- Бирхер мюсли
- Натуральный и фруктовый йогурт, актимель
- Ассорти сезонных фруктов
- Ассорти выпечки, пшеничные и цельнозерновые тосты
- Джем, мед, масло
- Омлет, отварные яйца, сосиски из курицы, запеченный картофель, грибы, овсяная каша
- Свежевыжатый фруктовый сок (апельсин, грейпфрут) (200 мл)
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай
- Минеральная вода с газом и без газа

1 950 руб.

## В МЕНЮ

Подача в стол

Сервируется минимум на 20 гостей

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ЗАВТРАКИ

---

## В РУССКОМ СТИЛЕ (650 г)

- Ассорти выпечки, пшеничные и цельнозерновые тосты
- Ассорти местных сыров
- Ассорти мясной нарезки
- Творог, сметана
- Копченый лосось, масляная рыба, маринованная сельдь, лимон
- Ассорти пирожков (с курицей, с картофелем и грибами, с капустой и яйцом)
- Медовик
- Джем, мед, масло, орехи
- Запеченный омлет
- Сырники
- Оладьи, красная икра, сметана
- Кефир (200 мл)
- Морс (200 мл)
- Свежевыжатый фруктовый сок (апельсин, грейпфрут) (200мл)
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай
- Минеральная вода с газом и без газа

2 100 руб.

## В МЕНЮ

Подача в стол

Сервируется минимум на 20 гостей

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# КОФЕ-БРЕЙКИ

## **ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК 1 (40 г) *450 руб.***

- Шоколадный маффин с солёной карамелью и миндальными лепестками
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## **ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК 2 (40 г) *450 руб.***

- Кекс с цукатами
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## **ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК 3 (40 г) *450 руб.***

- Мраморный кекс
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## **УТРЕННИЙ КОФЕ-БРЕЙК 1 (170 г) *600 руб.***

- Кекс банановый по-домашнему
- Ассорти сезонных фруктов
- Сэндвич с куриной ветчиной, сыром чеддер и помидорами
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

### В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# КОФЕ-БРЕЙКИ

---

## УТРЕННИЙ КОФЕ-БРЕЙК 2 (170 г)

**600 руб.**

- Кекс творожный с изюмом по-домашнему
- Ассорти сезонных фруктов
- Ролл сэндвич с овощами гриль и песто
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## УТРЕННИЙ КОФЕ-БРЕЙК 3 (170 г)

**600 руб.**

- Кекс лимонный с цедрой по-домашнему
- Ассорти сезонных фруктов
- Круассан с ветчиной и сыром
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## УТРЕННИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ КОФЕ-БРЕЙК (170 г)

**750 руб.**

- Круассан с ветчиной и сыром
- Французский пуддинг «Toast bake» с орехами и сухофруктами
- Ассорти сезонных фруктов
- Фруктовые соки (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

### В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# КОФЕ-БРЕЙКИ

---

## **ВЕЧЕРНИЙ ЛЕГКИЙ КОФЕ-БРЕЙК** (210 г)

**750 руб.**

- Ягодное парфе
- Ролл сэндвич с овощами гриль и песто
- Йогуртовый мусс с лаймом
- Ассорти сезонных фруктов
- Фруктовые соки (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## **ВЕЧЕРНИЙ СЫТНЫЙ КОФЕ-БРЕЙК** (270 г)

**950 руб.**

- Тарталетки с соленой карамелью (2 шт. по 50 г)
- Лимонный кекс с шоколадным ганашем и миндальными лепестками
- Цезарь ролл сэндвич
- Французский багет с копченым лососем, огурцом и сливочным сыром
- Ассорти сезонных фруктов
- Фруктовые соки (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

### В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

## **ВЕГЕТАРИАНСКИЙ КОФЕ-БРЕЙК** (290 г)

**750 руб.**

- Яблоки, запеченные с мёдом, сухофруктами и орехами
- Гранола с сухофруктами
- Ассорти сезонных фруктов
- Ролл сэндвич с овощами гриль и песто
- Фруктовые соки (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## **КОФЕ-БРЕЙК «ЮЖНЫЙ»** (160 г)

**850 руб.**

- Медовая пахлава (микс орехов)
- Чурчхела и пастила
- Хачапури
- Домашний клюквенный морс (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

### В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

## КОФЕ-БРЕЙК В РУССКОМ СТИЛЕ (200 г)

900 руб.

- Пирожок с капустой и яйцом
- Пирожок с картофелем и грибами
- Пирожок с курицей
- Медовик
- Сметанник с вишней и грецким орехом
- Домашний клюквенный морс (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## КОФЕ-БРЕЙК В ЛАВАНДОВОЙ ГАММЕ (100 г)

1 000 руб.

- Домашний ягодный зефир
- Макароны с черной смородиной
- Медовик с лавандой и черникой
- Ягодный смузи (200 мл)
- Фруктовые соки (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

### В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

**КОФЕ-БРЕЙК «ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ»** (210 г) **1 150 руб.**

- Кето-ореховый кекс
- Хрустящая гранола с ягодами и орехами
- Вегетарианский ролл сендвич с авокадо, помидорами и огурцом
- Сухофрукты и орехи
- Ассорти сезонных фруктов
- Натуральный йогурт (50 мл)
- Энергетический смузи (морковь, брокколи, апельсин, яблоко, шпинат) (200 мл)
- Свежевыжатый фруктовый сок (апельсин, грейпфрут) (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЙ КОФЕ-БРЕЙК

## ВЫПЕЧКА, ПИРОЖНЫЕ И ФРУКТЫ

	Руб.
• Домашнее абрикосовое печенье (30 г/2 шт.)	120
• Домашнее шоколадное печенье (30 г/2 шт.)	120
• Слойка с изюмом (30 г)	120
• Круассан (25 г)	120
• Миндальный круассан (70 г)	280
• Дениш с яблоком (35 г)	120
• Лимонный кекс (40 г)	120
• Мраморный кекс (40 г)	120
• Шоколадно-миндальный кекс «Caprese» (без глютена)	160
• Пончик (60 г)	120
• Мадлен с грецким орехом (30 г/2 шт)	120
• Шоколадный маффин (40 г)	120
• Апельсиновый маффин (40 г)	120
• Шарлотка с ананасом (40 г)	120
• Баварский пирог с вишней (40 г)	120
• Творожно-малиновый пирог (40 г)	120
• Шоколадный пирог «Crazy cake» (40 г) (веган)	150

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЙ КОФЕ-БРЕЙК

	Руб.
• Ягодный крамбл (40 г)	130
• Яблоки, запечённые с медом, сухофруктами и орехами (120 г)	150
• Домашний зефир (20 г)	120
• Рисовый пудинг с сухофруктами на кокосовом молоке (40 г)	130
• Домашний маршмеллоу (40 г)	120
• Ассорти сезонных фруктов (80 г)	170
• Фруктовый салат с цитрусовой заправкой и специями (60 г)	170
• Ассорти орехов (30 г)	210

## ПИРОЖКИ

	Руб.
• С курицей (40 г)	140
• С капустой и яйцом (40 г)	140
• С картофелем и грибами (40 г)	140

## СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

	Руб.
• Французский багет с копчёным лососем, огурцом и сливочным сыром (50 г)	200
• Сэндвич с овощами гриль на ржаном хлебе (50 г)	180
• Сэндвич с копчёным лососем на ржаном хлебе (50 г)	200
• Цезарь ролл сэндвич (50 г)	190
• Мини-бургер (говядина, салат, помидор, соус) (70 г)	280

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЙ КОФЕ-БРЕЙК

• Ролл сэндвич с овощами гриль и песто (50 г)	Руб. 170
• Мини-чизбургер (говядина, салат, помидор, маринованные огурцы, чеддер, соус) (80 г)	310
• Вегетарианский ролл сэндвич с авокадо, помидорами и огурцом (50 г)	170
• Клуб сэндвич (салат, помидор, бекон, яйцо, курица) (65 г)	220
• Сэндвич с куриной ветчиной, сыром чеддер и помидорами (50 г)	170
• Круассан с ветчиной и сыром (50 г)	190
• Сэндвич с острым тунцом (50 г)	190

## НАПИТКИ

• Фруктовые соки (200 мл)	Руб. 170
• Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай	320
• Свежевыжатые фруктовые и овощные соки (200 мл)	500
• Минеральная вода (0,5 л)	180
• Компот из сухофруктов по-домашнему (1 л)	515
• Ягодный морс по-домашнему (1 л)	900

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ОБЕД В ФОРМАТЕ ФУРШЕТА

Пожалуйста, выберите 2 салата, 2 вида сэндвичей,  
2 основных блюда, 2 гарнира и 2 десерта

2 100 рублей на человека

## САЛАТЫ

- Салат Цезарь с курицей, соусом из анчоусов, крутонами и пармезаном (80 г)
- Салат Оливье с курицей (80 г)
- Овощной табуле, свежая мята (80 г)
- Салат Греческий с сыром фета (80 г)
- Томаты с моцареллой, базиликом и соусом песто (80 г)
- Салат из запечённой свёклы, сыр фета, яблоко, пряный мёд, орех (80 г)
- Салат с телячьим языком и сыром (80 г)
- Салат Ям Туна с арахисом и тунцом (80 г)
- Салат томатный с сулугуни, грецкими орехами, базиликом и бальзамическим соусом (80 г)

## СЭНДВИЧИ И КИШИ

- Ролл сэндвич с овощами гриль и песто (50 г)
- Сэндвич с куриной ветчиной, сыром чеддер и помидорами (50 г)
- Цезарь ролл сэндвич с курицей (50 г)
- Французский багет с копчёным лососем, огурцом и сливочным сыром (50 г)
- Вегетарианский ролл сэндвич с огурцом, помидорами и авокадо (50 г)
- Круассан с ветчиной и сыром (50 г)
- Киш лорен (40 г)
- Киш с лососем и брокколи (40 г)
- Киш классический (вегетарианский вариант с черри, оливками, печёным перцем и тофу) (40 г)

## В МЕНЮ

Сервируются на конференц-этаже, минимум 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой, травяной и фруктовый чай, ароматизированную воду и хлебное ассорти

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ОБЕД В ФОРМАТЕ ФУРШЕТА

Пожалуйста, выберите 2 салата, 2 вида сэндвичей,  
2 основных блюда, 2 гарнира и 2 десерта

2 100 рублей на человека

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Кебаб из курицы, соус сацебели (40 г)
- Рыбные наггетсы, сливочный соус с белым вином (40 г)
- Сибас на гриле, томатная сальса (40 г)
- Бефстроганов (40 г)
- Фрикадельки из свинины в томатном соусе с базиликом (40 г)
- Говядина, тушёная с овощами (40 г)

## ГАРНИР

- Овощи гриль (40 г)
- Картофельное пюре (40 г)
- Паста пенне с оливковым маслом (40 г)
- Брокколи на пару (40 г)
- Соте из грибов с чесноком и травами (40 г)
- Запечённые баклажаны с томатами и оливками каламата (40 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Классический тирамису (40 г)
- Медовик (40 г)
- Брауни (40 г)
- Ассорти сезонных фруктов (80 г)

## В МЕНЮ

Сервируются на конференц-этаже, минимум 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой, травяной и фруктовый чай, ароматизированную воду и хлебное ассорти

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СЕТ МЕНЮ / МЕНЮ ИЗ 2 БЛЮД

## 1 ВАРИАНТ / 1 500 руб.

- Овощной салат фатуш с хрустящим лавашом (160 г)
- Куриная грудка на гриле, картофельное пюре со сливками, томаты черри, соус с розмарином (250 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 2 ВАРИАНТ / 1 700 руб.

- Кавказский овощной салат (160 г)
- Люля-кебаб из курицы с овощами гриль (баклажан, цукини, болгарский перец, грибы), соус сацебели (220 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 3 ВАРИАНТ / 2 000 руб.

- Салат Цезарь с курицей, соусом из анчоусов и крутонами (160 г)
- Обжаренное филе дорадо, ризотто со шпинатом и томатами, соус сальса с базиликом (220 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 4 ВАРИАНТ / 1 800 руб.

- (вегетарианский)
- Аджасандал (140 г)
  - Запечённый молодой картофель с муссом из белых грибов (220 г)
  - Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 5 ВАРИАНТ / 2 000 руб.

- Листья салата с копчёной сёмгой, томатами черри, артишоками и лимонно-горчичной заправкой (160 г)
- Говяжьи медальоны с запечёнными корнеплодами и соусом «Демиглясе» (220 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 5 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# СЕТ МЕНЮ / МЕНЮ ИЗ 3 БЛЮД

## 1 ВАРИАНТ / 2 000 руб.

- Сельдь под шубой, перепелиное яйцо (160 г)
- Пожарские котлеты из курицы, соте из картофеля с розмарином, грибной соус (220 г)
- Медовик с лесным орехом (100 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 2 ВАРИАНТ / 2 000 руб.

- Греческий салат с фетой (160 г)
- Бефстроганов с картофельным пюре (220 г)
- Клубничный тирамису (100 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 3 ВАРИАНТ / 2 100 руб.

- Оливье с телячьим языком и раковыми шейками (160 г)
- Обжаренное филе сибаса с муссом из цветной капусты и томатной сальсой (220 г)

- Классический тирамису (100 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 4 ВАРИАНТ / 2 100 руб.

- Салат с телячьим языком (160 г)
- Стейк лосося с овощами гриль, соус бешамель (220 г)
- Шоколадный мусс с кремом из манго-маракуйя (100 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 5 ВАРИАНТ / 1 900 руб.

(вегетарианский)

- Карпаччо из томатов и артишоков (160 г)
- Гречневая лапша с овощами (220 г)
- Кокосовое парфе с ягодным соусом (100 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

### В МЕНЮ

Сервируется минимум на 5 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

*1 меню / 2 400 руб.*

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Греческий салат с фетой (40 г)
- Салат Оливье с курицей (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## СУП (1 НА ВЫБОР)

- Классическая уха с сёмгой (200 г)  
или
- Овощной минестроне, соус песто (200 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Пожарские котлеты из курицы, сливочный соус с белым вином (80 г)
- Говядина, тушёная с овощами (80 г)
- Брокколи на пару (80 г)
- Картофельное пюре (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Тарталетка с курдом манго-маракуйя и опаленной меренгой (2 шт. по 30 г)
- Ягодный мусс с миндальным дакуазом (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%





# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

2 меню / 2 400 руб.

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Салат Цезарь с курицей, соусом из анчоусов, крутонами и пармезаном (40 г)
- Рулетики из баклажана с крем-сыром и грецким орехом (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## СУП (1 НА ВЫБОР)

- Суп-лапша с курицей и зеленью (200 г)

или

- Овощной крем-суп с крутонами (200 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Кебаб из говядины, соус сацебели (80 г)
- Филе дорадо на гриле, сливочный соус с белым вином (80 г)
- Картофель, запечённый с розмарином (80 г)
- Овощной рататуй (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Медовик (40 г)
- Крем дипломат с карамелизованными орехами (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)



# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

*3 меню / 2 400 руб.*

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Салат Нисуаз (40 г)
- Салат с телячьим языком и сыром (40 г)
- Салат из запечённой свеклы, сыр фета, яблоко, пряный мёд, орех (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Курица карри (80 г)
- Сибас на гриле, томатная сальса (80 г)
- Овощной плов (80 г)
- Соте из стручковой фасоли (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Тарталетка с соленой карамелью и фундуком (2 шт. по 30 г)
- Шоколадный мусс с ягодным кули (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

4 меню / 2 400 руб.

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Салат Панцанелла (40 г)
- Сельдь под шубой (40 г)
- Немецкий салат с картофелем и беконом (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Фрикадельки из свинины в томатном соусе с базиликом (80 г)
- Филе дорадо на гриле, сливочный соус с белым вином (80 г)
- Запечённый рататуй (80 г)
- Картофельное пюре (80 г)
- Соте из грибов с пряными травами (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Цитрусовый мусс с малиной (40 г)
- Чёрный бархат (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

5 меню / 2 700 руб.

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Греческий салат с сыром фета (40 г)
- Салат Оливье с курицей (40 г)
- Салат с телячьим языком и сыром (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## СУП (1 НА ВЫБОР)

- Борщ с говядиной, сметана, зелень (200 г)

или

- Суп-лапша с курицей и зеленью (200 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Бефстроганов (80 г)
- Филе дорадо на гриле, сливочный соус с белым вином (80 г)
- Картофель отварной с укропом (80 г)
- Овощной рататуй (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Брауни с малиной и маскарпоне (40 г)
- Фисташковый дипломат с ягодным кули (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)



# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

6 меню / 2 700 руб.

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Овощной салат фатуш с хрустящим лавашом (40 г)
- Сельдь под шубой (40 г)
- Салат с телячьим языком и сыром (40 г)
- Рулетики из баклажана с крем-сыром и грецким орехом (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Кебаб из курицы, соус сацебели (80 г)
- Сибас на гриле, томатная сальса (80 г)
- Лазанья болоньезе (80 г)
- Картофельное пюре (80 г)
- Запечённые баклажаны, с томатами и оливками каламата (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Панна-котта с ягодным соусом (40 г)
- Тарталетка с облепихой и опаленной меренгой (2 шт. по 30 г)
- Классический медовик (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

7 меню / 3 200 руб.

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Салат Столичный (40 г)
- Салат Ям Туна с арахисом и тунцом (40 г)
- Салат из запечённой свеклы, сыр фета, яблоко, пряный мед, грецкий орех (40 г)
- Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом (80 г)
- Томатный салат с сулугуни, грецкими орехами, базиликом и бальзамическим соусом (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Бефстроганов (80 г)
- Филе лосося на гриле, томатная сальса (80 г)
- Пожарские котлеты из курицы, сливочный соус с белым вином (80 г)
- Картофельное пюре (80 г)
- Овощи гриль (80 г)
- Овощной плов (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Профитролли с кофейным кремом (25 г)
- Красный бархат с малиной (40 г)
- Макаронс с чёрной смородиной (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# СОЗДАЙТЕ СВОЕ МЕНЮ

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• Салат Панцанелла (40 г)	Руб. 170
• Салат Вальдорф с яблоком, сельдереем, грецким орехом и виноградом (40 г)	220
• Салат из запечённой свеклы, сыр фета, яблоко, пряный мед, орех (40 г)	200
• Овощной табуле, свежая мята (40 г)	170
• Свежие овощи, соус айоли (40 г)	120
• Кавказский овощной салат (40 г)	170
• Немецкий салат с картофелем и беконом (40 г)	220
• Овощной салат фатуш с хрустящим лавашом (40 г)	170
• Салат Столичный (40 г)	220
• Салат Винегрет с сельдью (40 г)	220
• Салат Оливье с курицей (40 г)	200
• Салат с телячьим языком и сыром (40 г)	230
• Салат Цезарь с курицей, соусом из анчоусов, крутонами и пармезаном (40 г)	220
• Салат Греческий с сыром фета (40 г)	220
• Салат сельдь под шубой (40 г)	200
• Салат Нисуаз с тунцом (40 г)	230
• Салат Цезарь с креветками, соусом из анчоусов, крутонами и пармезаном (40 г)	350

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ МЕНЮ

- Салат Тайский с говядиной (40 г) 220
- Салат Ям Туна с арахисом и тунцом (40 г) 220
- Салат из томатов с сулугуни, грецкими орехами, базиликом и бальзамическим соусом (40 г) 200
- Рулетики из баклажана с крем-сыром и грецким орехом (40 г) 230
- Томаты с моцареллой, базиликом и песто (40 г) 270
- Ассорти местных сыров: чечил, сулугуни, адыгейский, адыгейский копчёный (40 г) 230
- Ассорти европейских сыров: маасдам, горгонзола, бри, грюйер (40 г) 350
- Ассорти мясной нарезки: балык свиной, рулет из птицы, балык говяжий, салями (40 г) 230

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- Овощной крем-суп с крутонами (200 г) 280
- Томатный крем-суп (200 г) 280
- Классическая уха с сёмгой (200 г) 390
- Овощной минестроне, соус песто (200 г) 330
- Том Ям с креветкой (200 г) 400
- Грибной крем суп (200 г) 310
- Суп-лапша с курицей и зеленью (200 г) 290
- Суп пюре из цветной капусты (200 г) 280
- Борщ с говядиной, сметана, зелень (200 г) 350

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%





# СОЗДАЙТЕ СВОЕ МЕНЮ

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Сибас на гриле, томатная сальса (80 г) 780
- Филе лосося, сливочный соус с шафраном (80 г) 880
- Филе дорадо на гриле, сливочный соус с белым вином (80 г) 780
- Лазанья болоньезе (80 г) 770
- Жареный рис с курицей и креветками (80 г) 820
- Тигровые креветки в кисло-сладком соусе с ананасами и сладким перцем (80 г) 840
- Кебаб из курицы, соус сацебели (80 г) 770
- Котлетки из лосося в хрустящей панировке (80 г) 790
- Курица карри (80 г) 730
- Пожарские котлеты из курицы, сливочный соус с белым вином (80 г) 750
- Бефстроганов (80 г) 610
- Фрикадельки из свинины в томатном соусе с базиликом (80 г) 610
- Кебаб из говядины, соус сацебели (80 г) 780
- Говядина, тушеная с овощами (80 г) 780

## ГАРНИРЫ

- Запечённый рататуй (80 г) 140
- Паста пенне с оливковым маслом (80 г) 140
- Картофельное пюре (80 г) 140
- Картофель отварной с укропом (80 г) 140

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ МЕНЮ

- Картофель, запечённый с розмарином (80 г) 140
- Брокколи на пару (80 г) 140
- Овощи гриль (80 г) 140
- Томаты на гриле (80 г) 140
- Соте из грибов с чесноком и травами (80 г) 140
- Рис на пару (80 г) 140
- Овощной плов (80 г) 140
- Соте из стручковой фасоли (80 г) 140

## ДЕСЕРТЫ

- Парфе с ягодным соусом (без глютена) (40 г) 170
- Пудинг с чиа на кокосовом молоке под манго соусом (40 г) (без глютена) 180
- Медовик (40 г) 180
- Крем дипломат с карамелизированными орехами (40 г) 180
- Брауни с малиной и маскарпоне (40 г) 190
- Профитролли с кофейным кремом (25 г) 170
- Красный бархат с малиной (40 г) 190
- Чёрный бархат (40 г) 190
- Шоколадный мусс с ягодным соусом (40 г) 180
- Панна-котта с ягодным соусом (40 г) 180

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ МЕНЮ

---

• Тарталетка с облепихой и опаленной меренгой (30 г)	100
• Цитрусовый мусс с малиной (40 г)	170
• Классический брауни (40 г)	190
• Тарталетка с курдом манго-маракуйя и опаленной меренгой (30 г)	100
• Ягодный мусс с миндальными дакуазом (40 г)	180
• Фруктовая нарезка (80 г)	170
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНО</b>	<i>Руб.</i>
• Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай	320
• Ароматизированная вода (1 л)	350
• Хлеб (60 г)	120

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

## 1 МЕНЮ / 1 800 руб.

- Мини-брускетта с копчёным лососем и красной икрой (30 г)
- Кавказский мини-салат (30 г)
- Хумус, зёрна граната, лаваш (30 г)
- Мини-кебаб из говядины, сацебели (30 г)
- Палочки из сулугуни в хрустящей панировке, мёд (30 г)
- Аранчини с белыми грибами (30 г)
- Фисташковый дипломат с ягодным кули (40 г)
- Опера с чаем матча и бергамотом (40 г)
- Макаронс с лесным орехом (40 г)

## 2 МЕНЮ / 2 000 руб.

- Мини-брускетта с моцареллой, песто и вялеными томатами (30 г)
- Буженина из свиной шеи с ананасовой сальсой (30 г)
- Хумус, овощная сальса, зёрна граната, лаваш (30 г)
- Салат оливье с курицей (30 г)
- Тигровая креветка в хрустящей панировке с соусом «Сладкий чили» (30 г)
- Шашлычок из говядины с болгарским перцем, ткемали (30 г)
- Киш лорен (40 г)
- Тарталетка с сезонными ягодами и фруктами (30 г)
- Профитроли с пралине (25 г)
- Паннакотта с лаймом и ягодным соусом (40 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

## 3 МЕНЮ / 2 200 руб.

- Говяжий ростбиф с соусом вителло (30 г)
- Тартар из лосося, огурец (30 г)
- Блинчики со сметаной и икрой (30 г)
- Греческий мини-салат (30 г)
- Мини-гриссини с ветчиной прошутто и бальзамическим кремом (30 г)
- Мини-стейк из говяжьей вырезки с тимьяном (30 г)
- Тигровая креветка в хрустящей панировке с соусом «Сладкий чили» (30 г) (40 г)
- Тарталетка с грибным жульеном (30 г)
- Шоколадный мусс с черничным компоте (40 г)
- Макароны с соленой карамелью (40 г)
- Павлова с крем чизом и ягодами (25 г)
- Фруктовые шпажки (40 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

## 4 МЕНЮ / 2 500 руб.

- Туец татаки, оладьи, вассаби, икра лосося (30 г)
- Тартар из говядины, маринованные овощи, соус коктейль (30 г)
- Овощные крудиде с соусом бурбон (30 г)
- Утиная грудка, груша в вине, гранат (30 г)
- Гребешки в беконе, соус беарнез (30 г)
- Шашлычок с креветкой, соус бурбон (30 г)
- Аранчини с белыми грибами (30 г)
- Брауни с маскарпоне и малиной (40 г)
- Профитроли с кофейным кремом (25 г)
- Медовик (40 г)
- Фисташковый дипломат с ягодным кули (40 г)



# КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

---

## 5 МЕНЮ / 3 200 руб.

- Профитролы с крем-сыром, вялеными черри и маком (30 г)
- Тигровые креветки, мусс из авокадо, соус бурбон (30 г)
- Говяжий ростбиф с соусом вителло 30гр
- Желтоперый тунец, дыня, имбирь, рисовый уксус (30 г)
- Копчёный лосось, красная икра, ржаной тост (30 г)
- Овощные крудите с соусом бурбон (30 г)
  
- Шашлычок из говядины с болгарским перцем, ткемали (30 г)
- Котлетки из лосося в хрустящей панировке (30 г)
- Гребешки в беконе, соус беарнез (30 г)
- Палочки из сулугуни в хрустящей панировке, мёд (30 г)
  
- Чизкейк классический (40 г)
- Тирамису с лаймом и клубникой (40 г)
- Шоколадный мусс с черничным компоте (40 г)
- Ред вельвет (40 г)
- Павлова с крем чизом и ягодами (25 г)
- Фруктовые шпажки (40 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

	Руб.
• Буженина из свиной шеи с ананасовой сальсой (30 г)	230
• Салями, вяленые томаты, мини моцарелла, бальзамический соус (30 г)	200
• Ростбиф с соусом тоннато (30 г)	230
• Тунец татаки, оладьи, вассаби, икра лосося (30 г)	220
• Утиная грудка, груша в вине, гранат (30 г)	200
• Овощные крудите с соусом бурбон в шоте (30 г)	110
• Овощной табуле, свежая мята (30 г)	170
• Хумус, зёрна граната, лаваш (30 г)	170
• Греческий мини-салат (30 г)	200
• Салат оливье с курицей (30 г)	200
• Рулетик из цукини со сливочным сыром, вялеными томатами и рукколой (30 г)	190
• Мини-брускетта с моцареллой, песто и вялеными томатами (30 г)	190
• Мини-брускетта с огурцом и куриной ветчиной (30 г)	180
• Мини-брускетта с прошутто, вялеными черри и бальзамическим кремом (30 г)	200
• Мини-брускетта с овощами гриль (30 г)	180
• Мини-брускетта с копчёным лососем и красной икрой (30 г)	230
• Мини-гриссини с ветчиной прошутто и бальзамическим кремом (30 г)	230
• Тар-тар из тунца в шоте (30 г)	200
• Тар-тар из лосося в шоте (30 г)	200

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

- Тар-тар из говядины в шоте (30 г) 200
- Профитроли с крем-сыром, вялеными черри и маком (30 г) 180
- Профитроли с утиным паштетом (30 г) 180
- Севиче из тунца с авокадо (30 г) 190
- Мини-моцарелла, вяленые томаты и соус песто (30 г) в шоте 190
- Тигровые креветки, мусс из авокадо, соус бурбон (30 г) 210

## ГОРЯЧИЕ КАНАПЕ

Руб.

- Тигровая креветка в хрустящей панировке с соусом сладкий чили (40 г) 260
- Мини-стейк из говяжьей вырезки с тимьяном (30 г) 260
- Палочки из сулугуни в хрустящей панировке, мёд (30 г) 220
- Мини-стейк из лосося, сливочный соус (30 г) 260
- Тарталетка с грибным жульеном (30 г) 200
- Мини-кебаб из курицы, аджика (30 г) 200
- Мини-кебаб из говядины, сацебели (30 г) 240
- Шашлычок с креветкой, соус бурбон (30 г) 260
- Шашлычок из говядины с болгарским перцем, ткемали (30 г) 240
- Аранчини с белыми грибами (30 г) 200
- Гребешки в беконе, соус беарнез (30 г) 260
- Фрикадельки из свинины в томатном соусе с базиликом (30 г) 200

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%





# СОЗДАЙТЕ СВОЕ КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

## ДЕСЕРТЫ

• Клубника в молочном или тёмном шоколаде (25 г)	Руб. 200
• Павлова с крем чизом и ягодами (25 г)	190
• Павлова с лаймом и голубикой (25 г)	190
• Красный бархат (40 г)	190
• Опера (40 г)	200
• Макаронс клубничный (40 г)	200
• Фисташковый дипломат с ягодным кули (40 г)	200
• Классический тирамису (40 г)	190
• Медовик (40 г)	190
• Макаронс черная смородина (40 г)	200
• Тарталетка с сезонными фруктами (25 г)	190
• Фрукты на шпажке (40 г)	190
• Профитроли с манго-маракуйя (25 г)	190
• Панна-котта с цитрусом и ягодным соусом (40 г)	190
• Чизкейк классический (40 г)	190
• Крем-брюлле (40 г)	190
• Пахлава (40 г)	200
• Опера с чаем матча и бергамотом (40 г)	200

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Классический ужин / 4 500 руб.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

- Ассорти мясной нарезки: балык свиной, рулет из птицы, балык говяжий, салями (70/10 г)
- Ассорти местных сыров: чечил, сулугуни, адыгейский, адыгейский копчёный (60/10/30 г)
- Салат месклан с копчёной утиной грудкой, артишоками и томатами черри (60 г)
- Салат Греческий с сыром фета и орегано (80 г)
- Салат Оливье по-русски с телячьим языком, раковыми шейками и красной икрой (80 г)
- Буженина классическая с хреном и горчицей (80 г)
- Бочковые соленья (80 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

- Жульен из курицы и грибов (80 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

- Куриная грудка на косточке, жареная полента с тимьяном, спаржа, соус из красного вина (220 г)
- или
- Обжаренное филе сибаса, картофельное пюре, брокколи, сливочный соус с белым вином (220 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Павлова с цитрусовым кремом и ягодами (25 г)
- Красный бархат с ягодами (40 г)
- Шоколадный мусс с манго соусом (40 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Кавказский стол / 5 400 руб.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

- Ассорти мясной нарезки с корнишонами с луком (70/10 г)
- Ассорти местных сыров, грецкий орех, виноград (60/10/30 г)
- Кавказский овощной салат (80 г)
- Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом (60 г)
- Говядина в цахтоне с чесноком и зеленью (50 г)
- Бочковые соленья (80 г)
- Сациви (60 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

- Аджапсандал (120 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

- Шашлык из курицы (50 г)
- Кебаб из говядины (50 г)
- Шашлык из свинины (50 г)
- Шашлык из лосося (50 г)
- Овощи гриль (40 г)
- Запеченные картофельные дольки (40 г)
- Соусы: наршараб, сацебели, мацони (30 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Медовая пахлава (40 г)
- Панна-котта из виноградного сока с грецким орехом (40 г)
- Медовик с цитрусовым конфи и фундуком (40 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Барский стол / 5 600 руб.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

- Рыбное ассорти, лимон (70/10 г)
- Ассорти мясной нарезки с корнишонами с луком (70/10 г)
- Ассорти местных сыров, грецкий орех, виноград (60/10/30 г)
- Салат с ветчиной прошутто, козьим сыром и оливками (60 г)
- Классический салат Нисуаз (80 г)
- Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом (60 г)
- Бочковые соленья (80 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

- Жульен из кролика с белыми грибами и моцареллой (80 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (В СТОЛ)

- Обжаренная форель на гриле с молодым картофелем, зеленью и соусом ткемали (220 г)

или

- Каре ягненка с муссом из зеленого горошка, артишоками и соусом портвейн (220 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Макаронс с малиной (40 г)
- Опера (40 г)
- Клубничный чизкейк (40 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Karat / 6 100 руб.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

- Рыбное ассорти, лимон (70/10 г)
- Ассорти мясной нарезки с корнишонами с луком (70/10 г)
- Ассорти местных сыров, грецкий орех, виноград (60/10/30 г)
- Салат с ветчиной прошутто, козьим сыром и оливками (60 г)
- Обжаренный тунец, имбирный соус, микс салата (50/30 г)
- Оливье по-русски с телячьим языком, раковыми шейками и красной икрой (80 г)
- Греческий салат с сыром фета и орегано (80 г)
- Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом (60 г)
- Бочковые соленья (80 г)
- Хлебное ассорти, масло (100 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

- Жареный сыр сулугуни, помидоры черри, красный лук, гранат (100 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

- Говяжья вырезка на гриле, картофельный гратен, томаты черри, перечный соус (220 г)
- или
- Обжаренный лосось, соте из шпината, томато сальса круда (220 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Макаронс с черной смородиной (40 г)
- Брауни с малиной и маскарпоне (40 г)
- Фисташковый дипломат (40 г)
- Ассорти фруктов (100 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Surf and Turf / 9 000 руб.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

- Рыбное ассорти: маринованный лосось, копченый угорь, масляная рыба (30/30/30 г)
- Мясное ассорти: буженина, ростбиф, брезаолла, прошутто (20/20/20/20 г)
- Европейские сыры: пармезан, горгонзола, бри, грюйер (20/20/20/20 г)
- Салат с камчатским крабом, авокадо и сегментами цитрусов (80 г)
- Обжаренный тунец, имбирный соус, микс салата (50/30 г)
- Рулетики из цукини со сливочным сыром, вялеными томатами и рукколой (60 г)
- Салат с ветчиной прошутто, козьим сыром и оливками (60 г)
- Хлебное ассорти, масло (100 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА (1 ЗАКУСКА НА ВЫБОР)

- Жареный сулугуни в хрустящей панировке, соус из красной смородины (100 г)
- Тигровые креветки в сливочно-винном соусе с каперсами (120 г)
- Жульен из кролика, с белыми грибами и моцареллой (80 г)
- Аранчини с белыми грибами (125 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Surf and Turf / 9 000 руб.*

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (2 БЛЮДА НА ВЫБОР)

- Каре ягненка с муссом из зеленого горошка, артишоками и соусом портвейн (220 г)
- Медальоны из говяжьей вырезки с картофельным gratenom и соусом из белых грибов (220 г)

или

- Филе лосося со спаржей, муссом из сельдерея и соусом из красной смородины (220 г)
- Филе дорадо с зеленым ризотто, сальсой из томатов черри и оливками (220 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Исфахан с розовым крем-чизом, мармеладной прослойкой и ягодным кули (70 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежеваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Grand / 12 000 руб.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

- Ассорти мясной нарезки: брезаола, буженина, говяжий язык, сервелат (20/20/20/20 г)
- Европейские сыры: пармезан, горгонзола, бри, грюйер (20/20/20/20 г)
- Овощные крудиге, соус коктейль (30 г)
- Пармская ветчина, дыня, соус из красного вина (40/10 г)
- Маринованный лосось и копчёный угорь с фенхелем и свежей зеленью (40/40 г)
- Домашняя горчица, хрен (10/10 г)
- Оливье по-русски с телячьим языком, раковыми шейками и красной икрой (80 г)
- Профитроли с утиным паштетом (40 г)
- Бочковые соленья (60 г)
- Хлебное ассорти, масло с травами (120 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

## ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА, ПОДАЧА В ОБНОС

- Ростбиф с соусом тоннато (80 г)
- Пикантный тар-тар из тунца (80 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ПОДАЧА В ОБНОС

- Креветки темпура с ананасом и перцем (140 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

- Жульен из кролика, с белыми грибами и моцареллой (80 г)

## СОРБЕТ, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

- Лимон-лайм (30 г)





# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Grand menu / 12 000 руб.*

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (2 БЛЮДА НА ВЫБОР)

- Перечный говяжий стейк с грибным фрикасе и соусом пуаврад (220 г)
- Томлёная утиная ножка с муссом из пастернака и апельсиново-кофейным соусом (220 г)
- Лосось конфи с глазированным шпинатом и сливочным кремом (220 г)
- Щупальце осьминога с молодым картофелем, черри и песто (220 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Павлова с крем-чизом и ягодами (25 г)
- Макаронс с черной смородиной (40 г)
- Опера с чаем матчей и бергамотом (40 г)
- Ассорти фруктов (100 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# СОЗДАЙТЕ СВОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

	Руб.
• Ассорти мясной нарезки: балык свиной, рулет из птицы, балык говяжий, салями (80 г)	320
• Ассорти мясной нарезки: брезаола, прошутто, салями (80 г)	700
• Ассорти мясной нарезки: копчёная куриная грудка, балык говяжий, говяжий язык (80 г)	320
• Ассорти местных сыров: чечил, сулугуни, адыгейский, адыгейский копчёный (80 г)	400
• Ассорти европейских сыров: маасдам, горгонзола, бри, грюйер (80 г)	900
• Рыбное ассорти: копчёный лосось, масляная рыба, сельдь, лимон (80 г)	500
• Маринованный лосось и копчёный угорь с фенхелем и свежей зеленью (80 г)	720
• Обжаренный тунец, имбирный соус, микс салата (80 г)	600
• Буженина классическая с хреном и горчицей (80 г)	360
• Ростбиф с соусом тоннато (80 г)	800
• Говядина в цахтоне с чесноком и зеленью (80 г)	270
• Салат из запечённой свеклы, сыр фета, яблоко, пряный мед, орех (80 г)	300
• Салат Ям Туна с арахисом и тунцом (80 г)	300
• Салат Месклан с копчёной утиной грудкой, артишоками и томатами черри (60 г)	320

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

• Овощной салат фатуш с хрустящим лавашом (80 г)	270
• Салат с камчатским крабом, авокадо и сегментами цитрусов (80 г)	1350
• Салат с ветчиной прошутто, козьим сыром и оливками (60 г)	370
• Салат Тайский с говядиной (80 г)	380
• Салат томатный с сулугуни, грецкими орехами, базиликом и бальзамическим соусом (80 г)	300
• Салат Греческий с сыром фета и орегано (80 г)	350
• Салат Оливье по-русски с телячьим языком, раковыми шейками и красной икрой (80 г)	420
• Салат Нисуаз с тунцом (80 г)	320
• Кавказский овощной салат (80 г)	270
• Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом (80 г)	340
• Рулетики из цуккини со сливочным сыром, вялеными томатами и рукколой (80 г)	340
• Сациви (80 г)	350
• Свежие овощи, соус айоли (80 г)	240
• Бочковые соленья (80 г)	240
• Хлебная корзина, масло (120 г)	250

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

• Жульен из курицы и грибов (80 г)	Руб. 240
• Жульен из утки с сыром сулугуни (80 г)	285
• Жульен из кролика с белыми грибами и моцареллой (80 г)	440
• Аджапсандал (120 г)	280
• Русские блинчики со сметаной (120 г)	250
• Жареный сулугуни в хрустящей панировке, соус из красной смородины (100 г)	250
• Сулугуни, запечённый с помидорами, красным луком и чесноком (120 г)	250
• Тигровые креветки в сливочно-винном соусе с каперсами (120 г)	960
• Тигровые креветки темпура с ананасом, сладким перцем и пряным соевым соусом (120 г)	960
• Лимонно-чесночные тигровые креветки (120 г)	960
• Аранчини с белыми грибами (120 г)	500
• Аранчини с ветчиной прошутто (120 г)	600
• Долма с говядиной, соус мацони (120 г)	300
• Морепродукты в сливочном соусе с моцареллой (120 г)	960
• Пирожки с курицей (120 г)	420
• Пирожки с капустой и яйцом (120 г)	420
• Пирожки с картофелем и грибами (120 г)	420
• Говяжьи митболы с козьим сыром и пикантным соусом (120 г)	500

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

- Шампиньоны, запечённые с ветчиной и сыром (120 г) 420
- Горячий запечённый камамбер с чесночным багетом (150 г) 850

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Куриная грудка на косточке, жареная полента с тимьяном, спаржа, соус из красного вина (220 г) 900
- Обжаренное филе сибаса, картофельное пюре, брокколи, сливочный соус с белым вином (220 г) 1 500
- Обжаренная форель на гриле с молодым картофелем, зеленью и соусом ткемали (220 г) 1 400
- Стейк лосося, соте из шпината, томатная сальса круда (220 г) 2 000
- Обжаренное каре ягненка с овощами гриль и чесночным мацони (220 г) 2 100
- Каре ягненка с муссом из зеленого горошка, артишоками и соусом портвейн (220 г) 2 200
- Перечный говяжий стейк с грибным фрикасе и соусом пуаврад (220 г) 2 200
- Медальоны из говяжьей вырезки с картофельным гратеном и соусом из белых грибов (220 г) 2 200
- Томлёная утиная ножка с муссом из пастернака и апельсиново-кофейным соусом (220 г) 1 600
- Щупальце осьминога с молодым картофелем, черри и песто (220 г) 2 200

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ТОРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

## КЛАССИЧЕСКИЕ И МУССОВЫЕ ТОРТЫ

	Руб./1 кг
• Опера кофейная классическая	2 800
• Медовик классический (на выбор: с лавандой и черникой или цитрусовым конфи и фундуком)	2 300
• Красный бархат	2 300
• Чёрный бархат	2 600
• Муссовый торт с цитрусом и ягодной прослойкой	2 600
• Чизкейк классический	2 800
• Чизкейк манго-маракуйя или фисташка-малина	2 800
• Торт шоколадный с крему манго-маракуйя	2 800
• Торт пина колада	2 600
• Торт трюфельный	2 800
• Муссовый клубничный с лаймом и фисташковым бисквитом	2 600
• Опера с чаем матча, молочным шоколадом и бергамотом	2 800
• Брауни классический	2 600
• Сливочно-карамельный сникерс	2 600
• Торт мокко (ванильный бисквит, пропитанный кофейным сиропом и мусс на молочном шоколаде)	2 600

## В МЕНЮ

Оформление тортов: шоколадный декор и сезонные ягоды.  
Максимальный вес муссового торта и чизкейка 2,5 кг





РЕСТОРАН  
PASSAGE



LOUNGE БАР



NAUTI БАР



ИСТОРИЧЕСКИЙ  
САЛОН



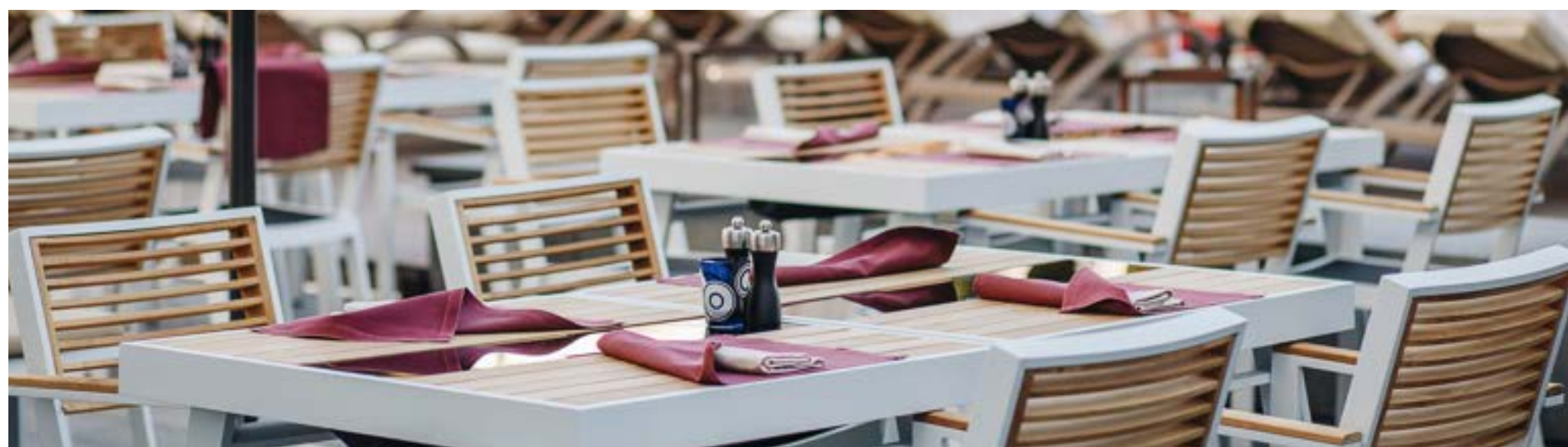
КИТАЙСКИЙ  
САЛОН

# РЕСТОРАН PASSAGE

---

Отправьтесь в настоящее гастрономическое путешествие, посетив ресторан Отеля Passage, в котором специально для Вас на открытой кухне готовятся изысканные блюда интернациональной кухни с тонкой ноткой кавказских традиций. Шеф-повар ресторана удивит не только изысканными блюдами высокой кухни, но и новым интересным воплощением знакомых и любимых блюд!

[В МЕНЮ](#)





# LOUNGE БАР

---

Lounge бар с элегантной, стильной и комфортной мебелью – это островок роскоши в самом центре города, идеальное место для деловых и неформальных встреч. В Lounge баре сервируются легкие закуски и напитки класса премиум в сочетании с тающими во рту десертами.

Lounge бар расположен на первом этаже Отеля.

[В МЕНЮ](#)



# NAUTI БАР

---

Освежающий оазис с большим выбором алкогольных и безалкогольных напитков, спиртного премиум-класса, фирменных коктейлей и легких закусок.

Nauti бар расположен возле бассейна под открытым небом с видом на субтропический сад и Черное море. Эксклюзивные DJ-сеты создают особенную атмосферу для лучшего отдыха. Работает в летне-осенний сезон.

[В МЕНЮ](#)



# ИСТОРИЧЕСКИЙ САЛОН

Начните свой день с изысканного завтрака с большим разнообразием блюд европейской кухни, в ярком дизайнерском ресторане «Исторический салон».

Получите удовольствие от утренней чашки ароматного кофе, наслаждаясь свежим морским воздухом на открытой террасе с видом на город.

Исторический Салон состоит из трех просторных залов и может быть идеальным местом для Вашего мероприятия.

[В МЕНЮ](#)



# КИТАЙСКИЙ САЛОН

---

Китайский Салон (210,2 кв.м) – это идеальное место для проведения закрытых мероприятий, частных ужинов и коктейлей. Эксклюзивный дизайнерский интерьер в восточном стиле, панорамные окна с видом на город, завораживающая подсветка и команда профессионалов организуют Ваше мероприятие на высочайшем уровне.

[В МЕНЮ](#)

