

Des commandes sont acceptées par téléphone au moins sept jours à l'avance. Un acompte par carte de crédit est exigé

## MENU BANQUET

### HORS D'ŒUVRE DE POISSONS

*(prix par personne)*

1. Salade de crevettes tigrées aux jeunes pousses de laitue et tomates cerises. Vinaigrette à base d'huile d'olive. 4.50
2. Salades de bâtonnets de crabes 3.50
3. Aspic de poisson (divers poissons et crevettes) 5.00
4. Saumon mariné 5.00
5. Esturgeon fumé 5.50
6. Anguille fumée 5.50
7. Vol-au-vent ou œuf farci de caviar rouge 3.00
8. Filet de sole 5.00
9. Maquerelle fumée à froid 3.75
10. Filet de hareng aux pommes de terre bouillies 3.00
11. Assiette de poissons (trois sortes de poissons et caviar) 13.50
12. Pangasius mariné, nappé de sauce de tomates et légumes 4.50
13. Brochet farci 4.00
14. Blintchiki roulés au caviar 4.50
15. Roulés au filet de hareng et légumes 2.50
16. Roulés au filet de saumon et fromage 4.00
17. Hareng sous sa pelisse 3.50

## HORS D'ŒUVRE FROIDS DE LÉGUMES ET SALADES VÉGÉTARIENNES

*(prix par personne)*

1. Salade de champignons, d'aubergine, de poivron rouge ou salade de n'importe quelle légumes frits ou cuits 3.50
2. Salade de champignons sauvages 3.50
3. Roulés à l'aubergine et poivron rouge 4.00
4. Caviar d'aubergine à l'huile d'olive ou à la mayonnaise avec tomate ou poivron rouge 3.75
5. Légumes frais ou salade de crudités au choix 3.75
6. Quatre légumes marinés 3.50
7. Éclaires ou vol-au-vent garnis de salade de légumes au choix 3.00
8. Salade de fruits et légumes tropicaux 4.50
9. Salades de légumes relevées de noix de Grenoble, d'amandes ou de noix de cajou 4.00

## HORS D'ŒUVRE FROIDS DE VIANDE

*(prix par personne)*

1. Choix d'aspics: poulet, langue de bœuf, porc, bœuf ou toute combinaison de ces viandes 4.00
2. Roulés au poulet, au porc, ou à la viande hâchée au choix 3.00
3. Langue de bœuf bouillie 4.00
4. Salade de langue de bœuf 3.50
5. Salade Olivier à la mode de Moscou 3.50
6. Salade Stolitchny (filet de poulet) 3.50
7. Assiette de viandes (trois sortes) 7.00
8. Cou de porc fumé 3.00

## HORS D'ŒUVRE FROIDS DE FROMAGE

*(prix par personne)*

1. Roulés au fromage et raisins 3.00
2. Fromage fondu piquant sur éclair, vol-au-vent, tomate ou concombre 2.50

### HORS D'ŒUVRE CHAUDS

*(prix par personne)*

1. Blintchiki à la crème sûre (trois farces au choix) 4.00
2. Pirojki cuits, farce au choix (1 pc) 2.00
3. Khinkali (1 pc) 2.00
4. Foie de canard poêlé aux pommes, sauce porto 5.00
5. Poivrons, chou, tomates, courgettes (au choix) farcis 3.00
6. Quenelles de viande ou de poisson, sauce crème sûre ou tomate 3.00
7. Julienne de champignons ou de langue de bœuf, ou de poulet 3.00
8. Poisson farci de crevettes, frit aux amandes, sauce crème citron 4.00
9. Crevettes tigrées cuites au parmesan (2 pcs) 5.00
10. Pelmeni ou vareniki, farce au choix, ou mini-tchéboureki cocktail (4 pcs) 4.50

### PLATS PRINCIPAUX

*(prix par personne)*

1. Poisson (pangasiuis ou tilapia) frit, sauce crème citron, ou cuit aux épinards 15.00
2. Pangasiuis ou tilapia farci de crevettes 16.50
3. Petite brochette de crevettes (6 pcs) 14.50
4. Saumon grillé 17.50
5. Chachlik de filet mignon (1 mini-brochette) 15.75
6. Chachlik de poulet (1 mini-brochette) 8.50
7. Chachlik de filet de porc (1 mini-brochette) 8.50
8. Assiette de trois plats principaux (au choix) 16.00
9. Filet de porc farci de champignons frits 15.00
10. Bitoks cuits aux champignons et tomates 6.00
11. Poulet tabaka (1/2 poulet) 9.50

12. Petit cochon au lait cuit (minimum 20 personnes) 22.50 (par personne)
13. Canard farci (minimum 6 personnes) 17.50 (par personne)
14. Petit cochon au lait désossé et rempli de farce au choix (minimum 20 personnes) 23.00 (par personne)
15. Dinde farcie (minimum 15 personnes) 13.00 (par personne)
16. Côtelette de porc avec os grillée 13.75
17. Poitrine de poulet farcie d'abricots secs, épinards et fromage 12.50

### DESSERTS

Tartes, mousses, gâteaux, tartes décorées. Prix par personnes de 4 à 8 dollars.

## MENU BUFFET ET COCKTAILS

### HORS D'ŒUVRE FROIDS ET CHAUDS

*(prix par personne)*

1. Blintchiki roulés au caviar rouge 3.00
2. Blintchiki roulés au saumon 2.75
3. Canapé à l'anguille 3.25
4. Canapé à l'esturgeon fumé 2.75
5. Canapé au hareng 2.00
6. Aspic de poisson miniature 2.75
7. Roulés au saumon et fromage 3.00
8. Salades végétariennes servies sur petite tarte corbeille ou éclair  
2.75
9. Légumes marinés sur petites brochettes 1.75
10. Roulés (poulet, porc, bœuf) 2.75
11. Cou de porc fumé fait maison 2.75
12. Aspic miniature de toute combinaison de viandes 2.50
13. Choix de salades de viandes 3.00

### HORS D'ŒUVRE CHAUDS

14. Petits chachliks de filet mignon 3.50
15. Petits chachliks de poulet ou de filet de porc 2.75
16. Pelmeni ou mini-tchéboureki (2 pcs) 2.00
17. Roulés à la poitrine de canard et orange, sauce porto 3.50
18. Choix de pirojki en pâte levée (1 pc) 1.50
19. Petits chachliks de deux crevettes tigrées 4.00
20. Telnoyé (côtelette) de poisson 2.35
21. Filet de poisson farci de crevettes 3.25

Orders are accepted by phone at least seven days in advance.  
Downpayment by credit card is required

## BANQUET MENU

### FISH APPETIZERS

*(prices per person)*

1. Tiger shrimp salad with young lettuce shoots and cherry tomatoes.  
Olive oil dressing. 4.50
2. Crab stick salad 3.50
3. Fish aspic (choice of fish and shrimp) 5.00
4. Marinated salmon 5.00
5. Smoked sturgeon 5.50
6. Smoked eel 5.50
7. Salmon caviar in vol-au-vent or egg 3.00
8. Halibut fillet 5.00
9. Cold smoked mackerel 3.75
10. Herring fillet with boiled potatoes 3.00
11. Fish assortment (three kinds of fish and caviar) 13.50
12. Marinated basa with tomatoes and vegetables 4.50
13. Stuffed pike 4.00
14. Blinchiki tubes filled with caviar 4.50
15. Herring rolls stuffed with vegetables 2.50
16. Salmon rolls stuffed with cheese 4.00
17. Herring under fur coat 3.50

VEGETABLE COLD APPETIZERS AND VEGETARIAN SALADS  
*(prices per person)*

1. Mushroom, eggplant, red pepper salad or any other combination of fried or baked vegetables 3.50
2. Wild mushroom salad 3.50
3. Eggplant and red pepper rolls 4.00
4. Eggplant caviar with olive oil or mayonnaise, tomatoes or baked red pepper 3.75
5. Fresh vegetables or any fresh vegetable salad 3.75
6. Assortment of pickles (four kinds) 3.50
7. Eclairs or vol-au-vents filled with any vegetable salad 3.00
8. Tropical fruit and vegetable salad 4.50
9. Vegetable salads with walnuts, almonds or cashew 4.00

COLD APPETIZERS  
*(prices per person)*

1. Choice of aspics: chicken, beef tongue, pork, beef or any combination of those meats 4.00
2. Chicken, pork or any ground meat roll 3.00
3. Boiled beef tongue 4.00
4. Beef tongue salad 3.50
5. Olivier salad, Moscow style 3.50
6. Stolichny salad (with chicken fillet) 3.50
7. Meat platter (three kinds of meat) 7.00
8. Smoked pork neck 3.00

COLD CHEESE APPETIZERS  
*(prices per person)*

1. Cheese roll with grapes 3.00
2. Éclair, vol-au-vent, tomato or cucumber filled with spicy cheese spread 2.50

HOT APPETIZERS  
*(prices per person)*

1. Blinchiki baked in sour cream (choice of three fillings) 4.00
2. Pirozhki baked with any filling (1 pc) 2.00
3. Khinkali (1 pc) 2.00
4. Duck liver pan fried with apples, porto sauce 5.00
5. Stuffed peppers, tomatoes, zucchini or cabbage rolls 3.00
6. Meat or fish balls in sour cream or tomato sauce 3.00
7. Julienne: mushroom, beef tongue or chicken 3.00
8. Fish stuffed with shrimp and sautéed in almonds and lemon cream sauce 4.00
9. Tiger shrimp baked in parmesan (2 pcs) 5.00
10. Pelmeni or vareniki with any stuffing or mini-chebureki for cocktail (4 pcs) 4.50

MAIN COURSE  
*(prices per person)*

1. Fish (basa or tilapia) fried in lemon cream sauce or baked in spinach 15.00
2. Basa or tilapia stuffed with shrimp 16.50
3. Shrimp shashlik (6 pcs) 14.50
4. Grilled salmon 17.50
5. Filet mignon shashlik (1 mini-skewer) 15.75
6. Chicken shashlik 1 (mini-skewer) 8.50
7. Pork filet shashlik (1 mini-skewer) 8.50
8. Three main course dish platter (any combination) 16.00
9. Pork filet stuffed with fried mushroom 15.00
10. Bitoks baked with mushroom and tomatoes 6.00
11. Chicken tabaka (1/2 chicken) 9.50



12. Baked suckling pig (for 20 persons minimum) 22.50 pp
13. Stuffed duck (for 6 persons minimum) 17.50 pp
14. Boned out suckling pig with any stuffing (for 20 persons minimum) 23.00 pp
15. Stuffed turkey (for 15 persons minimum) 13.00 pp
16. Grilled bone-in pork chop 13.75
17. Chicken breast stuffed with dry apricots, spinach and cheese 12.50

### DESSERTS

Cakes, mousse, pies, decorated cakes.  
Prices ranging from 4 to 8 dollars per person.

### BUFFET AND COCKTAIL PARTY MENU

#### COLD AND HOT APPETIZERS

*(prices per person)*

1. Rolled blinchiki with red caviar 3.00
2. Rolled blinchiki with salmon 2.75
3. Eel canapé 3.25
4. Smoked sturgeon canapé 2.75
5. Herring canapé 2.00
6. Fish aspic miniature 2.75
7. Salmon rolls stuffed with cheese 3.00
8. Vegetarian salads in tartlet or éclair 2.75
9. Marinated vegetables on a mini-skewer 1.75
10. Rolls (chicken, pork, beef) 2.75
11. Smoked pork neck, homemade style 2.75
12. Aspic from any combination of meats 2.50
13. Various meat salads 3.00

## HOT APPETIZERS

14. Fillet mignon mini-skewers 3.50
15. Chicken or pork fillet mini-skewers 2.75
16. Pelmeni or chebureki miniature (2 pcs) 2.00
17. Duck breast rolls with orange, porto sauce 3.50
18. Yeast dough piroshky (1 pc) 1.50
19. Tiger shrimp mini-skewer (2 pcs) 4.00
20. Fish chop 2.35
21. Fish fillet stuffed with shrimp 3.25

Заказы принимаются по телефону с оплатой задатка по кредитной карточке не позднее, чем за семь дней до мероприятия

## РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ДЛЯ БАНКЕТОВ

*(цены на одного человека)*

1. Салат из тигровых креветок, побегов листиков салатов и черри-помидоров. Заправка на оливковом масле 4.50
2. Салат из крабьих палочек 3.50
3. Заливное рыбное (любое сочетание рыбы и креветок) 5.00
4. Лосось маринованный 5.00
5. Осетрина копченая 5.50
6. Угорь копченый 5.50
7. Икра красная на воловане или яйце 3.00
8. Палтус филе 5.00
9. Скумбрия холодного копчения 3.75
10. Филе сельди с горячим картофелем 3.00
11. Ассорти рыбное (три вида рыбы и икра) 13.50
12. Баса под маринадом из помидоров и овощей 4.50
13. Щука фаршированная 4.00
14. Трубочки из блинчиков с икрой 4.50
15. Рулетики из филе сельди с овощами 2.50
16. Рулетики из филе лосося с сыром 4.00
17. Сельдь под шубой 3.50

## ОВОЩНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ДЛЯ БАНКЕТОВ

*(цены на одного человека)*

1. Салат грибной, баклажанный, из красного перца или любой салат из жареных или печеных овощей 3.50
2. Салат из дикорастущих грибов 3.50
3. Рулетки из баклажанов и красного перца 4.00
4. Икра баклажанная с оливковым маслом или майонезом, с помидором или с печеным красным перцем 3.75
5. Овощи натуральные или любой салат из сырых овощей 3.75
6. Соленья в ассортименте четыре вида 3.50
7. Эклеры или волованы с любым овощным салатом 3.00
8. Салат из тропических фруктов и овощей 4.50
9. Салаты овощные с добавлением орехов, миндаля или кешью 4.00

## МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ДЛЯ БАНКЕТОВ

*(цены на одного человека)*

1. Холодец куриный или языковый, или свиной, или говяжий, или в любом сочетании 4.00
2. Рулет куриный или рулет свиной или любой рулет из фарша 3.00
3. Язык говяжий отварной 4.00
4. Салат языковый 3.50
5. Салат «Оливье» по-московски 3.50
6. Салат столичный (из куриного филе) 3.50
7. Ассорти мясное (три вида мясных продуктов) 7.00
8. Шейка свиная копченая 3.00

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ СЫРОВ ДЛЯ БАНКЕТОВ

*(цены на одного человека)*

1. Рулет из сыра с виноградом 3.00
2. Масса пикантная из сыра в эклере или воловане или в помидоре или на огурце 2.50

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ДЛЯ БАНКЕТОВ

*(цены на одного человека)*

1. Блинчики, запеченные под сметаной (три вида начинки) 4.00
2. Пирожки печеные с любой начинкой (1 шт) 2.00
3. Хинкали (1 шт) 2.00
4. Печень утиная жареная с яблоками, соус порто 5.00
5. Фаршированные перцы или голубцы или помидоры или кабачки 3.00
6. Фрикадельки мясные или рыбные в сметанном или томатном соусе 3.00
7. Жюльен из грибов или языка или курицы 3.00
8. Рыба, фаршированная креветками, жареная в миндале под лимонно-сливочной соусом 4.00
9. Креветки тигровые, запеченные под сыром пармезан (2 шт) 5.00
10. Пельмени или вареники с любой начинкой или чебуречки коктейльные (4 шт) 4.50

## ВТОРЫЕ БЛЮДА ДЛЯ БАНКЕТОВ

*(цены на одного человека)*

1. Рыба (баса или тилапия), жареная под сливочно-лимонным соусом или запеченная под шпинатом 15.00
2. Баса или тилапия, фаршированная креветками 16.50
3. Шашлычок из креветок (6 шт) 14.50
4. Лосось на гриле 17.50
5. Шашлык из филе миньон (1 шпаяжка) 15.75
6. Шашлык куриный (1 шпаяжка) 8.50
7. Шашлык из филе свиного (1 шпаяжка) 8.50
8. Ассорти из трех вторых блюд (любое сочетание) 16.00
9. Вырезка свиная, фаршированная жареными грибами 15.00
10. Биточки рубленые, запеченные с грибами и помидорами 6.00
11. Цыпленок табака (1/2 цыпленка) 9.50

12. Поросенок, запеченный (минимум заказ на 20 человек) цена на человека 22.50
13. Утка фаршированная (минимум заказ на 6 человек) цена на одного человека 17.50
14. Поросенок (без костей), фаршированный любой начинкой, (минимум заказ на 20 человек) цена на человека 23.00
15. Индейка фаршированная (минимум заказ на 15 человек) 13.00
16. Свиная отбивная на косточке, жареная на гриле 13.75
17. Грудинка куриная, фаршированная курагой, шпинатом и сыром 12.50

**ДЕССЕРТЫ ДЛЯ БАНКЕТОВ**  
(цены на одного человека)

Торты, муссы, пироги, фигурные торты от 4 до 8 долларов.

**АССОРТИМЕНТ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК ДЛЯ**  
**ФУРШЕТОВ, КОКТЕЙЛЕЙ**  
(цены на одного человека)

1. Рулетики из блинчиков с красной икрой 3.00
2. Рулетики из блинчиков с лососем 2.75
3. Канапе с угрем 3.25
4. Канапе с копченой осетриной 2.75
5. Канапе с сельдью 2.00
6. Заливное рыбное миниатюр 2.75
7. Рулетики из лосося, фаршированного сыром 3.00
8. Вегетарианские салаты в корзиночке или эклере 2.75
9. Соленья на шпажке 1.75
10. Рулеты (куриные, свиные, говяжьи) 2.75
11. Шейка свиная копченая по-домашнему 2.75
12. Заливное миниатюр из любого сочетания мясных продуктов 2.50

13. Мясные салаты в ассортименте 3.00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ДЛЯ ФУРШЕТОВ

*(цены на одного человека)*

14. Шашлычки из филе миньон 3.50

15. Шашлычки из курицы или свиного филе 2.75

16. Пельмени или чебуреки миниатюр (2 шт) 2.00

17. Грудинка утиная (рулетики) с апельсином, соус порто 3.50

18. Пирожки дрожжевые в ассортименте (1 шт) 1.50

19. Шашлычок из тигровых креветок (2 шт) 4.00

20. Тельное из рыбы 2.35

21. Филе рыбы, фаршированное креветками 3.25