БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

МЕНЮ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ НЕ МЕНЕЕ, ЧЕМ ЗА 48 ЧАСОВ

	гр	руб
Осетр по-Рыбаградски запеченный осётр с картофелем бейби, овощами и соусом	цена за 100 гр	1100
Утка Праздничная по-охотничьи утка, запеченная с айвой	цена за 100 гр	340
Шашлык из свиной шеи подается с лавашом и маринованным луком, заказ от 300 гр	цена за 100 гр	400
Шашлык из рыбы сом, сазан, судак	цена за 100 гр	250
Картофель печенный Люкс картофель запеченный в кожуре со сливочным маслом и сыром	200	300
Каре ягненка под соусом Ребрышки молодого барашка. Соус на выбор – ягодный, острый	цена за 100 гр	500
Соуса гранатовый, ягодный, чесночный, шашлычный, острый	цена за 50 гр	150
Судак Аля- РыбаградЪ Судак фаршированный Подается целиком на блюде	цена за 1000 гр	1500
Утиная грудка с ягодным соусом Утка средней прожарки, ягодный соус подаётся с цукини	300	1000
Костёр, Кизань, рёбрышки Даже если клёв сегодня был не самым активным, этот ужин точно станет вашим трофеем! Сочные свиные рёбра, замаринованные в апельсиновом соусе, — баланс сладости и лёгкой кислинки. А гарнир из картофеля айдахо с чесноком добавит сытности вашему отдыху.	400	1100
Люля Кебаб из говядины Подается с лавашом и маринованным луком	цена за 100 гр	400
Царский стейк из осетрины Нежнейшее мясо осетра, бережно промаринованное в соках спелых цитрусовых, запекается до идеальной текстуры. Кисло-сладкая нота маринада деликатно подчеркивает благородный вкус рыбы, придавая ей сочность и тонкий аромат. В качестве гарнира подается печеный картофель, приправленный ароматным маслом и свежей зеленью. Это сочетание создает гармоничный баланс между свежестью цитрусов и сытностью картофеля.	200/100 гр	1600
Деликатес волжских берегов: осетрина с картофелем (Малосол) Истинный деликатес волжских просторов. Свежая осетрина выдержана в классическом маринаде из крупной соли, сахара и пряных трав — ровно столько, чтобы подчеркнуть ее природную нежность, но сохранить сочность и благородный вкус. Подается с горячим отварным картофелем, приправленным сливочным маслом и свежей зеленью. Это сочетание классики русской кухни и изысканного рыбного вкуса.	110/150 гр	1200
Салат с хрустящими баклажанами баклажаны в хрустящей корочке, сочные помидоры черри, свежая кинза и пикантная заправка с нотками чили	200	500
Цезарь с красной рыбой Салат романо, крутоны с чесноком, пармезан, слабосолёная сёмга, соус «Цезарь»	700	700
Оливье с копченой рыбой по – Астрахански оливье с филе сома х/к	250	500
Салат Сельдь на шубе Классический салат, подача рулетом	180	600
Щедрый край: щучья икра и драники из молодой картошки Щучья икра на льду с драниками из молодого картофеля	200	1200
Тепло Астраханского солнца: баклажаны с сыром Рулетики из баклажанов с сыром	180	300
Дары Астрахани Овощная нарезка Огурцы, перец, томаты, зелень	300	400
Фруктовая Ваза Сезонные фрукты	500	1000

8 928 445 97 21 – телефон для предзаказа

Время ожидания не менее 1 часа