



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

# Банкетное меню

<b>Утка с яблоками</b>	<b>1/1940</b>	<b>3900,00</b>
<b>Лосось</b> фаршированный ананасом	<b>1/2700/100</b>	<b>8600,00</b>
<b>Лосось запеченный</b> с соусом белое вино	<b>1/2700/200</b>	<b>7300,00</b>
<b>Судак фаршированный</b>	<b>1/1520</b>	<b>4500,00</b>
<b>Осетрина запеченная целиком</b>	<b>(цена по запросу)</b>	
<b>Цыпленок тапака</b>	<b>1/800</b>	<b>920,00</b>
<b>Свинина ароматная</b>	<b>1/ 800</b>	<b>2200,00</b>

# Банкетное меню

Ассорти из морепродуктов  
Ассорти из рыбы на гриле  
Ассорти из мяса  
Ассорти из шашлыков

1/270	810,00
1/2600/300	6115,00
1/180	390,00
1/1150	3900,00

## САЛАТЫ

**Старо-деревенский**  
говядина, помидор, фасоль, майонез, лук зеленый

1/170 315,00

**Старо-русский**  
говядина, яблоко, грецкий орех, зелень, майонез

1/150 420,00

# Банкетное меню

## САЛАТЫ

### **Рублевский**

говядина, яйцо, морковь, помидор, картофель,  
огурцы малосоленые, фасоль зеленая, майонез

1/200 290,00

### **Царский**

язык говяжий, горошек консервированный,  
яйцо, рис, лук, майонез

1/200 240,00

### **Русское золото**

филе куриное, помидоры, огурцы, перец болгарский,  
кукуруза консервированная, лук репчатый, майонез

1/200 260,00

### **Русская зима**

филе куриное, капуста пекинская, сыр, крутоны, майонез

1/180 250,00

### **Оливье по-русски**

ветчина, яйца, картофель, икра красная,  
горошек консервированный, майонез

1/200 250,00

### **Русский**

грибы консервированные, горошек консервированный,  
капуста квашеная, картофель, лук зеленый, оливковое масло

1/200 210,00

### **Графский**

семга слабосоленая, сыр, маслины, помидоры,  
крутоны, зелень, оливковое масло

1/170 340,00

# Банкетное меню

## САЛАТЫ

<b>С кальмарами</b> филе кальмара, кукуруза консервированная, огурцы свежие, рис, майонез	<b>1/200</b>	<b>230,00</b>
<b>С семгой</b> филе семги, грибы консервированные, помидоры, картофель отварной, сыр, соус белый	<b>1/200</b>	<b>360,00</b>
<b>С морепродуктами</b> мидии, креветки, кальмар, помидоры, сыр, лук фиолетовый, зелень, оливковая заправка	<b>1/250</b>	<b>500,00</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

<b>Семга в сливочно-икорном соусе</b>	<b>1/260</b>	<b>950,00</b>
<b>Семга стейк</b>	<b>1/180</b>	<b>820,00</b>
<b>Треска в греческом стиле</b>	<b>1/250</b>	<b>560,00</b>

# Банкетное меню

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

<b>Курица с овощами и сыром</b>	<b>1/200</b>	<b>370,00</b>
<b>Крылья "Любви"</b>	<b>1/220/50</b>	<b>390,00</b>
<b>Стейк из курицы</b>	<b>1/180</b>	<b>380,00</b>
<b>Говядина по-деревенски</b> вырезка говядины с черносливом и грибами	<b>1/200</b>	<b>520,00</b>
<b>Сковородка по-домашнему:</b>		
• с говядиной	<b>1/300</b>	<b>500,00</b>
• с курицей	<b>1/300</b>	<b>430,00</b>
<b>Говядина с черносливом</b>	<b>1/300</b>	<b>760,00</b>
<b>Стейк из свинины на гриле</b>	<b>1/140</b>	<b>360,00</b>

# Меню для фуршетов и «кофе-брейк»

Мы очень рады ознакомить Вас с достоинствами блюд нашей многогранной кухни. Благодаря нашему шеф-повару, который имеет колоссальный опыт, как в одних из лучших заведений Европы, так и в России, мы добились огромных результатов. Меню представляет многоликость различных культур и направлений и включает в себя итальянскую, французскую, японскую, тайскую и, конечно же, русскую рецептуру блюд. Даже самого избалованного гурмана у нас есть, чем удивить и порадовать. Так же мы уделяем достаточно большое внимание эстетике сервировки и творческому оформлению блюд, тем самым сделав не только очень вкусными, но и безумно красивыми и креативными. А это уже уровень, который оценивается не только на вкус, но и на взгляд, которым отчетливо видно руку настоящего мастера.

## КАНАПЕ

<b>Канопе «Марго»</b>	<b>1/200 (8 шт)</b>	<b>170,00</b>
<b>Канопе «Мадрид»</b>	<b>1/200 (8 шт)</b>	<b>270,00</b>
<b>Канопе «Канны»</b>	<b>1/200 (8 шт)</b>	<b>275,00</b>
<b>Канопе «Версаль»</b>	<b>1/200 (8 шт)</b>	<b>290,00</b>
<b>Канопе «Бургундия»</b>	<b>1/200 (8 шт)</b>	<b>260,00</b>
<b>Канопе с красной икрой</b>	<b>1/15 (1шт)</b>	<b>63,00</b>
<b>Канопе с сыром и виноградом</b>	<b>1/28 (1шт)</b>	<b>35,00</b>
<b>Канопе с сыром и грушей</b>	<b>1/28 (1 шт)</b>	<b>42,00</b>
<b>Канопе с моцареллой и черри</b>	<b>1/26 (1 шт)</b>	<b>45,00</b>

# Меню для фуршетов и «кофе-брейк»

## КАНАПЕ

Канопе с сельдьо	1/60 (2 шт)	102,00
Канопе с ветчиной и сыром	1/30 (1 шт)	52,00
Канопе с колбасой	1/20 (1 шт)	42,00
Канопе с бужениной	1/15 (1 шт)	33,00
Тарталетка с «Маринаром»	1/50 (1шт)	81,00
Тарталетка с «Языком»	1/50 (1 шт)	120,00

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тарталетка с грибами	1/90 (1 шт)	93,00
Шашлычок из курицы	1/50	84,00
Шашлычок из свинины	1/50	93,00
Шампиньоны фаршированные ветчиной	1/35	69,00
Сырные шарики	1/15 штук	291,00



*...Если Вы когда-нибудь хотели окунуться в атмосферу райского наслаждения, получить максимальное количество положительных эмоций и насладиться гармонией большого праздника, который состоит из тысячи мелочей, вспоминать этот день с родными и друзьями и с ностальгией желать вернуться в него вновь и вновь, то Вы сами теперь знаете, что для этого надо - просто позвонить нам!*

Коллектив rest&bar SHANTI

**Наш адрес: г.Краснодар,  
ул. Уральская, 79/1, ТРК СБС  
Мегамолл, 1 этаж**

**т/ф.: +7 (861) 201-92-88,**

**e-mail: [rest.shanti@gmail.com](mailto:rest.shanti@gmail.com)**