RESTAURANT GRILL & BAR

СЕТЫ ЗАКУСОК

Сет из рыбных канапе 6400 ₽
спринг - рулет из тортильи с лососем и сыром,
королевская креветка с гаспачо, канапе
из лосося Шеф-посола с творожным сыром и огурцом

Ассорти #oZero 27800 ₽
банкетный сет длиной 1,5 м.Включает в себя:
Сет рыбных канапе 2 порции, 30 канапе на выбор,
оформлен на зеркальной поверхности (или шоу плейт)
1 шт (60 единиц)

Global брускетта 5800 ₽
сет с ростбифом из мраморной говядины и вялеными
томатами/ лососем Шеф – посола, творожным сыром
и авокадо / креветкой, свежим манго и творожным сыром
/с уткой, клубникой и брусничным соусом

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

Мини - капрезе 250 ₽
из моцареллы, томата черри
и песто собственного приготовления

Закуска фуршетная
в русской народной ложке 1490 ₽
икра лососевая на крутоне белоснежного багета

Пинчо с tartare из тунца на французском багете 270 ₽
с авторским соусом и свежим огурцом

Ростбиф на крутоне 350 ₽

Пинчо с tartare из тунца на французском багете 270 ₽
с авторским соусом и свежим огурцом

Канапе Лосось шеф посола 320 ₽
с пряным маслом на хлебном тосте

Салями с томатом черри на бородинском хлебе 230 ₽

Канапе из Таёжного сыра с клубникой и мятой 310 ₽

Профитроли с креветкой и свежим манго 310 ₽

Профитроли с ростбифом и томатами 410 ₽

Профитроли с авокадным сыром и семгой 440 ₽

Канапе с креветкой , ананасом grill
и цедрой лайма 290 ₽

ТЕПЛЫЕ/ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пицца с ростбифом 1800 ₽

Пицца с грушей и дор блю 1600 ₽

Креветка в тесте катаифи 550 ₽

Шашлычок "Морской дар" с соусом тар - тар 1350 ₽

Свежеиспеченая булочка Бриошь 570 ₽
с жульеном из языка в сливочно - грибном соусе

Свежеиспеченая булочка Бриошь 520 ₽
с рыбным сливочным жульеном из форели и судака

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Фруктовая тарелка 2500 ₽
ассорти сезонных фруктов

Гирос - ролл 950 ₽
с мягким сыром и красной рыбой холодного копчения

Овощная тарелка 1800 ₽
огурец свежий, сочный томат, перец болгарский,
моцарелла, маслины/оливки, зелень

Аппетитная сельдь с картофелем 690 ₽
с маринованным лучком и бородинским хлебом

Собранный рыбный деликат 2700 ₽
из угря копченого, Лосося Шеф - посола,
креветок тигровых grill

Сет мясных специалитетов "Shef"s Meat" 2800 ₽
буженина и ростбиф собственного приготовления,
шведские фрикадельки с ягодным дрессингом

Грузди с копченой сметаной и лучком 1070 ₽

Сырное плато ассорти
сезонных сыров с орехом 1350 ₽

Сет Роти 1020 ₽
комбо тар - тара из тунца, крема гуакомоле
и утки с ягодным соусом

Главакс из мурманской нерки
в кисло - сладком соусе 2800 ₽

Язык теленка с горчичкой Русской 1400 ₽

САЛАТЫ

Цезарь с креветкой 790 ₽

Цезарь с курицей 680 ₽

Оливье с семгой и креветкой 660 ₽

Салат с ростбифом 1370 ₽

Салат "Forest Theme" 630 ₽
классическое и нежное сочетание куриного филе,
картофеля, яйца, в сопровождении акцентной нотки
маринованного лука, соуса тар – тар и картофеля пай

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Курочка «Халапеньо» с картофелем Ароматным 1400 ₽

Филе сибирского судака "Золотница" 1700 ₽
подается на подушке овощей al dente

Телячьи щёчки «ГодуновЪ» 1850 ₽
томленые методом су-вид
с фирменным сливочным соусом на основе белых грибов
в сопровождении картофеля «Ароматного»

Стейк из семги на гриле 2490 ₽
со сливочно - мятным соусом Бер блан

Медальоны из говядины 2500 ₽
в перечном соусе mediит прожарки

Утиная ножка конфи 1260 ₽
с птитимом и ягодным соусом

Язык телёнка - гриль с медальонами из картофеля 1890 ₽

Филе миньон 2300 ₽
премиальное мраморное мясо Герефордской породы

Рибай 2750 ₽
мраморное мясо Герефордской породы

ГАРНИРЫ

Овощи - grill 890 ₽

Картфель по - деревенски 510 ₽

Картофель "Ароматный" 450 ₽

Спаржа с пармезаном 1020 ₽

Картофельное пюре с трюфельным маслом 700 ₽

рекомендованное 2-ое горячее
«в стол»/общая подача

Шашлык из свиной шейки 850 ₽
с картофелем и соусом bbq

Шашлык из бедра цыпленка 790 ₽
с маринованным луком соусом сальса

Шашлычок "Бочонок рома" 650 ₽
из куриного филе, обернутый беконом, с соусом пряный

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Поросенок фаршированный 26000 ₽
фаршированный с гречей купеческой,
да грибами лесными ароматными

Судак фаршированный 8000 ₽

Баранья нога 35000 ₽
охотничья подача с запеченным картофелем,
овощами и зеленью, в сопровождении яркого граната и перца

Утка запеченая классика
с яблоками/айвой от Шефа 5600 ₽

Буженина Запеченая 6800 ₽

***подача фламбе любого выбранного блюда** 15000 ₽

VEGAN MENU

Овощные стики в веррине с сальсой из рукколы 580 ₽

Теплый салат Хвойный Аджапсандале 1100 ₽

Коул – слоу 450 ₽

Салат с печеной свеклой и сыром Фета,
с рукколой и грецким орехом 890 ₽

Сальса из томатов канкасе н
а медальоне печеного картофеля 1500 ₽

Цуккини grill с орехово – чесночной заправкой 1300 ₽

Fried onion rings (луковые кольца) 680 ₽

Орзо со шпинатом и шампиньонами,
с пылью белого гриба 1500 ₽

Печеный перец с крупяным наполнением
/греча по купечески/ 780 ₽

ХЛЕБ

Ремесленный хлеб 400 ₽

СОУСЫ

Тар-тар/Песто/BBQ/Сырный
Кунжутный/Перечный 190 ₽

ПИТАНИЕ КОМАНДЫ

Цезарь с курицей/тефтели из свинины 2500 ₽
с томатно - горчичным соусом и картофелем
ароматным/хлеб/морс 0,2/вода 0,5

Греческий с моцареллой/филе бедра цыпленка 2500 ₽
с томатами и картофелем ароматным
/хлеб/морс 0,2/вода 0,5

Зеленый салат с авокадо/жаркое с говядиной 2500 ₽
/хлеб/морс0,2/вода 0,5

Питание команды /Салат "forest theme", 2500 ₽
шашлычок "Бочонок Рома"+картофель ароматный,
хлеб, морс 0,2, вода 0,5 или Цезарь с курицей
/тефтели из свинины с томатно - горчичным соусом
и картофелем ароматным/хлеб/морс 0,2/вода 0,5

или Греческий с моцареллой/филе бедра цыпленка
с томатами и картофелем ароматным/
хлеб/морс 0,2/вода 0,5

или Зеленый салат с авокадо/жаркое с говядиной/
хлеб/морс 0,2/
вода 0,5

ДЛЯ ЮНЫХ ГОСТЕЙ

Картофель фри 490 ₽

Куриные стрипсы 650 ₽
собственного заботливого приготовления

Пицца пепперони 1350 ₽

Напитки можно выбрать
по карте бара

Сервисный сбор 15%

Пробковый сбор 500 ₽/персона

Благодарим Вас
за выбор! ♡

С любовью и заботой,
Wood!