

БА НК Е Т Н Е М Е Н Ю



## ФУРШЕТНІ ЗАКУСКИ

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

<b>Амісбуш з креветкою</b> Міні тарталетка з соусом гуакомоле, тигрова креветка, перепиліне яйце, ікра червона, лимон.	1шт 20Г	<b>70</b>
<b>Амісбуш з лососем</b> Міні тарталетка з вершковим соусом, філе лосося копчене, свіжий огірок, ікра масаго, лимон.	1шт 20Г	<b>60</b>
<b>Брускетта з тунцем та авокадо</b>	2шт 160Г	<b>115</b>
<b>Брускетта з лососем та авокадо</b> Багет, сир вершковий, слабосолена сьомга, авокадо.	2шт 160Г	<b>150</b>
<b>Брускетта з ікрою</b> Багет, масло вершкове, ікра червона, маслини, лимон, зелень.	2шт 160Г	<b>140</b>
<b>Брускетта з в'яленими томатами</b>	2шт 160Г	<b>150</b>
<b>Брускетта з сиром та ягодами</b> Багет, сир дорблю, сир камамбер, джем, ягоди, м'ята.	2шт 160Г	<b>115</b>
<b>Брускетта з хамоном та чері</b> Багет, хамон, сир вершковий, чері, зелень.	2шт 160Г	<b>98</b>
<b>Тарталетка з куркою</b> Тарталетка, філе куряче, сир твердий, соус білий, огірок солений.	1шт 80Г	<b>70</b>
<b>Сет закусок на шпажках</b> Комбіновані шпажки з: чері, огірок свіжий, печериці консервовані, сир твердий, сиров'ялене м'ясо, балик копчений, моцарела, маслини.	20шт 1000Г	<b>1200</b>



## ЗАЛИВНЕ

Холодець з півня	400	<b>220</b>
Заливне з телятини	400	<b>500</b>
Заливний язик	400	<b>315</b>
Заливне з риби	400	<b>390</b>

## РИБА ФАРШИРОВАНА

Щука/Короп	1000	<b>1400</b>
------------	------	-------------

<b>Домашня м'ясна тарілка</b> Печена буженина, копчений бочок, філе качки копчене, ковбаса домашня, подається з хрінном.	450/50	<b>695</b>
<b>Дошка поліських делікатесів</b> Машик яловичий, ошийок сиров'ялений, ковбаса шацька, ковбаса сирна, крафтовий витриманий сир, гуакомоле та хумус.	320	<b>680</b>
<b>Яловичий язик з в'яленими томатами</b> Яловичий язик заправляється соусом із тунця, посипається Пармезаном. Подається з зеленою томатами чері, чіпсами з копченого бочка, каперсами	260/30	<b>350</b>
<b>Вітелло тонато</b> Ростбіф яловичий, соус з тунця, огірок солений, каперси, чері.	200	<b>335</b>
<b>Тар тар з яловичини</b> Ніжне м'ясо витриманої яловичини з додаванням кісткового мозку, синьої цибулі, каперсів, жовтка перепилиного яйця, соленого огірка заправляється соусом вочестер, соєвим, табаско.	230	<b>535</b>
<b>Закуска з хамоном та в'яленими томатами</b> Хамон, вершковий сир, томати в'ялені, горіхи кешью, спаржева квасоля, часник.	220	<b>400</b>
<b>Закуска хамон-груша</b> Хамон, карамелізована груша, сир з пліснявою.	250	<b>400</b>
<b>Рулет з баликом та спаржею</b> Балик копчений, перець болгарський, спаржева квасоля, бринза, майонез.	220	<b>220</b>
<b>Помідори з слайсами бастурми</b> Помідори, бастурма, зелень, сир вершковий, сир Бринза, бальзамік	255/25	<b>235</b>
<b>Сет Паштетів</b> Паштет курячий, паштет з качки та форшмак.	300/100	<b>399</b>
<b>Сальна тарілка</b> Сало генеральське, мариноване в аджичі, сало мочане, рулет з кінзою. Подається з хрусткими корнішонами, перцем чилі, часником, зеленою цибулею, часником та гірчицею.	200/100	<b>280</b>
<b>Сирна тарілка</b> Сир витриманий, сир з пліснявою, камамбер та сир Лябан, подається з медом та горіхами.	200/30/30	<b>395</b>
<b>Рибне Плато</b> Філе слабосоленої сьомги, філе масляної, вугор копчений, креветка темпура, тунець копчений подається з лимоном, маринованим імбирем та ікрою тобіко.	400	<b>880</b>
<b>Млинці з сьомгою</b> Млинці з вершковим сиром та слабосоленою сьомгою, подаються з ікрою.	170/50	<b>405</b>
<b>Шпинатні млинці з сьомгою</b> Млинці з вершковим сиром та слабосоленою сьомгою, подаються з ікрою.	170/50	<b>405</b>
<b>Млинці з сьомгою та чорнилом каракатиці</b> Млинці з вершковим сиром та слабосоленою сьомгою, подаються з ікрою.	170/51	<b>405</b>
<b>Оселедець з картоплею в мундирі</b>	350	<b>220</b>
<b>Тар тар з лосося</b> Дрібно нарізане філе лосося з додаванням синьої цибулі, каперсів, авокадо та заправлений оливковою олією, соусом вочестер та табаско.	220	<b>535</b>
<b>Помідор по-рівненськи</b> Помідор заправляється сиром, домашнім майонезом, часником.	170/30	<b>180</b>
<b>Капрезе</b> Свіжі томати, моцарела, рукола, соус песто.	240	<b>285</b>
<b>Закуска з баклажана/цукінні</b>	250	<b>372</b>
<b>Овочево Плато</b> Томати, свіжий огірок, болгарський перець, редис, зелена цибуля, подається з соусом тартар.	300	<b>240</b>

## САЛАТИ

<b>Овочевий з маринованою сливою</b> Болгарський перець, помати, свіжий огірок, маринована слива з додаванням міксу салату, сиру Лябан, синьої цибулі та заправляється італійською заправкою та подається на подушці з крем сиру.	320	<b>280</b>
<b>З смаженим баклажаном</b> Хрусткий смажений баклажан та запечений болгарський перець у поєднанні з міксом салату, томатами чері, сиром Камамбер, насінням гарбузу та соняшника, заправляється соусом.	240	<b>295</b>
<b>Овочевий салат з язиком</b> Заправлений італійською заправкою, подається з запеченим буряком, маринованою сливою, сиром Фета та насінням соняшника.	250	<b>237</b>
<b>Цезар з куркою</b> Обсмажене куряче філе, смажений бочок, кругони, салат Айсберг, листя салату, помідори чері, перепилині яйця, сир Пармезан та соус Цезар.	240	<b>290</b>
<b>З індичкою</b> Смажене філе індички та запечений ананас з пластівцями чилі поєднуються з листям Айсберга та мікс салатом, томатами чері. Заправлений цитрусовим соусом, подається з крем сиром.	280	<b>320</b>
<b>Гуцульський</b> Смажена телятина та шампінйони у поєднанні з листям Айсбергу та мікс салату, помідорами чері, перепелиним яйцем, сиром Моцарела та заправлений італійською заправкою.	270	<b>390</b>
<b>Бенелюкс</b> Куряче філе, балик, смажені шампінйони, яловичий язик, куряче яйце, заправляється майонезом. Подається з перепелиним яйцем, свіжим огірком, діджонською гірчицею та грецьким горіхом.	230	<b>220</b>
<b>Нісуаз з фіолетовою картоплею</b> Мікс салату, помати чері, спаржева квасоля, куряче яйце, заправлене соусом з тунця, подається з консервованим тунцем та фіолетовою картоплею.	350	<b>275</b>
<b>З лососем та блакитним сиром</b> Мікс салат заправлений цитрусовим соусом, подається з каперсами, філе грейпфрута, томатами чері та бальзаміком.	250	<b>305</b>
<b>З лососем та крем сиром</b> Слабосолена сьомга, мікс салату, свіжий огірок, помати чері, вершковий сир, маслини, ікра масаго, італійська заправка.	210	<b>310</b>
<b>З м'ясом сніжного краба</b> М'ясо сніжного краба, слабосолена сьомга, авокадо, помати чері, заправляється соусом Цезар. Подається з ікрою Тобіко, салатом Чука та чіпсами Пармезану.	230	<b>395</b>
<b>З тигровими креветками</b> Обсмажені тигрові креветки на вершковому маслі з манго у гостро-солодкому соусі, з додаванням листя Айсбергу та мікс салат, томатів чері, сиру Пармезан та заправлений цитрусовим соусом.	320	<b>491</b>
<b>З морепродуктів</b> Обсмажений кальмар, мідії та креветки на часниковій олії, з додаванням білого вина та свіжого базиліка. Подається з міксом зелені, томатами чері, сиром Пармезан та заправляється соусом.	190	<b>381</b>

## ГАРНІРИ

<b>Овочі печені</b> Баклажан, болгарський, цукіні, кукурудза, печериці та соус тартар.	200	<b>217</b>
<b>Кукурудза гриль</b>	200/40	<b>105</b>
<b>Броколі з сирним соусом</b>	180/10	<b>185</b>
<b>Цвітна капуста в клярі</b>	200	<b>160</b>
<b>Картопля гриль</b> Подається з запеченим копченим бочком	350	<b>131</b>
<b>Картопля печена</b> Заправлена часниковим соусом та кропом	300	<b>90</b>
<b>Крокети з часниковим соусом</b>	140	<b>131</b>
<b>Картопля пюре</b>	200	<b>85</b>



## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

<b>Камамбер запечений з гостро-ягідним соусом</b>	180/70	<b>380</b>
<b>Картоплянка з шкварками</b>	250/50	<b>220</b>
<b>Кров'янка з шкварками</b>	250/50	<b>220</b>
<b>Млинці з грибним міксом</b>	260	<b>210</b>
<b>Млинці з куркою та броколі</b>	240	<b>210</b>
<b>Печериці фаршировані шпинатом з креветками</b>	180	<b>273</b>
<b>Печериці запечені з сиром</b>	200	<b>200</b>
<b>Креветка темпура</b>	150/60	<b>420</b>



## М'ЯСНІ СТРАВИ

Буженина з імбирно-медовим соусом	за 100	<b>160</b>
Медальйони з свинини під вершково-грибним соусом	за 100	<b>170</b>
Шашлик з свинини	за 100	<b>168</b>
Ребра свинні в гостро-солодкому соусі	за 100	<b>149</b>
Стрічка запечених ребер в глазури	за 100	<b>149</b>
Ковбаски гриль	за 100	<b>105</b>
Рулет яловичий з спаржею та моцарелою	260	<b>600</b>
Медальйони з яловичини під ягідним соусом	300	<b>690</b>
Шашлик з телятини	за 100	<b>330</b>
Качина грудка з манговим пюре	240	<b>450</b>
Рулет індички з шпинатом під соусом пармезан	100	<b>200</b>
Куряче філе фаршироване крем сиром	300	<b>360</b>
Шашлик з курки	за 100г	<b>140</b>
Качка печена в печі	за 100г	<b>149</b>
М'ясна дошка з тандиру №1 Грудинка, шашлик з свинини, шашлик курячий, ковбаски гриль. Подається з соусами: кунжутний та до м'яса.	1200/200	<b>1720</b>
М'ясна дошка з тандиру №2 Каре з телятини, стрічка запечених ребер в глазури, люля кебаб, медальйони з свинини в беконі. Подається з соусами: гостро-ягідний та до м'яса.	1400/200	<b>1940</b>
Пательня традиційних українських ковбас Картоплянка, кровянка, ковбаски з печінкою, подаються з шкварками та соусами.	600/100/ 100	<b>700</b>

## СТРАВИ З РИБИ

Короп/карась смажений	за 100	<b>168</b>
Стейк сьомги в кунжуті з спаржевою квасолею	130/130/90	<b>542</b>
Стейк з сьомги	за 100	<b>315</b>
Рулет з сьомги під вершково-ікорним соусом	220/30	<b>560</b>
Філе риби у вершковому соусі	210	<b>250</b>
Філе дорадо з пікантним соусом	200	<b>870</b>
Філе сома з горіховим соусом	280	<b>453</b>
Пательня із печі з рибою Філе сібаса з креветкою, стейк з сьомги, мідії в мушлях, креветка темпура, броколі та томати чері.	1000/150	<b>2480</b>

## ДЕСЕРТИ

Сирники з медом та сметаною	150/60/50	<b>170</b>
Млинці з вишнями	250	<b>190</b>
Млинці з маком та медом	200/125	<b>170</b>
Млинці з сиром запечені в сметані	380	<b>290</b>
Млинці асорті запечені в сметані	300	<b>250</b>
Чорнослив з мусом із маскарпоне	250/100	<b>280</b>



sofiahotel.com.ua

0 800 40 50 01

 sofia.rivne