

## Банкетное меню – Ресторан «Чинар»

### Горячие банкет

	выход	цена
<b>1.Аджахури со свиной-</b>	<b>350</b>	<b>380 р</b>
(Сочное жаркое с овощами и пряными специями)		
<b>2.Бифштекс с ризотто-</b>	<b>300</b>	<b>420 р</b>
(Сочный говяжье-свиной бифштекс с классическим ризотто)		
<b>3.Вырезка Чанар в сырной корочке-</b>	<b>300</b>	<b>510 р</b>
(телячья вырезка запеченная с овощами под сырной корочкой)		
<b>4.Корейка свиная на гриле-</b>	<b>250</b>	<b>410 р</b>
( Свиная корейка приготовлена на гриле с печеным картофелем)		
<b>5.Курица в кунжуте с апельсиновым соусом-</b>	<b>200</b>	<b>360 р</b>
(Куриное филе обжаренное в корочке из кунжута и поливается свежим цитрусовым соусом)		
<b>6.Лосось в сливочном соусе-</b>	<b>320</b>	<b>580 р</b>
(Стейк из лосося обжаренное на гриле и припущенное в винно-сливочном соусе подаётся с брокколи и цветной капустой на пару)		
<b>7.Медальоны из свинины с трюфельным соусом-</b>	<b>300</b>	<b>390 р</b>
(Свинные медальоны припущенные в сливочно-трюфельном соусе подаются с картофельным пюре)		
<b>8.Свинина по мексикански-</b>	<b>300</b>	<b>420 р</b>
(Свиная шея запеченная с овощами, кукурузой, перцем болгарским, зеленым горошком под сырной корочкой)		
<b>9.Судак запечённый с диким рисом-</b>	<b>300</b>	<b>490 р</b>
(Филе судака запекается на подушке из дикого риса)		
<b>10.Филе цыплёнка по деревенски-</b>	<b>300</b>	<b>320р</b>
(Филе маринуется в травах обжаривается на гриле подаётся с картофелем по деревенски и печёным яйцом)		

**11.Форель радужная с травами- 300 590 р**

(Форель начиненная тимьяном, свежим базиликом, розмарином и лимонником, запеченная)

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

**1.Баклажан запечённый с овощами и овечьим сыром- 180 240р**

(баклажан запечённый с овощами и подсоленной брынзой)

**2.Блинчики с печенью говядины- 200 220 р**

(В блинчики завернут нежный печеночный фарш

**3.Блинчики с фаршем из говядины- 200 240 р**

(В блинчики завернут сочный фарш с зеленью)

**4.Жульен с лесных грибов- 120 150 р**

(Сливочная закуска с белыми грибами шампиньонами )

**5.Жульен из телячьего языка- 120 200 р**

(Телячий язык запечён с луком под сырной корочкой)

**6.Жульен с куриными потрошками- 120 150 р**

(в сливочном соусе)

**7.Кокиль с морепродуктами- 120 220 р**

(Тигровые креветки с кальмаром в сливочном соусе)

**8.Кудбари из баранины- 500 380р**

(Сочное хачапури с начинкой из баранины и зелени)

**9.Поросёнок молочный- 1 кг 7000 р**

(Запечен с пряностями)

**10.Стерлядка горячего копчения- 1 кг 3800 р**

(Стерлядь собственного приготовления)

**11.Сырные треугольники- 200 200 р**

(Сливочный сыр запечён в слоеном тесте)

**12.Утка с черносливом и яблоками- 1 кг 1900 р**

(Утка фаршируется черносливом и яблоком и запекается)

**13.Хачапури по Аджарски-Хачапури-** 350 300 р

(в виде лодочки с сулугуни и яйцом)

**14.Хачапури по Мегрельски-** 450 350 р

(Хачапури запекается с сыром внутри и снаружи)

**15.Хачапури по Имеритински-Хачапури-** 450 350 р

(с сыром и яйцом внутри)

**16.Цыпленок отварной с травами и чесноком-** 1 кг 650р

(Рубленый цыплёнок отваривается с зеленью)

### САЛАТЫ

**1.Морской риф с кнелями из лосося-** 250 460 р

(Кнели из лосося зеленый салат и заправка из цитруса)

**2.Оливье с пряным вкусом-** 220 280 р

(Печёные овощи, телячьи щеки и свежий зел. Горошек)

**3.Зелёная фасоль с зеленью и чесноком-** 200 240р

(Припущенная фасоль с чесночной заправкой)

**4.ЧИНАР –** 250 480 р

(Печёная свекла с овечьей брынзой и тигровыми креветками)

**5.Мясной пир-** 250 320 р

(Сытный мясной салат)

**6.Овощной-** 250 340 р

(Свежие томаты огурцы перец красный лук и зелень)

**7.Томаты с брынзой и красным луком-** 220 320 р

(крупно нарезанный томат в своём соку с брынзой)

**8.Цезарь с курицей-** 250 330 р

(Салат куриное филе запечённое с соусом цезарь и чипсами из лаваша)

**9.Цезарь с морепродуктами-** 250 460 р

(Салат с соусом цезарь и морепродуктами на гриле)

**10.Шпинат с грецким орехом-** 200 360 р

(Тушёный шпинат с чесноком и грецким орехом)

### **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

**1.Аджапсанда-** 200 270 р

(Печёные овощи на костре с зеленью и специями)

**2.Ассорти деликатесов-** 180 480 р

(Суджук бастурма)

**3.Ассорти зелени-** 100 90 р

(кинза укроп петрушка лук зелёный базилик)

**4.Ассорти колбас-** 300 340 р

(Колбаса с/к колбаса с/в рулет куриный)

**5.Ассорти мясное-** 300 540 р

(Буженина язык говяжий ростбиф баранина )

**6. Ассорти оливки маслины-** 150 180 р

(Оливки маслины лайм)

**7.Ассорти пхали-** 150 240 р

(Пхали из свёклы шпината и фасоли)

**8.Ассорти рулетов-** 200 290 р

(Рулеты из баклажана с грецким орехом из ветчины с сыром и зеленью)

**9.Ассорти рыбное-** 350 590 р

(Лосось с/с форель копченый масляная рыба )

**10.Ассорти рыбы солёной-** 200/150 350 р

(Селёдка пряного посола скумбрия гор. Копчения с картофелем)

<b>11.Ассорти солений-</b>	<b>400</b>	<b>290 р</b>
(Капуста бочковая огурцы солёные томат бочковой)		
<b>12.Ассорти солений -</b>	<b>350</b>	<b>350 р</b>
(зелёный томат цыцак капуста красная чеснок мар)		
<b>13.Ассорти сыров -</b>	<b>300</b>	<b>490 р</b>
(Брынза сулугуни копчёный сулугуни орех виноград)		
<b>14.Ассорти сыров европа-</b>	<b>300</b>	<b>570 р</b>
(Пармезан ламбер сыр грецкий орех дор-блю мёд)		
<b>15.Лайм лимон-</b>	<b>100</b>	<b>120 р</b>
(лимон лайм мята физалис)		
<b>16.Матцун с зеленью-</b>	<b>200</b>	<b>80 р</b>
(Матцуни с зеленью и свежим огурцом)		
<b>17.Овощное ассорти-</b>	<b>500</b>	<b>450 р</b>
(Томаты огурцы перец редис лук репка зелень)		
<b>18.Опята маринованные-</b>	<b>150</b>	<b>450 р</b>
(Опята маринованные с красным луком)		
<b>19.Рулет из семги сливочным сыром-</b>	<b>200</b>	<b>420 р</b>
(Сёмга с сливочным сыром и зеленью в лаваше)		

#### Блюда на мангале

•		<b>Шея свиная</b>
<b>1 кг</b>	<b>2200 р</b>	
•		<b>корейка свиная</b>
<b>1 кг</b>	<b>2200 р</b>	
•		<b>телятина корейка или мякоть</b>
<b>1 кг</b>	<b>3200 р</b>	
•		<b>баранина корейка или мякоть</b>
<b>1 кг</b>	<b>2800 р</b>	

•		курица ассорти
1 кг	1800 р	
•		люля курица
1 кг	1800 р	
•		люля из баранины
1 кг	2200 р	
•		шашлык из семги
1 кг	3800 р	
•		баклажан
100 гр	130 р	
•		перец болгарский
100 гр	130 р	
•		помидор
100 гр	90 р	
•		острый перец
1 шт	100 р	
•		цукини
1 шт	130 р	
•		картофель
150	130 р	
•		шампиньоны
150	170 р	

### ФУРШЕТНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

	выход	цена
1.канапе с копчёным лососем и кремом	120	220 р
2.канапе с утиной грудкой и грушей	120	260 р
3.канапе с ростбифом в зернистой горчице	120	240 р

4.канапе с бужениной в беконе	120	240 р
5.канапе с креветкой и авокадо	120	480 р
6.канапе с бараниной и муссом из зелени	120	280 р
7.канапе с кальмаром и лаймом	120	320 р
8.канапе с куриным рулетом с сыром	120	280 р
9.канапе с черносливом и нежной свининой	120	260 р
10.канапе с овощей с пряным песто	120	180 р
11.канапе свежие фрукты	120	180 р

#### Гарниры

1.Дикий рис на пару	150	150 р
2.Картофель печёный в фольге с розмарином	150	150 р
3.Свежий микс овощей с цитрусовой заправкой	150	150 р
4.Картофельный гратэн с лесными грибами	150	180 р
5.Плов с черносливом,изюмом и курагой	150	150 р
6.Картофель томлёный с пряностями и зеленью	150	130 р
7.Гречетто с вялеными томатами и чесноком	150	140 р

#### Фирменные соусы

1.Сметано чесночный с свежей зеленью	50	50 р
2.Остро томатный барбекю	50	50 р
3.Фирменный шашлычный с копчёным ароматом	50	50 р
4.Пикантный соус тартар	50	50 р
5.Гранатово апельсиновый соус с ноткой бадьяна	50	50 р
6.Сливочно-сырный	50	50 р
7.Горчично-сливочный с крупными горчицы	50	80 р

8.Сливочный соус из лесных грибов	50	80 р
9.Бруснично клюквенный на красном вине	50	80 р
10.Соус зелёный травяной	50	80 р
11.Ореховый микс на медово-виной основе	50	80 р

#### Мини салаты в тарталетках

1.Салат цыплёнок с ананасовым соусом	150	150 р
2.Салат с морепродуктами и лаймом	150	180 р
3.Салат с крабом (имитация)	150	150 р
4.Мини оливье	150	150 р
5.Аля-цезарь	150	150 р
6.Теплый с телятиной и сыром	150	180 р

#### Сладости фуршет

1.Фруктовые шашлычки	150	
2.Сливочные корзиночки с кремом и фруктами	75	
3.Мини эклеры	50	
4.Шоколадные кексы	75	
5.Лединцы	1шт	
6.Попкорн ( сырный карамельный солёный)	100	
7.Шоколад	35	
8.Зефир	70	
9.Вафли	100	

#### ДОПОЛНЕНИЕ К СТОЛУ

1.Лаваш тонкий	100	50 р
2.Пури	450	90р
3.Пури порционное	100	50 р



<b>4.Морс ягодный</b>	<b>1000</b>	<b>280 р</b>
<b>5.Хлебная корзина</b>	<b>200</b>	<b>150 р</b>
<b>6.Сырное фондю</b>	<b>1000</b>	<b>800 р</b>
<b>7.Шоколадный фонтан</b>	<b>1000</b>	<b>1300 р</b>
<b>8.Торт Чизкейк</b>	<b>1000</b>	<b>1800 р</b>
<b>9.Фруктовая ваза</b>	<b>1000</b>	<b>900 р</b>