

	Наименование блюда	выход гр, блюда	цена
Холодные закуски			
Рыбные			
1	Рыбное ассорти(лосось/с,угорь/к,маслянная х/к)	200	1 150р.
2	Сельдь с отварным картофелем и свежей зеленью	200	310р.
3	Угорь с морскими водорослями	150	800р.
4	Заливное из судака	150	400р.
5	Тар-тар из тунца с авокадо	200	700р.
6	Филе тунца с персиковой сальсой и лепестками кинзы	150	650р.
7	Икра лососевых с блинами и сметаной	120	850р.
Мясные			
8	Язык говяжий с хреном	200	490р.
9	Студень из телячьих ножек с соусом хрен и горчицей	150	400р.
10	Сырокопченный окорок с дольками инжира и сыром пармезан	150	950р.
11	Буженина со свежим розмарином и чесноком	150	500р.
12	Сыровяленная говядина с гиганскими маслинами и травами	150	950р.
13	Мясное ассорти собственного приготовления(Буженина из индейки,Ростбиф,запеченый окорок с прованскими травами,Террин из утки с фисташками)	300	1 020р.
Остальные			
14	Ассорти сыров (Маздам,Камамбер,Дор Блю,Пармезан)	300	950р.
15	Овощное ассорти(томаты,огурцы,редис,сл.перец,зелень)	300	400р.
16	Рулетики из баклажан сбрызгой и гранатовым соусом	130	470р.
17	Маринованные грибы с луком и ароматным маслом	130	400р.
18	Соленья по-домашнему (огурцы,томаты,черемша,чеснок,перец острый)	130	370р.



19	Домашнее сало с бородинскими хлебцами и горчицей	130	320р.
20	Капрезе с томатами	130	520р.
21	Гречанки (ассорти из оливок и маслин в оливковом масле с красным перцем)	130	420р.

Салаты

1	Цезарь с куриной грудкой	255	500р.
2	Цезарь с тигровыми креветками	250	750р.
3	Салат Оливье с цыпленком и домашним майонезом	240	350р.
4	Салат из розовых томатов с Крымским луком и каперсами	250	310р.
5	Салат из запеченных овощей с форелью и соусом из лайма(баклажаны,цукини,сл.перец и томаты)	180	780р.
6	Салат из телятины со свежими овощами со сладким чили соусом(томаты,огурцы,сл.перец,листья салата,телятина)	200	710р.
7	Салат "Греческий"с сыром Фета и гигантскими маслинами	220	410р.
8	Салат руккола с тигровыми креветками,томатами,авокадо и кремом бальзамик	140	700р.
9	Микс салат с морепродуктами,овощами с соусом из имбиря(листья салата,тигровые креветки,мидии,кальмары)	230	850р.
10	Салат с утиной грудкой	250	710р.
11	Салат кальмар-гриль	240	550р.
12	Листья молодого шпината с филе тунца и соусом Бальзамик	200	750р.
13	Салат Пай	280	430р.

Горячие закуски

1	Камамбер запеченный с микс салатом и ягодным	150	650р.
---	--	-----	-------



	соусом		
2	Запеченные баклажаны с томатами и моцареллой и лаймом гриль	150	350р.
3	Креветки на гриле на палочках цитронелли	160	910р.
4	Буше из грибов с трюфельным маслом и листочками амаранта	120	360р.
5	Жульен из белой рыбы с раковыми шейками	150	470р.
6	Креветки в кляре темпура	150	650р.
7	Утиная грудка с апельсинами и соусом из вишни	150	570р.
8	Шампиньоны фаршированные сыром и ветчиной	200	550р.
9	Мини брошеты из цыпленка с домашней аджикой	200	500р.
10	Мини брошеты из креветок	160	650р.

Горячие блюда

1	Цыпленок по-французски в виноградном соусе	300	900р.
2	Утиная грудка с вишневым конфитом	180	750р.
3	Филе лосося со свежей спаржей, томатами с каперсовым соусом	260	1 400р.
4	Дорадо филе с отварным картофелем, овощным рататюем с томатной сальсой	270	850р.
5	Судак запеченный под сыром	200	730р.
6	Корейка свиная с картофелем по домашнему с медовым соусом	320	740р.
7	Свиная вырезка с овощами гриль	240	820р.
8	Стейк Рибай	250	2 500р.
9	Медальон из говядины с овощами гриль	250	1 400р.
10	Каре ягненка с овощами	280	1 800р.



Барбекю блюда

1	Кебаб микс	200	750р.
2	Люля из баранины	200	850р.
3	Люля из курицы	200	550р.
4	Шашлык из говядины (вырезка)	200	1 200р.
5	Шашлык из осетрины	200	1 100р.
6	Шашлык из семги	200	1 100р.
7	Шашлык из курицы	200	480р.
8	Шашлык из свинины	200	620р.

Банкетные блюда

9	Запеченная индейка	1000	2 800р.
10	Запеченный гусь с яблоками	1000	3 800р.
11	Рыбное плато	1000	5 600р.
12	Мясное ассорти	1600	7 500р.
13	Поросенок запеченный	1000	6 500р.
14	Запеченная баранья нога	1000	5 100р.
15	Стерлядь по-русски	1000	6 400р.

Гарниры

1	Картофель запеченный с паприкой	150	200р.
2	Овощи гриль	150	320р.
3	Булгур с овощами	150	200р.
4	Картофель с розмарином	150	250р.
5	Тушеные овощи с провансальскими травами	150	200р.
6	Рис с овощами	150	200р.
7	Микс из дикого и белого риса	150	270р.

Десерт

1	Фруктовая Тарелка	1000	950р.
---	-------------------	------	-------

Кондитерские и выпечные изделия

1	Ассорти булочек (3 шт)	120	120р.
2	Лаваш армянский	200	300р.

Зона «Welcome»

1	Брускетта с дор блю и грушей	40	120р.
2	Брускетта с ростбифом и луковым джемом	40	180р.



3	Брускетта с овощами гриль и брынзой	40	120р.
4	Брускетта с лососем и сырным кремом	40	150р.
5	Брускетта с салатом чука и угрем	40	160р.
6	Канapé с креветкой и ананасом	40	150р.
7	Сыр бри с абрикосовым джемом и клубникой	40	200р.
8	Канapé с лососем и апельсином	40	130р.
9	Канapé с моцареллой и помидором черри	40	120р.
10	Канapé с копченой уткой	40	130р.
11	Канapé с сыром Маасдам и виноградом	30	120р.
12	Фруктовые шашлычки(ананас,киви,виноград,клубника) фрукты меняются по сезону(просьба уточнять у Шефа)	40	120р.

Пирамида из шампанского

1	Шампанское Semi-Sweet	24 бок	6 000р.
		36 бок	8 500р.
		54 бок	13 000р.
	Дополнительно	6 бок	1 700р.
1	Шампанское Brut	24 бок	8 000р.
		36 бок	11 500р.
		54 бок	18 000р.
	Дополнительно	6 бок	2 000р.
	Украшение коктейльной вишней в каждый бокал		600р.

Соуса

	Красная икра	120	350р.
	BBQ	120	250р.
	Демиглас	120	250р.
	Соус из томатов	120	250р.
	Наршараб	120	250р.
	Перечный	120	250р.
	Сальса	120	250р.
	Тар-тар	120	250р.

БАР:

Безалкогольные напитки

1	Вода с газом/без газа Аква Руссо	500	150р.
2	Вода с газом/без газа Сан Бенедетто	750	300р.
3	Морс клюквенный	1000	400р.
4	Морс облепиховый	1000	400р.
5	Сок в ассортименте пакетированный	1000	300р.



6	Чай пакетированный	200	100р.
7	Кофе в ассортименте	200	200р.

С уважением,

Ковалик Станислав,

Менеджер по организации мероприятий "Чулково Резорт"

+7(985) 511-48-56

<http://http://chulkovoresort.ru>
<https://www.facebook.com/ChulkovoClubHotel>
<https://www.instagram.com/chulkovoclubresort/>