



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

# AVIATOR

RESTAURANT WITH A SOUL

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	выход, гр	цена, руб
Свежие овощи по сезону.....	300/40	350
Испанские оливки в чесночном маринаде.....	100/5	300
Тарелка разносолов.....	430	380
Помидоры, огурцы, капуста, кукуруза в початках, сало шеф - посола, с горчицей и зеленью		
Рыбная тарелка.....	240/30	1300
Омуль х/к, муксун х/к, лосось с/с, лимон		
Пряная сельдь с картофелем и маринованным луком.....	150/100/30	300
Грибы малой соли с маринованным луком и домашней сметаной.....	180/40/50	490
Тарелка сала шеф-посола с горчицей и хреновиной.....	300/60	500
Мясная тарелка.....	300/50	900
Ростбиф, куриные рулеты, запеченная свиная шея, язык говяжий, соус Тартар		
Крем-мусс с хрустящей чабаттой.....	210	400
мусс из лосося, мусс из печени кролика, мусс из цыпленка/ чабатта		
Винный сет мини-закусок на компанию.....	970	3000
Брускетты: с муссом из лосося, с муссом из печени кролика, с песто из вяленых томатов, с кремом тапенада/ груша с пармской ветчиной/ окорок сыровяленый/ маслины с вялеными томатами/ жареный сыр/ орехи/ тако с морепродуктами и мясом краба		

## САЛАТЫ

Моцарелла со свежими и вяленными в травах томатами с песто.....	200	500
Средиземноморский салат с осьминогами.....	220	550
Салат с кальмарами, креветками и свежими овощами.....	180	590
Салат Цезарь с лососем.....	200	650
Салат Цезарь с куриной грудкой и соусом «Авиатор».....	230	490
Салат с языком-гриль, шампиньонами и горчичным соусом.....	230	480
Салат с мясом поросенка, груздями и хрустящим картофелем.....	230	480
Салат Оливье с тремя видами мяса.....	200/1шт	350

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Туец в кунжуте с лимонным рисом и салатом чукка.....	140/50/70	650
Стейк из лосося с картофелем по-домашнему и сливочным соусом.....	130/150/60	990
Цыпленок терияки с легким салатом в тартилье.....	180/120	500
Ароматный цыпленок с печеным картофелем и салатом коул слоу.....	1/2шт/80/70	490
Медальоны из филе теленка с печеными овощами и перечным соусом.....	130/170/40	790
Свиная вырезка с перечным соусом, картофелем и огурцами кимчи.....	180/30/130/60	520
/или Свиная шея/		

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА КОМПАНИ

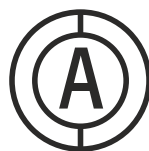
Горячее морское ассорти-гриль, с соусом Белое вино.....	5шт/200/200/240/60	2600
тигровые креветки, кальмары, лосось, овощи-гриль /5шт/200/200/240/60		
Горячее мясное ассорти-гриль, с соусом Гриль.....	300/250/300/3шт/200/100	2950
филе свинины, филе говядины, куриная грудка, купаты говяжьи, печеный картофель		
*Нога ягненка запечённая.....	/до 2 кг/	1кг.....2500
*Поросенок фаршированный.....	/до 4 кг/	1кг.....2800
*Утка, запечённая с яблоками, в медовом соусе.....	/до 2 кг/.....	1шт/120/200.....2800
*Судак/ Щука, фаршированная орехом, сыром Фета, луком и зеленью.....	1шт.....	3800
*скидка не распространяется		

## ДЕСЕРТЫ

Фруктовая тарелка .....	1000/1/2	1500
Торт Медовый.....	1000	1000

## НАПИТКИ

Вино игристое MARTINI ASTI. Белое, сладкое. Италия.....	750	3000
Вино игристое MARTINI PROSECCO. Белое, сухое. Италия.....	200/ 750	700/ 3000
Вино игристое Абрау Дюро. П/сладкое/ Брют.....	750	1000
Вино белое/ красное. Полусладкое/ Сухое, Италия.....	750	1000
Водка Русский Стандарт.....	500	1500
Водка Мягков.....	500	1000
Бренди Арарат 5*.....	500	2500
Ягодный взвар /клюквенно-брусничный, облепиховый/.....	1000	200
Лимонад фирменный с лаймом.....	1000	400
Вода Харрогейт. Без газа.....	500	100
Чай пакетированный /черный, зеленый, травяной, фруктовый/.....	1шт.....	35



# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

## AVIATOR

RESTAURANT WITH A SOUL

	выход, гр	цена, руб
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>		
Канapé на багете с красной икрой.....	20	100
Канapé с тигровой креветкой и творожным сыром.....	1шт/20	150
Брускетта Капрезе с моцареллой-мини, черри и песто.....	50	120
Брускетта с адыгейским сыром и песто.....	25	80
Брускетта с лососем, творожным сыром, перепелиным яйцом и икрой тобико.....	50	130
Брускетта с сельдью и перепелиным яйцом.....	40	60
Брускетта с ростбифом, корнишоном и бальзам-кремом.....	40	100
Профитроли с салатом из языка.....	25	40
Профитроли с паштетом из куриной печени.....	20	40
Профитроли с ветчинным муссом.....	20	40
Профитроли с сырным суфле.....	20	40
Тунец в черном кунжуте с лимоном.....	20	120
Помидор Черри с начинкой из сливочного сыра и фисташек.....	34	120
Сырная шпажка с виноградом/ с оливками.....	50	100/ 130
Ролл из лосося с мягким сыром и песто.....	30	130
Пармская ветчина с грушей и соусом Цитронет.....	20	120
Ростбиф с боровиками и горчичным соусом.....	30	130
Рулетки из языка с соусом Хрен.....	20	80
Валован с икрой лососевой и сливочным маслом.....	20	100
Салат из авокадо и креветок.....	30	90
Салат Оливье из трех видов мяса.....	30	90
Салатом из мяса гриль с шампиньонами.....	30	90
* Салаты сервируются в салатник. Возможно приготовить любой салат из основного меню		
Расстегаи с семгой и рисом.....	40	50
Мини-пирожок с капустой.....	50	50
Мини-пирожок с луком и яйцом.....	50	50
Мини гамбургер с котлеткой и маринованными корнишонами.....	40	60
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>		
Камамбер в кляре с клубникой.....	60	170
Морской гребешок с лаймовым кремом.....	20/10	300
Шашлычок из семги.....	90/45	600
Утка су-вид с вишневым соусом.....	20/20	180
Шашлычок из курицы с острым овощным соусом.....	80/30	180
Шашлычок из свинины с гриль соусом.....	80/30	250
<b>ДЕСЕРТЫ</b>		
Панна Кота-шот с ягодным соусом.....	40	80
Тирамису-шот классический.....	40	100
Чиз Кейк фирменный с ягодой.....	20	80
Тортино из шоколада с ягодой и мятой.....	20	60
Шоколадная эспума с миндалем.....	30	70
Профитроли с апельсиновым кремом.....	1000	650
Эклер с кремом пастичер.....	20	30
Мини-пирожок с яблоком.....	45	50