



Вкусновица

Банкетное меню № 1

НАПИТКИ:

Сок яблочный 250мл

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Фирменные сербские закуски:

Каймак , айвар 25/25

Сырное ассорти:

Пармезан, гоия, халуми, чеддер, горгонзола. Подается с виноградом и вареньем из лепестков роз. 75/50

Балканские мясные деликатесы: свиной пршут, острая домашняя колбаса, пиротска пеглана кобасица.

Подается с фирменным каймаком и брынзой 115г

Овощная тарелка:

Огурцы свежие, перец болгарский, помидоры свежие 115г

САЛАТЫ:

Салат с ростбифом 175г

Салат Шопский 135г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Сарма 140/25г или Пребранац 150г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

Караджорджева шницла 140/70/50

Чевапчичи 160/140/40/30

ХЛЕБ:

Домашний сербский хлеб на выбор: пшеничный или ржаной 55

Стоимость на 1 персону 2000 рублей.



Вкусновица

Банкетное меню № 2

НАПИТКИ:

Сок яблочный 250 мл

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Фирменные сербские закуски:

Каймак, айвар 25/25

Рыбное ассорти:

Лосось слабой соли, кальмар домашнего горячего копчения, масляная рыба холодного копчения и олюторская сельдь. Подается с маслинами, оливками, каперсами и лимоном 55|50

Балканские мясные деликатесы: свиной пршут, острая домашняя колбаса, пиротска пеглана кобасица. Подается с фирменным каймаком и брынзой 115г

Овощная тарелка: огурцы свежие, перец болгарский, помидоры свежие 115г

Сырное ассорти: пармезан, гоия, халуми, чеддер, горгонзола.

Подается с виноградом и вареньем из лепестков роз 75/50

САЛАТЫ:

Нисуаз с печенью трески 110г

Цезарь с куриной грудкой 135г

Салат Шопский 135г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Банница 135/25 или Сарма 140/25

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

Шашлык из свиной шеи с картофелем на углях 160/55/30

Хрустящий судак с рижотто из цветной капусты 120/100

Плескавица «Гурман» 160/140/40/30

ХЛЕБ:

Домашний сербский хлеб на выбор: пшеничный или ржаной 55г

Стоимость на 1 персону 2500 рублей



Вкусновица

Банкетное меню № 3

НАПИТКИ: Сок яблочный 250 мл

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Фирменные сербские закуски:

Каймак, айвар 25/25

Рыбное ассорти: Лосось слабой соли, кальмар домашнего горячего копчения, масляная рыба холодного копчения и олюпорская сельдь. Подается с маслинами, оливками, каперсами и лимоном 55|50 г

Балканские мясные деликатесы: свиной пршут, острая домашняя колбаса, пиротска пеглана кобасица. Подается с фирменным каймаком и брынзой 115г

Овощная парелка: огурцы свежие, перец болгарский, помидоры свежие 115г

Сырное ассорти: пармезан, гойя, халуми, чеддер, горгонзола.

Подается с виноградом и вареньем из лепестков роз 75/50

Брускетты:

Брускетта с сельдью и яблоком 60г

Брускетта с моцареллой и авокадо 60г

САЛАТЫ:

Нисуаз с тунцом 125г

Цезарь с куриной грудкой 135г

Салат Шопский 135г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Банница 135/25, Гибанница 160 или Сарма 140/25

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

Жареное филе лосося с картофелем 120/80

Шашлык из свиной шеи 160/55/30

Караджорджева шницла 140/70/50

Плескавица "Гурман" 160/140/40/30

ХЛЕБ:

Домашний сербский хлеб на выбор: пшеничный или ржаной 55г

Стоимость на 1 персону 3000 рублей.