



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



*Кришон*

• РЕСТОРАН ПРОВИНЦИАЛЬНОЙ КУХНИ •



# Холодные закуски



## Ассорти из свежих овощей

*Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, сельдерей, морковь, петрушка, соус «Айоли»*

360 гр / 620 р

## Ассорти оливок

*Два вида оливок - Каламата и черные маслины, заправленные оливковым маслом холодного отжима, добавляем сыр Фета и прованские травы*

220 гр / 1300 р







## Ассорти сыров

*Чеддер, Камамбер, Масдара Блю, Базирон, виноград, грецкий орех, абрикосовый конфитюр, мед, физалис*

**410 гр / 1200 р**



## Ассорти домашних разносолов

*Маринованные огурцы и томаты, квашенная капуста, маринованные патиссоны и болгарский перец*

**400 гр / 770 р**







## Ассорти фруктовое

*Сезонные фрукты*

700 гр / 790 р

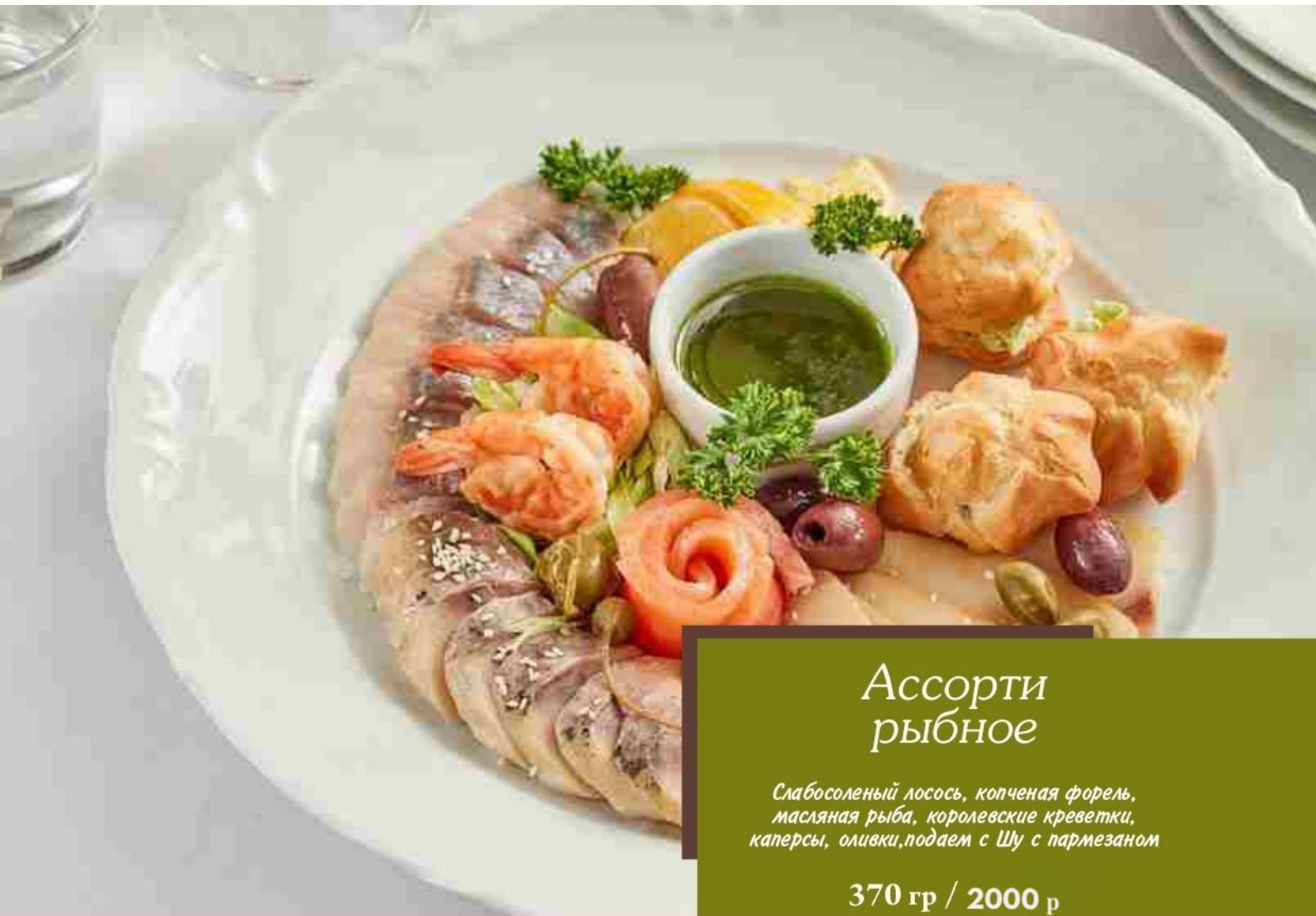
## Большая тарелка мясных деликатесов

*Салями миланская, говядина праздничная,  
брауншвейгская нарезка, воздушные  
профитролы с паштетом из куриной печени,  
морковка по-корейски, маринованные огурцы,  
томаты черри и оливки*

360 гр / 1530 р







## Ассорти рыбное

*Слабосоленый лосось, копченая форель,  
масляная рыба, королевские креветки,  
каперсы, оливки, подаем с Шу с пармезаном*

370 гр / 2000 р



## Ростбиф с карамельным луком

*Говяжья вырезка слегка обжаривается,  
маринуем в оливковом масле с прованскими  
травками, подаем с луковым конфитюром*

170 гр / 830 р





## Дуэт копченого и соленого сала

*Соленое и копченое сало, подаем с  
маринованными огурчиками и тостами из  
бординского хлеба*

**150/40 гр / 820 р**

## Сельдь с молодым картофелем

*Филе сельди слабосоленого посола, подаем с  
золотистым картофелем и тостами из  
бординского хлеба*

**210 гр / 430 р**







## Белые грузди со сметаной

*Домашние соленые грузди, подает с  
таличкой сметаной и зеленью*

130 гр / 700 р



## Телячий язык с хреном и горчицей

*Тонко нарезанный телячий язык*

200 гр / 1010 р





## Рулетики из телячьего языка с овощами

*Тонко нарезанный телячий язык с маринованным огурцом и печеным болгарским перцем, подает с черри-томатами и зеленью*

240 гр / 750 р

## Рулетики из баклажана с крабом

*Баклажан на гриле, снежный краб со сливочным сыром, болгарским перцем и томатами*

260 гр / 650 р







### Рулетики из баклажана с ореховым соусом Тахини

*Баклажан на гриле, с паштетом из грецкого ореха, сливочного сыра, добавляем кедровый орех и гранат*

**250 гр / 650 р**

### Перец, фаршированный творогом и томатами

*Сладкий болгарский перец фаршируем сливочным сыром и творогом с зеленью*

**260 гр / 570 р**





# Салаты



## Оливье с тремя видами мяса

*Буженина, говядина, куриная грудка, отварные картофель и морковь, зеленый горошек, огурец свежий и маринованный, черри-томат, перепелиное яйцо, майонез*

220 гр / 550 р

## Калининградский оливье

*Неклассический салат из садовых овощей с пикантной заправкой и балтийскими кильками*

200 гр / 550 р







## Имбирный цыпленок

*Филе цыпленка, Шу с пармезаном, микс-салата, свежее зеленое яблоко, заправляем горчично-имбирным соусом*

250 гр / 590 р



## Нисуаз

*Знаменитый прованский салат со слегка обжаренным тунцом, отварным картофелем, черри-томатами, стручковой фасолью и салатом*

220 гр / 650 р





## Цезарь с куриной грудкой

*Классический рецепт с куриной грудкой, листьями салата Романо, пшеничными гренками, перепелиным яйцом и томатами-черри в соусе "Цезарь", посыпает сыром Пармезан*

**250 гр / 610 р**

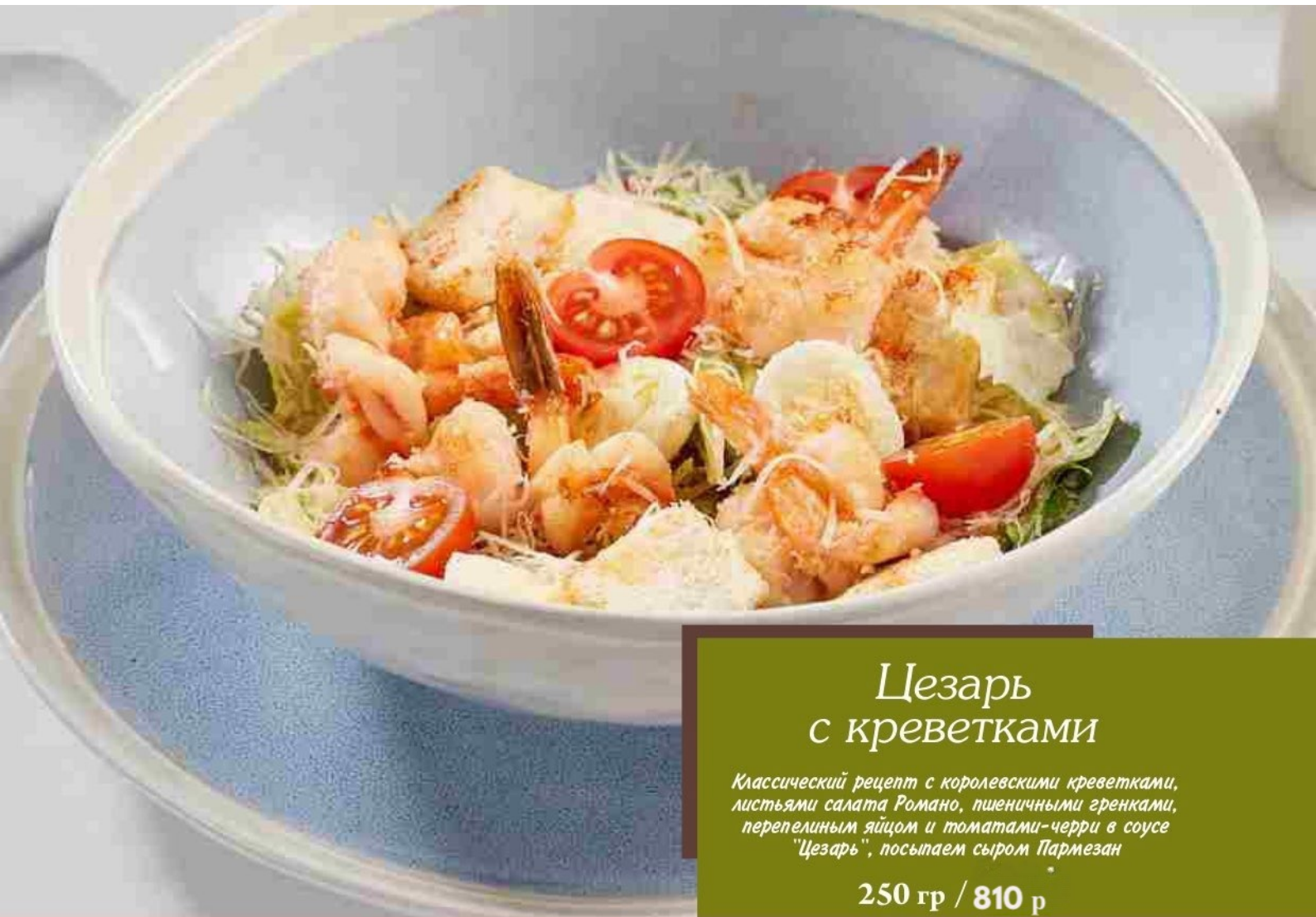


## Цезарь с лососем

*Классический рецепт с обжаренным лососем, листьями салата Романо, пшеничными гренками, перепелиным яйцом и томатами-черри в соусе "Цезарь", посыпает сыром Пармезан*

**250 гр / 810 р**

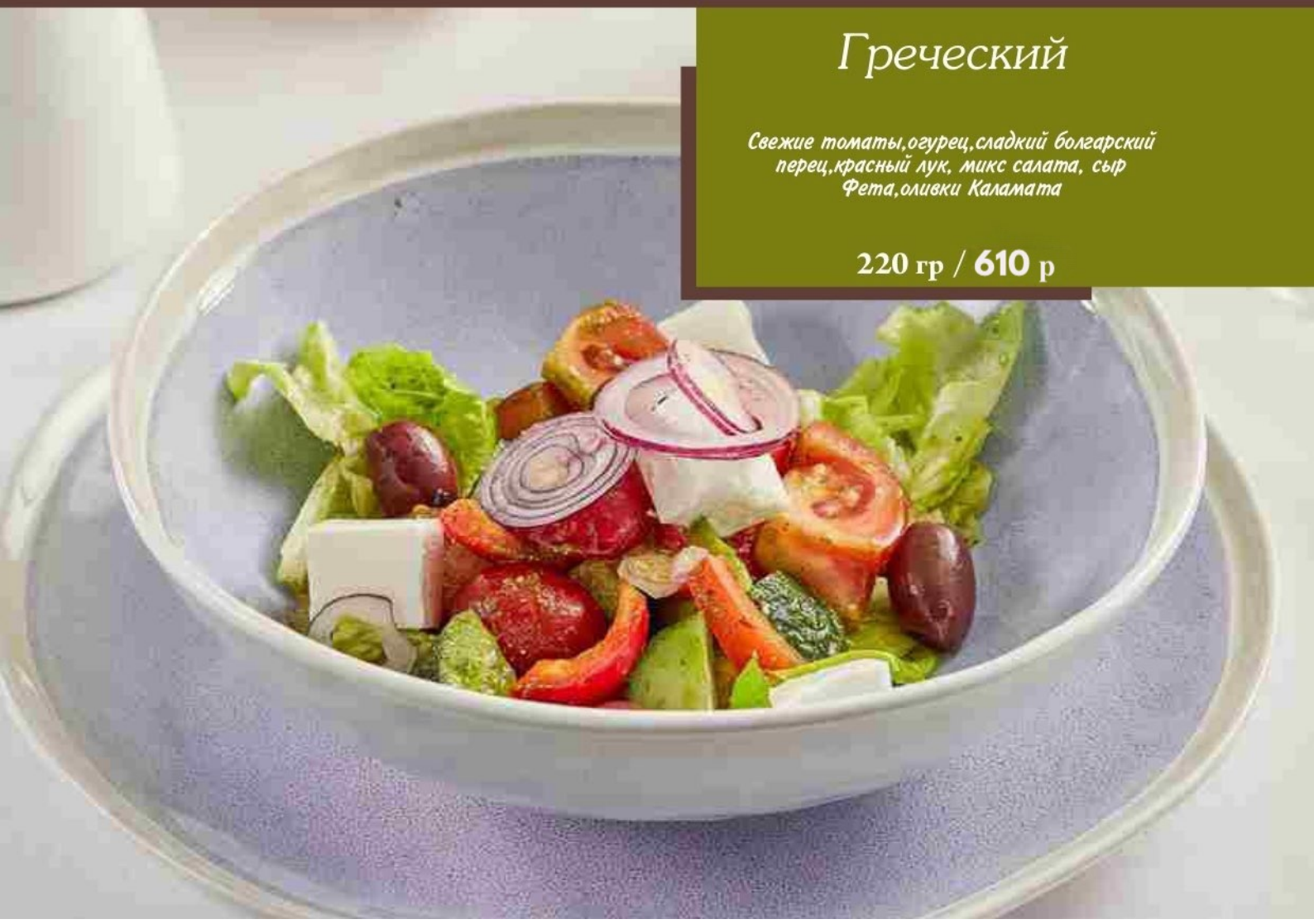




## Цезарь с креветками

*Классический рецепт с королевскими креветками, листьями салата Романо, пшеничными гренками, перепелиным яйцом и томатами-черри в соусе "Цезарь", посыпает сыром Пармезан*

250 гр / 810 р

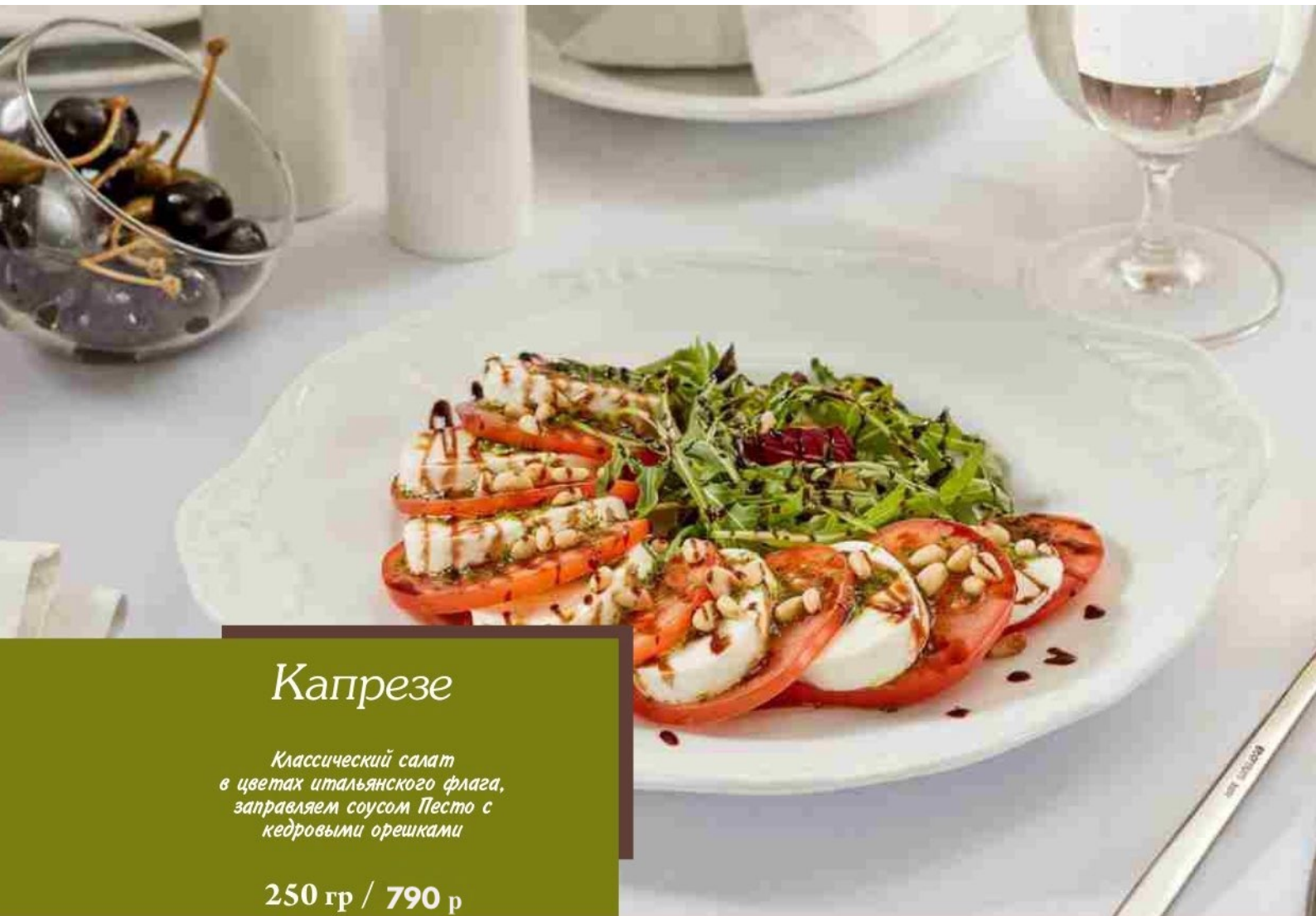


## Греческий

*Свежие томаты,огурец,сладкий болгарский перец,красный лук, микс салата, сыр Фета,оливки Каламата*

220 гр / 610 р





## Капрезе

*Классический салат  
в цветах итальянского флага,  
заправляем соусом Песто с  
кедровыми орешками*

**250 гр / 790 р**



## Печеная свекла с козьим сыром

*Подаем с рукколой, черри-  
томатами,  
заправляем оливковым маслом холодного  
отжима*

**200 гр / 690 р**



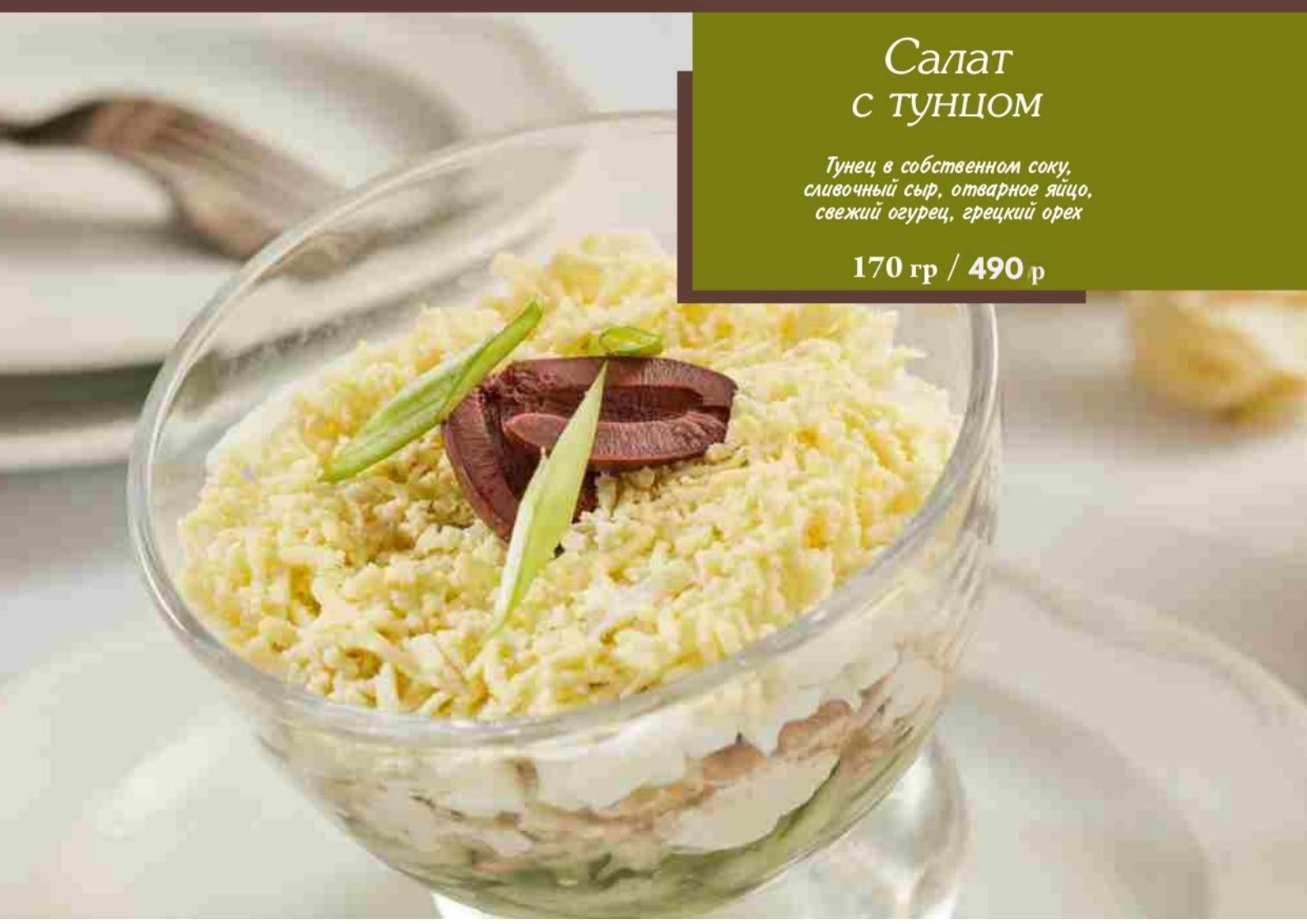




## Сельдь под шубой

*Классический рецепт -  
всеми любимый салат*

250 гр / 430 р



## Салат с ТУНЦОМ

*Тунец в собственном соку,  
сливочный сыр, отварное яйцо,  
свежий огурец, грецкий орех*

170 гр / 490 р





**Микс салат с  
рулетиками из лосося**

*Филе лосося обжаренное в нори с миксом салата, подается с маринованной черемшой, медовой тыквой и ломтиками сыра Пармезан*

**170 гр / 1100 р**



**Ростбиф с  
молодым картофелем**

*Ломтики ростбифа с золотистым картофелем, отварным перепелиным яйцом, корнишонами, заправляем пикантной заправкой*

**160 гр / 650 р**



# Выпечка



*Киш "Лорен"  
со шпинатом,  
томатами-черри,  
и базиликом*

**500 гр / 670 р**



*Киш  
с курицей  
и грибами*

**500 гр / 730 р**





*Ассорти свежих пирожков  
(мини-растегай, пирожок с  
мясом, пирожок с капустой,  
пирожок с луком и зеленью)*

**180 гр / 600 р**



*Хлебная корзина со  
сливочным маслом с  
лимоном и  
свежей зеленью*

**270 гр / 180 р**



# Горячие закуски



## Жульен с курицей и грибами

*Валован из слоеного теста запекаем с  
куриным филе, шампиньонами, сыром  
Моцарелла, паприкой и украшаем  
кудрявой петрушкой*

160 гр / 490 р



## Жульен с томатами, моцареллой и базиликом

*Подается с соусом Песто*

160 гр / 490 р







## Лазанья Болоньезе

*Классическая паста с мясом,  
томатами и сыром моцарелла*

240 гр / 700 р



## Куриный шашлычок с овощами

100/20 гр / 430 р





## Печень с лисичками

*Нежная куриная печень с лисичками в  
сливочно-горчичном соусе*

95 гр / 310 р

## Королевские креветки в беконе

220 гр / 1100 р







*Слоеные мешочки  
с креветками и треской*

*Королевские креветки,  
филе трески в слоеном тесте Фило*

**150 гр / 720 р**



*Рагу из  
даров моря*

*В сливочном соусе*

**180 гр / 670 р**





*Чилийские мидии  
с соусом Блю-Чиз*

**260 гр / 850 р**



*Чилийские мидии  
с соусом Маринара*

**280 гр / 850 р**





*Камамбер  
жареный*

*Подает с брусничным соусом*

**180 гр / 750 р**





# Горячие мясные блюда



Буженина с запеченным картофелем

*Со сливочно-перечным соусом*

310 гр / 850 р



Конверт  
из свиного карбонада  
с картофельным  
Гратеном, подаем со  
сливочно-чесночным  
соусом

350/80 гр / 830 р



A white plate with a red rim containing three pork medallions, a mound of mashed potatoes, and a side of sautéed vegetables including red bell peppers and green herbs.

*Медальоны из свинины  
с воздушным  
картофельным пюре*

**300 гр / 710 р**

A white plate featuring a rack of lamb chops, several roasted cherry tomatoes, and a small white bowl of red sauce. A decorative drizzle of sauce is visible on the plate.

*Корейка барашка  
с томатами на гриле  
и соусом Сальса*

**180/50 гр / 1700 р**





## Стейк стриплойн с овощами-гриль

*С соусом на выбор: сливочно-перечным, сливочно-чесочным, соусом Сальса, соусом Порто*

**290 гр / 1800 р**



## Филе-Миньон с томатами-гриль и картофельными дольками

*С соусом на выбор: сливочно-перечным, сливочно-чесочным, соусом Сальса, соусом Порто*

**210/75 гр / 1600 р**





*Нежная томленая  
говядина с Птитимом*

**320 гр / 1100 р**



*Утиная грудка с  
соусом Порто  
и печеной тыквой*

**350 гр / 1010 р**





*Куриная грудка  
на гриле, на  
кукурузной Паленте,  
подаем с соусом  
Голландес*

*250/100 гр / 720 р*



*Филе индейки с  
оладьями из цуккини*

*280 гр / 850 р*



# Горячие рыбные блюда



*Филе трески с  
пюре из шпината*

250 гр / 690 р

*Филе пикши  
на воздушном пюре  
с соусом карри и  
соломкой из овощей*

200 гр / 750 р







*Конверт из лосося  
со сливочным сыром  
и овощами на пару*

**200 гр / 1650 р**



*Лосось на винных  
парах со спаржей и  
цветной капустой*

**270 гр / 2040 р**





*Стейк лосося на гриле  
с картофельными  
дольками*

**240 гр / 2300 р**

*Королевские  
креветки  
на шпажке*

**190 гр / 1370 р**





# Гарниры



## Рататуй

*Классическое прованское блюдо  
из овощей с томленным  
томатным соусом*

**160 гр / 630 р**



## Овощи гриль

*Баклажаны, цукини, болгарский  
перец, томаты, шампиньон и  
красный лук*

**150 гр / 510 р**





**Жареный  
картофель**

*без лука и грибов*

**150 гр / 220 р**

*с луком и грибами*

**150 гр / 250 р**



**Картофельные  
ДОЛЬКИ**

**150 гр / 250 р**



# Напитки



## Крюшон цитрусовый с маракуйей

*Безалкогольный напиток  
с фруктами и соками фруктов*

**1 литр / 830 р**

## Крюшон Яблоко и Корица

*Безалкогольный напиток с фруктами и  
соками фруктов*

**1 литр / 830 р**





A glass pitcher filled with a yellow liquid, sliced kiwi, and mint leaves sits on a white tray. Next to it is a glass filled with the same beverage. A slice of kiwi is also on the tray. In the background, there are pink flowers and a window with blinds.

## Крюшон Киви и мята

*Безалкогольный напиток с фруктами и  
соками фруктов*

**1 литр / 830 р**

A glass pitcher filled with a light yellow liquid and lemon slices sits on a white tray. Two glasses filled with the same beverage are also on the tray. A whole orange and some orange slices are on the table next to the tray. In the background, there are pink flowers and a window with blinds.

## Лимонад классический в графине

**1 литр / 800 р**





Лимонад  
МОХИТО  
в графине

1 литр / **800 р**

Морс  
клюквенно-брусничный

*Все морсы делаем из ягод шоковой заморозки*

1 литр / **600 р**







Морс  
Малина-Апельсин

*Все морсы делаем из ягод шоковой заморозки*

1 литр / **600 р**



Морс  
СМОРОДИНОВЫЙ

*Все морсы делаем из ягод шоковой заморозки*

1 литр / **600 р**



# Торт на заказ



## Фиалка Мормартра

*Мусс-дуэт с фиалкой и черной смородиной на миндальном и смородиновом бисквитах*

**1000 гр / 2900 р**



## Медовик

*Нежнейшие медовые коржи, пропитанные сметанным кремом с легкой брусничной прослойкой*

**1000 гр / 2700 р**





Шоколадно-мандариновый

*Классический шоколадный бисквит с двумя муссами шоколадным и мандариновым*

1000 гр /



Клубничные поля

*Насыщенный клубничный мусс на слое миндального бисквита с хрустящей прослойкой из вафельной крошки*

1000 гр / 3000 р





## Шоколадно-малиновый

*Классический шоколадный бисквит с двумя муссами шоколадным и малиновым*

**1000 гр / 3500 р**



## Маковый

*Маковый бисквит, сливочный крем с ликером Бейлис*

**1000 гр / 2800 р**





## Морковный

*Бисквит с добавлением цедры лимона и моркови, домашний крем*

**1000 гр / 2500 р**







## Чизкейк Нью-Йорк

1000 гр / 3200 р



## Красный бархат

*Классический воздушный бисквит с какао с  
кремом на основе сливочного сыра и  
добавлением фундука*

1000 гр / 2000 р