

Большие блюда

Поросенок фаршированный <i>(румяный поросенок, фаршированный гречкой и фруктами. Подается с овощами и зеленью)</i>	1 шт. (5 кг)	10650 руб.
Форель, фаршированная ананасом <i>(запеченная форель, фаршированная ананасом и манго. Подается с зеленью, лимоном, овощами и оливками)</i>	1 шт. (2 кг)	4350руб.
Мясное кольцо с перепелиными яйцами <i>(фарш говяжий, фарш свиной, лук репчатый, молоко, батон, морковь, чеснок, яйцо перепелиное)</i>	2 кг	1100руб.
Рулет «Свадебный» <i>(мясной рулет из трех видов мяса с овощами, сыром и зеленью)</i>	1 кг	950 руб.
Свинина шпигованная <i>(запеченная свинина, шпигованная морковью, чесноком и болгарским перцем)</i>	1 кг	950 руб.
Рулет «Банкетный» куриный <i>(куриный рулет с овощами, сыром и зеленью)</i>	1 кг	850 руб.
Рулет «Банкетный» куриный с курагой и черносливом <i>(куриный рулет с курагой и черносливом)</i>	1 кг	850 руб.
Рулет куриный с сыром и овощами <i>(куриный рулет с овощами и сыром)</i>	1 кг	850 руб.

Маленькие закуски

Канане

Канане с рыбой с/с <i>(семга с/с, рыба масляная х/к, лимон, оливки, зелень)</i>	80 г	125 руб.
Канане с копченостями <i>(карбонат в/к, говядина в/к, колбаса копченая, перец болгарский, зелень)</i>	80 г	85 руб.
Канане овощное <i>(помидоры «черри», перец болгарский, огурец свежий, редис, зелень)</i>	80 г	55 руб.
Канане фруктовое <i>(киви, ананас консервированный, виноград, груша)</i>	80 г	45 руб.

Тарталетки

Тарталетка с салатом «Француз» <i>(тарталетка, салат «Француз»: оливки, креветки, шампиньоны жареные, яйцо куриное, майонез, сыр российский, огурцы консервированные, зелень, лист салата)</i>	70 г	50 руб.
Тарталетка с салатом «Оливье» <i>(тарталетка, куриное филе отварное, картофель, морковь, огурец соленый, горошек консервированный, лук репчатый, майонез, зелень)</i>	70 г	50 руб.
Тарталетка с салатом «Греческий» <i>(тарталетка, помидоры, огурцы, болгарский перец, маслины, оливки, сыр, зелень, оливковое масло)</i>	70 г	50 руб.

Холодные закуски

Рыбное ассорти <i>(слабосоленая семга, горбуша холодного копчения и масляная рыба. Подается с зеленью, лимоном и оливками)</i>	270/50 г	380 руб.
Мясное ассорти с куриным рулетом <i>(говядина копченая, карбонат свиной, куриный рулет от шеф-повара. Подается с болгарским перцем и зеленью)</i>	300 г	335 руб.
Сырное ассорти <i>(сыры «Пармезан», «Армэль», сыр с семечками, мед, виноград, орех грецкий)</i>	300/100 г	335 руб.
Грибное лукошко <i>(маринованные шампиньоны, маслята, опята, грузди. Подаются с маринованным луком и зеленью)</i>	300 г	270 руб.
Овощное ассорти <i>(свежие помидоры, свежие огурцы, болгарский перец, зелень, листья салата)</i>	300 г	250 руб.
Фруктовое ассорти <i>(сочные яблоки, бананы, апельсины, киви и сладкий виноград)</i>	300 г	250 руб.
Заливное с языком <i>(язык говяжий, горошек консервированный, морковь отварная, яйцо перепелиное, желатин)</i>	200 г	150 руб.
Заливное с куриным филе <i>(куриное филе, горошек консервированный, морковь отварная, яйцо перепелиное, желатин)</i>	200 г	140 руб.
Ассорти солений <i>(зеленые бочковые помидоры, соленые огурцы, квашеная капуста, перец стручковый и маринованный чеснок)</i>	150 г	150 руб.
Селедка в нарезке <i>(нарезанное филе сельди. Подается с луком, лимоном и зеленью)</i>	120/30 г	105 руб.

Салаты «Как дома»

«Мясное изобилие» <i>(говядина отварная, язык отварной, лук репчатый жареный, огурец свежий, огурец консервированный, майонез, сметана, горчица, зелень)</i>	200 г	205 руб.
«Сельдь под шубой» <i>(сельдь, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, яйцо куриное, майонез, зелень)</i>	200 г	165 руб.
«Оливье» с мясом цыпленка <i>(куриное филе отварное, картофель, морковь, огурец соленый, горошек консервированный, лук репчатый, майонез, зелень)</i>	200 г	165 руб.
«Петровский» <i>(опята консервированные, огурцы соленые, лук репчатый, капуста квашеная, картофель, масло подсолнечное)</i>	200 г	120 руб.

Салаты «Оригинальные»

«Экзотика» <i>(эффектное сочетание креветок, мидий, кальмаров, тертого сыра и банана. Заправляется соусом «Наршараб», майонезом и лимонным соком. Украшается зеленью и красной икрой)</i>	300 г	315 руб.
«Морской» <i>(салат из слабосоленой семги, креветок, консервированного ананаса, сыра и свежих помидоров. Заправляется соусом «Наршараб» и майонезом)</i>	250 г	295 руб.
«Караван» <i>(вкусный салат с тигровыми креветками, картофельной сеткой, жареной во фритюре, сыром, помидорами и зеленью. Заправляется соусом «Наршараб» и майонезом)</i>	250 г	295 руб.
«Бакинский» <i>(сытный салат из говядины, с сыром, гранатом и зеленью. Подается в сырной корзинке)</i>	160 г	225 руб.
«Греческий» <i>(свежий салат из помидоров, огурцов, болгарского перца, маслин и оливок, репчатого лука, молодого сыра и зелени. Заправляется оливковым маслом)</i>	200 г	225 руб.

Закуски горячие

Жульен классический (нежные шампиньоны с репчатым луком, сметаной и сливками. Запекается под румяным сыром)	100 г	125 руб.
Жульен куриный (классический жульен с добавлением сочной курицы)	100 г	125 руб.
Блинчик с мясной начинкой (блинчик бездрожжевой, фарш свиной, фарш говяжий, лук репчатый, рис, сметана)	80/20 г	65 руб.
Блинчик с рисовой начинкой (блинчик бездрожжевой, рис, яйцо куриное, сметана)	80/20 г	45 руб.

Вторые блюда «Как дома»

Треска запеченная с грибами и помидорами под сырной корочкой (филе трески, шампиньоны, лук репчатый, помидоры, сыр, майонез, зелень)	200/70 г	275 руб.
Мясо по-французски (свинина (шея), шампиньоны, лук репчатый, помидоры, сыр, майонез, зелень)	200/70 г	265 руб.
Курочка под сырной корочкой (куриное филе, шампиньоны, лук репчатый, помидоры, сыр, майонез, зелень)	200/70 г	240 руб.

Вторые блюда «Оригинальные»

Семга под соусом «Манго» (филе семги, апельсин, груша, морковь, зеленый лук, лист салата, соевый соус, белое вино, миндаль, специи, кунжут, пюре манго)	140/100 г	550 руб.
Медальоны из говядины на овощной подушке (говяжья вырезка, перец болгарский, кабачок, баклажан, соус соевый, помидор Черри, лук репчатый, соус «Зеленый»: горошек зеленый, зелень укропа и петрушки, чеснок, сок лимона, масло оливковое)	300 г	410 руб.
Стейк «Караван» (сочный свиной стейк по фирменному рецепту. Подается с карто- фелем, обжаренным во фритюре и карамелизированным красным луком; дополняется соусом «Ткемали»)	180/130/40/30 г	265 руб.
Пряная свиная отбивная с рисом «Кимчи» (пряная свиная отбивная, маринованная в соусе «Ткемали» и обжа- ренная с приправами. Подается с отварным рисом и соусом «Ким- чи»)	100/150 г	225 руб.

Блюда на мангале

Форель на гриле <i>(свежая форель, приготовленная на гриле. Подается с соусом из сыра и сливок в сочетании с цельными кедровыми орехами)</i>	1 шт.	470 руб.
Стейк из семги <i>(нежная семга на гриле. Подается с зеленью и лимоном)</i>	180 г 90 г	450 руб. 230 руб.
Шашлык из баранины <i>(классический шашлык из баранины. Подается с маринованным луком и острым соусом)</i>	100 г	275 руб.
Шашлык из свиной шеи <i>(нежный шашлык из свинины. Подается с маринованным луком и острым соусом)</i>	100 г	185 руб.
Шашлык из курицы <i>(сочный шашлык из курицы. Подается с маринованным луком и острым соусом)</i>	100 г	165 руб.
<i>(заказ шашлыка по весу, цена указана за 100 г)</i>		
Люля-кебаб из баранины <i>(сочный люля-кебаб из мякоти баранины на мангале. Подается с зеленью и острым соусом)</i>	120 г	275 руб.
Люля-кебаб из курицы <i>(люля-кебаб из куриного филе на мангале. Подается с острым соусом)</i>	120 г	165 руб.
Овощи на мангале <i>(перец болгарский, помидоры, цуккини и баклажаны, приготовленные на мангале.)</i>	120 г	155 руб.

Выпечка

Хлебная корзинка	60/60/60 г	35 руб.
Лепешка «Караван» <i>(по желанию гостей запекается с сыром)</i>	150г	30руб.
Булочка ржаная с луком	60 г	15 руб.
Булочка ржаная с тмином	60 г	15 руб.
Булочка белая	60 г	15 руб.
Блинчик с творожной начинкой <i>(блинчик бездрожжевой, творог, сахар, сметана)</i>	80/20 гр	45 руб.
Блинчик с фруктовой начинкой <i>(блинчик бездрожжевой, яблоко, банан, сметана)</i>	80/20 гр	45 руб.

Гарниры

Картофель запеченный	150 г	65 руб.
Рис с овощами <i>(рис «Басмати» с обжаренными овощами)</i>	150 г	65 руб.
Картофельное пюре	150 г	65 руб.

Наши предложения по организации банкета:

Возможность размещения гостей:

- основной зал: 50/12/8 персон

- «Каминный» зал: 12 персон

- от 1200 руб./на персону

- 10% за обслуживание.

Арендной платы нет!

По согласованию с администратором допускаются свои кондитерские изделия и алкоголь.

ПОЛУЧАЙТЕ В ПОДАРОК:

При заказе банкета от 60 000 руб. -
услуги стилиста-визажиста

При заказе банкета от 70 000 руб. -
услуги флориста

(букет невесты и бутоньерка для жениха)
или два номера развлекательной шоу-программы

При заказе банкета от 80 000 руб. -
услуги фотографа

При заказе банкета от 90 000 руб. -
выступление вокально-
инструментального коллектива

За банкеты, начинающиеся после 22.00, плата за обслуживание составляет 30% от суммы банкета, но не менее 10 000

Ждем Вас по адресу:

г. Воронеж, ул. Куколкина, 9

Время работы: 11.00 - 23.00

Резерв столов, организация банкета
и развлекательной программы:

тел: +7 (473) 2-802-402, +7 (473) 232-33-02

Сведения, указанные в брошюре, носят информационный характер. Меню, а также полный прейскурант находятся на «Доске потребителя» кафе и предоставляются гостям по их требованию.