



KARELIA
ресторан

Банкетное меню

Овощные закуски	Цена
Капрезе (томаты, моцарелла, соус песто), 200гр.;	720Р
Ассорти из свежих овощей (огурцы, томаты, сладкий перец, зелень) 250 гр.;	450Р
Ассорти солений (квашеная капуста с брусникой, солёные томаты черри, корнишоны, маринованная черемша, солёный острый перец, золотистый лучок, каперсы), 350 гр.;	750Р
Ассорти грибное (маринованные белые грибы, опята и маслята, засоленные черные грузди, маринованный красный лук), 300 гр.	650Р
Сыры, фрукты	
Сырная тарелка (бри, дор блю, пармезан, виноград, грецкой орех, мед, оливки, вяленые томаты, гриссини), 300 гр.;	1300Р
Фруктовая тарелка (апельсин, мандарин, виноград, киви, яблоко), 1000 гр.	800Р
Мясные закуски	
Мясное ассорти (сыровяленая свинина, запечёная буженина, ростбиф, горчица, соус тонато, соус барбекью, зелень), 250 гр.	1200Р
Рыбные закуски	
Икра форели, 50 гр.;	1500Р
Рыбное ассорти (рулет из тунца, форели и масляной рыбы холодного копчения, форель слабой соли, лимон, маслины, зелень), 250 гр.	1700Р
Салаты	
Салат «Греческий» с фетой (салат фриллис, томаты, огурцы, болгарский перец, оливки, сыр фета, масло оливковое), 50 гр.;	90Р
Салат «Рыбный по-домашнему» (копчёный судак, запечённый картофель, консервированный зелёный горошек, репчатый лук, зелень, масло растительное), 50 гр.;	120Р



KARELIA
ресторан

Банкетное меню

Салаты	Цена
Салат «Царский» (форель слабой соли, свежий огурец, картофель, яйцо, икра масаго, зелень, майонез), 50 гр.;	150P
Салат «Цезарь» с тигровой креветкой (салат листовой ромейн, тигровые креветки, томаты черри, пармезан, яйцо, сухарики, соус «Цезарь»), 50 гр.;	180P
Салат «Цезарь» с курицей (салат листовой ромейн, копченая куриная грудка, томаты черри, пармезан, яйцо, сухарики, соус «Цезарь»), 50 гр.;	90P
Салат «Оливье» с бужениной (буженина, картофель, морковь, огурец маринованный, консервированный зелёный горошек, яйцо, майонез), 50 гр.;	60P
Салат с ростбифом (ростбиф, салат листовой ромейн, томаты, свежий огурец, заправка на основе соуса песто и оливкового масла), 50 гр.	190P
Горячие закуски	
Жульен классический с куриной грудкой и шампиньонами в сливочном соусе, запечённый под сыром пармезан, 200 гр.;	430P
Судак в кляре со сливочно-чесночным соусом, 120/65 гр.;	450P
Креветка в хрустящей обсыпке с тайским соусом чили, 27/20 гр.	150P
Горячие блюда	
Шашлычок из куриного бедра с маринованным луком и аджикой, 150/50/45 гр.;	450P
Стейк из свиной вырезки с соусом демиглас, 150/20 гр.;	600P
Свиная шея в горчичном маринаде с тимьяном и тростниковым сахаром, обжаренная на сливочном масле. Подается с перечным соусом на коньяке, 180/50 гр.;	800P
Говяжьи щечки с перечным соусом на коньяке, 150/30 гр.;	950P
Судак в хрустящей панировке с зернистой горчицей и сливочным соусом, 130/85 гр.;	650P
Стейк из форели, запеченный в сливках с лимонной цедрой, 150 гр.	1300P



KARELIA
ресторан

Банкетное меню

Гарниры	Цена
Овощи на гриле (цукини, баклажан, болгарский перец), 150 гр.;	250Р
Картофель по-деревенски с подкопченной паприкой, 150 гр.;	160Р
Картофель фри, 150 гр.;	200Р
Брокколи на пару, 150 гр.;	180Р
Цветная капуста на пару, 150 гр.	200Р
Хлеб, выпечка	
Хлебная тарелка, 200 гр.;	100Р
Калитки в ассортименте: картофель, пшено, брусника, 45 гр.;	40Р
Пирожок закусочный с картофелем и грибами, 30 гр.;	40Р
Пирожок закусочный с капустой, 30 гр.;	30Р
Пирожок закусочный с мясом, 30 гр.;	60Р
Пирожок закусочный с луком и яйцом, 30 гр.;	30Р
Ватрушка с брусникой, 40 гр.;	50Р
Ватрушка с морошкой и малиной, 30 гр.;	100Р
Каравай, 1000 гр.	500Р



KARELIA
ресторан

Банкетное меню

Напитки	Цена
Вода питьевая, 1 л.;	75Р
Вода питьевая с лимоном, 1 л.;	150Р
Морс ягодный, 1 л.;	400Р
Сок RICH (яблоко, апельсин, вишня, томат), 1 л.;	400Р
Лимонад, 1л.;	350Р
Чай пакетированный (черный, зеленый), 200 мл.;	80Р
Кофе Эспрессо, 70мл.;	120Р
Кофе Американо, 190 мл.	120Р