



cafe-bar#apres-ski

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МИНИ-БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ ИЗ КРОЛИКА С ЯБЛОЧНЫМ КРЕМОМ	30 г	45.-
ЗАКУСКА ИЗ ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНЫ С ГРУШЕЙ	26 г	120.-
КАНАПЕ ИЗ КАМАМБЕРА С КЛУБНИКОЙ	30 г	150.-
КАНАПЕ ИЗ БРИ С ВИНОГРАДОМ	30 г	150.-
ТАРТАЛЕТКА С ЛОСОСЕМ	26 г	85.-
КРЕВЕТКА В ЯПОНСКОЙ ТЕМПУРЕ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ И МАНДАРИНОВЫМ	25 г	110.-
ЦЫПЛЁНОК В СОУСЕ СВИТ ЧИЛИ	60 г	90.-
БОККОНЧИНИ ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ С ОГУРЦОМ И ЧЕРРИ	30 г	80.-
КАНАПЕ ИЗ ЛОСОСЯ НА ХРУСТЯЩЕМ ТОСТЕ	30 г	150.-
КАНАПЕ С РОСТБИФОМ, ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И СЫРНЫМ СОУСОМ НА СВЕЖЕМ ОГУРЦЕ	30 г	120.-
КАНАПЕ ИЗ СПЕЛОГО ЧЕРРИ С МОЦАРЕЛЛОЙ И СОУСОМ ПЕСТО	28 г	70.-
КАНАПЕ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ	30 г	70.-
КАНАПЕ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	28 г	50.-
ПОМИДОР ЧЕРРИ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯГКОГО СЫРА И БЕКОНА	20 г	50.-
РУЛЕТИК ИЗ МАЛОСОЛЬНОГО ЛОСОСЯ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	30 г	185.-
РУЛЕТИК ИЗ ПЕЧЁНОГО ПЕРЦА С СЫРОМ, ОРЕШКАМИ И СОУСОМ ПЕСТО	21 г	60.-
СЫРНЫЙ ШАРИК С ФИСТАШКОВОЙ КРОШКОЙ	23 г	85.-

ПИЦЦА

ПИЦЦА МАРГАРИТА	400 г	440.-
ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ	400 г	440.-

РЕКОМЕНДУЕМ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН	12 000.-
-------------------	----------

ВЫПЕЧКА

БУРГЕР С КРАБОВОЙ КОТЛЕТОЙ	60 г	110.-
БУРГЕР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ	60 г	110.-
СЭНДВИЧИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ (2 шт.)	160 г	200.-
СЭНДВИЧИ С КУРИЦЕЙ, ТОМАТАМИ И ЛИСТОМ САЛАТА (2 шт.)	160 г	200.-
БУТЕРБРОД С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	60 г	70.-
БУТЕРБРОД С КУРИЦЕЙ	60 г	60.-
БУТЕРБРОД С ИКРОЙ	16 г	250.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МИНИ-МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В БЕКОНЕ	30 г	155.-
МЕДАЛЬОН ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ	30 г	90.-
ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	30 г	140.-
ШАШЛЫЧОК ИЗ СВИНИНЫ	30 г	90.-
ШАШЛЫЧОК ИЗ ЛОСОСЯ	35 г	210.-
ШАШЛЫЧОК ИЗ КРЕВЕТОК	30 г	150.-
ШАШЛЫЧОК ИЗ ОВОЩЕЙ	40 г	80.-

ДЕСЕРТЫ

КАНАПЕ С АНАНАСОМ И КЛУБНИКОЙ В КАРАМЕЛИ ИЗ ТРОСТНИКОВОГО САХАРА	25 г	75.-
МЕДОВЫЙ МИНИ-ТОРТ	30 г	40.-
ПЕСОЧНАЯ КОРЗИНКА С ЯГОДАМИ	30 г	75.-
СВЕЖАЯ КЛУБНИКА С МАСКАРПОНЕ. ПОДАЁТСЯ В ШОТЕ	50 г	135.-
ЧЕРЁМУХОВОЕ ПИРОЖНОЕ	30 г	60.-
КЕЙК-ПОПС В ТЁМНОМ, МОЛОЧНОМ И БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ	50 г	80.-
КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ	20 г	80.-
МАКАРУН КЛУБНИЧНЫЙ, ЛИМОННЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ	20 г	80.-
МАКОВЫЙ МИНИ-ТОРТ	30 г	40.-
ТВОРОЖНЫЙ МУСС В ШОТЕ	60 г	120.-
МАНГОВЫЙ МУСС И СЛИВОЧНАЯ МАЛИНА	60 г	80.-

Узнайте подробности
по телефону

271-15-15