

0
Zeeya

БАНКЕТНОЕ
МЕНЮ



УДАЧНОЕ
НАЧАЛО



Корзиночка с икрой

- лосося	10	290
- хариуса	10	590
- осетра	10	990

А-ля наполеон

- с тартаром из лосося	20	290
- с тартаром из хариуса	20	290
- с икрой хариуса	20	390
- с икрой осетра	20	490



“Бокал освежающего, пробуждающего аппетит и повышающего настроение игристого или шампанского вина послужит отличным началом вашего события и прекрасно дополнит блюда из раздела “Удачное начало”

Сомелье

УДАЧНОЕ
НАЧАЛО



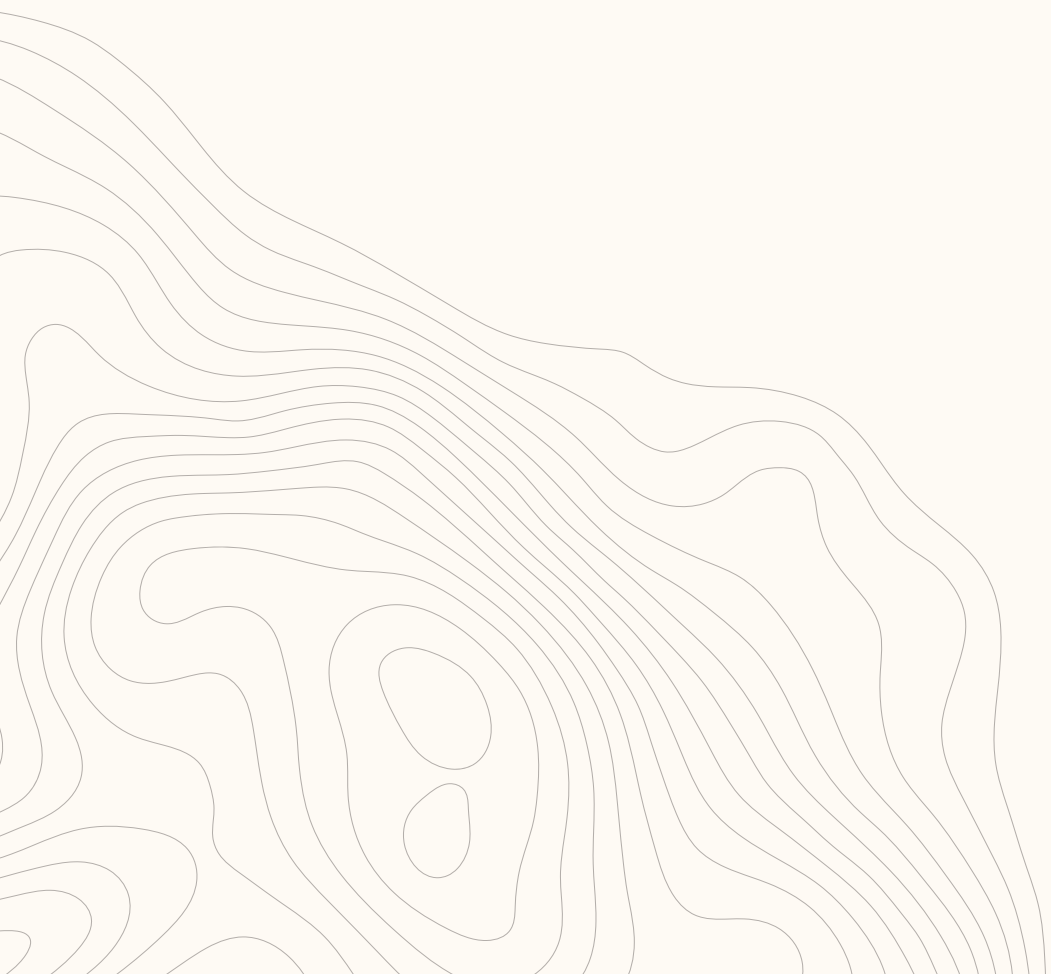
Тако из говядины с сальсой из свежего манго и соусом халапеньо	30	320
Таймырская оленина со смородиной	30	490
Паштет из утки с пряным изюмом	30	360
Татаки из тунца с крем-чиз и тобико	20	190



УДАЧНОЕ
НАЧАЛО



Лосось с дайконом и васаби	20	310
Корзиночка с оливье и лососем	20	220
Корзиночка с мимозой и неркой	20	220



ЗАКУСКИ.
ХОЛОДНЫЕ





Малосоленный лосось с сыром на хрустящем крутоне	25	240
Корзиночка		
- с хариусом	10	270
- с гребешком	10	350
- с крабом	10	400
Хрустящая бриошь с форшмаком	20	220
Копчёный угорь с огурцом и крем-чиз	30	280
Тартар из нерки с копчёной сметаной на бриоши	30	280
Смороброд из копчёного тугунка с солёным огурцом	30	280

ЗАКУСКИ.
ХОЛОДНЫЕ



Тартар из лосося и гребешка с манго и фисташкой в устричной ракушке	20	340
Хрустящий чипс с тартаром из тунца	15	220
Конусы с крабом	15	340
Конусы с угрём	20	260
Хрустящий чипс с тартаром из лосося	15	260
Камамбер с фруктами и фисташками	20	180



ЗАКУСКИ.
ОВОЦИ И КО



Маринованные овощи

Цукини, патиссон, перец, кукуруза,
лук, черри, огурец

500

990

Спелые овощи

Томат, огурец, болгарский перец,
редис, сельдерей, зелень

350

590

Сыры

Качотта, пармезан, тет-де-муан,
мондор grano, камамбер

250

2200

Средиземноморское ассорти

Маринованные оливки и артишок

270

1100

Фруктово-ягодная тарелка

500

2900

ЗАКУСКИ.
РЫБА



Сугудай на льдине

- из муксуна	500	3900
- из нельмы	500	4900
- из осетра	500	5200
- из нерки	500	3600

ЗАКУСКИ.
РЫБА





Заморская рыба

Малосольный лосось, копчёный тунец, угорь 80/80/80 2900

Малосольная северная рыба

Нельма, хариус, стерлядь 80/80/80 2900

Севиче из целой рыбы

Дорадо, сибас 1 шт 1450

Малосольная рыба

Лосось, мускун, нерка, пелядь 200 1900

ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ



Запечённый картофель с нельмой	20	220
Тёплые гёдза с лососем	20	280
Креветки гриль	100	690



ЗАКУСКИ.
МЯСО И РЫБА



Мясные деликатесы

Шейка коппа, брезаола, пармская ветчина,
сальчичон

150 1800

Карпаччо

- из говядины

150 800

- из лосося

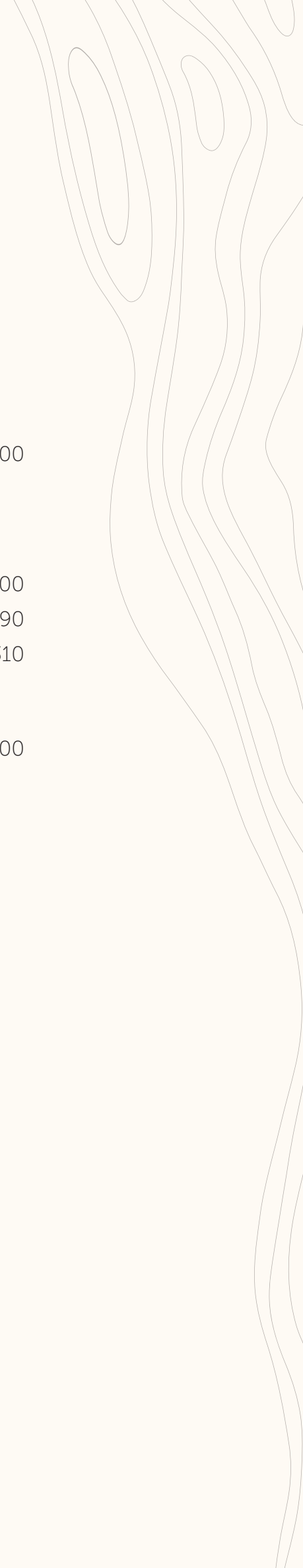
130 990

- из гребешка

130 1310

Вителло тоннато

350 2700



ЗАКУСКИ.
ХЛЕБ И ТЕСТО






Слоёный капустник	2200	3700
Слоёный рыбник с налимом и щукой	1600	3700
Пирог с томлёными щёчками и соусом демиглас	800	2800
Икра с вафлями и соусом из сметаны		
– красная	50/100/40	1400
– хариуса	50/100/40	2550
– омуля	50/100/40	2500
– осетра	50/100/40	5500
Брускетта		
– с креветкой	120	470
– с ростбифом	120	610
– с лососем	130	690
– с крабом	120	790
Сет всех брускетт	490	2600

САЛАТЫ



Оливье с ростбифом	500	2200
Оливье с лососем	500	2200
Винегрет с тугунком	500	1600
Мимоза с красной икрой	500	1900
Хариус под шубой	500	1900
Греческий с кремом из феты	500	1600
Нисуаз с опалённым тунцом	500	1900
Романо с креветками	500	2600
Шпинат-салат с форелью	500	2900



МОРЕПРОДУКТЫ



Камчатский краб с перечным или
спайси соусом

500

7900

Способ приготовления на выбор:

- охлаждённый
- запечённый



“Лучшей парой к морепродуктам станут игристые вина, произведённые классическим методом. Испанская кава или луарский креман будут отличным вариантом. Из белых вин рекомендую свежий шардоне из Шабли, альбариньо из Галисии. Если же вы предпочитаете красное, выбирайте лёгкие, сочные вина”

Сомелье



МОРЕПРОДУКТЫ



Морское ассорти

Кальмар, осьминог, креветки,
гребешки с трюфельной пастой

800

6900



“Лучшее сочетание к этим морским обитателям — шампанское
или игристое, выдержанное на осадке — кава или креман.
Из тихих рекомендую белые вина сорта альбариньо или розовое
из Прованса”

Сомелье



РЫБА
ЦЕЛИКОМ



Копчёный осётр на бородинском
хлебе с икорным соусом

1000

7200



“Мы коптим осетра на бородинском хлебе, от чего тот пропитывается ароматами дыма и благородной рыбы. Этот хлеб подаётся вместе с осетром и соусом с икрой. Советую макать хлеб в соус”

Бренд-шеф Роман Чемеренко



“Идеальной парой к горячей рыбе послужат белые вина с богатой ароматикой и насыщенным телом. Вина из Бургундии, выдержанный шардоне, шенен блан из ЮАР станут отличным сопровождением”

Сомелье

РЫБА
ПОРЦИОННО



Северная нельма с овощами
и беловинным соусом

1000

6800



"Нельма — самая благородная рыба нашего региона.
Её отличают превосходная текстура и невероятный вкус"

Бренд-шеф Роман Чемеренко

РЫБА
ПОРЦИОННО



Запечённый муксун в слоёном тесте
с соусом шарон

1000

5600

Запечённый лосось
под голландским соусом

1000

5600



“Филе лосося начиняется муслином из щуки и готовится при низкой температуре. Благодаря этому рыба остаётся невероятно нежной и сочной. Голландский соус идеально завершает блюдо”

Бренд-шеф Роман Чемеренко



РЫБА
ПОРЦИОННО



Горячий рыбный улов Палтус, сёмга, муксун, соусы тартар и огуречный	1000	7900
Запечённый палтус по-лигурийски с овощами	1000	5600



"Идеальный набор для гурманов,
которые ценят рыбные блюда"

Бренд-шеф Роман Чемеренко

МЯСО
В РЫБНОМ ЦАРСТВЕ



Каре барашка
с соусом чёрный перец

1000

6300



“Мы маринуем мясо хакасского барашка в смеси ароматных трав и готовим при низкой температуре. Затем обжариваем на сильном огне и подаём с печёным молодым картофелем и домашним соусом из чёрного перца”

Бренд-шеф Роман Чемеренко



“Классическим сопровождением к красному мясу служат плотные, насыщенные вина с ярким танином. Выбирайте аргентинский мальбек, чилийский карменер или же темпранильо из Испании”

Сомелье



МЯСО
В РЫБНОМ ЦАРСТВЕ



Запечённое плечо барашка
с соусом карри

1000

6300



“Плечо барашка томится в смеси восточных специй 18 часов.
Перед подачей оно покрывается соусом карри и глазируется”

Бренд-шеф Роман Чемеренко



МЯСО
В РЫБНОМ ЦАРСТВЕ



Телятина Веллингтон
с соусом бордолез

1000

6900



“Веллингтон — особенное праздничное блюдо из говяжьей вырезки, обёрнутой в слоёное тесто. Его идеально дополняет классический французский соус бордолез на основе красного вина и мясного сока”

Бренд-шеф Роман Чемеренко



МЯСО
В РЫБНОМ ЦАРСТВЕ

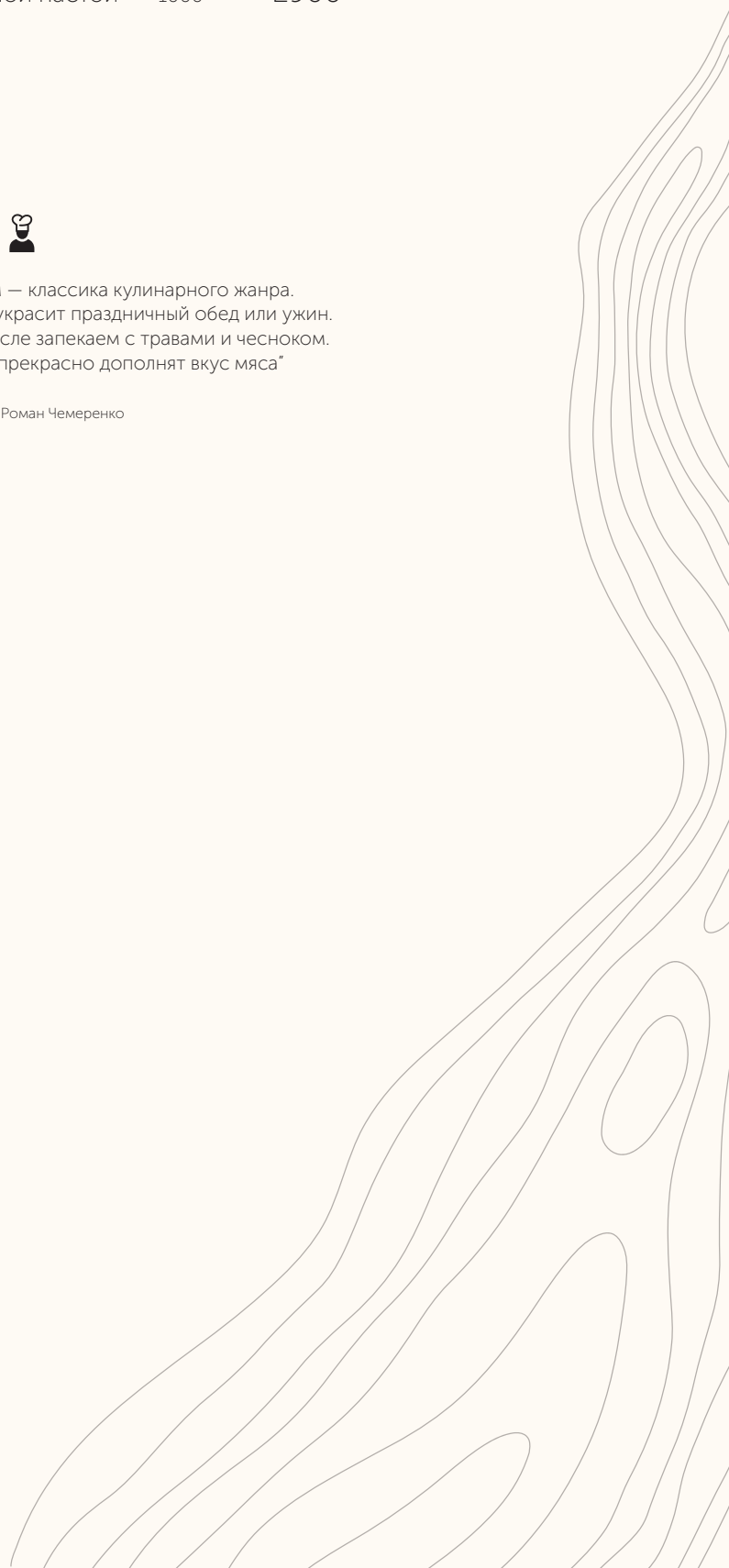


Запечённый цыплёнок в сене
с фисташками и трюфельной пастой 1000 2900



“Запечённая птица целиком — классика кулинарного жанра.
Это блюдо, которое достойно украсит праздничный обед или ужин.
Индейку заранее маринуем, после запекаем с травами и чесноком.
Печёные овощи и фрукты прекрасно дополнят вкус мяса”

Бренд-шеф Роман Чемеренко



МЯСО
В РЫБНОМ ЦАРСТВЕ



Горячие мясные блюда

Медальоны из говядины, каре барашка,
свиной антрекот, куриное бедро,
соус барбекю

1000

6900




“Классическое ассорти из горячих мясных блюд, которое придётся
по душе каждому гостю — для ценителей мяса”

Бренд-шеф Роман Чемеренко

ГАРНИРЫ





Печёные овощи Картофель, баклажан, цукини, перец, морковь, свёкла	500	790
Картофельное пюре	500	490
Жареный картофель с грибами	500	690
Припущенный шпинат	100	490
Цветная капуста	500	1200

НАСТОЙКИ



Фирменные настойки

- Хреновуха	50/500	230/2300
- Облепиховая	50/500	230/2300
- Брусничная	50/500	230/2300

SPECIAL



СОМЕЛЬЕ

Добавьте вашему событию индивидуальности за счёт участия сомелье. Опираясь на богатый опыт, он подберёт индивидуальный винный сеттинг, расскажет о том, какое вино и как дополняет блюда.

ВИННОЕ КАЗИНО

В этом казино нет проигравших, только победители. Участники расширяют свои знания о вине и развивают дегустационные навыки. Наш сомелье наливает вино вслепую, а вы угадываете сорт винограда, страну, год и крепость напитков.

КОКТЕЙЛЬНЫЙ БАР

Предпочитающие яркие миксы будут в восторге от коктейльного бара с напитками на основе алкоголя и без него. Коктейльная классика и авторские твисты, которые приготовят под ваши вкусы.



Директор: Борин Е.М.

Главный бухгалтер: Кислинская О.В.



* Состав может изменяться, уточняйте у администратора.

Апрель 2024

Наличный и безналичный расчёт.

ООО РЫБА, 660017, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Ленина, дом 118а. Тел: +7 (391) 204 10 20.
ОГРН 1192468039356, ИНН 2466282026.