

**Hotel 44
& Restaurant**

БАНКЕТНЕ МЕНЮ

Блюз
BAR.
JAZZ
RESTAURANT

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Холодні закуски		
М'ясне асорті «Домашнє» (печений балик, печений бочок, домашня ковбаса, печінковий паштет, червоний хрін)	260	170
Сет із сала	250	84
Сирна тарілка (сири бринза, Дор Блю, гауда, сулугуні)	300	155

Закуски з язика		
Закуска з Язика під соусом «Песто»	150	120
Язик під майонезом	150/50	115
Закуска з язика «По-кавказьки» (рулет із язика, фарширований грибами)	250	105
Рулети з язика та білого хріну	250	98

Закуски з печінки		
Печінкові роли з грибами	400	75
Печінкові роли з овочами	400	70
Печінкові рулети з голандським сиром	250	65
Печінковий торт	400	105

Заливне		
М'ясне асорті (телятина, курка і балик)	300	125
Телятина	300	130
Язик	300	125

Рибні закуски		
Закуска з сьомги, руколи та пармезану	140	180
Риба в гострому соусі	300	88
Короп (фарширований)	1000	450
Щука (фарширована)	1000	520

Закуски		
М'ясні:		
Закуска з бастурми та помідорів	250	115

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Рулети з балика з сирним мусом	240	68
Фаршироване куряче стегно	1000	340
Оригінальна закуска з прошуто, груші та сиру Дор Блю	220	140
Закуска з прошуто та моцарели під соусом «Бальзамік»	160	130
Закуска з прошуто та пікантного сиру	100	95

З овочів:		
Капрезе	230	110
Закуска з помідорів та баклажанів	350	105
Закуска з цукіні та помідорів чері	340	115
Рулети з баклажанів і корейської моркви	250	75
Рулети з баклажанів та бринзи	200	95
Рулети з баклажанів та грецьких горіхів	250	105
Помідори «По-Рівненськи»	250	65

Бутерброди, тарталетки:		
Бутерброд із баликом	100	33
Бутерброд з ікрою	80	37
Бутерброд із оселедцем	100	22
Бутерброд із салом	70	18
Бутерброд із закусочним салом	100	18
Бутерброд з сиром	90	18
Бутерброд з сьомгою	90	52
Пампушки «Солов'ї» (пампушки з дріжджового тіста з часником)	150	27
Профітролі з ікрою	30	25
Профітролі з гострим сиром	60	15
Тарталетки з мусом з сьомги	30	32
Тарталетки	шт	3

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Млинці		
Млинці з сьомгою та броколі	300	130
Млинці з сьомгою та сиром Фета під соусом «Унагі»	200	160
Млинці з сьомгою та шпинатом	200	130
Млинці з м'ясом і грибною підливою	200	78
Млинці з червоною ікрою	150	115

Нарізки		
М'ясні:		
Грудинка власного копчення	1000	580
Печений балик	1000	650
Печений бочок	1000	500
Копчена ковбаса зі свинини та теляча/куряча	1000	500
Домашня ковбаса	1000	580
Печінковий паштет	1000	450
Рулет з свинини з чорносливом	1000	450
Королівська шийка	1000	480
Бастурма «Кавказька»	1000	1050
Прошутто	1000	1050
Ностальгія (сирокопчена ковбаса)	1000	750
Рибні:		
Копчений ескалар	1000	850
Солена сьомга	1000	1400
Слабосолена скумбрія	150/50	75
Слабосолений оселедець	150/50	62
Червона лососева ікра	за 100 г	270
Мариновані тигрові креветки	за 100 г	135
Мідії у вині	за 100 г	60

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Зі свіжих овочів:		
Болгарський перець	100	39
Огірки	100	19
Помідори	100	19
Помідори чері	100	52
Зелень	100	60
Зелена цибуля	100	22
Цибуля	100	4
Часник	100	30
Маслини/оливки	100	40
Болгарський перець (гострий)	100	39
Помідори (гострі)	100	25
Огірки (гострі)	100	25
З домашніх солінь:		
Огірки (солені)	100	12
Помідори (солені)	100	12
Капуста (маринована)	100	12
Пряна печена капуста	100	12
Сливи (мариновані)	100	15
Білі гриби (мариновані)	150	100

Нарізки		
Сири:		
Моцарела	100	60
Королівський	100	54
Гауда	100	48
Брі	1000	74
Бринза	100	34
Дор Блю	100	84
Маасдам	100	45
Пармезан	100	87
Російський	100	26
Сулугуні	100	45
Фета	100	30

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
-------	----------	-----------

Салати

Салати овочеві

Салат «Український» (традиційний салат зі свіжої капусти)	250	52
Грецький салат	200	86
Овочевий салат з сиром фета (пекінська капуста, болгарський перець, помідори, каперси, сир фета)	180	86
Легкий овочевий салат з каперсами (пекінська капуста, листя салату, помідори, огірки, каперси, заправляємо олією)	180	83
Класичний овочевий салат (пекінська капуста, хрусткі огірки, помідори, болгарський перець, заправляємо олією)	200	73
Салат «Шопський» (соковиті помідори, болгарський перець, огірок, бринза)	200	75
Салат з руколи, овочів та сиру Фета (рукола, огірки, соковиті помідори та болгарський перець, сир Фета, олія та винний соус)	170	85
Салат з селери та сиру	200	88
Гострий салат з цвітної капусти	200	55
З буряка, чорносливу та горіхів	230	45
Салат з буряку, сиру «Філадельфія» та винограду	180	98

Салати з курки та качки

Салат (теплий) з курки та шампінйонів (гриби, курка, маринована цибуля, корейська морква, заправляємо майонезом)	220	65
Салат з курки та селери	200	85
Овочевий салат з куркою та кунжутом	210	85
Салат з курки та сиру фета	280	85
Салат «Шедевр»	290	102
Салат «Цезар 4x4»	250	75

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
-------	----------	-----------

Салат із качки під малиновим соусом	200	104
-------------------------------------	-----	-----

Салати з телятиною

Салат з телятини під медово-імбирним соусом	250	115
Купецький	200	105
Салат з телятини та бринзи (смажені телятина та шампінйони, помідори, мікс салатів, бринза, подаємо під гірчичною заправкою)	250	128
Салат зі смаженою телятиною, руколи та пармезану (смажена телятина, рукола, огірки, редиска, пармезан, соєвий соус та олія)	200	116
Салат «На привалі» (телятина, помідори, цибуля та яйце, подаємо з майонезом)	250	95
Теплий салат з телятини (ніжна телятина, гриби, пекінська капуста, солені огірки, заправляємо олією)	190	108
Салат-гриль з телятини під гострою заправкою (телятина, гриби та баклажани гриль, болгарський перець та перепелині яйця)	200	125

Салати з язиком

Пікантний салат з язика (язик, шампінйони, яйця та твердий сир, заправляємо майонезом)	230	79
«Дует» (язик, маринована цибуля, курка, огірки, болгарський перець, помідори, майонез)	250	75
Олів'є з язиком (язик, картопля, морква, солені огірки, зелений горошок, яйце, болгарський перець, перепелині яйця)	250	65
«Оригінальний» (курка, язик, мариновані гриби, кукурудза, майонез)	200	80
«Гранат» (язик, маринована цибуля, курка, сир, гранат, майонез)	220	75
Салат з язика та овочів (відварний телячий язик, помідори, огірки, перець, мікс салатів, маслини та гірчично-медовий соус)	230	123

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
-------	----------	-----------

Салати з печінки

Салат з печінки (теляча печінка, шампінйони, ріпчаста цибуля, свіжі огірки, морква, яйця, заправляється майонезом)	250	65
3 печінки, винограду та груші	260	98

Салати з рибою та морепродуктами

Салат «Цезар» з сьомгою (хрусткий мікс салатів, слабосолена сьомга, помідори Чері, перепелині яйця, сир Пармезан, крутони та фірмова заправка)	200	175
Салат «Вишуканий» (мікс салатів, авокадо, помідори Чері, сьомга, сир Дор Блю, кунжут, маринований імбир, грейпфрути, соус "Цезар")	200	195
Салат «Цезар» з тигровими креветками (мікс салатів, тигрові креветки, бекон, помідори Чері, перепелині яйця, сир Пармезан, крутони та фірмова заправка)	200	170
Салат із сьомги на шубі	250	170
Оселедець «Під шубою» (оселедець, буряк, морква, картопля, заправляємо майонезом)	300	68
Вінегрет (класичний з оселедцем)	300	52
Салат з відварного філе білої риби	300	148

Домашня кухня

Вареники з м'ясом та сметаною	250/50	46
Голубці, фаршировані м'ясом	400	60
Картопляні зрази з грибами	300	52
Картопляні зрази з м'ясом	300	58
Капуста, тушкована з м'ясом	300	65
Кишка «Картоплянка» з шкварками	300	112

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
-------	----------	-----------

Кишка «Кров'янка» з шкварками	300	112
Пиріжки з листкового тіста з м'ясом	130	35

Перші страви

Бульйон з курки	150	18
Юшка з білих грибів	150	28

Гарячі страви з м'яса

Свинина:

Пікантна карковина свинини з овочами та гострим соусом	450/100	288
Запечене філе свинини з горіхами та курагою	300/100	240
Рулєт зі свинини, фарширований бринзою (філе свинини, шпинат і бринза)	300	220
М'ясо під апельсиновим соусом	350/80	260
М'ясо під соусом з ківі	400/50	260
Свинина під соусом з журавлини	400/100	240
Карковина під вишневим соусом	400/100	260
Свинина зі сливами	400/100	250
Антрекот зі свинини	1000	550
М'ясо «Загадка»	150	68
Свинина з грибами під сиром	200	75
Крученики зі свинини з грибами	200	92
Шашлик з ошийка	1000	770
Ковбаски гриль (телятина та свинина)	1000	640
Люля-кебаб з баклажаном	150	110
Люля-кебаб (телятина, свинина)	150	105
Свинячі ребра в пікантному соусі	1000	420

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Телятина:		
Класична телятина «Велінгтон» в тісті з шампінйонами та соусом	400/100	315
Гострий рулет з телятини під соусом із червоного хрину	400/150	282
Ростбїф зі спаржею та соусом «Песто»	300/100	275
Медальйони з телятини з грецькими горіхами	220	128
Рулети з телятини та журавлини під вершковим соусом	200	105
Телячі крученики	200	120
Телячий антрекот	1000	820
Печінка з яблуками	150/50	78

Птиця:		
Нижній запечений індичий рулет зі шпинатом	450/100	318
Обсмажене філе індички під соусом з пармезану	250/100	220
Апетитний рулет з індички та печених овочів	550/120	255
Качка під соусом «Унагі»	1000	680
Роли з курки (філе курки, спаржа, шпинат, морква, сир)	200	73
Рулети з курки «Пряні» (копчена грудинка, шампінйони, фарш зі свинини і телятини)	200	75
Шашлик з філе курки	1000	700
Ковбаски гриль (курячі)	1000	640
Люля-кебаб з курки в беконі	150/30	105

Гарячі страви з риби

Роли з сьомги та судака	150	180
Рулети з сьомги та шампінйонів, шт.	170	180
Філе сьомги гриль	1000	1800
Філе судака, фаршироване шпинатом	160	110

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Філе судака з помідорами під сиром	200	110
Короп, смажений кільцями	1000	620
Скумбрія, запечена в тандирі	1000	650
Річкова форель гриль	1000	880
Мерлуза у вершковому соусі з креветками та мідіями	200	125
Судак з овочами	200	120
Судак, тушкований в овочево-вершковому соусі	200	122

Гарячі закуски

Деруни з грибами (шампінйони)	250	55
Деруни з м'ясом та сметаною	250	65
Деруни з сулугуні	250	68
Шампінйони, смажені в сухарях	200	65
Шампінйони, фаршировані сиром	250	72
Млинці з м'ясом під грибним соусом	250	72
Млинці з куркою та грибами	250	75
Млинці з куркою, шпинатом та беконом	200	78
Торбинки з язиком та грибами	220	95
Душенина з кроликом	300	98

Гарніри

Броколі під вершково-гірчичним соусом	150	69
Цвітна капуста в клярі	200	60
Цвітна капуста під сирним соусом	150	62
Картопля, смажена по-домашньому	200	32
Картопляні крокети	150	38
Картопля з бринзою	200	34

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Картопляне пюре	150	30
Печена картопля	200	32
Баклажани на грилі	100	36
Болгарський перець на грилі	100	54
Помідори на грилі	100	46
Цибуля на грилі	100	13
Шампіньйони на грилі	100	32
Цукіні на грилі	100	34
Рис з овочами	200	42
Рис зі шпинатом	200	38
Рис із маслом	200	32

Десерти

Млинці з маком та вишнями	200	60
Млинці з маком та медом	200	60
Млинці з сиром та родзинками	200	60
Млинці з яблуками та корицею	200	60
Млинці з сиром та вишнями	200	60
Млинці «Малібу»	250	78
Пташине молоко	150	50
«Бите скло» (сметанково-вершковий желейний десерт)	150	50

Соуси

«Барбекю» (Помідори, болгарський перець, кінза, зелень та часник)	1000	300
Гірчиця Діжонська	1000	170
Гірчиця Міцна	1000	170
Масло	1000	340
Мед	1000	300
Оливкова олія	1000	230
Сметана	1000	154
Тартар	1000	240

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
Кетчуп	1000	90
Майонез	1000	90
Червоний хрін	1000	180

Напої

Морс	1 л	80
Узвар з сухофруктів	1 л	80

Хліб

Хліб (батон)	1 шм.	2
Хліб «Бородинський»	1 шм.	3

Додаткові пропозиції

Музичний супровід	1	25
Оренда посуду	1	2
Оренда фруктових ваз	1	50
Послуга нарізання продукції	1000	70
Послуга приготування бутербродів	1	3
Послуги кухні (зберігання продуктів, розігрівання продуктів)	1	30
Кава (банкет)	1 шт.	14
Чай (банкет)	1 шт.	10
Обслуговування банкету		10%
Прибирання зали після «конфеті»		від 500 грн
Пошкодження скатертини		800 грн
Пошкодження дивану/стільця		2500 грн
Хімчистка дивану/стільця		400 грн

**Hotel 44
& Restaurant**

Блюз
BAR
JAZZ
RESTAURANT