

Bellini

RESTAURANT



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

RAW BAR

Морской ёж <i>подаётся с соусом понзо и перепелиным желтком</i>	1 шт	ЦЕНУ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТОВ
Устрицы <i>подаются с винным соусом с крымским луком и гренками из бородинского хлеба</i>	1 шт	ЦЕНУ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТОВ
Мидии <i>(соус на ваш выбор)</i>	за 100 г	190 ₺
чёрный перец	50 г	165 ₺
аррабиата	50 г	165 ₺
винный соус	50 г	165 ₺
соус из белого вина и сыром горгондзола	50 г	265 ₺
Вонголе	за 100 г	350 ₺
Фаланги краба <i>(соус на ваш выбор)</i>	за 100 г	1 250 ₺
чёрный перец	50 г	165 ₺
аррабиата	50 г	165 ₺
винный соус	50 г	165 ₺
соус из белого вина и сыром горгондзола	50 г	265 ₺

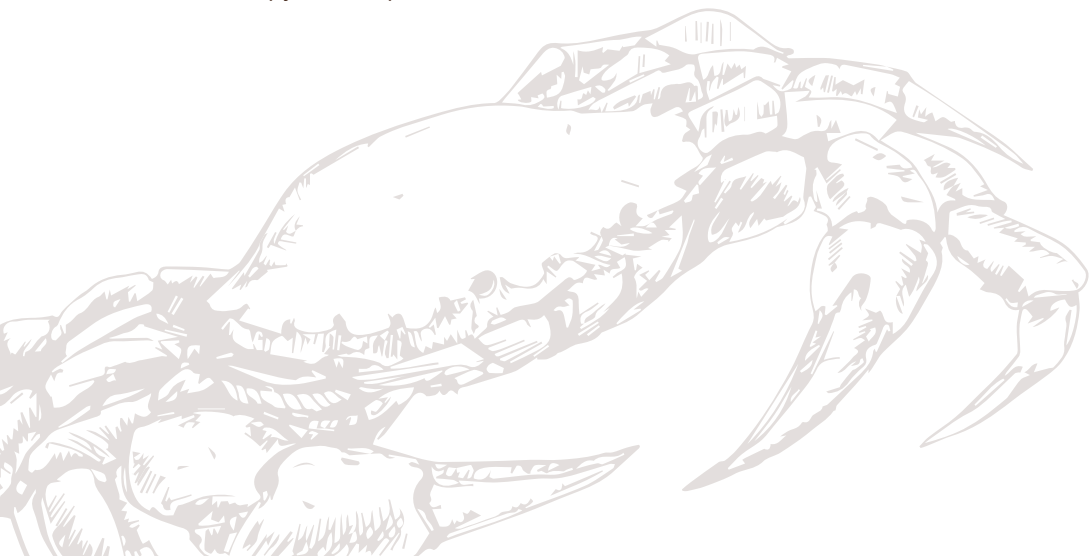
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Бриошь с пармой и маринованным перцем	2 шт	300 ₺
Бриошь с копченым угрем и маринованным дайконом	2 шт	395 ₺
Тако с крабом <i>(1 шт)</i>	50 г	1 100 ₺
Брускетта со страчателлой и розовыми томатами	1 шт	390 ₺
Брускетта с пармой и соусом вителло тоннато	1 шт	450 ₺
Брускетта с лососем и гуакамоле	1 шт	550 ₺
Ассорти брускетт <i>(со страчателлой, с лососем, с пармой)</i>	1 шт	1 530 ₺
Профитроли с крабом, гуакамоле и щучьей икрой <i>(1 шт)</i>	40 г	350 ₺
Мини блинчики <i>(10 шт)</i>	100 г	200 ₺
Красная икра	50 г	900 ₺
Гигантские маслины или оливки по-сицилийски	100 г	490 ₺
Пинцимоньо из свежих овощей с соусом тартар	450/30 г	550 ₺
Капрезе с томатами, рукколой и соусом песто	220 г	790 ₺
Карпаччо из розовых томатов со страчателлой <i>(сезонное блюдо)</i>	200 г	690 ₺
Наша буратта гарнируется по сезону	270/30 г	990 ₺
Сырное плато из местных и элитных сыров <i>(пармезан, горгонзола, бри, монтазио)</i>	180/70/60 г	1 150 ₺
Тартар из лосося с авокадо, манго и соусом понзу	150 г	850 ₺

Сашими из лосося с кабачком и грейпфрутом	180 г	870 ₺
Рыбное плато <i>(с/с семга, скумбрия, угорь копченый, масляная рыба, лимон)</i>	300 г	2 800 ₺
Фирменный паштет с желе из Мадеры и тостами из чабатты	260 г	650 ₺
Тартар из говядины с эспумой из пармезана и трюфельным маслом	150 г	585 ₺
Запеченный ростбиф в дровяной печи с 3 видами соусов	140 г	790 ₺
Вяленая говядина с соусом из тунца	50/50 г	595 ₺
Хамон из утки с чатни из ягод	160 г	595 ₺
Хамон Иберико Де Бейота	50 г	2 700 ₺
Ассорти мясных деликатесов <i>колбаса фуэт, вял.говядина, парма, вял.индейка, пармезан,маслины, артишоки, вял.томаты)</i>	250/30/20 г	2 590 ₺
Фирменные соленья от Шеф-повара <i>(огурцы, м/с, капуста цветная, вешенки, капуста квашеная, капуста кимчи, перец болгарский маринованный, черри маринованные)</i>	320 г	650 ₺
Антипасто <i>(оливки, маслины, артишоки, вяленые томаты, пармезан, финики с ореховой заправкой)</i>		1 400 ₺

САЛАТЫ

Оливье с креветками	200 г	590 ₺
Салат с цыпленком, кус-кусом, томатами и шпинатом	190 г	450 ₺
Цезарь с креветками	200 г	595 ₺
Цезарь с куриным филе	240 г	495 ₺
Салат с сочной телятиной и авокадо	300 г	770 ₺
Салат с обжаренными креветками, огурцом и ореховой заправкой	240 г	690 ₺
Фирменный салат с теплыми морепродуктами на гриле и томатами конфи	180 г	1 150 ₺
Салат греческий	280 г	550 ₺
Салат с лососем, киноа и тартаром из авокадо	160 г	795 ₺
Салат с камчатским крабом, розовыми томатами и стручковой фасолью	290 г	1 100 ₺



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажаны в устричном соусе с маринованными водорослями	250 г	550 ₺
Запеченные перцы Beyond Meat с соусом Ромеско	210 г	765 ₺
Жареный сыр бри	220 г	765 ₺
Рагу из рапанов	400 г	890 ₺
Рапаны с белыми грибами	190 г	600 ₺
Томленные морепродукты (кальмар, мидии, гребешок, осьминог, креветка, спаржа и сливочный соус) запекается в медном сотейнике под хлебным куполом.	180 г	1 250 ₺
Мидии Киви запеченные (соус сливочный)	100 г	790 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Утка с апельсинами и яблоками на 4 человека	1 шт	5 500 ₺
Вырезка ягненка с топинамбуром, соусом беарнез и эспумой (банкетная подача блюда)	180 г	1 100 ₺
Мраморный бычок с пюре из копченого пастернака, шпинатом и соусом из королевских грибов (банкетная подача блюда)	180 г	1 100 ₺
Форель запеченная в соли	100 г	560 ₺
Креветки тигровые в панировке	100 г	500 ₺

НА ОГНЕ

Кальмар	100 г	470 ₺
Королевские креветки с маслом мурноазет	100 г	795 ₺
Гребешки с маслом бер-нуазет	100 г	1 390 ₺
Осьминог	100 г	1 190 ₺
Дорадо целая	1 шт	1 990 ₺
Треска на гриле	100 г	645 ₺
Филе палтуса на гриле	100 г	685 ₺
Лосось на гриле	100 г	750 ₺
Филе судака на гриле	100 г	560 ₺
Цыпленок в травах по-домашнему	100 г	1 150 ₺
Молодой ягненок на гриле (вырезка)	100 г	770 ₺
Молодой ягненок на гриле (каре)	100 г	870 ₺
Стейк из фермерской говядины	100 г	730 ₺
Стейк из мраморной говядины	100 г	820 ₺
Мраморный стейк рибай соус red wine 	за 100 г сырого продукта	1 150 ₺



ГАРНИРЫ

Картофельные дольки с розмарином	150 г	270 ₺
Отварной молодой картофель в сливочном масле и зеленью	150 г	270 ₺
Запеченный картофель с белыми грибами и тапенадом	200 г	385 ₺
Брокколи с финиковой заправкой и кунжутом	200 г	390 ₺
Листья шпината, обжаренные в оливковом масле	100 г	345 ₺
Овощное ассорти на гриле	200 г	430 ₺
Картофельное пюре	150 г	235 ₺
Фри	100 г	230 ₺

ДЕСЕРТЫ БЕЗ ОФОРМЛЕНИЯ

Домашний пирог со сливочной рикоттой	1 650 ₺
Фисташковый наполеон, кг	2 300 ₺
Классический наполеон, кг	2 000 ₺
Чизкейк с маракуйей, кг	2 000 ₺
Тропический чизкейк, кг	2 000 ₺
Шоколадный брауни, кг	2 000 ₺
Медовик, кг	2 000 ₺
Красный бархат, кг	2 300 ₺
Грушевый торт, кг	2 000 ₺

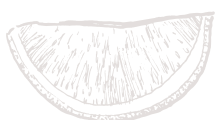
ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

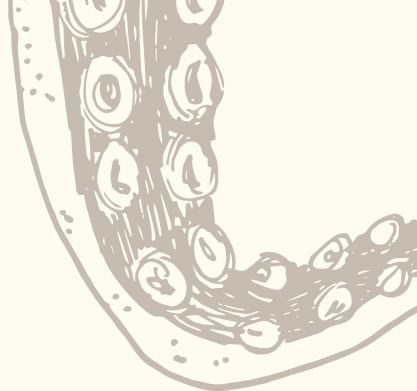
ФУРШЕТНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Страчателла с томатами и соусом песто	110 г	345 ₺
Пинцимоньо <i>(шот)</i>	80 г	165 ₺
Мини-моцарелла с соусом песто	50 г	215 ₺
Сыр бри с ананасом и клубникой	40 г	175 ₺
Сыр монтазио с виноградом	40 г	175 ₺
Сыр монтазио с клубникой	40 г	200 ₺
Канале из фруктов и ягод	50 г	170 ₺
Тарталетка с лососем <i>(мин. заказ 15 шт)</i>	20 г	250 ₺
Эклер с лососем <i>(мин. заказ 10 шт)</i>	25 г	145 ₺
Профитроли с крабом <i>(мин. заказ 10 шт)</i>	40 г	390 ₺
Канале с угрем и свежим огурцом	30 г	230 ₺
Креветка в кляре с фирменным соусом <i>(шот)</i>	40 г	230 ₺
Креветка с васаби и кабачком	40 г	230 ₺
Креветка с тартаром из овощей <i>(шот)</i>	40 г	230 ₺
Гребешок с малиной	50 г	490 ₺
Тарталетка с красной икрой	50 г	550 ₺
Эклеры с куриным паштетом <i>(мин. заказ 10 шт)</i>	25 г	95 ₺
Запеченная говядина с перцем и сырным кремом	80 г	495 ₺
Канале с пармской ветчиной, битым картофелем и тапенадом из томатов	30 г	120 ₺
Ростбиф с черным перцем	40 г	350 ₺
Рулет с ростбифом и кислым кориандром	40 г	230 ₺
Авторский мини-паштет из куриной печени	50 г	125 ₺
Мини - сэндвичи	40 г	95 ₺
Мини - салат цезарь с курицей	100 г	250 ₺
Лосось, гравлакс, киноа, авокадо	75 г	230 ₺
Мини - салат с угрем, кускусом и хрустящим салатом	85 г	255 ₺
Кебаб из цыпленка с печеным сладким перцем	100 г	180 ₺
Оладьи с пармской ветчиной	30 г	150 ₺
Наггетсы куриные <i>(6 шт)</i>	100 г	375 ₺
Осьминог с баклажаном и вялеными томатами	50 г	575 ₺
Слоеный наполеон <i>(бородинские гренки, масло с зеленью)</i>	40 г	90 ₺
Маца	100 г	150 ₺

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный брауни	45 г	130 ₺
Наполеон классический	95 г	130 ₺
Тропический чизкейк	45 г	130 ₺
Мини - пирожное Шу	25 г	130 ₺
Печенье шоколадное	20 г	130 ₺
Печенье фисташковое	20 г	130 ₺
Тарталетки с ягодой	60 г	130 ₺
Мини - красный бархат	40 г	165 ₺
Мини - кекс с крем чиз	45 г	130 ₺





Г. КРАСНОДАР,
УЛ.ГИМНАЗИЧЕСКАЯ 36/2,
+7 (918) 199-99-43