



## Постное меню

Меню действует с 01 апреля по 30 сентября 2017 года

№	Наименование	Выход блюда в гр.	Цена
<b>КАНАПЕ</b>			
1.18.	Спринг-ролл с крабом и авокадо в ложечке	13	190 ₺
1.39.	Креветки катаифи с конфитюром из томатов и ананасов	40	380 ₺
1.56.	Креветка с ананасом на шпажке	23	190 ₺
1.68.	Фруктовая шпажка (клубника, киви, ананас)	30	130 ₺
1.69.	Фруктовая шпажка (ананас, виноград, дыня)	30	130 ₺
1.63.	Фруктовая шпажка (ананас, свежая клубника, виноград)	26	190 ₺
1.64.	Фруктовая шпажка (ежевика, киви, виноград)	25	210 ₺
1.65.	Фруктовая шпажка (дыня, ежевика, ананас)	25	210 ₺
1.66.	Фруктовая шпажка (малина, ежевика, ананас)	20	210 ₺
1.67.	Фруктовая шпажка (малина, виноград, дыня)	25	210 ₺
1.60.	Ягодная шпажка (ежевика, малина, голубика)	17	210 ₺
1.61.	Ягодная шпажка (малина, голубика, клубника)	21	210 ₺
1.62.	Ягодная шпажка (клубника, голубика, ежевика)	20	210 ₺
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
126	Брускетта с запеченными овощами	50	180 ₺
2.62.	Рулетики из баклажанов с грибами	100	340 ₺
2.63.	Рулетики из баклажанов с орехами	100	380 ₺
5.62.	Аджапсанда	167	480 ₺
5.1.	Ассорти свежих овощей (огурцы, томаты, сладкий перец)	300	550 ₺
5.2.	Ассорти свежих овощей (огурцы, томаты, сладкий перец)	800	1 400 ₺
5.3.	Ассорти овощей по-бакински (бакинские томаты, огурцы, сладкий перец, кинза, тархун, базилик)	330	900 ₺
5.4.	Ассорти овощей по-бакински (бакинские томаты, огурцы, сладкий перец, кинза, тархун, базилик)	800	1 600 ₺
29.	Ассорти овощных паштетов	350	650 ₺
5.71.	Хумус/томаты конкассе/тапенад/гуакамоле	200	800 ₺
5.8.	Капуста квашеная с луком	100	120 ₺
5.66.	Гурийская капуста	100	120 ₺
5.9.	Огурцы соленые	100	120 ₺
5.10.	Огурцы малосольные	100	120 ₺
5.11.	Томаты черри маринованные	100	180 ₺
5.12.	Оливки и маслины джамбо	100	480 ₺

5.7.	Грибы соленые с луком и маслом	100	600 ₺
30.	Тигровые креветки на тостах из багета	48	210 ₺
8.	Тигровые креветки с гуакамоле	80	460 ₺
2.	Тигровые креветки с коктейльным соусом	111	640 ₺
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
3.42.	Ассорти французских булочек	50	100 ₺
3.47.	Кукурузная лепешка	70	120 ₺
3.45.	Гриссини	6	30 ₺
17.1.	Кулебяка со шпинатом, картофелем с кедровыми орешками	150	400 ₺
<b>САЛАТЫ</b>			
10	Салат из битых огурцов с терияки и кешью	230	520 ₺
40	Теплый салат с итальянскими грибами портобелло	180	740 ₺
46	Салат из осьминога с тосканской фасолью	231	1 180 ₺
6.21.	Салат с рукколой, креветками, кедровыми орешками и соусом бальзамик <sup>Ⓢ</sup>	167	1 080 ₺
2.3.	Мини-салат с баклажанами	66	270 ₺
2.12.	Мини-салат «Овощной коктейль»	70	270 ₺
2.10.	Мини-салат из морепродуктов <sup>Ⓢ</sup>	60	480 ₺
17.2.	Салат из артишоков с тофу	80	600 ₺
17.3.	Салат из свеклы с тофу	290	600 ₺
17.4.	Греческий салат с сыром тофу	240	700 ₺
6.14.	Салат из бакинских томатов с красным луком	280	560 ₺
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>			
39	Грибы, фаршированные морепродуктами	40	260 ₺
7.2.	Картофельные драники с овощным рататюем	220	380 ₺
97.	Бифштекс из цветной капусты с соусом чили	250	390 ₺
7.14.	Тигровые креветки-гриль с медом и имбирем на воке	192	960 ₺
7.5.	Спринг-ролл с креветками	148	440 ₺
7.8.	Спринг-ролл овощной с ореховым соусом	142	440 ₺
7.17.	Морской гребешок с тартаром из томатов	167	1 920 ₺
49	Грибы портобелло, фаршированные морепродуктами	185	1 200 ₺
90	Фритто мисто из морепродуктов	648	2 750 ₺
4.34.	Мини-шашлычки из овощей	107	330 ₺
4.35.	Мини-шашлычок из морепродуктов	65	780 ₺
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>			
91	Паэлья с морепродуктами	2500	4 900 ₺
9.1.	Картофель отварной со свежей зеленью	150	220 ₺
9.2.	Картофель жареный с грибным миксом	150	220 ₺
9.3.	Беби-картофель, обжаренный в кожуре	150	220 ₺
9.6.	Рататуй	150	220 ₺
9.7.	Картофель-фри	150	220 ₺
109.	Картофель по-деревенски, запеченный с тимьяном и горчицей	650	350 ₺

110.	Картофель, запеченный в коже с чесноком	600	480 ₺
9.9.	Овощи на гриле (баклажаны, цуккини, сладкий перец)	150	380 ₺
17.5.	Рис с овощами	150	200 ₺
17.6.	Крокеты картофельные	150	300 ₺
17.7.	Лобио	152	400 ₺
17.8.	Жареные грибы в мешочке	142	300 ₺
17.9.	Каша гречневая с белыми грибами	180	500 ₺
17.10.	Весенние овощи	100	500 ₺
17.11.	Шпинат, обжаренный с кедровыми орешками	100	500 ₺
<b>СОУСЫ</b>			
10.1.	Соус чесночный	50	80 ₺
10.11.	Горчица	30	80 ₺
10.12.	Хрен столовый	30	100 ₺
10.4.	Соус томатный	50	50 ₺
121	Соус томатный с кинзой и чесноком	50	100 ₺
10.2.	Аджика (собственного приготовления)	50	150 ₺
10.3.	Соус наршараб	50	100 ₺
10.5.	Соус сацебели	50	100 ₺
10.8.	Соус с зеленым маринованным перцем	50	100 ₺
10.9.	Вирджиния (овощной соус с тархуном)	50	100 ₺
10.10.	Соус ткемали	50	100 ₺
<b>ДЕСЕРТЫ</b>			
	<b>Муссы:</b>		
12.4.	Желе яблочное	63	190 ₺
12.5.	Желе вишневое	200	190 ₺
12.7.	Желе гранатовое с ягодой	75	190 ₺
12.15.	Граните (манго-маракуйя, лайм-лимон, вишня, вишня-малина)	50	180 ₺
	<b>Фрукты и ягоды:</b> <i>Стоимость фруктов и ягод, а также их наличие зависит от сезонности и выставляется по запросу</i>		
12.64.	Фруктовая ваза	1900	3 800 ₺
12.6.	Клубника (импортная)	100	0 ₺
12.8.	Клубника (отечественная)	100	0 ₺
12.48.	Малина (импортная)	100	0 ₺
12.49.	Малина (отечественная)	100	0 ₺
12.50.	Ежевика (импортная)	100	0 ₺
12.51.	Ежевика (отечественная)	100	0 ₺
12.52.	Голубика (импортная)	100	0 ₺
12.53.	Голубика (отечественная)	100	0 ₺
12.68.	Красная смородина	100	0 ₺
12.69.	Дыня медовая	100	0 ₺
12.71.	Дыня (отечественная)	100	0 ₺
12.72.	Инжир	100	0 ₺

12.73.	Виноград	100	0 ₺
12.74.	Арбуз	100	0 ₺
12.75.	Черешня	100	0 ₺
12.76.	Абрикосы	100	0 ₺
12.77.	Нектарины	100	0 ₺
12.70.	Мандарины	100	0 ₺
<b>ВИТАМИННЫЙ БАР</b>			
№	Наименование	мл.	руб.за ед.
15.1.	Смузи яблоко с базиликом	400	400 ₺
15.2.	Смузи банан с клубникой	400	500 ₺
15.3.	Смузи ананас с малиной	400	500 ₺
15.4.	Фреш морковно-сельдереевый	200	500 ₺
15.5.	Фреш морковный со сливками	200	150 ₺
15.6.	Фреш апельсин-грейпфрут	200	400 ₺
15.7.	Фреш апельсин-яблоко	200	350 ₺

\* Без учета сервисного сбора

\* Меню действует с 01 апреля по 30 сентября 2017 года



+7 (499) 678-22-60

[sales@shelkbk.com](mailto:sales@shelkbk.com)

Банкетный комплекс «Ш.Ё.Л.К.»

г. Москва, Саввинская набережная, 12, стр. 10Г