



Шафрак

РЕСТОРАН • КАРАОКЕ • СУШИ-БАР

Банкетное меню

<i>Наименование</i>	<i>выход</i>	<i>цена</i>
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
Роллы из семги Слабосоленая семга с творожной пастой, мятой и зеленым базиликом	150	89,00
Слабосоленая семга Слабосоленая семга с лимончиком и укропом	150	99,00
Ассорти из профитролей Профитроли в "Шафране" готовятся на французский манер, с нежным кремом из мяса, рыбы и печени - так, как их делают в Париже	150	89,00
Судак фаршированный Рыбка, фаршированная салом, лучком и морковкой	1кг	289,00
"Тар-тар из лосося" Мелко рубленное филе рыбки с крымским луком под бальзамическим соусом. Подается с тостами, каперсами, солеными огурчиками	300	129,00
"Карпаччо из телятины" Нежное сочное мясо молодого теленка с «Пармезаном», беби-миксом под соусом «Песто»	130	85,00
"Карпаччо из лосося" Тонкие лепестки лосося под лаймовым соусом с сыром «Пармезан»	150	89,00
Щука фаршированная Рыбка, фаршированная салом, лучком и морковкой	1 кг	289,00



Шафрак

РЕСТОРАН • КАРАОКЕ • СУШИ-БАР

САЛАТЫ

"Азиза"

Семга, красная икра, маслины, зелень, отварные и свежие овощи; замечательно подчеркиваемые тонким вкусом лайма в майонезном соусе

200 85,00

"Падишах"

Свежие листья салата, хрустящие огурцы и испанские маслины убедительно аккомпанируют красной икре и креветкам под нежным паштетом из сыра «Эдем»

225 79,00

"Джинн"

Нежный говяжий язык замечательно подчеркивают вяленые томаты, микс из листьев салатов и хрустящий огурец под сыром «Эдем» и йогуртовым соусом

180 85,00

"Орхидея"

Квартет из беби-Моцареллы, томатов Черри, базилика и сочной руколлы под сопровождением соуса "Бальзамико"

200 99,00

"Порто Мальтезе"

Изысканный салат. Форель, эсколар и семга благоухают всеми оттенками тонкого морского букета, дополненного салатом «Айсберг» под пикантным винно-сливочным соусом

250 85,00

"Гюзель"

Сочные листья салата с виноградом «Киш-миш» и нежным куриным филе

250 67,00

"Гюльчатай"

Салат «Айсберг» с коктейльными креветками, кедровыми орешками и красной икрой под соусом на основе оливкового масла

200 85,00

"Джамиля"

Беби-микс с маринованной телятиной и сладким перцем

200 87,00



РЕСТОРАН • КАРАОКЕ • СУШИ-БАР

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

"Боэмжон" Баклажаны, запеченные с помидорами и сыром Сулугуни	320	69,00
---	-----	-------

РЫБНЫЕ БЛЮДА

"Дорадо на углях" В процессе приготовления сохраняет всю нежность мяса и тонкость вкуса. Вкусное и не содержащее ни капли лишнего жира блюдо	400/50	165,00
--	--------	--------

"Гребешки от Падишаха" Гребешки под сливочно-шафрановым соусом	210	175,00
--	-----	--------

"Форель на углях" Нежная форель, обжаренная до золотистой корочки на углях	300	115,00
--	-----	--------

Судак под шпинатным соусом Золотистый жареный судак под пикантным соусом	1800/100	125,00
--	----------	--------

Семга, запеченная с креветками Филе сёмги под сливочно-сырным соусом с коктейльными креветками	220/40	169,00
--	--------	--------

Рыбный дуэт с соусом тар-тар Судак и сёмга, запеченные с соусом в кунжуте	200/50/30	119,00
---	-----------	--------

Султан Морепродукты под чесночным соусом	350	285,00
--	-----	--------

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

"Барашек на вертеле" Зажаренный до золотистой корочки молодой барашек с узбекскими специями и пряными травами	1кг	335,00
---	-----	--------

Бараньи ребра Сочная баранина на кости обжаренная с двух сторон, подается с овощами	375/150	335,00
---	---------	--------

«Долорида» Румяная утиная ножка с яблоком томится в ежевичном соусе	220/100	137,00
---	---------	--------



РЕСТОРАН • КАРАОКЕ • СУШИ-БАР

ДЕСЕРТЫ

Медовик "Лакомый компромисс"

Терпкость грецкого ореха в сочетании с медом и легким коньячным ароматом доставят массу удовольствия всем без исключения

1кг 219,00

Шоколадный торт «ДеМоин» Шоколадные и сливочные акценты десерта дополняет безукоризненный аромат. Дуэт белого и черного шоколада в сочетании с нежными сливками никого не оставит равнодушным

1кг 289,00

Тортик "Фруктовая серенада"

Клубничный аромат, сочность яблока, сладость малины, виноградная свежесть, банановая нега – фруктовая феерия в легком десерте

1кг 289,00

Тортик "Мильфей из свежей клубники" Песочное печенье с фундуком, внутри – творожно-клубничное суфле и свежая клубника, и все это венчает клубничное желе. Свежие ягоды придают лесной аромат и освежающий вкус с кислинкой, которая сочетается с нежностью творожка и сладостью клубничного соуса

1кг 289,00

Тортик «Наполеон»

Классический торт «Наполеон» со сливочным кремом

1кг 350,00

Тортик «Тирамису»

Истинный английский десерт с изысканным сливочно-кофейным вкусом

1кг 350,00

Фруктовое ассорти

Сочный ананас, экзотический киви, спелая груша, гроздь сладкого винограда, ароматный банан, клубника

1кг 155,00