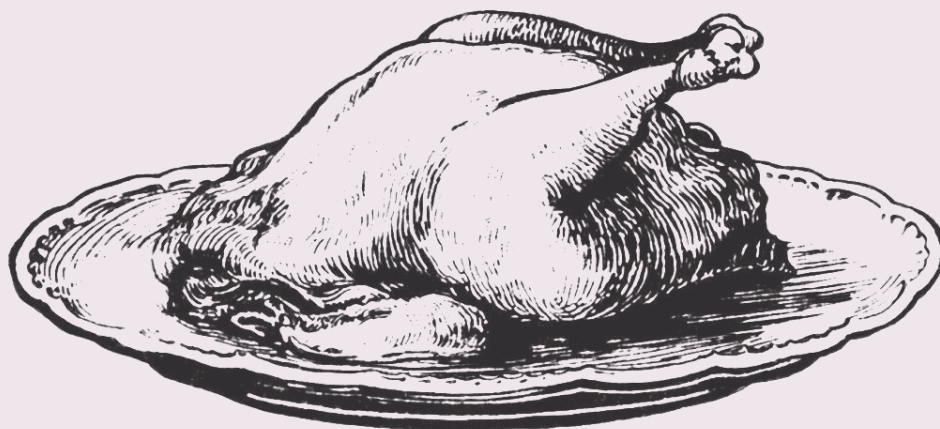




Банкетное меню

БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Садж ассорти <i>/Говяжья вырезка, свиные рёбра, куриные крылья и овощи гриль./</i>	1000 г / 4 200 ₽
Садж из свинины <i>/Свинная вырезка, рёбра, корейка и овощи гриль./</i>	1000 г / 3 100 ₽
Садж из баранины <i>/Бараньи рёбра, седло и мякоть, овощи гриль./</i>	1000 г / 2 600 ₽
По щучьему велению <i>/Щука, фаршированная по рецепту Шеф-повара./</i>	1000 г / 1 200 ₽
Курица Галантин <i>/Курица, фаршированная сыром, болгарским перцем и ветчиной./</i>	1000 г / 1 700 ₽
Утка от Шефа <i>/Утка, фаршированная яблоками и черносливом, Подается с карамелизированным апельсином./</i>	1000 г / 3 500 ₽



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Рыбная тарелка

180/20 г / 1 200 ₽

/Филе сельди, скумбрия х/к, кальмар копчёный, жареные тигровые креветки. Подаются с лимоном./

Рыбное ассорти

150/45/8 г / 1 900 ₽

/Сёмга слабой соли, скумбрия х/к, масляная рыба, айсберг. Украшаются красной икрой, маслинами, дольками лимона./

Сельдь по-русски

100/130/30 г / 500 ₽

/Сельдь слабой соли. Подаётся с отварным картофелем и маринованным красным луком./

РУЛЕТИКИ

Рулетики из ветчины

200 г / 400 ₽

/Классические рулетики с начинкой из болгарского перца, чеснока, яйца и сыра./

Калжа с черносливом

150/25/20 г / 400 ₽

/Куриный рулет собственного приготовления, чернослив, Айсберг. Подаётся с майонезно-горчичным соусом./

Рулетики из баклажан

200 г / 500 ₽

/Обжаренные слайсы баклажана, фаршированные сыром Фета, томатами и зеленью с добавлением грецких орехов./

Рулетики из языка

225 г / 1 000 ₽

/Отварной говяжий язык, фаршированный сыром с чесноком и хреном, солёными огурцами. Подаются с томатами и свежей зеленью./

Рулетики из семги с сыром Маскарпоне

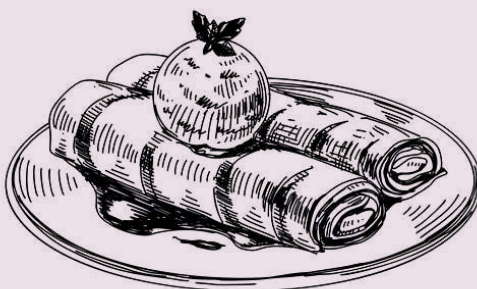
150 г / 2 400 ₽

/Украшаются красной икрой./

Ассорти рулетиков (язык, ветчина, бекон)

138 г / 450 ₽

/Классические рулетики из языка, ветчины и бекона с сырной начинкой./



МЯСНЫЕ БЛЮДА

Язык с хреном

/Отварной говяжий язык, листья салата, хрен./

100/30/5 г / 950 ₽

Мясная рапсодия

/Сервелат, говяжий язык, рулет из курицы, пресованная говядина. Подается с аджикой./

200/30 г / 1 200 ₽

Мясная тарелка «Халяль»

/Говяжий язык, куриный рулет, ростбиф. Подается с горчицей./

200/20 г / 1 400 ₽

Мясное ассорти

/Говяжий язык, куриный рулет, казылык, ростбиф, буженина. Подается с горчицей и хреном./

175/40 г / 1 500 ₽

СЫРНЫЕ НАРЕЗКИ

Сырное ассорти

/Чеддер, Мраморный, Фета, Маасдам. Подается с мёдом, виноградом и палочками гриссини/

160/100 г / 900 ₽

Сырное плато

/Пармезан, Сулугуни, Гауда. Подается с виноградом, грецким орехом и мёдом/

160/40/30 г / 1 000 ₽



ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Домашние соленья

/Солёные помидоры и огурцы, маринованные опята и грузди, квашеная капуста, зелень./

300 г / 500 ₽

Овощная тарелка

/Помидоры, огурцы, болгарский перец, сельдерей, листья салата, свежая зелень./

280 г / 450 ₽

Закуска «Тёщин язык»

/Баклажан обжаренный, сыр Фета, ветчина, помидор, зелень, чеснок./

150 г / 350 ₽

Бабушкин погребок

/Корнишоны, лук красный маринованный, грузди, помидоры Черри, опята, свежая зелень./

300 г / 600 ₽

Капрезе

/Моцарелла, помидоры свежие, соус Песто./

150 г / 700 ₽

Фруктовая ваза

/Ананас, цитрусовые, виноград, киви, банан, яблоки, груши, физалис./

1500 г / 2 500 ₽

САЛАТЫ

В СТОЛ

Гранатовый браслет

100 г / 150 ₽

/Нежный салат из куриного филе, граната, свёклы, куриных яиц и отварного картофеля./

Мексиканский с курицей

100 г / 180 ₽

/Обжаренное куриное филе, фасоль, лук, консервированная кукуруза, болгарский перец. Заправляется растительным маслом./

Оливье с говядиной

100 г / 200 ₽

/Говядина отварная, солёные огурцы, зелёный горошек, отварные картофель и морковь, яйцо, соус Провансаль/

ПОРЦИОННЫЕ

Татарстан

200 г / 500 ₽

/Запеченная куриная грудка, листья салата, свежие огурцы и помидоры, украшается помидорками Черри, заправляется соусом от Шеф-повара./

Тифанни

200 г / 450 ₽

/Копчёная куриная грудка, яйца, ананасы, грецкие орехи, кукуруза, зелень, сыр Пармезан, с соусом Провансаль ./

Казань

200 г / 700 ₽

/Говядина отварная, перец болгарский, огурцы свежие, огурцы маринованные, томаты Черри, соус Провансаль/

С куриной печенью

200 г / 450 ₽

/Вкусный и лёгкий салат с куриной печенью./



Цезарь с курицей

200 г / 450 ₹

/Обжаренная куриная грудка, листья салата, пшеничные крутоны и перепелиные яйца, помидоры Черри, фирменный соус Цезарь, сыр Пармезан ./

Греческий

250 г / 600 ₹

/Классический овощной салат с сыром Фета./

Бриз

200 г / 700 ₹

/Копчёный кальмар, обжаренные шампиньоны, яйцо, лук, заправляется соусом Провансаль./

Гранд

200 г / 700 ₹

/Говяжий язык, куриное филе, огурцы, салат, сыр Пармезан, маринованные опята, помидоры Черри ./

Ханский

200 г / 900 ₹

/Говяжий язык, говядина, помидоры, яйцо, сыр, корнишоны, жареный лук, грецкий орех, соус Провансаль./

Овощной салат-гриль

200 г / 800 ₹

/Болгарский перец, свежие помидоры, лист салата, соевый соус, жареный сыр./

Граф

240 г / 1 000 ₹

/Куриное филе, отварная говядина и говяжий язык, корнишоны, свежие огурцы, салат Айсберг, болгарский перец, помидоры Черри, соус Цезарь. Подается в ватмане из слоеного теста украшенный каперсами./

Цезарь с тигровыми креветками

220 г / 800 ₹

/Обжаренные тигровые креветки, лист салата, гренки, помидоры Черри, под сыром Пармезан и фирменным соусом Цезарь./

Тихая гавань

205 г / 1 200 ₹

/Сёмга, креветки, кальмары, свежие помидоры, болгарский перец, шампиньоны, листья салата, соевый соус./



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Брошетт с семгой

80 г / 1 800 ₽

/Нежное филе сёмги обжаренное на гриле
в горчишно-медовой заправке./

Брошетт с курицей

80/30 г / 300 ₽

/Маринованные в соевом соусе куриные шашлычки
обжаренные на гриле. Подаются с томатным соусом./

Судак в кляре

150/30 г / 1 000 ₽

/Маринованное филе судака в кляре.
Подаётся с майонезно-горчичным соусом./

Кокиль из красной рыбы

160 г / 2 000 ₽

/Сёмга, картофель, лук Порей, Томаты,
запеченные под сливочно-сырным соусом./

Жульен с грибами

160/20 г / 600 ₽

/Нежнейший жульен в хрустящем ватрушечном тесте,
запеченный под сыром./

Жульен с курицей

160/20 г / 600 ₽

/Нежнейший жульен в хрустящем ватрушечном тесте,
запеченный под сыром./

Жульен с курицей и грибами

160/20 г / 600 ₽

/Нежнейший жульен в хрустящем ватрушечном тесте,
запеченный под сыром./

Жульен с языком

160/20 г / 1 000 ₽

/Нежнейший жульен в хрустящем ватрушечном тесте,
запеченный под сыром./

Лодочки из баклажан

200 г / 450 ₽

/Баклажаны, запеченные с луком, морковью и помидорами
под сырным соусом./



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Царская уха из лосося и судака

250 г / 1 400 ₽

/Филе красной рыбы и судака по классическому рецепту./

Солянка сборная мясная

25/20 г / 400 ₽

/Наваристый мясной суп из копченого бекона, ветчины, говяжьего языка, сервелата и соленых огурцов. Подается со сметаной./

Элеш с бульоном

200/250 г / 250 ₽

/Куриный бульон, подается с национальной выпечкой с начинкой из картофеля, лука и куриного филе./

Лапша домашняя с курицей

250 г / 150 ₽

/Золотистый бульон с домашней лапшой и куриным филе./

Эчпочмаки с бульоном

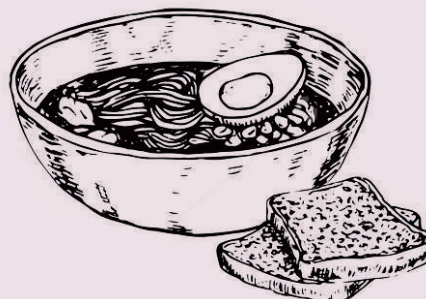
50/50/200 г / 250 ₽

/Традиционные эчпочмаки из говядины и картофеля. Подаются с бульоном./

Грибной суп-пюре

250/20 г / 600 ₽

/Нежнейший грибной крем-суп с насыщенным ароматом и вкусом. Подается с пшеничными крутонами./



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Куриное филе на гриле с соусом BBQ

150/30 г / 500 ₽

Курица по-Тоскански

200/30 г / 700 ₽

/Куриная грудка, фаршированная сыром Фета, ананасами и грибами, обжаренная на гриле в беконе. Подается с соусом Сальса./

Индейка в горчично-медовом соусе

170 г / 700 ₽

/Филе индейки на гриле с пикантным соусом./

Утка в пряном маринаде

140/100 г / 1 800 ₽

/Запеченная утиная грудка, подается с глазированными яблоками и грушей./

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Свинина по-старорусски

150/30 г / 700 ₽

/Маринованная в специях отбивная из свинины.

Подаётся с горячим соусом Пунш./

Медальоны из свинины

150/30 г / 700 ₽

/Медальоны из свиной вырезки, обжаренные в беконе на гриле.

Подаются с грибным соусом./

Стейк из свинины на кости

200/30 г / 900 ₽

/Маринованная свиная корейка на косточке,

приготовленная на гриле с соусом Аджика./

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Кыздырма с черносливом

130/160 г / 1 000 ₽

/Тушёная с черносливом говядина. Подается

с жареным картофелем и свежими овощами./

Мясо "По-французски" под гранатовым соусом

140/75 г / 1 300 ₽

/Отбивная из говядины, маринованная в гранатовом соусе.

Подаётся с шампиньонами и помидорами под сырной шапкой./

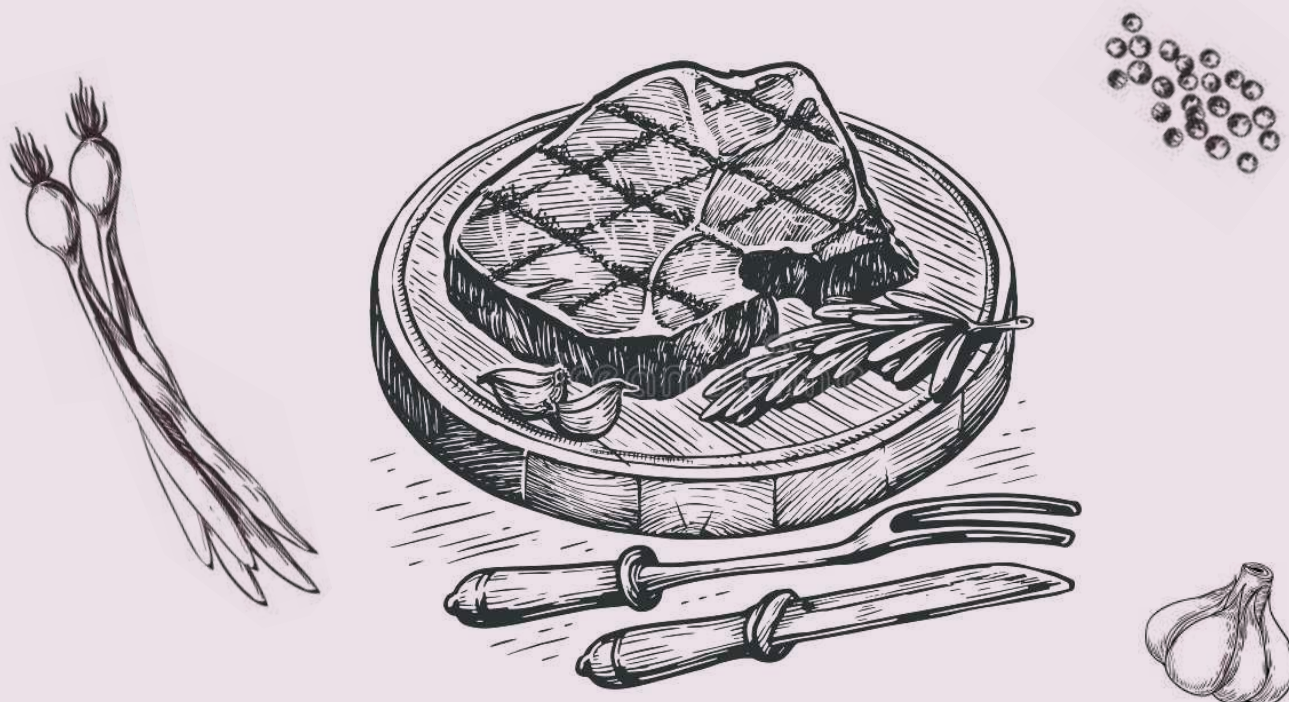
Стейк из говядины

со сливочно-перечным соусом

160/20 г / 2 200 ₽

/Нежная говяжья вырезка, обжаренная на гриле

с душистыми травами./



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Горбуша запеченная с грибами

165 г / 700 ₽

/Нежное филе горбуши, шампиньоны, лук, сыр./

Лазурный берег

120/100/60 г / 1 300 ₽

/Филе судака, картофель, лук, сыр.

Подаётся с имбирно-яблочным сливочным соусом./

Семга на гриле

150/30 г / 3 900 ₽

/Стейк из красной рыбы, приготовленный на гриле.

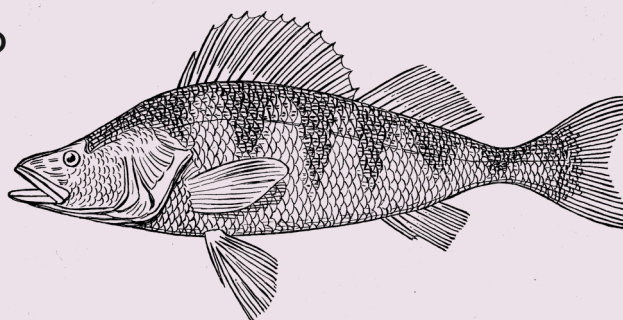
Подаётся с соусом Наршараб./

Сибас по-марокански

1 800 ₽ / шт.

Запеченная Дорадо

2 500 ₽ / шт.



ГАРНИРЫ

Картофель гратен

150 г / 150 ₽

Картофель запеченный

150 г / 150 ₽

Картофель фри

150 г / 400 ₽

Картофельные крокеты (шарики)

150 г / 600 ₽

Рис с овощами

150 г / 150 ₽

Овощное соте

150 г / 200 ₽

Овощи гриль

150 г / 400 ₽

/Болгарский перец, баклажаны, цукини, помидоры./

Овощи на пару

150 г / 400 ₽

/Болгарский перец, баклажаны, цукини, помидоры./

Соусы

50 г / 50 ₽

/Горчица, кетчуп, пунш, соевый, Цезарь, сливочный, тартар, чесночный, Песто./

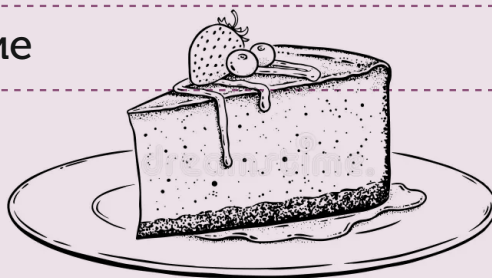
Хлебная корзина

50 г / 90 ₽

/Бородинский, кукурузный, фитнес./

ТОРТЫ

Торт с черносливом и вишней без мастики	1 000 г / 1 800 ₽
Торт с шоколадом и заварным кремом без мастики	1 000 г / 1 800 ₽
Торт с черносливом, курагой и грецким орех без мастики	1 000 г / 1 800 ₽
Наполеон	1 000 г / 1 800 ₽
Торт с фруктово-йогуртовой начинкой без мастики	1 000 г / 2 000 ₽
Ягоды ассорти свежие	100 г / 2 000 ₽
Мастика	100 г / 900 ₽



ПИРОГИ

Домашний вишневый из песочного теста	1 000 г / 1 000 ₽
Яблочный	1 000 г / 700 ₽
Капустный с яйцом	1 000 г / 600 ₽
С говядиной	1 000 г / 3 000 ₽
С джемом	1 000 г / 1 300 ₽
Банановый	1000 г / 1 400 ₽
Смородиновый	1000 г / 2 000 ₽
С черносливом и курагой	1 000 г / 1 300 ₽
С картошкой и грибами	1 000 г / 1 000 ₽
Сметанник	1 000 г / 450 ₽
С тыквой	1000 г / 700 ₽
Каравай	1 шт. / 450 ₽



**АМАКС Сафар-отель
г.Казань, Односторонка Гривки, 1**



+7 (987) 418-80-29
+7 (843) 527-95-06



RESTAURANT-KAZAN@AMAKS-HOTELS.RU