

Кейтеринг ресторана «Квартира 44»

Меню

Наименование	Выход, г
Салаты	
Панцанелла овощная (помидоры, красный лук, огурцы, оливки, ржаной хлеб, листья салата)	270
Помидоры с базиликом (помидоры «биф», помидоры бакинские, болгарский перец, уксус, бальзамик)	250
Руккола с вяленным помидором (заправляется оливковым маслом и соком лимона)	270
Салат из авокадо с морепродуктами (авакадо, помидор, микс-салат, морской ангел, креветки, камчатский краб, лимонная заправка)	280
Салат из картофеля, яблок и сельдерея	210
Салат из овощей с авокадо (авакадо, помидор, огурец, латук, оливковое масло, красный лук, винный красный уксус)	250
Салат из свежих овощей	280
Салат из шпината с беконом (шпинат, бекон, гренки, яйцо, соус «блю-чиз»)	170
Салат руккола с креветками (руккола, креветки, пармезан, оливковое масло, лимонный сок)	130
Салат с копченой куриной грудкой	200

Салат с маринованными грибочками (маринованные грибы, картофель, зелёный лук, каперсы, зелень, растительное масло)	220
Салат со слабосоленой семгой (сёмга с/с, листья салата, горчичный соус, лимон, оливковое масло, лимонный сок)	190
Теплый мясной салат (филе говядины, цветная капуста, цуккини, красный лук, виноград, оливковое масло, соль, перец, уксус, бальзамик)	180
Теплый салат с грушей и сыром (микс-салат, груша, тост, сыр Дор-блю, винный соус с красным луком)	250
Салат из брокколи и цветной капусты под соусом песта (цветная капуста, брокколи, оливки, соус Песто)	290
Салат из огурцов с укропом	150
Салат из курицы с мягким сыром (курица, листья салата, йогурт, сыр мягкий, базилик, тимьян, паприка)	230
Салат с тёплым лососем (лосось, лист салата, йогурт, лимон, оливковое масло, мёд, специи)	230
Салат с пармой и орехами (листья салата, Парма, помидоры черри, гренки, кедровые орехи, ореховый соус)	240
Салат средиземноморский (паста, креветки, мидии, помидоры, базилик, французский соус)	260

Холодные закуски

Брускетта с сыром бри (обжаренный багет, сыр бри, листья салата, помидор, красный лук соус «айоли-песто»)	200
Закуска «Квартира 44» большая (хрустящие тосты с набором из пяти соусов: сальса со свежими помидорами, пастс из вяленых помидоров с маслинами и чесноком, сырный мусс с паприкой и оливками, греческий соус из йогурта со свежими огурцами, рубленая селёдка с яблоками и зеленью)	300
Закуска «Квартира 44» малая	220
Карпаччо из лосося	130
Мясная тарелка (копчёное мясо и ветчина)	230
Овощи гризини (свежая морковь, огурцы, сельдерей, болгарский перец; подаются с хлебными палочками и соусами)	240
Паштет из куриной печени (подаётся с ржаными хлебцами)	170
Паштет из сардин (подаётся с ржаными хлебцами)	170
Сало с гренками из черного хлеба (сало трёх видов, подаётся с гренками из чёрного хлеба)	195
Сельдь с картофелем (подаётся с ржаным хлебом и красным луком)	240
Сырная тарелка	180
Кростини с креветкой (домашний хлеб, руккола, тигровая креветка, пармезан)	50

Кростини с сыром Дор-блю и яблоком (домашний хлеб, дор-блю, яблоко, грецкий орех, оливковое масло)	50
---	----

Кростини с овощами гриль (домашний хлеб, болгарский перец, красный лук, маслины, кедровые орехи, оливковое масло)	50
--	----

Горячие закуски

Башенки из баклажанов, томатов и сыром моцарелла (подаются с оливковым маслом и соусом Песто)	190
---	-----

Гренки ржаные	80
----------------------	----

Кабачок с помидором, запеченный с сыром под соусом бешамель	180
--	-----

Пирог с сыром	110
----------------------	-----

Тигровые креветки под винным соусом, с томатами и базиликом	180
--	-----

Цуккини фаршированные (цуккини, помидоры, лук, каперсы, базилик, сыр)	180
---	-----

Шпинат запеченный со сливками и пармезаном	120
---	-----

Блинчики с морепродуктами	260
----------------------------------	-----

Мидии запечённые с сыром	240
---------------------------------	-----

Супы

Борщ (подаётся с зеленью и сметаной)	360
Гаспачо	250
Густой рыбный суп	300
Суп гуляш	330
Суп-крем из брокколи	300
Суп-крем из цветной капусты	300
Суп-крем из шампиньонов	300
Суп-крем из шпината	300
Тцатцики (холодный суп) (натуральный йогурт, огурец, мята, зелёный лук, чеснок, лимонный сок, оливковое масло)	250
Куриный суп с лапшой	300
Суп-крем из баклажанов	250
Уха в горшке	300
Окрошка на квасе	300/10
Окрошка на кефире	300/10

Основные блюда (вариант на одну персону)

Говядина «Флэт» (филе говядины, картофель, лук, желток, соус «Красное вино»)	310
Телятина с баклажаном и помидором	130/160
Каре барашка с мятной глазурью	300/30
Куриная грудка с овощами сотэ и остро-кислым соусом	290
Куриная грудка, фаршированная пармской ветчиной и шпинатом, с молодым картофелем	260
Шашлычки из курицы барбекю с обжаренными овощами и соусом сальса	270
Свинина тушенная в молоке	340
Морской язык с вешенками и картофелем (подаётся с соусом с зелёным перцем)	240
Палтус в тесте «фило» с мини-морковкой (подаётся с молочным соусом)	300
Семга запеченная со шпинатом и сыром пармезан под соусом бешамель	180
Тальятелли с белыми грибами, рукколой, соусом песто, пармезаном	300
Тальятелли с пармской ветчиной	320
Спагетти «Карбонара» с беконом под соусом	280
Судак с запечённым картофелем, морковью и сельдереем (подаётся с печёным лимоном)	200

Форель запеченная под соусом Херес	340
---	------------

Бефстроганов с грибами, и рис на гарнир	210
--	------------

Морской язык со шпинатом и соусом «Белое вино»	
---	--

Тар-тар из лосося с овощами и горчичным соусом	
---	--

Фарфалли с лососем	320
---------------------------	------------

Варианты блюд на несколько персон

Гриль

Каре ягненка	250
---------------------	------------

Отбивная из маринованной свинины	
---	--

Филе говядины	170/30/30
(подаётся с печёными помидорами Черри и соусом на Ваш выбор)	

Шашлык ассорти	
-----------------------	--

(баклажан, шампиньон, бекон, свинина маринованная в соусе Песто с чесноком)	
--	--

Колбаски свиные	180/30
------------------------	---------------

Гигантские креветки	
----------------------------	--

(запеченные целиком на гриле)	
-------------------------------	--

Дорадо с розмарином	от 1 кг
----------------------------	----------------