



Кавказский нар



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Кавказский пир «Дюрсо»

ТРАДИЦИОННО В СТОЛ

Ассорти из кавказских солений

Ассорти из свежих овощей

Хоровац из печеных овощей

Форель слабосоленая

Пхали — ассорти из шпината, свеклы и моркови с ягодный гелем и кинзой

Рулетики из баклажанов с орехами и чесноком

Маринованные перчики, фаршированные традиционным мягким сыром

Сациви из филе индейки в ореховом соусе бажа

Салат овощной с луком, маслом и орехами

Салат Тбилиси с говядиной, фасолью, овощами, орехами и оригинальной заправкой

Цахтон с говядиной, орехами, сметаной, мацони, специями, чесноком и зеленью

Ассорти из сыров Кавказа / Ассорти из мясных деликатесов

Шотис пури / Сацебели из томатов / Соус шипс / Аджика

Вода «4 воды Дюр-со» / Компот вишневый

Вино белое Шардоне Абрау-Дюрсо / Вино красное Каберне Абрау-Дюрсо

1 КУРС ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

Картофджын — пирог с картофелем и домашним сыром

Цахараджын — пирог с листьями свеклы и домашним сыром

Уалибах — пирог с домашним сыром

2 КУРС ХИНКАЛИ

Тушетские хинкали из баранины

3 КУРС ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Долма с листьями винограда и соусом из мацони

Аджапсандал из баклажанов, сладкого и стручкового перца, помидоров и кавказских специй

Хрустящие баклажаны с творожным сыром и томатами

4 КУРС БЛЮДА НА УГЛЯХ

Ассорти люля и купаты

(люля из индейки, говядины и баранины, купаты из индейки и абхазура из говядины, лаваш армянский, маринованный лук, зелень, гранат, кукуруза печеная, соус сацебели)

Шах-плов с бараниной, сухофруктами и медом

Барашек, запеченный в дровяной печи

Стоимость на одну персону 5500 руб.

Кавказский пир «Абрау»

ТРАДИЦИОННО В СТОЛ

Ассорти из кавказских солений / Ассорти из свежих овощей

Хоровац из печеных овощей

Форель слабосоленая

Пхали — ассорти из шпината, свеклы и моркови с ягодный гелем и кинзой

Рулетики из баклажанов с орехами и чесноком

Маринованные перчики, фаршированные традиционным мягким сыром

Сациви из филе индейки в ореховом соусе бажа

Салат овощной с луком, маслом и орехами

Салат Тбилиси с говядиной, фасолью, овощами, орехами и оригинальной заправкой

Цахтон с говядиной, орехами, сметаной,мацони, специями, чесноком и зеленью

Ассорти из сыров Кавказа / Ассорти из мясных деликатесов

Шотис пури / Сацебели из томатов / Соус шипс / Аджика

Вода «4 воды Дюр-со» / Компот вишневый

Вино белое Шардоне Абрау-Дюрсо / Вино красное Каберне Абрау-Дюрсо

Виктор Дравиньи Брют Абрау-Дюрсо

1 КУРС ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

Картофджын — пирог с картофелем и домашним сыром

Цахараджын — пирог с листьями свеклы и домашним сыром

Уалибах — пирог с домашним сыром

2 КУРС ХИНКАЛИ

Казбекские хинкали с говядиной

Тушетские хинкали из баранины

3 КУРС ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма с листьями винограда и соусом из мацони

Аджапсандал из баклажанов, сладкого и стручкового перца, помидоров и кавказских специй

Хрустящие баклажаны с творожным сыром и томатами

4 КУРС МЯСНОЙ ПИРОГ

Фыдджын — пирог с говядиной

5 КУРС БЛЮДА НА УГЛЯХ

Ассорти люля и купаты

(люля из индейки, говядины и баранины, купаты из индейки и абхазура из говядины,лаваш армянский, маринованный лук, зелень, гранат, кукуруза печеная, соус сацебели)

Шах-плов с бараниной, сухофруктами и медом

Стоимость на одну персону 6500 руб.

Кавказский пир «Вилла Роз»

ТРАДИЦИОННО В СТОЛ

Ассорти из кавказских солений / Ассорти из свежих овощей

Хоровац из печеных овощей

Форель слабосоленая

Пхали — ассорти из шпината, свеклы и моркови с ягодный гелем и кинзой

Рулетики из баклажанов с орехами и чесноком

Маринованные перчики, фаршированные традиционным мягким сыром

Сациви из филе индейки в ореховом соусе бажа

Салат овощной с луком, маслом и орехами

Салат Тбилиси с говядиной, фасолью, овощами, орехами и оригинальной заправкой

Цахтон с говядиной, орехами, сметаной, мацони, специями, чесноком и зеленью

Ассорти из сыров Кавказа / Ассорти из мясных деликатесов

Шотис пури / Сацебели из томатов / Соус шипс / Аджика

Вода «4 воды Дюр-со» / Компот вишневый

Вино белое Шардоне Абрау-Дюрсо / Вино красное Каберне Абрау-Дюрсо

Виктор Дравиньи Брют Абрау-Дюрсо

1 КУРС ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

Картофджын — пирог с картофелем и домашним сыром

Цахараджын — пирог с листьями свеклы и домашним сыром

Уалибах — пирог с домашним сыром

2 КУРС ХИНКАЛИ

Казбекские хинкали с говядиной

Тушетские хинкали из баранины

3 КУРС ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма с листьями винограда и соусом из мацони

Аджапсандал из баклажанов, сладкого и стручкового перца, помидоров и кавказских специй

4 КУРС МЯСНОЙ ПИРОГ

Фыдджын — пирог с говядиной

5 КУРС БЛЮДА НА УГЛЯХ

Ассорти хоровац ОРТАХ

(шашлык из индейки, свиной шеи, говядины и бараньей мякоти, жаубаур из говяжьей печени в сетке, каре из ягненка, семечки из баранины, чалагач из свинины, картофель запеченный, шампиньоны, кукуруза печеная, помидор, перец сладкий, баклажан, лаваш армянский, маринованный лук, зелень, соус сацебели, соус шипс)

Ассорти хоровац ЦУК

(осетрина, форель целиком, лосось, люля из осетрины, барабулька, запеченный лимон, зелень, соус наршараб, соус ткемали)

Стоимость на одну персону 8500 руб.