ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

Меню предназначено для тех гостей, кто хочет расширить ассортимент блюд в готовом шаблоне банкетного меню.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Закуски возможно заменить на равнозначные по стоимости или с доплатой на более дорогие. Указан только вес на одну персону, стоимость уточняется по запросу за 7 (семь) суток до предполагаемой даты торжества. Все замены в готовом шаблоне и закуски с дополнительной оплатой строго по одной банкетной порции на каждую персону.

1. Лосось атлантический собственного посола с оливками и укропом……...35/5 граммов
2. Тунец холодного копчения с лимоном, маслинами и зеленью…….25/5 граммов
3. Ассорти рыбное (лосось атлантический собственного посола, масляная рыба х/к и оливки)…….45/5 граммов
4. Скумбрия атлантическая собственного пряного посола. Подаётся с отварным картофелем, красным луком и укропом.....15/20/5 граммов
5. «Селёдочка под водочку» (сельдь пряного посола, отварной картофель с укропом, маринованный красный лук, ржаные гренки, обжаренные на масле)…….. .20/30/15 граммов
6. Тар-тар из олюторской сельди (филе сельди с/с, маринованные корнишоны, крымский и зелёный лук, французская горчица, ароматное подсолнечное масло) Подаётся в ароматных бородинских тарталетках……..….20/10 граммов
7. Тарталетки с творожным сыром, огурцом, тунцом холодного копчения и зеленью…….50 граммов
8. Рулет из лаваша с лососем с/с, огурцами, помидорами, сливочным сыром, чесноком и зеленью ……..60 граммов
9. Рулет из лаваша с «крабовыми палочками», огурцами, помидорами, сливочным сыром, чесноком и зеленью……60 граммов
10. Рулет из судака с лососем и тимьяном. Подаётся с соусом «Тар-тар»……....40 граммов

11. Рулетики из пшеничного блинчика с творожным сыром, слабосолёным лососем и укропом……50 граммов

12. Мешочек из пшеничного блинчика с пикантной начинкой (лосось с/с, крабовые палочки, яйцо куриное, икра красная, майонез, укроп)…….. 100 граммов

13. Икра красная на хрустящем багете со сливочным маслом…….....12/15/5 граммов

14. Икра красная на хрустящем багете со сливочным сыром……12/15/5 граммов

15. Икра красная в сырной тарталетке со сливочным маслом……...…25/10/10граммов

16. Закуска по –тайски (дуэт из тигровых креветок в имбирно-устричном маринаде, запечённых на шпажке с соусом сладкий Чили)…….30 граммов

17. Морской гребешок Лаперузе, запеченный в раковине со сливочным маслом, зеленью, томатами и сыром «Моцарелла»…….35 граммов

18. Морской гребешок Лаперузе, запеченный в раковине со сливочным маслом и зеленью. Подаётся с красной икрой……..20/5 граммов

19. Заливное из судака с лимоном и маслинами. Подаётся со сливочным хреном…….. 80 граммов

20. Филе трески под овощным маринадом…….....80 граммов

21. Форшмак из сельди с яблоками на ржаных чипсах……...40 граммов

22. Рулетики из ветчины с сыром, маринованными корнишонами, чесноком и зеленью……..40 граммов

23. Студень домашний из говядины и свинины. Подается с горчицей и сливочным хреном…….....70 граммов

24. Язык говяжий отварной со сливочным хреном и гурийской капустой…….30/12/5 граммов

25. Утиная грудка с апельсиновым конфитюром…….……...30 граммов

26. Утиная грудка с брусничным конфитюром……...30 граммов

27. Заливное из говяжьего языка и куриного филе с горчицей и сливочным хреном……70 граммов

28. «Закуска по-русски» (отварная говядина, маринованные лук и морковь, майонез)……..50 граммов

29. Вителло тоннато. Маринованная отварная телятина. Сливочный крем-соус с добавлением консервированного тунца. Салат из рукколы с помидорами, огурцами и кедровыми орешками.....70 граммов

30. Ассорти мясное собственного приготовления (ростбиф из говядины, буженина из свинины, куриный рулет с овощами……..80 граммов

31. Ассорти колбас собственного приготовления (ветчина из филе бедра индейки в пряной обсыпке, салями-пепперони из свиной лопатки с пикантными травами и сервелат из мраморной говядины……...50 граммов

32. Перекус мясника (обжаренные польские колбаски из свинины и говядины с сыром «Моцарелла», филе бедра куриное, маринованное с чесноком и паприкой, запечённое в сладком соусе Чили. Подаются с запечёнными картофельными дольками и копчёным южным соусом…….140 граммов

33. Мясной рулет с яйцом и соусом «Шашлычный» (свинина, говядина, яйцо куриное)….70 граммов

34. Баклажаны «а-ля грузин» (баклажаны, сыр Фета, чеснок, кинза, маринованный перец, грецкий орех)…….....40 граммов

35. Рулет из блинчика «Сулугуни» с творожным сыром, маринованным перцем, кинзой и грецким орехом……..40 граммов

36. Помидоры, фаршированные ветчиной и сыром с добавлением зелени и чеснока……50 граммов

37. Помидоры, фаршированные жареными шампиньонами и луком……...50 граммов

38. Закуска овощная с ароматным маслом (свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, заправленные тыквенным маслом с обжаренными семечками)……..60 граммов

39. Помидоры с сыром «Гауда», отварными яйцами, майонезом, чесноком и зеленью……..50 граммов

40. Закуска из свёклы и моркови с майонезом и чесноком…….....60 граммов

41. Ассорти из разносолов (огурцы, помидоры, капуста, черемша,чеснок)……80 граммов

42. Печёный картофель, фаршированный солёными груздями и луком в сметане……...80 граммов

43. Овощное ассорти (огурцы, помидоры, перец болгарский, редис,зелень)……170 граммов

дом-усадьба

44. Оливки…….....15 граммов

45. Лимон…….20 граммов

46. «Капрезе» (ароматные помидоры, нежный сыр «Моцарелла», салатные листья, кедровые орешки с оливковым маслом, соусами «Песто» и «Бальзамический»)…….....60 граммов

47. Закуска по-французски – рататуй…….70 граммов

48. Соте из сезонных овощей, обжаренных на чесночном масле)…….70 граммов

49. Фруктовое ассорти (яблоко, груша, ананас, апельсин, виноград, мандарины киви)…...250 граммов

50. Ваза из арбуза с фруктами и ягодами……..4 кг

51. Ассорти Российских сыров….....20 граммов

52. Ассорти восточных сыров с грецкими орехами и мёдом (Чечил, Сулугуни, Адыгейский)……...40/15/10 граммов

53. Ассорти сыров с мёдом, цукатами и орехами (Камамбер, Монтерей с приправами, Чеддер)…….40

ЛИДИНО
дом-усадьба

САЛАТЫ

Группа ①

1. Салат «Мимоза» (запечённые овощи- картофель, морковь, горбуша консервированная и филе лосося отварное, лук репчатый, яйцо куриное, майонез)
2. Салат «Сельдь под шубой» (запечённые овощи-картофель, свёкла, морковь, филе сельди, лук репчатый, яйцо куриное, майонез)
3. Винегрет «Монастырский» с солёными груздями (запечённые овощи- картофель, свёкла, морковь, солёные огурцы, квашеная капуста, репчатый лук, горошек, солёные грузди, ароматное масло)
4. Овощной салат «Душечка» (листья салата «Айсберг», помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, сметана)
5. Салат с фасолью и пшеничными гренками (запечённый картофель, фасоль красная и кукуруза консервированные, ветчина, помидоры «Черри», пшеничные гренки, майонез, чеснок, зелень)
6. Салат «Витаминный» (капуста б/к, морковь, яблоко, зелень, лимонная заправка на растит. масле)
7. Салат с беконом (картофель печёный, свежий огурец, бекон в/к, лук красный и зелёный, майонез)
8. Салат куриный (запечённые картофель и морковь, куриное филе отварное, корнишоны маринованные, репчатый лук, майонез)
9. Винегрет «Балтийский» с пряной килькой (запечённые овощи-картофель, свёкла, морковь, маринованные корнишоны и капуста, горошек, килька пряного посола, растительное масло)
10. Салат «Изумрудный» (картофель печёный, ветчина, шампиньоны, лук репчатый, свежие огурцы, сыр «Пармезан» и майонез)
11. Салат «Деревенский» (картофель печёный, обжаренный бекон, солёные огурцы, красный и зелёный лук, сметана, соус сладкий Чили чесночный)

Группа ②

1. «Оливье 2019» (запечённые овощи-картофель и морковь, куриная грудка, говяжий язык, , маринованные и свежие огурцы, зеленый горошек, яйцо куриное, репчатый лук, майонез)
2. Салат мясной «Баварский» (листья салатов «Айсберг, Радичио», свинина, говядина, курица, свежие и маринованные огурцы, зёрна граната и кедровые орешки, красный лук, горчица, майонез)
3. Салат из отварного телячьего сердца, моркови, маринованного лука и майонеза
4. Салат «Нептун» (картофель печёный, яйцо куриное, свежие огурцы, репчатый лук, отварной кальмар, майонез)
5. Тёплый салат «Северный» (отварной картофель и малосольная треска, репчатый и зелёный лук, куриное яйцо, растительное масло)
6. Мясной салат острый (отварная свинина, маринованные корнишоны, картофель, майонез, острый красный перец)
7. Салат из разварной говядины со свежими огурцами, печёным картофелем, помидорами, зеленым горошком, зелёным луком и ароматной лимонной заправкой на оливковом масле
8. Салат из говядины и птицы (отварные говядина и куриная грудка, печёный картофель, куриные яйца, свежий зелёный горошек, майонез)
9. Пикантный салат из говядины и сельди (картофель печёный, отварная говядина, сельдь пряного посола, маринованные корнишоны, майонез)
10. Салат с маринованными опятами (картофель и морковь запечённые, яйцо куриное, маринованные корнишоны и опята, масло ароматное, зелёный лук)
11. Салат «Цезарь с курицей» (листья салатов «Айсберг и «Романо», пшеничные чесночные гренки, помидоры «Черри», сыр «Пармезан», соус, куриное филе обжаренное в ароматном масле с кунжутом)
12. Салат «Греческий» с брынзой (листья салата «Айсберг», помидоры, огурцы, перец болгарский, маслины, оливки, красный лук, рассольный сыр, оливковое масло)
13. Салат «Царский» (запечённые овощи- картофель и морковь, куриное филе в/к, шампиньоны, обжаренные с луком, куриное яйцо, сыр «Моцарелла и Эдам», майонез, маринованные огурцы)
14. Салат «Снежный краб» (крабовые палочки, кукуруза консервированная, огурцы свежие, яйцо куриное, зелёный лук, майонез)

Группа ③

1. Салат «Дальневосточный» (запечённые овощи- картофель, морковь, яйцо куриное, лосось с/с, свежий огурец, лук репчатый, майонез)
2. Салат «Камчатка» (командорский кальмар отварной, картофель печёный, крабовые палочки, маринованные огурцы, красный лук, зеленый лук, майонез)
3. Салат из лосося малосольного с перцем болгарским, свежими огурцами, помидорами «Черри», оливками, отварными макаронами «Пене» и сметанной заправкой
4. Салат овощной с куриными сердечками и печенью (листья салатов «Айсберг, Фрисе, Мангольд, Руккола, Радичио», огурцы свежие, помидоры «Черри», редис, заправка на основе соевого соуса, куриные сердечки и печень, обжаренные с ароматными травами в чесночном масле)
5. Салат «Нисуаз» (листья салата «Айсберг», стручковая фасоль, дольки запеченного картофеля, помидоры, куриные яйца, консервированные тунец и анчоусы, оливки и соус «Винегрет»)
6. Салат «Уолдорф» с куриной грудкой (салат «Руккола», отварная куриная грудка, яблоки, виноград, ананас консервированный, стебель сельдерея, грецкие орехи, йогурт, майонез)
7. Салат из рукколы с авокадо, свежими огурцами, помидорами «Черри», сыром «Пармезан» и заправкой на основе бальзамического уксуса с оливковым маслом в сочетании с куриным филе, обжаренным на чесночном масле с кунжутом
8. «Мясо по-русски» (отварная говядина, маринованный репчатый лук, зёрна граната, майонез)
9. Салат «Валенсия» (листья салатов Лолла-росса, Романо, говядина, свежие и маринованные огурцы, болгарский перец, семена кунжута и заправка из оливкового масла и бальзамического уксуса)
10. Салат с креветками (картофель печёный, маринованные коктейльные креветки, яйцо куриное, огурец свежий, майонез)
11. Салат «Золотая рыбка» (запечённый картофель, отварной лосось и масляная рыба х/к, консервированный тунец, маринованные корнишоны, яйцо куриное, красный лук, свежий зеленый горошек, майонез)
12. Салат «Мюнхенский» (свинина, охотничьи колбаски, болгарский перец, маринованные корнишоны, сыр «Пармезан» , лук красный, лук-порей, майонез, горчица)

Группа ④

1. Салат «Цезарь с тигровыми креветками» (листья салатов «Айсберг и «Романо», пшеничные чесночные гренки, помидоры «Черри», сыр «Пармезан», соус и креветки, обжаренные на чесночном масле с добавлением белого вина и сока лайма)
2. Салат «Цезарь с лососем» (листья салатов «Айсберг и «Романо», пшеничные чесночные гренки, помидоры «Черри», сыр «Пармезан», соус и лосось собственного посола)
3. Салат «Цезарь с утиной грудкой (листья салатов «Айсберг и «Романо», пшеничные чесночные гренки, помидоры «Черри», сыр «Пармезан», соус и фермерская копчёная утиная грудка)
4. Салат «Фитнес» (листья салатов «Айсберг, Фрисе, Мангольд, Руккола, Радичио», помидоры «Черри», огурцы, редис, морковь, печёная свёкла, лосось с/с, кедровые орешки, горчичная заправка на оливковом масле)

ЛИДИО
дом-усадьба

Группа ⑤

1. Салат «Овощной средиземноморский с дорадой» (салатные листья, помидоры, огурцы, перец болгарский, оливки, красный лук, рассольный сыр, оливковое и растительное масло, средиземноморская дорада, обжаренная с прованскими травами на ароматном масле)

2. Салат из рукколы с авокадо, свежими огурцами, помидорами «Черри», сыром «Пармезан» и заправкой на основе бальзамического уксуса с оливковым маслом в сочетании с тигровыми креветками, обжаренными на чесночном масле с добавлением белого вина и сока лайма
3. Салат из рукколы с малосольным лососем, маринованными белыми грибами, авокадо, свежими огурцами, помидорами «Черри», сыром «Пармезан» и заправкой на основе бальзамического уксуса с оливковым маслом
4. «Оливье по рецепту книг 1904 года» (раковые шейки, говяжий язык, мясо перепёлки, икра красная, картофель, листья салата «Айсберг», маринованные и свежие огурцы, перепелиные яйца, каперсы, пикантный соус на основе желтка яиц)
5. Десертный салат с грушей и сыром («салат «Руккола», мякоть груши, физалис, клубника, сыр «Горгонзола» и нежная заправка из сока лайма и оливкового масла)

ЛИДИО
дом-усадьба

Группа ⑥

1. «Рыбалка в Лидино» (листья салатов «Айсберг, Фрисе, Мангольд, Руккола, Радичио», свежие огурцы, помидоры «Черри», перепелиные яйца, пикантный соевый соус в сочетании с крепким рыбным бульоном и морепродукты (мидии, кальмары,, креветки), обжаренные на чесночном масле с добавлением ароматных трав и белого вина)
2. Салат из морепродуктов (лосось с/с, имитация крабового мяса, креветки в/м, кальмар отварной, икра красная, майонез)

ЛИДИНО
дом-усадьба

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Закуски возможно заменить на равнозначные по стоимости или с доплатой на более дорогие. Указан только вес на одну персону, стоимость уточняется по запросу за 7 (семь) суток до предполагаемой даты торжества. Все замены в готовом шаблоне и закуски с дополнительной оплатой строго по одной банкетной порции на каждую персону.

1. Тельное. Шарики из филе судака, фаршированного беконом и лососем, зажаренные до хрустящей корочки во фритюре. Подаются с соусом «Тар-тар»…….....60 граммов

2. Тигровые с/м креветки (размер 21/25), запеченные на шпажке в «рубашке» из бекона…….....50 граммов

3. Закуска по-тайски (дуэт из тигровых креветок в имбирно-устричном маринаде, запечённых на шпажке с соусом сладкий Чили)……..30 г

4. Кокиль из морепродуктов (нерыбные продукты моря и лосось, пропаренные с луком и белым вином в соусе «Бешамель»). Запекается в корзинке из слоеного теста под сыром Моцарелла»…….120 граммов

5. Картофель, судак, шампиньоны и репчатый лук, обжаренные на растительном масле и запеченные с помидорами в соусе «Бешамель» под сыром «Моцарелла……120 граммов

6. Шашлычок из филе атлантического лосося с болгарским перцем…….....80 граммов

7. Мидии «Киви», запечённые под сыром «Моцарелла» и «Пармезан»……45 граммов

8. Котлета картофельная с лососем. Соус «Тар-тар»……..... 150 граммов

9. Шашлычок из мяса индейки в ароматных травах с овощами……....100 граммов

10. Жюльен из курицы с шампиньонами (куриное филе и шампиньоны, пропаренные с луком и белым вином в соусе «Бешамель»). Запекается в корзинке из слоеного теста под сыром «Моцарелла»……..120 граммов

11. Филе куриного бедра, запечённое с болгарским перцем и картофельными крокетами в кисло-сладком соусе……....120 граммов

13. Кокот грибной (шампиньоны, лисички, опята и белые грибы, пропаренные с луком и белым вином, в соусе «Бешамель»). Запекается в корзинке из слоеного теста под сыром «Моцарелла»……..…… .120 граммов

14. Голубцы домашние в томатном соусе со сметаной (свинина, говядина, капуста, рис, лук, морковь, томатная паста)…….....200 граммов

15. Блинчики французские, фаршированные ветчиной, говяжьим языком и шампиньонами, пропаренными с луком и белым вином в сливочном соусе. Подаются со сметаной…….....170 граммов

16. Картофель печёный, фаршированный ветчиной и сыром «Моцарелла», обжаренными на чесночном масле с зеленью. Подается с соусом «Тар-тар»……120 граммов

17. Колбаски домашние из свинины с сыром, острым перцем, чесноком и зеленью. Подаются с картофельными дольками и кисло-сладким томатным соусом……...100 граммов

18. Колбаски домашние из филе бедра курицы с сыром, острым перцем, чесноком и зеленью. Подаются с картофельными дольками и кисло-сладким томатным соусом……...110 граммов

19. Мясное кольцо в беконе (фарш из свинины и говядины, острый перец, бекон в/к) Подаётся с картофельными дольками. Соус на выбор…….....130 граммов

20. Кесадилья (пшеничная тортилья, куриное филе, обжаренное с овощами, сыр Чеддер). Подаётся со сметаной и острой «Сальсой»……...130 граммов

21. Лодочка из баклажана с домашним фаршем и болгарским перцем в соусе «Помодоро», с сыром «Пармезан» и зеленью. Запекается под сыром «Моцарелла»……...130 граммов

22. Буррито (пшеничная тортилья, говядина, обжаренная с овощами и красной фасолью в остром томатно-сметанном соусе)…….....130 граммов

23. Курица в кисло-сладком соусе, запечённая с овощами-гриль……180 граммов

24. Курица «Дипломат» (Куриная грудка, маринованная с чесноком и базиликом. Запекается с обжаренным луком и помидорами под сыром «Гауда» с соусами «Бешамель» и майонез «Провансаль»)

25. Свиные ребрышки, обжаренные в ароматном масле.
…….....300 граммов
26. Хрустящие куриные крылышки, обжаренные в масле.
…….....300 граммов
27. Сырные крокеты, обжаренные в масле.
……150 граммов
28. Картофельные дольки, обжаренные в масле…….....150 граммов

29. Кольца кальмаров в кляре, обжаренные в масле……..……180 граммов

30. «Спайс-доги». Острые мини-колбаски, запеченные в слоеном тесте……150 граммов

31. Луковые кольца в хрустящей панировке, обжаренные в масле..…….....80 граммов

32. Острые чипсы из лаваша, обжаренные в масле…….....100 граммов

33. Чесночные гренки из ржаного хлеба……..…….....150 граммов

ЛИДИО
дом-усадьба

СОУСЫ

1. Чесночный (майонез, чеснок, зелень, паприка)
2. Кетчуп
3. Майонез Хелманс
4. Соус Цезарь (домашний майонез с Вочестером и рыбно-чесночным вкусом)
5. Ткемали (пюре из дикой сливы, пропаренное с прованскими травами, мёдом, чесноком и гвоздикой)
6. Сметана
7. Барбекю (овощи, томатное пюре, чеснок, Вочестер, Табаско, молотый кофе)
8. Брусничный (сметана, сливочный хрен, брусника)
9. Тар-тар (майонез, маринованные корнишоны, зелень, чеснок)
10. Кисло-сладкий на томатной основе
11. Порто (портвейн, мясной бульон)
12. Сливочный Песто (сливки, сметана, базилик)
13. Сливочный Песто икорный (сливки, сметана, базилик, красная икра)
14. Песто (базилик, оливковое масло, кедровые орешки, сыр «Пармезан»)
15. Овощная сальса (сезонные овощи, томатная паста, Табаско)
16. Белое вино (тимьян, лук-шалот, белое вино, сливки)
17. Демиглас (выпаренный мясной бульон)
18. Перечный (сливки, перец чёрный и розовый молотый)
19. Бальзамический (бальзамический уксус, мёд, корица, ягоды можжевельника)
20. Блю чиз (сливки, сыр «Горгонзола»)
21. Соус из петрушки (сливочное масло, зелень петрушки, специи)
22. Биск (пюре из лука, моркови и ракообразных, пропаренное со сливками и устричным соусом)
23. Устричный
24. Тысяча островов подкопчёный (классическое сочетание майонеза и кетчупа с маринованными корнишонами, апельсиновым фрешем, Табаско и копчёной паприкой)
25. Терияки с поджаренными кунжутными семечками (соевый соус, рисовый уксус, мёд, имбирь, чеснок, семена кунжута)

ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Горячие блюда возможно заменить на равнозначные по стоимости или с доплатой на более дорогие. Указан только вес на одну персону, стоимость уточняется по запросу за 7 (семь) суток до предполагаемой даты торжества. Все замены в готовом шаблоне и закуски с дополнительной оплатой строго по одной банкетной порции на каждую персону.

1. Филе атлантического лосося, маринованное с прованскими травами в белом вине, запеченное с цуккини, помидорами, грибным рагу и лимоном в мешочке из пергамента……...250 граммов

2. Стейк из филе атлантического лосося на гриле с картофелем по-деревенски и соусом «Белое вино»…….150/120/30 граммов

3. Стейк из филе атлантического лосося, запечённого с белым вином. Подаётся с картофелем по-деревенски и соусом « Терияки» с кунжутом…….....110/130/30 граммов

4. Филе лосося и судака, запечённые в соусе «Сливочный Песто икорный» с картофелем «Пушкин», маринованными корнишонами и свежими помидорами. Подаётся в гриль-бумаге из дерева……...250 граммов

5. Филе осетра, завёрнутое в пшеничный блин с белыми грибами, сливочным сыром и помидором. Запекается в слоёном тесте и подаётся с соусом «Сливочный Песто»……....400 граммов

6. Дорада, фаршированная запечёнными овощами. Подаётся с картофелем по-деревенски и бальзамическим соусом…….....300/120 граммов

7. Форель радужная, фаршированная тушёной квашеной капустой «Провансаль». Подаётся с ассорти-пюре (картофель, авокадо, морковь) и соусом «Песто» ……...250/120 граммов

8. Рыба, маринованная в прованских травах и целиком приготовленная на гриле. Сибас, дорада, форель радужная(на выбор). Подаётся с овощами-гриль. Соус «Белое вино»……...200/120 граммов

9. Филе мраморного сома в хрустящей панировке, запечённое с картофелем по-деревенски, соусом «Терияки» и кунжутом ……..250 граммов

10. Свиная корейка, фаршированная шампиньонами, сыром и луком-пореем. Подается с картофелем по-деревенски и соусом « Барбекю»……..... 200/120 граммов

11. Рулет из свиной вырезки с белыми грибами и сливочным сыром .
Подаётся с картофелем по-деревенски и острой овощной
сальсой…….....200/120 граммов

12. Медальоны из свиной вырезки с запечённым картофелем и сливочным перечным соусом с
белыми грибами……..…….....150/120 граммов

13. Медальоны из свиной вырезки в беконе. Подаются с картофелем
по-деревенски и соусом «Порто»……...200/120 граммов

14. Медальоны из говяжьей вырезки. Подаются с картофелем «Пушкин»
и соусом «Ткемали»…….180/120 граммов

15. Бифштекс натуральный из говяжьей вырезки. Подаётся с картофелем «Анна»,
тёртым хреном, перепелиным яйцом и соусом «Ткемали»…….200/120 граммов

16. Бифштекс рубленый из говяжьей вырезки. Подаётся с гарниром из листьев
салата, свежих овощей, жареными кабачками с куриным яйцом и соусом
«Ткемали»……...……..200/150 граммов

17. Говядина «Тосканская» (говяжья вырезка, фаршированная сыром «Горгонзола».
Подаётся с печёным картофелем в беконе и соусом «Блю чиз».....200/200 граммов

18. Каре ягнёнка с овощами на гриле. Подаётся с соусом «Ткемали»…….....200/120 граммов

19. Баранина, обжаренная в пряных травах, тушёная в красном вине
добавлением мёда и орехов. Подаётся с печёным картофелем……..300 граммов

20. Седло барашка с лисичками и кедровыми орешками. Подаётся с овощами-гриль и
картофельными крокетами. Соус «Ткемали»……...200/120 граммов

21. Кордон блю из филе грудки индейки с ветчиной и сыром. Подаётся
с картофельным пюре и соусом из жареной петрушки……..…250/150 граммов

22. Рулет из филе грудки индейки с овощами, сыром, картофелем

по-деревенски и бальзамическим соусом……....200/120 граммов

23. Куриное филе, маринованное в прованских травах и запечённое с сыром и маринованным
болгарским перцем в беконе. Подаётся с картофелем по-деревенски и соусом
«Бальзамик»…….200/120 граммов

24. Курица «По-грузински», зажаренная до хрустящей корочки и запечённая
в остром сметанном соусе. Подаётся с картофелем фри
и соусом «Ткемали»……1/2 шт. 350/100 граммов

25. Котлета «По-киевски» с картофельным пюре и соусом
из петрушки……..…250/150 граммов

26. Котлета «Пожарская» из телятины и курицы в пшеничных гренках. Подаётся
с картофелем «Пушкин» и соусом «Ткемали»……..250/120 граммов

27. Перепёлка , фаршированная муссом из говяжьей вырезки с белыми грибами и лисичками. Подаётся с овощами-гриль и соусом «Порто»…….....200/120 граммов

28. Перепёлка, запечённая в «рубашке» из бекона с картофелем «Пушкин» и соусом «Ткемали…….....180/120 граммов

29. Утиная грудка, маринованная в пряных травах и запечённая с добавлением мёда. Подаётся с картофелем по-деревенски и печёным яблоком……...…200/120 граммов

30. Ножки кролика в сметанном соусе с запечённым картофелем……...…200/120 граммов

31. Жаркое из свиной шеи и овощей в горшочке. Подается со сметаной…….300 граммов

32. Пельмени домашние (говядина, свинина, лук) со сметаной……..300 граммов

33. Шашлык из свинины «Классический» с печёным картофелем, свежими овощами и соусом «Шашлычный» (шея свиная, маринованная с луком, солью и перцем, картофель, запечённый в «мундире», огурцы и помидоры свежие, маринованный лук, томатный острый соус)……....200/150/80/30 граммов

34. Шашлык из свинины «Армянский» с печёным картофелем, свежими овощами и соусом «Шашлычный» (шея свиная, маринованная с луком, солью, перцем, молотой красной паприкой и пряными травами, картофель, запечённый в «мундире», огурцы и помидоры свежие, маринованный лук, томатный острый соус)……..200/150/80/30 граммов

35. Шашлык из курицы с овощами, печёным картофелем и соусом «Шашлычный» (курица целиком, картофель, запечённый в «мундире», огурцы и помидоры свежие, маринованный лук, соус)…….....270/150/80/30 граммов

36. Баклажан, фаршированный домашним фаршем и болгарским перцем в соусе «Помодоро», с сыром «Пармезан» и зеленью. Запекается под сыром «Моцарелла». Подаётся с картофелем по-деревенски и кисло-сладким соусом…….350 граммов

дом-усадьба

ГАРНИРЫ

1. Картофель по-деревенски в ароматных травах с чесноком……...130 граммов
2. Картофель фри , обжаренный в масле……..100 граммов
3. Картофельное пюре……....150 граммов
4. Картофель «Пушкин» (отварной картофель, обжаренный на сливочном масле)…….....120 граммов
5. Печёный картофель……..……..150 граммов
6. Картофель «Анна» (кружочки из сырого картофеля, приготовленные в сливочном масле) ……....120 граммов
7. Овощи (брокколи, цветная капуста, морковь) припущенные……....120 граммов
8. Отварной рис с морковью и болгарским перцем…….....120 граммов
9. Овощи-гриль (кабачки, баклажаны, перец болгарский, шампиньоны, лук красный, помидоры)……..……..100 граммов

ЛИДИНО
дом-усадьба

БАНКЕТНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

1. Осётр, фаршированный муссом из лосося и раков. Подаётся с соусом «Сливочный песто» …….....1,5 кг.
2. Щука, фаршированная яйцом и луком с соусом «Тар-тар» …….……....1,0 кг.
3. Судак, фаршированный муссом из лосося …….……....0,8 кг.
4. Утка-галантин с курагой и черносливом…….1,5 кг.
5. Индейка, запечённая с мёдом (10 человек)…….....2,0 кг.

ЛИДИНО
дом-усадьба

ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С ТОРЖЕСТВЕННОЙ ПОДАЧЕЙ В ЗАЛ

1. Лосось атлантический, разделанный на филе, запечённый с белым вином и прованскими травами. Подаётся с картофелем по-деревенски и соусом «Сливочный Песто» (20 порций)……..…3,0/2,6/0,6 кг.
2. Стерлядь, запечённая целиком. Подаётся с картофельными крокетами и соусом « Белое вино» (10 порций)……....2,5/1,0/0,3 кг.
3. Окорок свиной, маринованный в красном вине с ягодами и апельсинами. Запекается при низкой температуре 6 часов. Подаётся с картофелем по-деревенски и соусом «Барбекю» (20 порций)…….……5,0/2,6/0,6 кг.
4. Молочный поросёнок, фаршированный свиной шеей с пряными травами. Запекается целиком. Подаётся с картофелем по-деревенски, овощами-гриль и соусом «Барбекю» (15 порций)……..3,5/1,9/0,5 кг.
5. Баранья нога, маринованная в пикантном соусе с розмарином. Запекается целиком. Подаётся с картофелем по-деревенски, овощами-гриль и соусом «Ткемали» (10 порций)…….....2,0/1,3/0,3 кг.

ДЕСЕРТЫ

1. Штрудель фруктовый с ванильным пломбиром и ягодным соусом…….....200 граммов
2. Сыр «Камамбер», жареный в кляре с ягодным соусом……...100 граммов
3. Блинчики французские с клубничным вареньем……...3 шт. 130 граммов
4. Ванильный пломбир с клубничным вареньем…….……..40 граммов

ХЛЕБ, ВЫПЕЧКА

1. Булочка французская с кунжутом……...…40 граммов
2. Пирожок домашний (лук-яйцо, яйцо-рис, капуста-яйцо, мясо, яблоки)……45 граммов

ЛИДИНО
дом-усадьба

НАПИТКИ

1. Морс домашний клюквенный……..1 литр
2. Морс домашний брусничный……...1 литр
3. Морс домашний облепиховый……1 литр
4. Компот вишнёвый……1 литр
5. Компот клубничный……..1 литр
6. Вода «Артезианская» с/г и б/г……1,5 л.
7. Чай заварной «Флорентийский Джем. Halsen» (чёрный, зелёный) с сахаром……..800 мл.