

Меню 2500 рублей на персону

Салаты (3 на выбор по 100 гр)

Салат "Лобио" (фирменный салат с красной фасолью в сочетании с бужениной и куриным филе, завернутый в баклажан с соусом мери-роуз с коньяком)

Классический салат оливье приготовленный с телячьим языком

Салат с маринованной семгой (семга слабой соли с томатами черри и молодым картофелем, на листьях хрустящего салата с пикантной заправкой на основе дижонской горчицы и меда)

Фирменный салат цезарь нашего ресторана приготовленный с куриными люля-кебаб и сырными шариками или **классический салат цезарь**

Салат Бахор (свежий салат сочетающий в себе сочность сельдерея и зеленого яблока и нежный вкус языка и куриного филе обжаренных на гриле. Идеально подойдет для ценителей не тяжелых салатов с ярким вкусом)

Холодные закуски

Мясное ассорти (3 на выбор по 30 гр)

Галантин из фермерского цыпленка с черносливом и грецкими орехами

Паштет из печени кролика с конфитюром из ежевики

Буженина (свиная шея запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)

Утиная грудка (маринованное и обжаренное филе фермерской утиной грудки Magre)

Язык отварной (телячий язык отварной с кореньями и зеленью)

Сало копченое (свежее копченое сало из собственной коптильни)

Рыбное ассорти (3 на выбор по 30 гр)

Семга шеф-посола (семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй)

Рулетик из семги шеф посола со сливочным сыром

Палтус холодного копчения (сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках)

Рулет из гигантского кальмара с сырным муссом и молодым шпинатом

Филе эсколара холодного копчения

Овощное ассорти или соленья на выбор (3 на выбор по 40 гр)

Огурцы свежие

Паприка

Помидоры свежие

Квашеная капуста

Мини томаты маринованные

Малосольные огурчики

Горячая закуска 120 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Жульен из вешенок с курицей запеченный под сыром в волованах

Спринг роллы с овощами (рулетики из рисового теста с овощами и острым соусом)

Горячие блюда 150 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Куриный шашлык из бедра цыпленка

Медальон из свиной вырезки

Морской окунь с горчице-медовым соусом

Гарниры 100 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Картофель Айдахо

Рис с овощами

Овощи на гриле

Хлебная корзина (100 гр на персон)

Лаваш армянский/Лепешка из тандыра

Десерт 100 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Фрукты сезонные

Пирожное в ассортименте с ягодным муссом

Ориентировочный вес на персону 1170 грамм.

Ресторан с акцентом MANANA. Meat & Sweet

Г. Пушкин, Октябрьский бул., 7/11

Банкеты: т. 913-07-56

www.mananaspb.com

MANANA
MEAT & SWEET

Меню 3000 рублей на персону

Салаты (3 на выбор по 100 гр)

Салат Ташкент в оригинальном исполнении с горохом нут и острым медом в сочетании с нежной телятиной и соусом айоли)

Греческий салат с семгой шеф-посола и тыквенными семечками

Цезарь с тигровыми креветками

Фирменный салат цезарь нашего ресторана приготовленный с куриными люля-кебаб и сырными шариками или **классический салат цезарь**

Классический салат оливье приготовленный с телячьим языком

Салат с маринованной семгой (*семга слабой соли с томатами черри и молодым картофелем, на листьях хрустящего салата с пикантной заправкой на основе дижонской горчицы и меда*)

Салат Табуле с мини-осминожками и рулетом из гигантского кальмара с кус-кусом и томатами черри

Холодные закуски

Мясное ассорти (4 на выбор по 30 гр)

Галантин из фермерского цыпленка с черносливом и грецкими орехами

Паштет из печени кролика с конфитюром из ежевики

Буженина (*свиная шея запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, штигованная чесноком*)

Утиная грудка (*маринованное и обжаренное филе фермерской утиной грудки Магре*)

Язык отварной (*телячий язык отварной с кореньями и зеленью*)

Ростбиф (*филе говядины запеченное в дижонской горчице со специями*)

Пармская ветчина (сыровяленая ветчина, производимая в итальянской провинции Парма к северо-западу от Болоньи. Пармскую ветчину отличает мягкий пряный вкус, розовый цвет, тонкие слои жира и хрустящая структура)

Бастурма (сыровяленая говядина в пряных специях)

Рыбное ассорти (3 на выбор по 30 гр)

Семга шеф-посола (*семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй*)

Рулетик из семги шеф посола со сливочным сыром

Клыкчак горячего копчения с царской икрой и розмарином

Филе балтийской сельди с картофелем стоун (*филе сельди слабой соли с маринованным красным луком и картофелем Стоун*)

Туец прожарки реа в кунжутной панировке с горчице-медовым соусом

Овощное ассорти или соленья на выбор (3 на выбор по 40 гр)

Огурцы свежие

Паприка

Помидоры свежие

Ресторан с акцентом MANANA. Meat & Sweet

Г. Пушкин, Октябрьский бул., 7/11

Банкеты: т. 913-07-56

www.mananaspb.com

MANANA
MEAT & SWEET

Острые мини перчики

Мини томаты маринованные

Малосольные огурчики

Горячая закуска 120 гр на порцию(1 на выбор или 50/50)

Долма с мякотью ягненка

Кокиль из морепродуктов

Грибной жульен

Горячие блюда 150 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Стейк семги на гриле

Куриное филе фаршированное шпинатом с морковно-розмариновым соусом

Шашлык из мякоти теленка

Гарниры 100 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Картофель Айдахо

Рис с овощами

Овощи на гриле

Хлебная корзина (100 гр на персону)

Лаваш армянский/Лепешка из тандыра

Десерт (1 на выбор или 50/50)

Фрукты сезонные 150 гр

Пирожное в ассортименте с ягодным муссом 100 гр

Ориентировочный вес на персону 1250 грамм.

Меню 3500 рублей на персону

Салаты (3 на выбор по 100 гр)

Салат «Лобио» (фирменный салат с красной фасолью в сочетании с бужениной и куриным филе, завернутый в баклажан с соусом мери-роуз с коньяком)

Семга под шубой (интерпретация классического салата в авторском исполнении, ВАС порадует новое сочетание семги слабой соли с авокадо и красной икрой)

Салат «Лазат» (мясной салат с ростбифом, телятиной и бужениной, заправленный соусом на основе соевого с томатами черри)

Салат «Бахор» (свежий салат сочетающий в себе сочность сельдерея и зеленого яблока и нежный вкус языка и куриного филе обжаренных на гриле. Идеально подойдет для ценителей не тяжелых салатов с ярким вкусом)

Салат Ташкент в оригинальном исполнении с горохом нут и острым медом в сочетании с нежной телятиной и соусом айоли

Греческий салат классический

Цезарь с тигровыми креветками

Фирменный салат цезарь нашего ресторана приготовленный с куриными люля-кебаб и сырными шариками или **классический салат цезарь**

Классический салат оливье приготовленный с телячьим языком

Салат с маринованной семгой (семга слабой соли с томатами черри и молодым картофелем, на листьях хрустящего салата с пикантной заправкой на основе дижонской горчицы и меда)

Салат «Табуле» с мини-осминожками и рулетом из гигантского кальмара с кус-кусом и томатами черри

Холодные закуски

Мясное ассорти (4 на выбор по 30 гр)

Галантин из фермерского цыпленка с черносливом и грецкими орехами

Паштет из печени кролика с конфитюром из ежевики

Буженина (свиная шея запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)

Утиная грудка (маринованное и обжаренное филе фермерской утиной грудки Магре)

Язык отварной (телячий язык отварной с кореньями и зеленью)

Ростбиф (филе говядины запеченное в дижонской горчице со специями)

Пармская ветчина (сыровяленая ветчина, производимая в итальянской провинции Парма к северо-западу от Болоньи. Пармскую ветчину отличает мягкий пряный вкус, розовый цвет, тонкие слои жира и хрустящая структура)

Бастурма (сыровяленая говядина в пряных специях)

Салями

Рыбное ассорти (4 на выбор по 30 гр)

Семга шеф-посола (семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй)

Рулетик из семги шеф посола со сливочным сыром

Масляная рыба холодного копчения

Сагудай из муксуна

Филе балтийской сельди с картофелем стоун (филе сельди слабой соли с маринованным красным луком и картофелем Стоун)

Рулет гигантского кальмара со сливочным сыром и молодым шпинатом

Угорь Унаги

Овощное ассорти украшается зеленью (4 на выбор по 30 гр)

Огурцы свежие

Паприка

Редис

Томаты черри

Помидоры свежие

Соленья (4 на выбор по 30 гр)

Ассорти грибочков с луком

Квашеная капуста белая или по-грузински со свеклой

Маринованные корнишоны

Жемчужные мини луковички маринованные

Ресторан с акцентом MANANA. Meat & Sweet

Г. Пушкин, Октябрьский бул., 7/11

Банкеты: т. 913-07-56

www.mananaspb.com

MANANA
MEAT & SWEET

Мини томаты маринованные
Оливки и маслины

Сырное ассорти (3 на выбор по 30 гр)

Адыгейский сыр
Сулугуни классический
Сулугуни копченый
Имеретинский сыр
Козий сыр
Грана Подана
Горгонзола

Горячая закуска 120 гр на порцию(1 на выбор или 50/50)

Хачапури с сыром
Мидии Гигант Киви
Баклажан Пармеджано

Горячие блюда 150 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Филе Дорадо в паназиатском стиле
Стейк Россини фаршированный белыми грибами
Конфи из утиных ножек со сливочно-грибным соусом

Гарниры 100 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Картофель Айдахо
Рис с овощами
Овощи на гриле
Ку-с-кус запаренный с овощами
Зеленая фасоль обжаренная с морковью и прованскими травами

Хлебная корзина (100 гр на персону)

Лаваш армянский/Лепешка из тандыра

Десерт (1 на выбор или 50/50)

Фрукты сезонные 200 гр
Пирожное в ассортименте с ягодным муссом 100 гр

Ориентировочный вес на персону 1490 грамм.