



МЕНЮ НА 10 ПЕРСОН

	КОЛ-ВО PORTIONS	ВЫХОД В ГР	ИТОГО ВЕС	ЦЕНА PRICE	СУММА SUM
ЗАКУСКИ В СТОЛ:					
АССОРТИ СЫРОВ	4	130	520	840	3 360
КРЕВЕТКИ С МАНГО	3	90	270	590	1 770
БРУСКЕТТА С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ	4	240	960	640	2 560
БРУСКЕТТА С ПАСТРАМИ	4	240	960	590	2 360
ЛЕПЕШКИ С СЫРОМ	5	110	550	330	1 650
ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ (АПЕРИТИВ)	4	90	360	390	1 560
КОПЧЕНЫЙ УГОРЬ	3	90	270	580	1 740
ГРЕБЕШОК И КОЛЬРАБИ	2	80	160	680	1 360
САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ	2	200	400	730	1 460
ОВОЩНОЙ САЛАТ СО СПАРЖЕЙ	2	260	520	640	1 280
САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И АВОКАДО	2	300	600	740	1 480
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР					
ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С САЛАТОМ ИЗ КРАСНЫХ АПЕЛЬСИНОВ		370		1 400	
РЫБАЙ СТЕЙК С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ		350		3 480	
ЛИНГВИНИ С КРАБОМ		450		1 200	
СРЕДНЯЯ ЦЕНА ЗА БЛЮДО	10		390	2 026	20 266
ДЕСЕРТЫ:					
ЯГОДНЫЙ МИЛЬФЕЙ	10	120	1 200	640	6 400
ЯГОДНОЕ АССОРТИ	4	150	600	1 650	6 600
НАПИТКИ:					
SAN BENEDETTO 0,75 Л. (Б/Г)	5	750		420	2 100
ЧАЙ, КОФЕ (средняя цена)	10	200		250	2 500
LEMONAD (СУДАНСКАЯ РОЗА/НЕКТАРИН/СЛИВА)	8	250		350	2 800
АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ:					
SCHATEAUNEUF DU PAPE 2014 (КРАСНОЕ ВИНО)	1	0,75		10 550	10 550
DERTHONA VIGNETI MASSA 2014 (БЕЛОЕ ВИНО)	1	0,75		7 700	7 700
MOET IMPERIAL BRUT	2	0,75		11 000	22 000
HENNESSY VSOP	14	50		750	10 500
BELUGA GOLD	15	50		600	9 000

СУММА: 120 997
СЕРВИС 10%: 12 100
ПОДГОТОВКА И ОРГАНИЗАЦИЯ 3%: 3 630
ИТОГО: 136 726
ИТОГО НА 1 ПЕРСОНУ: 13 673