

FORTE&ПЬЯНО

— KARAOKE SOCHI —

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

CELEBRATE YOUR LIFE

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ПРОФИТРОЛИ

<i>с камчатским крабом</i>	60г	550₽
<i>с печенью трески и узбекскими томатами</i>	60г	250₽
<i>с паштетом из цыпленка</i>	60г	250₽

КАНАПЕ

<i>Вяленые томаты и фета</i>	40г	200₽
<i>Тунец с соусом понзу</i>	40г	320₽
<i>Креветка с ананасом</i>	40г	300₽

ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ

50г 400₽

ОВОЩНЫЕ СПРИНГ РОЛЛЫ *с ананасом*

60г 180₽

КРОКЕТЫ

<i>с цыпленком и пармезаном</i>	40г	180₽
<i>с хамоном и сливочным сыром</i>	40г	220₽
<i>с печеным перцем и кокосом</i>	40г	220₽

ХАМОН

<i>с грушей и кленовым сиропом</i>	40г	280₽
<i>с соусом томако и бриошь</i>	30г	280₽

РОСТБИФ *с маринованными огурчиками*

40г 380₽

КРЕВЕТКИ КАТАИФИ

40г 250₽

ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС

<i>с медово горчичным соусом</i>	40г	420₽
----------------------------------	-----	------

САЛАТ ОЛИВЬЕ

70г 300₽

в тарталетках с перепелиным яйцом

ИСПАНСКИЙ ОЛИВЬЕ *в тарталетках*

70г 300₽

ТАРТАЛЕТКИ *с красной икрой*

40г 400₽

ГРИССИНИ *с прошутто*

30г 150₽

ФРУКТОВОЕ КАНАПЕ

40г 300₽

МОРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

ИКРА ЩУЧЬЯ

150г 4550₽

с ялтинским красным луком и сметаной.

Щучья икра замешивается со сметаной, сливками и ялтинским луком, подается с ржаными гренками.

ИКОРНЫЙ СЕТ

(100/100/200) 740г 38000₽

Ассорти черной, красной и щучьей икры, подается с тостами и сливочным маслом

УСТРИЦЫ *в ассортименте*

12шт 6500₽

Устрицы подаются с гренками из ржаного хлеба, сливочным маслом, лимоном и винным соусом с луком шалот.

МОРСКИЕ ЕЖИ

10шт 4500₽

Ежи подаются с соевым соусом и перепелиным желтком

АССОРТИ САШИМИ

450г 4300₽

Лосось, тунец, угорь, гребешок.

Ассорти сашими подаются на японской редьке в сопровождении имбиря, соевого соуса, васаби и дольки лайма.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА 140г 1300₽

Филе спинки тунца заправляется соевым соусом и маслом виноградной косточки, подается с соусом из авокадо

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 150г 1400₽

Тартар из лосося заправляется соевым соусом, желтком, оливковым маслом, подается на свежем огурце с красной икрой

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 170/50г 1300₽

Тартар из говяжьей вырезки заправляется желтком, горчицей, оливковым маслом, луком шалот, каперсами, маринованными огурцами, тобаско, ворчестерским соусом и подается под трюфельным муссом с мармеладом из вина и со сливочной бриошь.

КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ с соусом нисуаз 160г 1000₽

Карпачо из говяжьей вырезки подается на соусе нисуаз и дополняется миксом салата, кедровыми орехами, пармезаном и каперсами

ПЕЧЕННЫЕ СЛАДКИЕ ПЕРЦЫ 160г 500₽

с анчоусами и орегано. Маринованные печеные перцы подаются с ароматным испанским соусом, анчоусами и орегано

МОЦАРЕЛЛА КАПРЕЗЕ 220г 750₽

Моцарелла подается с розовыми помидорами, бальзамическим соусом и базиликом.

ПЛАТО ИЗ ИТАЛЬЯНСКИХ 300г 2700₽

ДЕЛИКАТЕСОВ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ И ГРИССИНИ

Коппа, мортаделла, фуэт, хамон, ростбиф, чоризо подаются с грисинни и вялеными помидорами

ВЫДЕРЖАННЫЕ СЫРЫ 290/40г 2600₽

с медовыми сотами и ягодами. Чедер, пармезан, дорблю, качотта с трюфелем, горный, камамбер подаются с медом, виноградом и орехами

РЫБНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ 350г 3800₽

с тарталетками из краба и икры. Сашими лосося, сашими угря, тигровые креветки, тунец подаются с тарталетками икры, краба, дольками лимона и грисинни

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ 600г 1000₽

Розовые помидоры, свежие огурцы, черри, сельдерей, болгарский перец, редис подаются с соусом тартар и свежей зеленью

ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС с медово-горчичным соусом 70/30г 1100₽

Скандинавский лосось подается с медово-горчичным соусом и дольками апельсина

ХАМОН SERRANO с соусом томако и тостами 120г 700₽

РОСТБИФ с маринованным луком 140г 1400₽

Маринованный ростбиф подается на имбирном соусе и дополняется маринованным красным луком

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ из бочки 320г 800₽

Ассорти домашних солений

СЕЛЬДЬ МУРМАНСКАЯ В БОЧОНКЕ 220г 550₽

с мини картофелем. Филе сельди подается с молодым картофелем, маринованным луком и укропом

ПАШТЕТ из цыпленка 100/90г 800₽

Паштет из цыпленка подается с бриошь, домашним вареньем и свежими ягодами

*Банкетное меню действует от 40 человек

МЯСНОЕ АССОРТИ 210г 1400₽

буженина, куриный рулет, язык говяжий

ВИННАЯ ТАРЕЛКА 560г 3100₽

подается с крафтовыми сырами, куриным паштетом, сливочной бриошь, испанскими крокетами, хамоном, виноградом и орехами

САЛАТЫ

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ 220г 650₽

Классический салат с сельдью

ШУБА «НОРКОВАЯ» с копченой осетриной 200г 1550₽

Слоеные салат с копченой осетриной с заправкой на майонезной основе

ОЛИВЬЕ ОРИГИНАЛЬНЫЙ 215г 650₽

Классический оливье с куриным филе, обжаренным в дровяной печи

ИСПАНСКИЙ ОЛИВЬЕ с тунцом 300г 1100₽

Оливье в испанском стиле с печенью трески, тунцом, бататом, картофелем, морковью, яйцом и красной икрой

НИСУАЗ 220г 1100₽

Салат на медово-горчичной заправке с картофелем, тунцом, перепелиными яйцами, помидорами черри и миксом салата

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ с сыром фета и оливками 260г 700₽

Салат на основе свежих овощей (болгарский перец, огурец, помидор, микс салата) с оливками, сыром фета, заправлен оливковым маслом, лимонным соком, орегано

САЛАТ С РУККОЛОЙ КРЕВЕТКАМИ 210г 1100₽

И ПАРМЕЗАНОМ

Салат на манговой заправке с рукколой, миксом салата, черри, тигровыми креветками, сегментами апельсина и сыром пармезан

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ 220г 1800₽

Салат на основе морепродуктов (мидии, кальмары, креветки), микса салата, авокадо, цуккини, грейпфрута, помидоров черри, заправляется медово-горчичным соусом, украшается тобикой

МИМОЗА с лососем 350г 1300₽

Слоеный салат с картофелем, морковью, куриным яйцом, слабосоленым лососем на майонезной основе

FORTE&ПЬЯНО 270г 1300₽

Салат из микса салата, ростбифа, авокадо и черри, заправляется медово-горчичной заправкой и дополняется фисташкой

ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 230г 900₽

Классический цезарь с тигровыми креветками

ЦЕЗАРЬ С С ЦЫПЛЕНКОМ 260г 800₽

Классический цезарь с тигровыми креветками

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МИНИ ШАШЛЫК

ИЗ ОВОЩЕЙ 120г 380₽
Цукини, шампиньоны, баклажан, болгарский перец, черри

ИЗ СПИНКИ ЛОСОСЯ 120г 1600₽
Мини шашлычки на шпажках подаются с лимоном

ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА 120г 500₽
Мини шашлычки из куриного бедра

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 120г 1300₽
Мини шашлычки из телячьей вырезки на шпажках

КАМАМБЕР ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ 170/50г 1100₽
Сыр камамбер запекается под луковой пылью, подается со сливовым вареньем и бриошь

КРЕВЕТКИ с соусом том ям 220г 1100₽
Жареные креветки подаются в соусе том-ям

СПРИНГ РОЛЛЫ с овощами и креветками 160г 500₽
Креветки, морковь, сельдерей, болгарский перец, ананас, соус унаги обжариваются в рисовом тесте

КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ 210г 1200₽
со сладким кимчи и икрой. Креветки в кляре жарятся во фритюре и подаются в соусе ким-чи на миксе салата и долькой лайма

ЖУЛЬЕН С МОРЕПРОДУКТАМИ 150г 1000₽
Классический жульен с морепродуктами, грибами и сливочным соусом

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

СТЕЙК ПАЛТУСА из печи 100г 1600₽
Стейк палтуса на гриле подается с лимоном

СТЕЙК ЛОСОСЯ 120г 1600₽
Мурманский лосось на гриле подается с лимоном

ФИЛЕ ДОРАДО НА ГРИЛЕ 150г 1600₽
Филе черноморской дорадо на гриле подается с лимоном

КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР на гриле 100г 600₽
Дальневосточный кальмар на гриле подается с долькой лимона

КРЕВЕТКИ на гриле 100г 850₽
Тигровые креветки на гриле подаются с долькой лимона

ГРЕБЕШОК на гриле 100г 1400₽
Дальневосточный гребешок на гриле подается с долькой лимона

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ 1400г 11200₽
из дровяной печи. Ассорти морепродуктов: кальмары, креветки тигровые, гребешок, филе палтуса, мидии, филе лосося, филе тунца подается с соусами: медово-горчичный, тар-тар, спайси, черри и миксом салата

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

- | | | |
|---|---------|--------|
| КАРЕ ЯГНЕНКА | 100г | 1400₽ |
| <i>Каре ягненка на гриле на лаваше с маринованным луком</i> | | |
| СТЕЙК РИБАЙ | 270/50г | 4700₽ |
| <i>Толстый край мраморной говядины степени «top chose».</i>
<i>Подается в классической прожарке «medium» с перечным соусом и помидорами черри</i> | | |
| ФИЛЕ МИНЬЕН | 200г | 1700₽ |
| <i>Телячья вырезка приготовленная в дровяной печи подается с молодым картофелем</i> | | |
| ШАШЛЫК из курицы | 250г | 950₽ |
| <i>Шашлык из куриного бедра подается на лаваше с маринованным луком и соусом чесночный</i> | | |
| МЯСНОЕ АССОРТИ из дровяной печи | 2000г | 10500₽ |
| <i>Стейк «стриплойн», шашлык из куриного бедра, цыпленок корншон, перепелка, филе миньон, цукини, баклажан, шампиньоны, черри, болгарский перец, соуса: испанский, перечный, сливочный демигляс</i> | | |

ГАРНИРЫ

- | | | |
|---|------|------|
| ОВОЩИ ГРИЛЬ | 180г | 500₽ |
| <i>Баклажан, болгарский перец, цукини, шампиньоны, черри</i> | | |
| ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ | 150г | 350₽ |
| <i>Молодой картофель запеченный в специях</i> | | |
| БРОККОЛИ с кунжутом | 150г | 400₽ |
| <i>Бланшированные брокколи с ореховым соусом и семенами кунжута</i> | | |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ | 200г | 400₽ |
| <i>Картофель фри подается с соусом тар-тар</i> | | |

ЯПОНИЯ

- | | | |
|--|-------|-------|
| СЕТ FORTE&ПЬЯНО | 1200г | 7500₽ |
| <i>Роллы: «Филадельфия», «Калифорния», «Siberia», «Forte&Пьяно», «Вулкан», сашими лосось, сашими тунец</i> | | |

ДЕСЕРТЫ

КОЛЛЕКЦИЯ МИНИ ДЕСЕРТОВ

Три шоколада, наполеон, клубничный чизкейк

240г 1800₽

ГОРКА ИЗ МАНДАРИН

1000г 1200₽

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ ПЛАТО

Экзотические и сезонные фрукты, ягоды

2500г 8000₽

ФРУКТОВОЕ ПЛАТО

Сезонные и экзотические фрукты

1800г 5000₽

ЯГОДНОЕ ПЛАТО

Сезонные ягоды

500г 4500₽

*Банкетное меню действует от 40 человек



БАРНАЯ КАРТА

ВОДКА

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ	500мл	1500₽
ГРЕЙ ГУЗ <i>Франция</i>	500мл	4200₽
ЧАЙКОВСКИЙ	500мл	1500₽
БЕЛУГА НОБЛ	500мл	3000₽
ШМИДТ КЛЮКВА <i>Беларусь</i>	700мл	3200₽

ДЖИН

БОМБЕЙ САПФИР <i>Англия</i>	700мл	6000₽
ХЕНДРИКС <i>Шотландия</i>	700мл	12000₽
ЛОКВУД ОРИДЖИНАЛ	500мл	2000₽
САУТБЭНК ЛОНДОН ДРАЙ <i>Англия</i>	1000мл	3500₽

ЧАЧА

АСКАНЕЛЛИ ПЛАТИНА	500мл	2700₽
-------------------	-------	-------

ВИСКИ

ГЛЕНГЭРРИ <i>Шотландия, купаж</i>	1000мл	4500₽
ДЖЕМЕСОН <i>Ирландия</i>	1000мл	8500₽
ДЖЕК ДЕНИЭЛС	1000мл	8500₽
ХАЙЛЭНД КЭТТЛ БЛЕНДЕД	700мл	3500₽
ХАЙЛЕНД ШЕППЕД <i>Шотландия</i>	700мл	8500₽
ЧИВАС 12Л <i>Шотландия</i>	700мл	8500₽
МАКАЛЛАН 12 <i>Шотландия</i>	700мл	23500₽

РОМ

ГАВАНА 3Г <i>Куба</i>	700мл	4700₽
КАЛАДОС <i>Куба</i>	1000мл	4500₽
ЗАКАПА 23	700мл	15000₽
МАТУСАЛЕМ 7 ЛЕТ	700мл	5000₽
ТАКАМАКА БЛАН <i>Сейшельские Острова</i>	700мл	4500₽
ТАКАМАКА ЗЕНН <i>Сейшельские Острова</i>	700мл	4500₽

ТЕКИЛА

ЭСПОЛОН БЛАНКО <i>Мексика</i>	750мл	7500₽
СЕ БУСКА ХОВЕН МЕСКАЛЬ	700мл	13000₽
ПАТРОН СИЛЬВЕР	700мл	15000₽

КОНЬЯК

ГОТЬЕ VS <i>Франция</i>	700мл	10000₽
ГОТЬЕ ХО <i>Франция</i>	700мл	35000₽
ХЕННЕССИ VS <i>Франция</i>	700мл	13200₽
АРАРАТ 5 <i>Армения</i>	700мл	3800₽

ШАМПАНЬ

ШАНУАН ФРЭР РЕЗЕРВ ПРИВЕ БРЮТ	750мл	14000₽
ДРАППЬЕ	750мл	15000₽
МАРКИЗ ДА ВАЗЕЛЬ	750мл	10000₽
МОЭТ ШАНДОН РОЗЕ	750мл	19000₽
МОЭТ ШАНДОН БРЮТ	750мл	15000₽

ИГРИСТОЕ

ПРОСЕККО БРУНИ БРЮТ <i>Италия</i>	750мл	2800₽
ПРОСЕККО ТИНТОНЕЛЛИ <i>Италия</i>	750мл	3000₽
ТРЕЗОР ДЕ ЛУАР КРЕМАН ДЕ ЛУАР <i>Франция</i>	750мл	5000₽
ПРОСЕККО БРУНИ БРЮТ РОЗЕ	750мл	3000₽
НУВОЛЕ БРЮТ <i>Россия</i>	750мл	1600₽

ВИНО КРАСНОЕ

КОТО БУРГИНЬОН <i>сух. Франция</i>	750мл	5000₽
ЛЯ ПЕТИТ ПЕРРЬЕР	750мл	3500₽
ПИНО НУАР <i>Франция</i>		
РИВЕР КУРС ПИНО НУАР <i>Германия</i>	750мл	3800₽
РОККИ ГАЛЛИ ШИРАЗ	750мл	6000₽
ФРЕНКЛЕНД ЭСТЕЙТ		
БАРОЛО ЧЕРЕТТО <i>Италия</i>	750мл	17500₽
КЬЯНТИ КАСТЕЛЛО БАНФИ <i>Италия</i>	750мл	3800₽

ВИНО БЕЛОЕ

СИЛЕКС САНСЕРР	750мл	12500₽
ПОЛЬ ТОМА <i>Франция</i>		
РИСЛИНГ ЦИММЕРМАНН-	750мл	3500₽
ГРАЕФФ & МЮЛЛЕР <i>Германия</i>		
РИСЛИНГ НОВОРОССИЙСК	750мл	3000₽
СИКОРЫ <i>Россия</i>		
КАРИ ЛЕНТОЦЦИ ПИНО ГРИДЖО	750мл	3000₽
ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЯ <i>Италия</i>		
ПАДДЛ КРИК	750мл	3500₽
СОВИНЬОН БЛАН <i>Новая Зеландия</i>		
МАРЕ & ГРИЛЬ ВИНЬЮ	750мл	2800₽
ВЕРДЕ <i>Португалия</i>		

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

КОКА КОЛА	250мл	300₽
СОК J7 <i>в ассортименте</i>	1000мл	400₽
САН БЕНЕДЕТТО <i>г, б/г Италия</i>	250/750мл	380/650₽
ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА <i>г, б/г</i>	330/750мл	250/400₽
ЭНЕРГЕТИК RED BULL	330мл	300₽
МОРС ФИРМЕННЫЙ	1000мл	800₽
СОК РИЧ <i>в ассортименте</i>	200мл	250₽
ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ	1000мл	1000₽
<i>в ассортименте</i>		

*Банкетное меню действует от 40 человек

