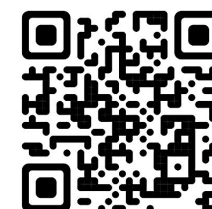




БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ



- **«MAFIA»**, до 100 человек,
г. Тирасполь, ул. Юности 14/3
- **«TOSCANA»**, до 50 человек,
г. Тирасполь, ул. 25 Октября 92А
- **«GEORGIA БЕНДЕРЫ»**, до 120 человек,
г. Бендеры, ул. Котовского 65А
- **«GEORGIA БЕНДЕРЫ»**, до 50 человек,
г. Бендеры, ул. Котовского 65А
- **«PARK HOTEL»**, до 200 человек,
г. Тирасполь, пер. Набережный 3





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

НАРЕЗКА МЯСНЫХ РУЛЕТОВ

Буженина из свиной шейки, рулет из кролика с черносливом, куриный рулет со шпинатом и сливками, рулет куриный с курагой (360г).

-330.-

АССОРТИ СЫРОВАЯННЫХ КОЛБАС

Три сорта сыровяленых колбас – московская, альпийская и сервелат (170г).

-180.-

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Свежая и лёгкая тарелка из ярких овощей: сочные томаты черри, хрустящий огурчик, сладкий болгарский перец, стебель сельдерея, морковь и ароматная зелень, дополненные нежной коровьей брынзой и соусом тартар. (500г).

-210.-

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Ассорти из чоризо, прошутто, элитной шейки и салями мадера. Подается с маслинами, оливками (160г).

-205.-

СЫРНАЯ ПАЛИТРА

Изысканное ассорти из сыров: пикантный дор блю, насыщенный пармезан, крафтовый качотта, мягкий бри и нежная моцарелла. Подается с сочным виноградом, сладким мёдом и хрустящими орехами – грецким и миндалём, создавая гармоничное сочетание вкусов и текстур. (260г).

-360.-





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЦЫПЛЁНОК ФАРШИРОВАННЫЙ

Сочный цыплёнок, наполненная нежными блинчиками и ароматными грибами, запечённая до румяной золотистой корочки (1000г).

-330.-

РУЛЕТЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ

Нежные ломтики говяжьего языка, свёрнуты со сливочным сыром и соусом тартар (300г).

-240.-

РУЛЕТЫ ИЗ СЕМГИ С СЫРОМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ

Нежные рулетики из слабо солёной семги, наполненные кремовым сливочным сыром и хрустящим огурцом (160г).

-295.-

АССОРТИ ОВОЩНЫХ РУЛЕТОВ

Тонкие ломтики баклажанов, кабачков и сладкого перца, свернутые в изящные рулеты с нежной начинкой из сыра, ароматных трав (490г).

-320.-

БЛИНЫ С СЕМГОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Тонкие блинчики, фаршированные малосольной семгой, нежным сливочным сыром и свежей рукколой (330г).

-180.-





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА МОРСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Лосось слабого посола, лосось холодного копчения, масляная рыба, креветки тигровые, лайм, маслины, оливки (300г).

-425.-

НАРЕЗКА РУЛЕТОВ ИЗ СКУМБРИИ

Рулет из скумбрии с лимонной цедрой слабого посола, рулет из скумбрии с начинкой из пряной зелени, маринованный красный лук, оливки, маслины, лимон (400г).

-220.-

ШПИНАТНЫЙ РУЛЕТ С СЕМГОЙ

Нежный шпинатный рулет с кремом из сливочного сыра и кусочками слабосоленой сёмги (300г).

-300.-

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Скумбрия слабого посола, скумбрия подкопчённая, маринованный красный лук, оливки, маслины, лимон (400г).

-325.-

СКУМБРИЯ ФАРШИРОВАННАЯ СЫРОМ И ОВОЩАМИ

Сочная скумбрия, наполненная ароматной смесью сыра и свежих овощей, запечённая до румяной корочки (400г).

-280.-





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА КАПРЕЗЕ

Свежие томаты и моцарелла с рукколой, заправленные соусом Песто (240г).

-135.-

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПЕТУХА

Нежные кусочки петуха, томлённые в ароматном бульоне с специями, под прозрачным янтарным желе с с оливками и перепелиным яйцом. Подаётся охлаждённым, с горчицей и соусом хрен (600г).

-180.-

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

Маринованные опята и шампиньоны с пряным ароматом (300г).

-210.-

МАСЛИНЫ / ОЛИВКИ

Ассорти из маринованных маслин и оливок с лёгким ароматом трав и специй (200г).

-110.-

ТАРЕЛКА ЗИМНИХ ЗАГОТОВОК

Как у бабушки в деревне: малосольные огурчики, две капусты – квашеная и маринованная, зелёные помидоры, мочёные яблоки и сладковатый арбуз (300г).

-130.-





САЛАТЫ

САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ, ОЛИВКАМИ И ГРЕЧЕСКИМ СЫРОМ

Микс салатной зелени, заправленный соусом чимичурри,
с печеным сладким перцем, оливками и греческой брынзой (350г).

-220.-

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ ГРИЛЬ

Салат с курицей гриль, сегментами апельсина и грейпфрута,
томатами черри, сыром дор-блю и семенами тыквы и льна (350г).

-250.-

САЛАТ С РУККОЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ

Креветки, руккола, авокадо, медово-горчичная заправка,
помидоры черри (350г).

-330.-

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ

Микс салатной зелени, заправленные авторским дрессингом,
вырезка говяжья прожарки MEDIUM, сладкий перец, шампиньоны,
томаты черри, посыпанное всё тертым сыром пармезан (350г).

-310.-

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Салат айсберг, запеченное куриное филе, черри,
перепелиное яйцо, сухарики, пармезан, соус цезарь (400г).

-220.-

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ

Салат айсберг, креветки, черри, перепелиное яйцо, сухарики,
пармезан, соус цезарь (400г).

-280.-





САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА С ГРИБАМИ

Нежный говяжий язык в сочетании с шампиньонами, куриным яйцом
и маринованными огурчиками,
подаётся с соусом на основе горчицы (400г).

-260.-



САЛАТ ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ

Говядина, картофель, яйцо куриное, морковь,
горошек консервированный, огурец свежий, майонез,
горчица, яйцо перепелиное (400г).

-130.-



САЛАТ ОЛИВЬЕ ПО-ЦАРСКИ

Слабосоленая семга, картофель, яйцо куриное,
морковь, горошек консервированный, огурец свежий, майонез,
горчица, яйцо перепелиное (380г).

-235.-



САЛАТ С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ И ГОВЯДИНОЙ

Отварная говядина, перец болгарский, красная фасоль,
грецкий орех, лук, помидоры черри, чеснок, специи,
заправка на основе винного уксуса, зелень (400г).

-180.-

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Картофель, яйцо куриное, морковь, майонез,
сельдь малосольная, свекла, лук репчатый (400г).

-130.-





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА В ГРИБНОМ СОУСЕ

Говяжья вырезка, соус из белых грибов
и шампиньонов с добавлением трюфельного масла (350г).

-460.-



КУРИНЫЙ РУЛЕТ С БЕКОНОМ

Руллет из куриного филе и подкопченного бекона,
соус из белых грибов и шампиньонов с добавлением
трюфельного масла (300г).

-160.-



АССОРТИ ГОРЯЧИХ БЛИНОВ

Блины с начинкой из куриного филе, блины с начинкой
из шампиньонов, блины с начинкой из двух видов сыра,
подаются со сметаной (600г).

-220.-



СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С АНАНАСОМ

Свиная вырезка с грилированным ананасом,
соус из белых грибов и шампиньонов с добавлением
трюфельного масла (350г).

-210.-



ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ В КОРЗИНОЧКЕ

Миниатюрная корзиночка из хрустящего теста с нежной начинкой
из шампиньонов, куриного филе и сливочного соуса,
запечённые под золотистой сырной корочкой (100г).

-50.-





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Сочный шашлык из свинины на углях – ароматное мясо с румяной корочкой, подаётся с луком, лавашем и томатным соусом.
На 1 персону (180г)

-155.-

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Сочный шашлык из курицы на углях – ароматное мясо с румяной корочкой, подаётся с луком, лавашем и томатным соусом.
На 1 персону (180г)

-100.-

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Сочный шашлык из говядины на углях – ароматное мясо с румяной корочкой, подаётся с луком, лавашем и томатным соусом.
На 1 персону (180г)

-155.-

КОСТИЦА СВИНАЯ С ОВОЩАМИ

Сочная свиная кость, обжаренная до румяной корочки, подаётся с овощами гриль и соусом барбекю.
На 1 персону (200г) / на 5 персон (1000г)

-210/895.-

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ С ДЫМКОМ И ОВОЩАМИ

Сочная свиная кость, обжаренная до румяной корочки, подаётся с овощами гриль и соусом барбекю.
На 1 персону (200г) / на 5 персон (1000г)

-235/1000.-

КУРИНОЕ ФИЛЕ С ШПИНАТОМ И СЫРОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Нежное куриное филе, фаршированное свежим шпинатом и сливочным сыром, запечённое до золотистой корочки и поданное с нежным сливочным соусом.
На 5 персон (750г)

-395.-





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МАМАЛЫГА СО СВИНЫМИ РЕБРЫШКАМИ

Традиционная мамалыга, подающаяся со свиными рёбрышками, овечьей брынзой и пикантным муждеем.

На 5 персон (600г)

-330.-

ГОЛУБЦЫ В ПЕРЦЕ

Сочные голубцы, начиненные нежной мясной и рисовой начинкой в виноградных листьях/крыжальке, томятся до идеальной мягкости, подаются в сладком перце.

На 5 персон (850г)

-390.-

АССОРТИ ЛЮЛЯ КЕБАБ

Три вкуса, три эмоции: нежная курица, сочная говядина, ароматная баранина. Золотистая корочка, сок внутри и лёгкий соус – каждый кусочек тает во рту.

На 5 персон (1100г)

-560.-

МЯСНОЕ АССОРТИ ПО-ДОМАШНЕМУ

Ароматные мититеи, колбаски на гриле, хрустящие огурчики по-тираспольски и овощи на гриле, с домашней аджикой – всё в одном блюде, чтобы подарить настоящий вкус домашнего уюта!

На 5 персон (1000г)

-750.-

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Сочная курица, ароматная свинина и пряная говядина, приготовленные на углях, подается с овощами гриль и томатным соусом.

На 5 персон (1000г)

-860.-

САДЖ ПАРК ОТЕЛЬ

Шашлык свиной, шашлык куриный, мини люля говяжий, купаты, стейк из свиного ошейка, овощи гриль, соус томатный, лук маринованный, зелень, зерна граната.

На 10 персон (2200г)

-1600.-





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРА

Нежные кусочки осетрины, маринованные в пряных специях и обжаренные до золотистой корочки.
Подаётся с ароматом дымка и тонким вкусом благородной рыбы.
На 1 персону (180г) / на 5 персон (540г)

-225/650.-

СЕМГА В ИКОРНОМ СОУСЕ

Нежное филе сёмги, запечённое до идеальной сочности, подаётся с деликатным сливочно-икорным соусом.
На 1 персону (100г) / на 5 персон (500г)

-325/1450.-

ПОДКОПЧЕННЫЙ ОСЕТР В ИКОРНОМ СОУСЕ

Подкопчённый осётр, сохраняющий натуральную сочность и насыщенный вкус, подаётся с изысканным сливочно-икорным соусом.
На 5 персон (1300г)

-1490.-

ДОРАДО НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ

Нежная дорада с хрустящей золотистой корочкой, подаётся с овощным рататюем и лимоном.
На 1 персону (60г) / на 5 персон (300г)

-210/840.-

СИБАС НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ

Сочный сибас с хрустящей корочкой, обжаренная на гриле. Подаётся с овощным рататюем и лимоном.
На 1 персону (100г) / на 5 персон (500г)

-298/1300.-

РЫБНОЕ АССОРТИ

Нежное ассорти из филе осетра, лосося и дорадо, дополненное тигровыми креветками.
На 5 персон (750г)

-1120.-





ГАРНИРЫ

АРОМАТНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОЧКОМ

(500г)

-80.-

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

Картофельные дольки жареные с грибами и луком (600г).

-120.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Цукини, баклажан, шампиньоны, сладкий перец, томаты,
красный лук, соус чили (550г).

-180.-

ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ С ГРЕЧЕСКИМ СОУСОМ

Шампиньоны гриль с соусом на основе, сметаны,
сливок пряных трав и специй (500г).

-190.-



ВЫПЕЧКА

БАННИЦА

Тесто Фило, творог, яйца, сметана (2000г).

-630.-

КУРНИК

Блины, куриное филе, шампиньоны, лук, сыр (1300г).

-490.-

СЛОЙКА С КАПУСТОЙ

Слоеное тесто в виде треугольника,
начинка из белокочанной капусты (400г).

-95.-

СЛОЙКА С КАРТОШКОЙ

Слоеное тесто в виде треугольника,
начинка картофельная (400г).

-70.-

СЛОЙКА С ТВОРОГОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Слоеное тесто в виде треугольника,
начинка из домашнего творога и зелени (укроп) (400г).

-130.-



ВЫПЕЧКА

АССОРТИ МИНИ ПИРОЖКОВ

Дрожжевое тесто с нежными начинками:
капуста, творог, картофель (480г).

-150.-

ЗАЛИВНОЙ ПИРОГ С СЫРОМ

Заливной открытый пирог, с сыром моцарелла, луком, дор блю, радиомер, сливки, куриное яйцо (1400г).

-535.-

ЗАЛИВНОЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ШПИНАТОМ

Заливной открытый пирог с куриным филе, шампиньонами, с сыром моцарелла, луком, дор блю, радиомер, сливки, куриное яйцо (1400г).

-490.-





ДЕСЕРТЫ

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Яркая палитра свежих фруктов: сочные дольки апельсина и розового грейпфрута, сладкий киви, нежный ананас, рубиновые виноградные ягоды (1000г).

-250.-

ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЫ С ВИШНЕЙ И КАРАМЕЛЬЮ

(230г)

-120.-

МОНАСТЫРСКАЯ ИЗБА

Блины с начинкой из вишневого соуса, с кремом на основе сметаны и сливок (500г).

-270.-

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

Горячие блины с творогом и изюмом, подаются со сметаной (500г).

-185.-

ЧЕРНОСЛИВ С ОРЕХАМИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Чернослив с грецким орехом, тушенный в красном вине, со сметанным кремом и черным шоколадом (250г).

-145.-





ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ В КОРЗИНОЧКЕ

Миниатюрные корзиночки из хрустящего теста с нежной начинкой из шампиньонов, куриного филе и сливочного соуса, запечённые под золотистой сырной корочкой (50г).

-45.-

ПЕРЕПЕЛИНОЕ ГНЕЗДО В КОРЗИНОЧКЕ

Хрустящие тарталетки с нежным салатом из говяжьего языка, яиц, солёных огурчиков и шампиньонов, украшенные золотистой картошкой пай (75г).

-45.-

ОЛИВЬЕ В КОРЗИНОЧКЕ

Хрустящие миниатюрные корзиночки, наполненные классическим салатом оливье с говядиной (60г).

-35.-

ВОЛОВАН С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Воздушная корзиночка из слоёного теста, наполненная нежным сливочным сыром и украшенная россыпью красной икры (20г).

-90.-

МОРСКОЙ СЕТ В ТАРТАЛЕТКАХ

Изысканная коллекция тарталеток с нежными морскими начинками: сочные мидии, изящная креветка, слабосоленая семга, россыпь красной икры и нежными крабовыми палочками (550г).

-630.-

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

КАНАПЕ ОВОЩНОЕ

Черри, огурец, перец (35г).

-12.-

КАНАПЕ С СЕЛЕДКОЙ И КОРНИШОНАМИ

(35г)

-20.-

КАНАПЕ С ХАМОНОМ, СЫРОМ БРИ И ГРУШЕЙ

(30г)

-30.-

КАНАПЕ БРИ С ВИНОГРАДОМ

Нежный сыр бри и сочный виноград (20г).

-20.-

КАНАПЕ БРИ С КЛУБНИКОЙ

Изысканный сыр дор-блю с клубникой (20г).

-25.-

КАНАПЕ КАПРЕЗЕ

Мини моцарелла, черри, соус чимичурри (45г).

-20.-





ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

КАНАПЕ С ВЯЛЕНОЙ СВИНИНОЙ И ЧЕРРИ

Шейка элитная, черри, моцарелла (40г).

-28.-

КАНАПЕ С КРЕВЕТКОЙ И АНАНАСОМ

Ароматная креветка с сочным ананасом (25г).

-30.-

ПРОФИТРОЛИ С ТВОРОЖНЫМ МУССОМ

(150г)

-50.-

ПРОФИТРОЛИ С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ

(150г)

-55.-

ПРОФИТРОЛИ ИЗ МУССА СЕМГИ

-100.-

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

ШАШЛЫЧКИ КУРИНЫЕ НА ШПАЖКАХ

Сочные кусочки курицы, маринованные в ароматных специях и обжаренные до золотистой корочки, отдаются на шпажках (60г).

-30.-

ШАШЛЫЧКИ СВИНЫЕ НА ШПАЖКАХ

Сочные кусочки свинины, маринованные в ароматных специях и обжаренные до золотистой корочки, отдаются на шпажках (60г).

-48.-

ОВОЦНЫЕ ПАЛОЧКИ С СОУСОМ ТАР-ТАР

Хрустящие соломки сельдерея, болгарского перца, моркови и огурца, с нежным соусом тар-тар (120г).

-30.-

БРУСКЕТА С СЕМГОЙ

(55г)

-45.-

БРУСКЕТА С ХАМОНОМ

(60г)

-35.-

БРУСКЕТА КАПРЕЗЕ

(65г)

-30.-





СУПЫ

ЗАМА ПОХМЕЛЬНАЯ

Суп на курином бульоне с лапшой и овощами. Лёгкая кислинка делает его особенно освежающим и идеально подходящим после весёлого застолья (400г)

-78.-

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

Густой суп с несколькими видами мяса, копчёностями, солёными огурцами и маслинами. Подаётся с лимоном и сметаной (350г).

-98.-

ШУРПА ИЗ БАРАНИНЫ

Ароматный суп на крепком бульоне из баранины с картофелем, морковью, луком и душистыми специями (500г).

-95.-

УХА ЦАРСКАЯ

Лёгкий рыбный суп с двумя видами рыбы – благородным сибасом и сочной сёмгой. Подаётся с ароматной зеленью и специями (400г)

-128.-