



GRAND KARAT

SOCHI

ВАШЕ УСПЕШНОЕ  
МЕРОПРИЯТИЕ  
В GRAND KARAT SOCHI



ИНФОРМАЦИЯ  
ОБ ОТЕЛЕ



ТРАНСФЕР



КОНФЕРЕНЦ-  
ЗАЛЫ



МЕНЮ



РЕСТОРАНЫ И  
БАРЫ



КОНТАКТЫ

# GRAND KARAT SOCHI

---

Пятизвездный Отель Grand Karat Sochi расположен в самом центре города-курорта Сочи в престижном районе города на первой береговой линии, всего в нескольких минутах ходьбы от основных культурных и развлекательных заведений.

## РАСПОЛОЖЕНИЕ ОТЕЛЯ

Международный Аэропорт Сочи – **27 км**, 35 мин

Ж/Д Вокзал Сочи – **2 км**, 10 мин

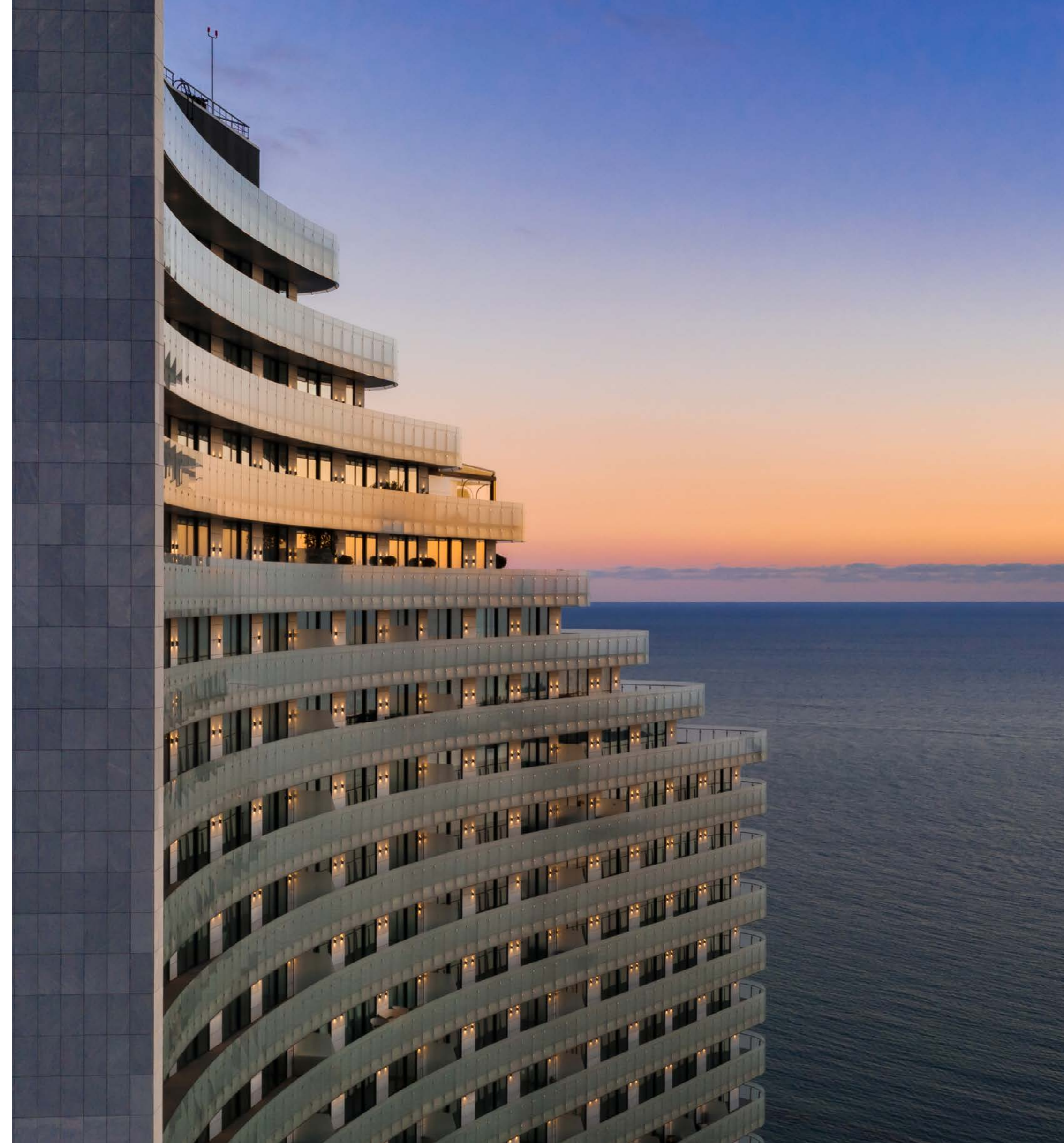
Морской Порт – **900 м**, 5 мин

Олимпийский Парк – **31 км**, 40 мин

Сочи Автодром – **30 км**, 40 мин

Красная Поляна – **65 км**, 1 час

Казино Сочи – **70 км**, 1 час





# ТРАНСФЕР

## БИЗНЕС-КЛАСС (MERCEDES E-CLASS) / ПРЕДСТАВИТЕЛЬСКИЙ КЛАСС (MERCEDES S-CLASS) ДО 4 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ:

---

Ж/Д Вокзал Сочи	2 000 руб. / 3 500 руб.
Сочи (Центральный район)	1 800 руб. / 3 500 руб.
Сочи (мкр. Мамайка)	2 000 руб. / 4 000 руб.
Аэропорт	4 800 руб. / 8 000 руб.
Олимпийский парк	5 000 руб. / 8 500 руб.
Красная поляна	8 000 руб. / 12 000 руб.

## МИНИВЭН (MERCEDES V-CLASS) ДО 5 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ:

---

Ж/Д Вокзал Сочи	3 500 руб.
Сочи (Центральный район)	3 500 руб.
Сочи (мкр.Мамайка)	4 000 руб.
Аэропорт	8 000 руб.
Олимпийский парк	8 500 руб.
Красная поляна	12 000 руб.



## МИКРОАВТОБУС (MERCEDES SPRINTER)

ДО 18 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ:

---

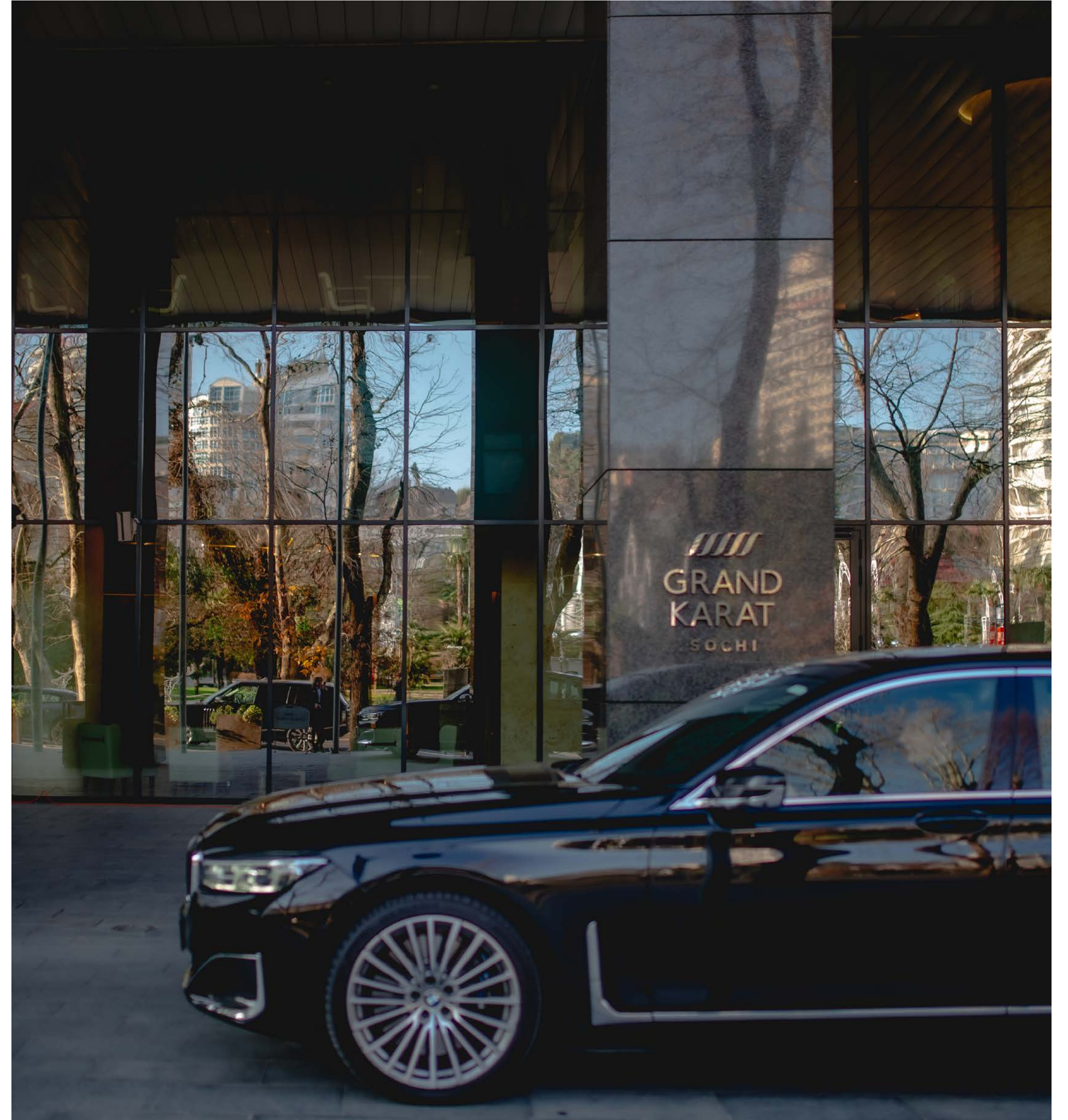
Ж/Д Вокзал Сочи	10 500 руб.
Сочи (Центральный район)	10 500 руб.
Сочи (мкр. Мамайка)	10 500 руб.
Аэропорт	10 500 руб.
Олимпийский парк	15 750 руб.
Красная поляна	15 750 руб.

## АВТОБУС (HAGER)

ДО 55 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ:

---

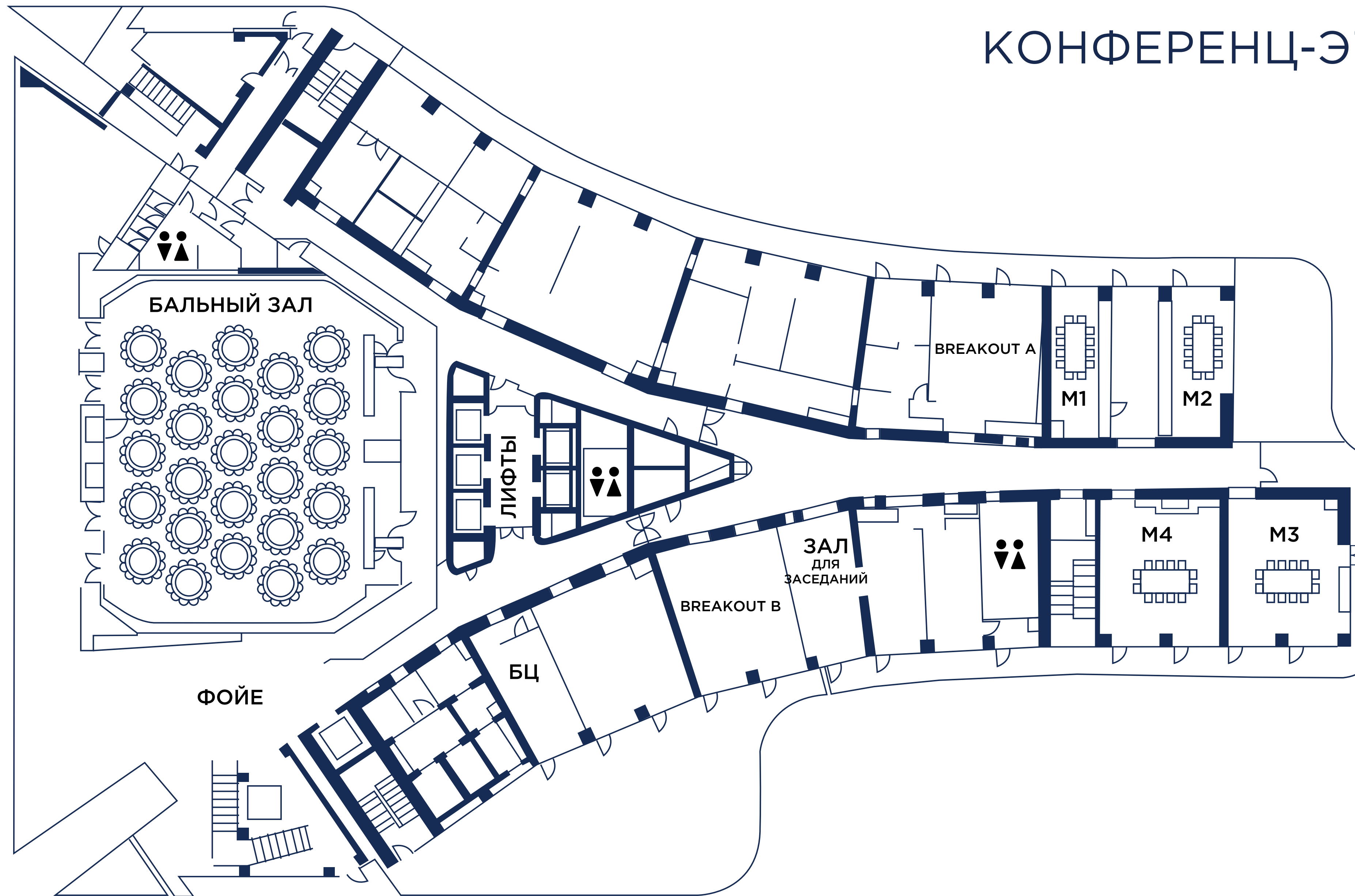
Ж/Д Вокзал Сочи	14 000 руб.
Сочи (Центральный район)	14 000 руб.
Сочи (мкр. Мамайка)	14 000 руб.
Аэропорт	15 750 руб.
Олимпийский парк	15 750 руб.
Красная поляна	24 500 руб.





# КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

# КОНФЕРЕНЦ-ЭТАЖ



# ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛОВ



	РАЗМЕРЫ	ПЛОЩАДЬ	БАНКЕТ	ФУРШЕТ	ТЕАТР	КЛАСС	ЗАЛ ДЛЯ ЗАСЕДАНИЙ	РАССАДКА БУКВОЙ «П»	КАРЕ
БАЛЬНЫЙ ЗАЛ	22x17,4x5,6 м	390 м <sup>2</sup>	270	350	420	180	54	75	82
БАЛЬНЫЙ ЗАЛ ПОЛОВИНА	11x17,4x5,6 м	195 м <sup>2</sup>	90	150	200	90	42	45	48
ФОЙЕ	—	404 м <sup>2</sup>	—	300	—	—	—	—	—
ЗАЛ ДЛЯ ЗАСЕДАНИЙ	9x4,5x2,85 м	41 м <sup>2</sup>	—	—	—	—	12	—	—
M1+M2	11x9x2,85 м	103 м <sup>2</sup>	40	60	70	40	28	30	36
M1	11,22x4,5x2,85 м	51,5 м <sup>2</sup>	10	40	30	18	12	16	16
M2	11,22x4,5x2,85 м	51,5 м <sup>2</sup>	20	40	30	18	14	16	20
M3	8,9x7,3x2,85 м	69 м <sup>2</sup>	30	40	45	30	16	22	24
M4	9x8x2,85 м	72 м <sup>2</sup>	30	40	45	30	16	22	24
BREAKOUT A		60 м <sup>2</sup>	30	45	40	24	16	20	16
BREAKOUT B		60 м <sup>2</sup>	30	45	40	24	16	20	16

# БАЛЬНЫЙ ЗАЛ

Бальный зал, площадью 390 кв.м., расположен на третьем этаже отеля Гранд Карат Сочи. Бальный зал с двумя LED экранами идеально подходит для проведения семинаров и больших совещаний вместимостью до 420 человек.

Для проведения гала-ужинов и свадеб банкетный зал позволяет вместить до 270 гостей.

Бальный зал может быть разделен на 2 отдельных, изолированных зала.

[НА СХЕМУ](#)



# ФОЙЕ

---

Просторное функциональное фойе площадью 404 кв.м. рядом с Бальным залом может использоваться для проведения выставок, приветственных коктейлей или кофе-брейков. Большие панорамные окна в пол зрительно увеличивают пространство, способствуют проникновению большого количества дневного света и просто открывают отличный вид на зеленый центр Сочи!

[НА СХЕМУ](#)



# ЗАЛ ДЛЯ ЗАСЕДАНИЙ

---

Зал для заседаний площадью 41 кв.м. вмещает до 12 человек и идеально подходит для частных деловых встреч и переговоров. Зал оборудован большой 75-дюймовой плазменной панелью для проведения презентаций, а также брендированными блокнотами и ручками для записей.

[НА СХЕМУ](#)



# САЛОНЫ М1 И М2

---

Салоны площадью 51,5 кв.м. могут быть совмещены между собой, образуя большое конференц-пространство площадью 103 кв.м. или могут быть использованы по отдельности. Преимущество залов - большие панорамные окна, а из Салона М2 доступен выход на просторную террасу с потрясающим видом на Черное море.

[НА СХЕМУ](#)



# САЛОН М3

---

Салон площадью 69 кв.м. может комфортно вместить до 45 человек-участников Вашего мероприятия. Светлый зал с большими панорамными окнами и выходом на террасу – отличный выбор для проведения небольшого мероприятия или конференции. К Вашим услугам также большая плазменная панель диагональю 55 дюймов для проведения презентаций.

[НА СХЕМУ](#)



# САЛОН М4

---

Дизайн Салона М4 и других наших залов, который удачно сочетает в себе стиль и комфорт, был разработан британским бюро DesallesFlint. Большое количество дневного света и теплые, но строгие цвета обстановки создают отличную рабочую атмосферу. Площадь данного зала – 72 кв.м., зал также оснащен большой плазменной панелью.

[НА СХЕМУ](#)

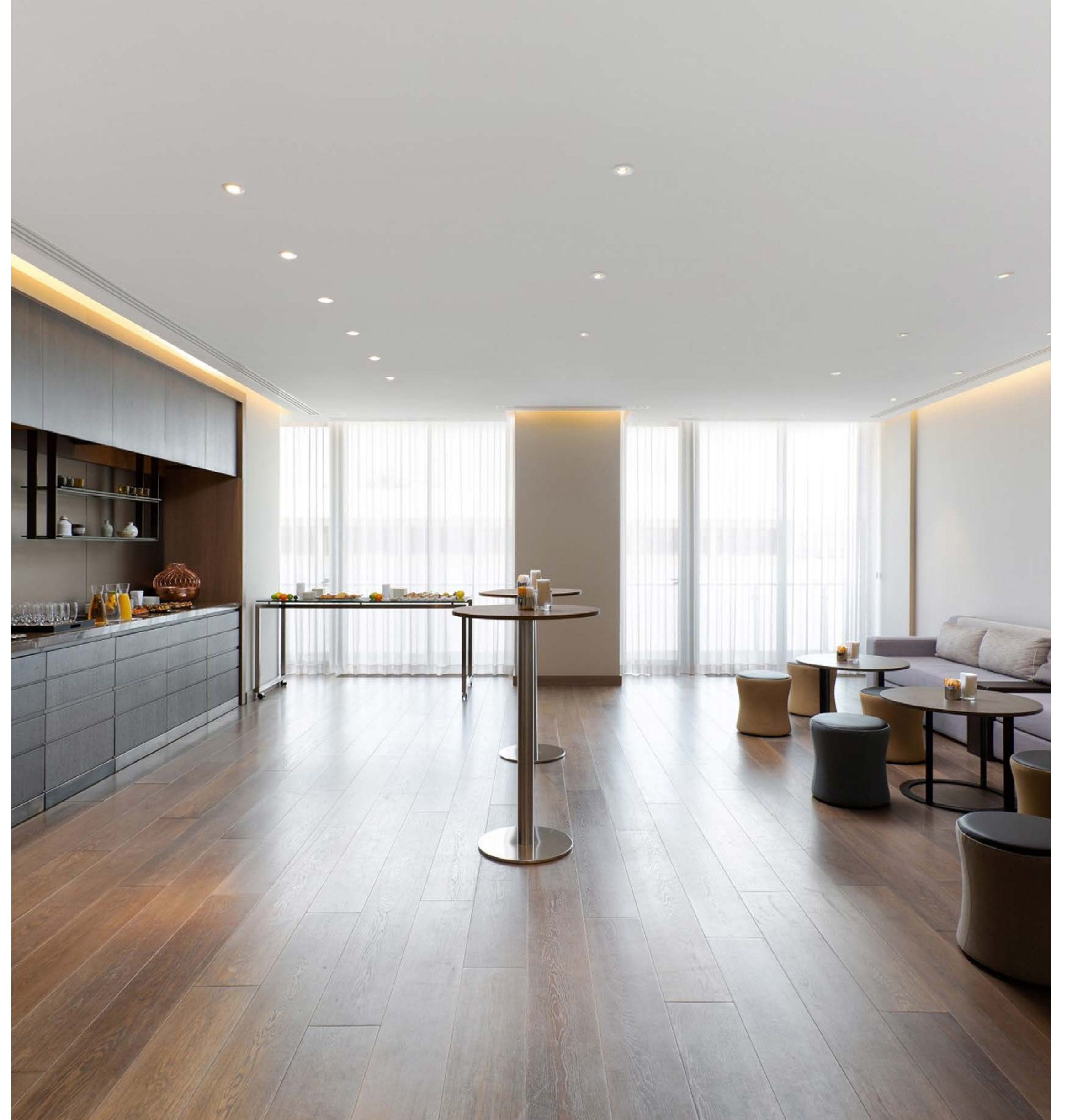


# ЗАЛЫ ДЛЯ КОФЕ-БРЕЙКОВ (BREAKOUT)

---

Залы для проведения кофе-брейков – идеальное место для отдыха между рабочими сессиями и совещаниями. Площадь залов – 60 кв.м. позволяют комфортно разместить до 45 человек одновременно. Еще один плюс – открытые террасы с видом на море.

[НА СХЕМУ](#)



# СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ОБОРУДОВАНИЯ

---

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО	СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗА ДЕНЬ, руб.
МОБИЛЬНАЯ АУДИОСИСТЕМА	1 шт.	5 000
ПЛАЗМЕННАЯ ПАНЕЛЬ	1 шт.	5 000
НОУТБУК	1 шт.	5 000
СИСТЕМА ВИДЕОКОНФЕРЕНЦСВЯЗИ	1 комплект	25 000
КЛИКЕР	1 шт.	1 000
МИКРОФОН	1 шт.	1 000
ФЛИПЧАРТ С БУМАГОЙ И МАРКЕРАМИ	1 комплект	1 500

СТОИМОСТЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, НЕ УКАЗАННОГО В СПИСКЕ, ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ПО ЗАПРОСУ

# МЕНЮ

ЗАВТРАК

КОФЕ-БРЕЙКИ

ОБЕД В ФОРМАТЕ ФУРШЕТА

СЕТ МЕНЮ

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ТОРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

# ЗАВТРАКИ

---

## КЛАССИЧЕСКИЙ (420 г)

- Ассорти выпечки, пшеничные и цельнозерновые тосты
- Джем, мед, масло
- Домашний сыр и ассорти мясной нарезки
- Ассорти хлопьев, молоко, обезжиренное молоко, соевое молоко
- Бирхер мюсли, свежие фрукты, фруктовые и натуральные йогурты, иммунеле
- Ассорти сезонных фруктов
- Свежевыжатый фруктовый сок (апельсин, грейпфрут) (200 мл)
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай
- Минеральная вода с газом и без газа

1 300 руб.

## В МЕНЮ

Подача в стол

Сервируется минимум на 20 гостей

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ЗАВТРАКИ

## ВОКРУГ СВЕТА (600 г)

- Ассорти сыров
- Ассорти мясной нарезки
- Ассорти рыбное, соусы
- Ассорти хлопьев, молоко, обезжиренное молоко, соевое молоко
- Бирхер мюсли
- Натуральный и фруктовый йогурт, актимель
- Ассорти сезонных фруктов
- Ассорти выпечки, пшеничные и цельнозерновые тосты
- Джем, мед, масло
- Омлет, отварные яйца, сосиски из курицы, запеченный картофель, грибы, овсяная каша
- Свежевыжатый фруктовый сок (апельсин, грейпфрут) (200 мл)
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай
- Минеральная вода с газом и без газа

1 950 руб.

## В МЕНЮ

Подача в стол

Сервируется минимум на 20 гостей

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ЗАВТРАКИ

---

## В РУССКОМ СТИЛЕ (650 г)

- Ассорти выпечки, пшеничные и цельнозерновые тосты
- Ассорти местных сыров
- Ассорти мясной нарезки
- Творог, сметана
- Копченый лосось, масляная рыба, маринованная сельдь, лимон
- Ассорти пирожков (с курицей, с картофелем и грибами, с капустой и яйцом)
- Медовик
- Джем, мед, масло, орехи
- Запеченный омлет
- Сырники
- Оладьи, красная икра, сметана
- Кефир (200 мл)
- Морс (200 мл)
- Свежевыжатый фруктовый сок (апельсин, грейпфрут) (200мл)
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай
- Минеральная вода с газом и без газа

2 100 руб.

## В МЕНЮ

Подача в стол

Сервируется минимум на 20 гостей

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# КОФЕ-БРЕЙКИ

## **ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК 1 (40 г) 500 руб.**

- Шоколадный маффин с солёной карамелью и миндальными лепестками
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## **ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК 2 (40 г) 500 руб.**

- Кекс с цукатами
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## **ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК 3 (40 г) 500 руб.**

- Мраморный кекс
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## **УТРЕННИЙ КОФЕ-БРЕЙК 1 (170 г) 650 руб.**

- Кекс банановый по-домашнему
- Ассорти сезонных фруктов
- Сэндвич с куриной ветчиной, сыром чеддер и помидорами
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

### В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# КОФЕ-БРЕЙКИ

## УТРЕННИЙ КОФЕ-БРЕЙК 2 (170 г)

**650 руб.**

- Кекс творожный с изюмом по-домашнему
- Ассорти сезонных фруктов
- Ролл сэндвич с овощами гриль и песто
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## УТРЕННИЙ КОФЕ-БРЕЙК 3 (170 г)

**650 руб.**

- Кекс лимонный с цедрой по-домашнему
- Ассорти сезонных фруктов
- Круассан с ветчиной и сыром
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## УТРЕННИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ КОФЕ-БРЕЙК (170 г)

**800 руб.**

- Круассан с ветчиной и сыром
- Французский пуддинг «Toast bake» с орехами и сухофруктами
- Ассорти сезонных фруктов
- Фруктовые соки (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

### В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# КОФЕ-БРЕЙКИ

## **ВЕЧЕРНИЙ ЛЕГКИЙ КОФЕ-БРЕЙК** (210 г)

**800 руб.**

- Ягодное парфе
- Ролл сэндвич с овощами гриль и песто
- Йогуртовый мусс с лаймом
- Ассорти сезонных фруктов
- Фруктовые соки (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## **ВЕЧЕРНИЙ СЫТНЫЙ КОФЕ-БРЕЙК** (270 г)

**1 000 руб.**

- Тарталетки с соленой карамелью (2 шт. по 50 г)
- Лимонный кекс с шоколадным ганашем и миндальными лепестками
- Цезарь ролл сэндвич
- Французский багет с копченым лососем, огурцом и сливочным сыром
- Ассорти сезонных фруктов
- Фруктовые соки (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

### В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

## ВЕГЕТАРИАНСКИЙ КОФЕ-БРЕЙК (290 г)

800 руб.

- Яблоки, запеченные с мёдом, сухофруктами и орехами
- Гранола с сухофруктами
- Ассорти сезонных фруктов
- Ролл сэндвич с овощами гриль и песто
- Фруктовые соки (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## КОФЕ-БРЕЙК «ЮЖНЫЙ» (160 г)

900 руб.

- Медовая пахлава (микс орехов)
- Чурчхела и пастила
- Хачапури
- Домашний клюквенный морс (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

### В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

## КОФЕ-БРЕЙК В РУССКОМ СТИЛЕ (200 г)

950 руб.

- Пирожок с капустой и яйцом
- Пирожок с картофелем и грибами
- Пирожок с курицей
- Медовик
- Сметанник с вишней и грецким орехом
- Домашний клюквенный морс (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

## КОФЕ-БРЕЙК В ЛАВАНДОВОЙ ГАММЕ (100 г)

1 050 руб.

- Домашний ягодный зефир
- Макаронс с черной смородиной
- Медовик с лавандой и черникой
- Ягодный смузи (200 мл)
- Фруктовые соки (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай

### В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ТЕМАТИЧЕСКИЕ КОФЕ-БРЕЙКИ

## КОФЕ-БРЕЙК «ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ» (210 г) **2 000 руб.**

- Кето-ореховый кекс
- Хрустящая гранола с ягодами и орехами
- Вегетарианский ролл сендвич с авокадо, помидорами и огурцом
- Сухофрукты и орехи
- Ассорти сезонных фруктов
- Натуральный йогурт (50 мл)
- Энергетический смузи (морковь, брокколи, апельсин, яблоко, шпинат) (200 мл)
- Свежевыжатый фруктовый сок (апельсин, грейпфрут) (200 мл)
- Ароматизированная вода
- Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай



### В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# СОЗДАЙТЕ СВОЙ КОФЕ-БРЕЙК

## ВЫПЕЧКА, ПИРОЖНЫЕ И ФРУКТЫ

	Руб.
• Домашнее абрикосовое печенье (30 г/2 шт.)	120
• Домашнее шоколадное печенье (30 г/2 шт.)	120
• Слойка с изюмом (30 г)	120
• Круассан (25 г)	120
• Миндальный круассан (70 г)	280
• Дениш с яблоком (35 г)	120
• Лимонный кекс (40 г)	120
• Мраморный кекс (40 г)	120
• Шоколадно-миндальный кекс «Caprese» (без глютена)	160
• Пончик (60 г)	120
• Мадлен с грецким орехом (30 г/2 шт)	120
• Шоколадный маффин (40 г)	120
• Апельсиновый маффин (40 г)	120
• Шарлотка с ананасом (40 г)	120
• Баварский пирог с вишней (40 г)	120
• Творожно-малиновый пирог (40 г)	120
• Шоколадный пирог «Crazy cake» (40 г) (веган)	150

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЙ КОФЕ-БРЕЙК

	Руб.
• Ягодный крамбл (40 г)	130
• Яблоки, запечённые с медом, сухофруктами и орехами (120 г)	150
• Домашний зефир (20 г)	120
• Рисовый пудинг с сухофруктами на кокосовом молоке (40 г)	130
• Домашний маршмеллоу (40 г)	120
• Ассорти сезонных фруктов (80 г)	170
• Фруктовый салат с цитрусовой заправкой и специями (60 г)	170
• Ассорти орехов (30 г)	210

## ПИРОЖКИ

	Руб.
• С курицей (40 г)	140
• С капустой и яйцом (40 г)	140
• С картофелем и грибами (40 г)	140

## СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

	Руб.
• Французский багет с копчёным лососем, огурцом и сливочным сыром (50 г)	200
• Сэндвич с овощами гриль на ржаном хлебе (50 г)	180
• Сэндвич с копчёным лососем на ржаном хлебе (50 г)	200
• Цезарь ролл сэндвич (50 г)	190
• Мини-бургер (говядина, салат, помидор, соус) (70 г)	280

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЙ КОФЕ-БРЕЙК

• Ролл сэндвич с овощами гриль и песто (50 г)	Руб. 170
• Мини-чизбургер (говядина, салат, помидор, маринованные огурцы, чеддер, соус) (80 г)	310
• Вегетарианский ролл сэндвич с авокадо, помидорами и огурцом (50 г)	170
• Клуб сэндвич (салат, помидор, бекон, яйцо, курица) (65 г)	220
• Сэндвич с куриной ветчиной, сыром чеддер и помидорами (50 г)	170
• Круассан с ветчиной и сыром (50 г)	190
• Сэндвич с острым тунцом (50 г)	190

## НАПИТКИ

• Фруктовые соки (200 мл)	Руб. 170
• Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай	320
• Свежевыжатые фруктовые и овощные соки (200 мл)	500
• Минеральная вода (0,5 л)	180
• Компот из сухофруктов по-домашнему (1 л)	515
• Ягодный морс по-домашнему (1 л)	900

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ОБЕД В ФОРМАТЕ ФУРШЕТА

Пожалуйста, выберите 2 салата, 2 вида сэндвичей,  
2 основных блюда, 2 гарнира и 2 десерта

2 300 рублей на человека

## САЛАТЫ

- Салат Цезарь с курицей, соусом из анчоусов, крутонами и пармезаном (80 г)
- Салат Оливье с курицей (80 г)
- Овощной табуле, свежая мята (80 г)
- Салат Греческий с сыром фета (80 г)
- Томаты с моцареллой, базиликом и соусом песто (80 г)
- Салат из запечённой свёклы, сыр фета, яблоко, пряный мёд, орех (80 г)
- Салат с телячьим языком и сыром (80 г)
- Салат Ям Туна с арахисом и тунцом (80 г)
- Салат томатный с сулугуни, грецкими орехами, базиликом и бальзамическим соусом (80 г)

## СЭНДВИЧИ И КИШИ

- Ролл сэндвич с овощами гриль и песто (50 г)
- Сэндвич с куриной ветчиной, сыром чеддер и помидорами (50 г)
- Цезарь ролл сэндвич с курицей (50 г)
- Французский багет с копчёным лососем, огурцом и сливочным сыром (50 г)
- Вегетарианский ролл сэндвич с огурцом, помидорами и авокадо (50 г)
- Круассан с ветчиной и сыром (50 г)
- Киш лорен (40 г)
- Киш с лососем и брокколи (40 г)
- Киш классический (вегетарианский вариант с черри, оливками, печёным перцем и тофу) (40 г)

## В МЕНЮ

Сервируются на конференц-этаже, минимум 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой, травяной и фруктовый чай, ароматизированную воду и хлебное ассорти

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ОБЕД В ФОРМАТЕ ФУРШЕТА

Пожалуйста, выберите 2 салата, 2 вида сэндвичей,  
2 основных блюда, 2 гарнира и 2 десерта

2 300 рублей на человека

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Кебаб из курицы, соус сацебели (40 г)
- Рыбные наггетсы, сливочный соус с белым вином (40 г)
- Сибас на гриле, томатная сальса (40 г)
- Бефстроганов (40 г)
- Фрикадельки из свинины в томатном соусе с базиликом (40 г)
- Говядина, тушёная с овощами (40 г)

## ГАРНИР

- Овощи гриль (40 г)
- Картофельное пюре (40 г)
- Паста пенне с оливковым маслом (40 г)
- Брокколи на пару (40 г)
- Соте из грибов с чесноком и травами (40 г)
- Запечённые баклажаны с томатами и оливками каламата (40 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Классический тирамису (40 г)
- Медовик (40 г)
- Брауни (40 г)
- Ассорти сезонных фруктов (80 г)

## В МЕНЮ

Сервируются на конференц-этаже, минимум 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой, травяной и фруктовый чай, ароматизированную воду и хлебное ассорти

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СЕТ МЕНЮ / МЕНЮ ИЗ 2 БЛЮД

## 1 ВАРИАНТ / 1 700 руб.

- Овощной салат фатуш с хрустящим лавашом (160 г)
- Куриная грудка на гриле, картофельное пюре со сливками, томаты черри, соус с розмарином (250 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 2 ВАРИАНТ / 1 900 руб.

- Кавказский овощной салат (160 г)
- Люля-кебаб из курицы с овощами гриль (баклажан, цукини, болгарский перец, грибы), соус сацебели (220 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 3 ВАРИАНТ / 2 200 руб.

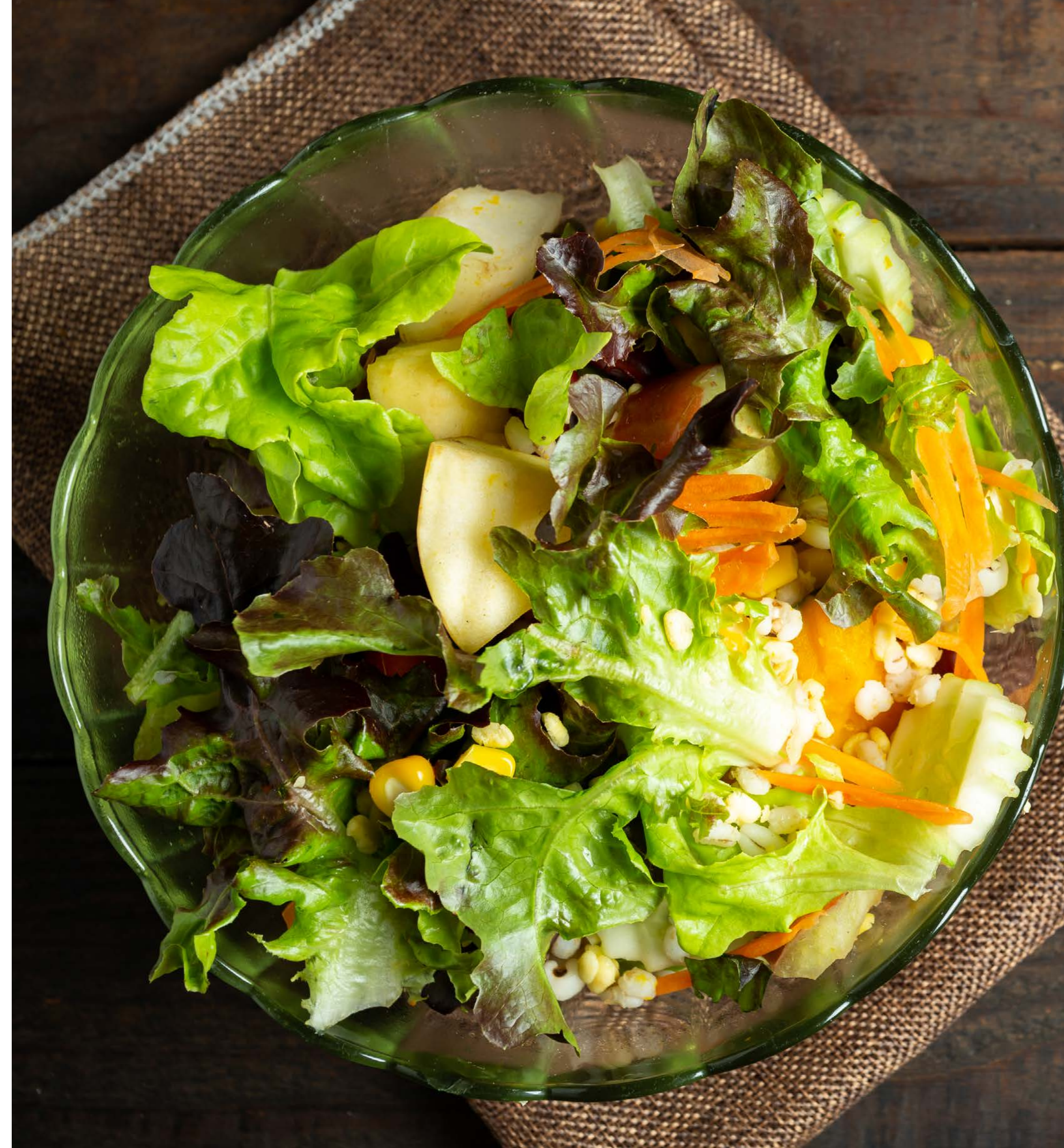
- Салат Цезарь с курицей, соусом из анчоусов и крутонами (160 г)
- Обжаренное филе дорадо, ризотто со шпинатом и томатами, соус сальса с базиликом (220 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 4 ВАРИАНТ / 2 000 руб.

- (вегетарианский)
- Аджасандал (140 г)
  - Запечённый молодой картофель с муссом из белых грибов (220 г)
  - Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 5 ВАРИАНТ / 2 200 руб.

- Листья салата с копчёной сёмгой, томатами черри, артишоками и лимонно-горчичной заправкой (160 г)
- Говяжьи медальоны с запечёнными корнеплодами и соусом «Деми глясе» (220 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 5 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# СЕТ МЕНЮ / МЕНЮ ИЗ 3 БЛЮД

## 1 ВАРИАНТ / 2 100 руб.

- Сельдь под шубой, перепелиное яйцо (160 г)
- Пожарские котлеты из курицы, соте из картофеля с розмарином, грибной соус (220 г)
- Медовик с лесным орехом (100 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 2 ВАРИАНТ / 2 100 руб.

- Греческий салат с фетой (160 г)
- Бефстроганов с картофельным пюре (220 г)
- Клубничный тирамису (100 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 3 ВАРИАНТ / 2 200 руб.

- Оливье с телячьим языком и раковыми шейками (160 г)
- Обжаренное филе сибаса с муссом из цветной капусты и томатной сальсой (220 г)

- Классический тирамису (100 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 4 ВАРИАНТ / 2 200 руб.

- Салат с телячьим языком (160 г)
- Стейк лосося с овощами гриль, соус бешамель (220 г)
- Шоколадный мусс с кремом из манго-маракуйя (100 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## 5 ВАРИАНТ / 2 000 руб.

(вегетарианский)

- Карпаччо из томатов и артишоков (160 г)
- Гречневая лапша с овощами (220 г)
- Кокосовое парфе с ягодным соусом (100 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

### В МЕНЮ

Сервируется минимум на 5 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

*1 меню / 2 600 руб.*

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Греческий салат с фетой (40 г)
- Салат Оливье с курицей (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## СУП (1 НА ВЫБОР)

- Классическая уха с сёмгой (200 г)  
или
- Овощной минестроне, соус песто (200 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Пожарские котлеты из курицы, сливочный соус с белым вином (80 г)
- Говядина, тушёная с овощами (80 г)
- Брокколи на пару (80 г)
- Картофельное пюре (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Тарталетка с курдом манго-маракуйя и опаленной меренгой (2 шт. по 30 г)
- Ягодный мусс с миндальным дакуазом (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

2 меню / 2 600 руб.

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Салат Цезарь с курицей, соусом из анчоусов, крутонами и пармезаном (40 г)
- Рулетики из баклажана с крем-сыром и грецким орехом (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## СУП (1 НА ВЫБОР)

- Суп-лапша с курицей и зеленью (200 г)

или

- Овощной крем-суп с крутонами (200 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Кебаб из говядины, соус сацебели (80 г)
- Филе дорадо на гриле, сливочный соус с белым вином (80 г)
- Картофель, запечённый с розмарином (80 г)
- Овощной рататуй (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Медовик (40 г)
- Крем дипломат с карамелизованными орехами (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)



# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

*3 меню / 2 600 руб.*

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Салат Нисуаз (40 г)
- Салат с телячьим языком и сыром (40 г)
- Салат из запечённой свеклы, сыр фета, яблоко, пряный мёд, орех (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Курица карри (80 г)
- Сибас на гриле, томатная сальса (80 г)
- Овощной плов (80 г)
- Соте из стручковой фасоли (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Тарталетка с соленой карамелью и фундуком (2 шт. по 30 г)
- Шоколадный мусс с ягодным кули (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

4 меню / 2 600 руб.

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Салат Панцанелла (40 г)
- Сельдь под шубой (40 г)
- Немецкий салат с картофелем и беконом (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Фрикадельки из свинины в томатном соусе с базиликом (80 г)
- Филе дорадо на гриле, сливочный соус с белым вином (80 г)
- Запечённый рататуй (80 г)
- Картофельное пюре (80 г)
- Соте из грибов с пряными травами (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Цитрусовый мусс с малиной (40 г)
- Чёрный бархат (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

5 меню / 2 900 руб.

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Греческий салат с сыром фета (40 г)
- Салат Оливье с курицей (40 г)
- Салат с телячьим языком и сыром (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## СУП (1 НА ВЫБОР)

- Борщ с говядиной, сметана, зелень (200 г)

или

- Суп-лапша с курицей и зеленью (200 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Бефстроганов (80 г)
- Филе дорадо на гриле, сливочный соус с белым вином (80 г)
- Картофель отварной с укропом (80 г)
- Овощной рататуй (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Брауни с малиной и маскарпоне (40 г)
- Фисташковый дипломат с ягодным кули (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)



# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

6 меню / 2 900 руб.

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Овощной салат фатуш с хрустящим лавашом (40 г)
- Сельдь под шубой (40 г)
- Салат с телячьим языком и сыром (40 г)
- Рулетики из баклажана с крем-сыром и грецким орехом (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Кебаб из курицы, соус сацебели (80 г)
- Сибас на гриле, томатная сальса (80 г)
- Лазанья болоньезе (80 г)
- Картофельное пюре (80 г)
- Запечённые баклажаны, с томатами и оливками каламата (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Панна-котта с ягодным соусом (40 г)
- Тарталетка с облепихой и опаленной меренгой (2 шт. по 30 г)
- Классический медовик (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

7 меню / 3 400 руб.

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Салат Столичный (40 г)
- Салат Ям Туна с арахисом и тунцом (40 г)
- Салат из запечённой свеклы, сыр фета, яблоко, пряный мед, грецкий орех (40 г)
- Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом (80 г)
- Томатный салат с сулугуни, грецкими орехами, базиликом и бальзамическим соусом (40 г)
- Свежие овощи, соус айоли (40 г)
- Ассорти местных сыров (40 г)
- Ассорти мясной нарезки (40 г)
- Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица (50 г)
- Хлебное ассорти (60 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Бефстроганов (80 г)
- Филе лосося на гриле, томатная сальса (80 г)
- Пожарские котлеты из курицы, сливочный соус с белым вином (80 г)
- Картофельное пюре (80 г)
- Овощи гриль (80 г)
- Овощной плов (80 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Профитролли с кофейным кремом (25 г)
- Красный бархат с малиной (40 г)
- Макароны с чёрной смородиной (40 г)
- Фруктовая нарезка (80 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ МЕНЮ

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• Салат Панцанелла (40 г)	Руб. 170
• Салат Вальдорф с яблоком, сельдереем, грецким орехом и виноградом (40 г)	220
• Салат из запечённой свеклы, сыр фета, яблоко, пряный мед, орех (40 г)	200
• Овощной табуле, свежая мята (40 г)	170
• Свежие овощи, соус айоли (40 г)	120
• Кавказский овощной салат (40 г)	170
• Немецкий салат с картофелем и беконом (40 г)	220
• Овощной салат фатуш с хрустящим лавашом (40 г)	170
• Салат Столичный (40 г)	220
• Салат Винегрет с сельдью (40 г)	220
• Салат Оливье с курицей (40 г)	200
• Салат с телячьим языком и сыром (40 г)	230
• Салат Цезарь с курицей, соусом из анчоусов, крутонами и пармезаном (40 г)	220
• Салат Греческий с сыром фета (40 г)	220
• Салат сельдь под шубой (40 г)	200
• Салат Нисуаз с тунцом (40 г)	230
• Салат Цезарь с креветками, соусом из анчоусов, крутонами и пармезаном (40 г)	350

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ МЕНЮ

- Салат Тайский с говядиной (40 г) 220
- Салат Ям Туна с арахисом и тунцом (40 г) 220
- Салат из томатов с сулугуни, грецкими орехами, базиликом и бальзамическим соусом (40 г) 200
- Рулетики из баклажана с крем-сыром и грецким орехом (40 г) 230
- Томаты с моцареллой, базиликом и песто (40 г) 270
- Ассорти местных сыров: чечил, сулугуни, адыгейский, адыгейский копчёный (40 г) 230
- Ассорти европейских сыров: маасдам, горгонзола, бри, грюйер (40 г) 350
- Ассорти мясной нарезки: балык свиной, рулет из птицы, балык говяжий, салями (40 г) 230

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- Овощной крем-суп с крутонами (200 г) 280
- Томатный крем-суп (200 г) 280
- Классическая уха с сёмгой (200 г) 390
- Овощной минестроне, соус песто (200 г) 330
- Том Ям с креветкой (200 г) 400
- Грибной крем суп (200 г) 310
- Суп-лапша с курицей и зеленью (200 г) 290
- Суп пюре из цветной капусты (200 г) 280
- Борщ с говядиной, сметана, зелень (200 г) 350

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ МЕНЮ

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Сибас на гриле, томатная сальса (80 г) 780
- Филе лосося, сливочный соус с шафраном (80 г) 880
- Филе дорадо на гриле, сливочный соус с белым вином (80 г) 780
- Лазанья болоньезе (80 г) 770
- Жареный рис с курицей и креветками (80 г) 820
- Тигровые креветки в кисло-сладком соусе с ананасами и сладким перцем (80 г) 840
- Кебаб из курицы, соус сацебели (80 г) 770
- Котлетки из лосося в хрустящей панировке (80 г) 790
- Курица карри (80 г) 730
- Пожарские котлеты из курицы, сливочный соус с белым вином (80 г) 750
- Бефстроганов (80 г) 610
- Фрикадельки из свинины в томатном соусе с базиликом (80 г) 610
- Кебаб из говядины, соус сацебели (80 г) 780
- Говядина, тушеная с овощами (80 г) 780

## ГАРНИРЫ

- Запечённый рататуй (80 г) 140
- Паста пенне с оливковым маслом (80 г) 140
- Картофельное пюре (80 г) 140
- Картофель отварной с укропом (80 г) 140

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ МЕНЮ

- Картофель, запечённый с розмарином (80 г) 140
- Брокколи на пару (80 г) 140
- Овощи гриль (80 г) 140
- Томаты на гриле (80 г) 140
- Соте из грибов с чесноком и травами (80 г) 140
- Рис на пару (80 г) 140
- Овощной плов (80 г) 140
- Соте из стручковой фасоли (80 г) 140

## ДЕСЕРТЫ

- Парфе с ягодным соусом (без глютена) (40 г) 170
- Пудинг с чиа на кокосовом молоке под манго соусом (40 г) (без глютена) 180
- Медовик (40 г) 180
- Крем дипломат с карамелизированными орехами (40 г) 180
- Брауни с малиной и маскарпоне (40 г) 190
- Профитролли с кофейным кремом (25 г) 170
- Красный бархат с малиной (40 г) 190
- Чёрный бархат (40 г) 190
- Шоколадный мусс с ягодным соусом (40 г) 180
- Панна-котта с ягодным соусом (40 г) 180

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ МЕНЮ

---

- |  |     |
|--|-----|
| • Тарталетка с облепихой и опаленной меренгой (30 г)             | 100 |
| • Цитрусовый мусс с малиной (40 г)                               | 170 |
| • Классический брауни (40 г)                                     | 190 |
| • Тарталетка с курдом манго-маракуйя и опаленной меренгой (30 г) | 100 |
| • Ягодный мусс с миндальными дакуазом (40 г)                     | 180 |
| • Фруктовая нарезка (80 г)                                       | 170 |

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- |   |          |
|---|----------|
| • Свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай | Руб. 320 |
| • Ароматизированная вода (1 л)                            | 350      |
| • Хлеб (60 г)   | 120      |

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 20 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

## 1 МЕНЮ / 1 900 руб.

- Мини-брускетта с копчёным лососем и красной икрой (30 г)
- Кавказский мини-салат (30 г)
- Хумус, зёрна граната, лаваш (30 г)
- Мини-кебаб из говядины, сацебели (30 г)
- Палочки из сулугуни в хрустящей панировке, мёд (30 г)
- Аранчини с белыми грибами (30 г)
- Фисташковый дипломат с ягодным кули (40 г)
- Опера с чаем матча и бергамотом (40 г)
- Макаронс с лесным орехом (40 г)

## 2 МЕНЮ / 2 100 руб.

- Мини-брускетта с моцареллой, песто и вялеными томатами (30 г)
- Буженина из свиной шеи с ананасовой сальсой (30 г)
- Хумус, овощная сальса, зёрна граната, лаваш (30 г)
- Салат оливье с курицей (30 г)
- Тигровая креветка в хрустящей панировке с соусом «Сладкий чили» (30 г)
- Шашлычок из говядины с болгарским перцем, ткемали (30 г)
- Киш лорен (40 г)
- Тарталетка с сезонными ягодами и фруктами (30 г)
- Профитроли с пралине (25 г)
- Паннакотта с лаймом и ягодным соусом (40 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

## 3 МЕНЮ / 2 300 руб.

- Говяжий ростбиф с соусом вителло (30 г)
- Тартар из лосося, огурец (30 г)
- Блинчики со сметаной и икрой (30 г)
- Греческий мини-салат (30 г)
- Мини-гриссини с ветчиной прошутто и бальзамическим кремом (30 г)
- Мини-стейк из говяжьей вырезки с тимьяном (30 г)
- Тигровая креветка в хрустящей панировке с соусом «Сладкий чили» (30 г) (40 г)
- Тарталетка с грибным жульеном (30 г)
- Шоколадный мусс с черничным компоте (40 г)
- Макароны с соленой карамелью (40 г)
- Павлова с крем чизом и ягодами (25 г)
- Фруктовые шпажки (40 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

## 4 МЕНЮ / 2 600 руб.

- Туец татаки, оладьи, вассаби, икра лосося (30 г)
- Тартар из говядины, маринованные овощи, соус коктейль (30 г)
- Овощные крудиде с соусом бурбон (30 г)
- Утиная грудка, груша в вине, гранат (30 г)
- Гребешки в беконе, соус беарнез (30 г)
- Шашлычок с креветкой, соус бурбон (30 г)
- Аранчини с белыми грибами (30 г)
- Брауни с маскарпоне и малиной (40 г)
- Профитроли с кофейным кремом (25 г)
- Медовик (40 г)
- Фисташковый дипломат с ягодным кули (40 г)



# КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

---

## 5 МЕНЮ / 3 300 руб.

- Профитролы с крем-сыром, вялеными черри и маком (30 г)
- Тигровые креветки, мусс из авокадо, соус бурбон (30 г)
- Говяжий ростбиф с соусом вителло 30гр
- Желтоперый тунец, дыня, имбирь, рисовый уксус (30 г)
- Копчёный лосось, красная икра, ржаной тост (30 г)
- Овощные крудите с соусом бурбон (30 г)
  
- Шашлычок из говядины с болгарским перцем, ткемали (30 г)
- Котлетки из лосося в хрустящей панировке (30 г)
- Гребешки в беконе, соус беарнез (30 г)
- Палочки из сулугуни в хрустящей панировке, мёд (30 г)
  
- Чизкейк классический (40 г)
- Тирамису с лаймом и клубникой (40 г)
- Шоколадный мусс с черничным компоте (40 г)
- Ред вельвет (40 г)
- Павлова с крем чизом и ягодами (25 г)
- Фруктовые шпажки (40 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ КАНАПЕ

	Руб.
• Буженина из свиной шеи с ананасовой сальсой (30 г)	230
• Салами, вяленые томаты, мини моцарелла, бальзамический соус (30 г)	200
• Ростбиф с соусом тоннато (30 г)	230
• Тунец татаки, оладьи, вассаби, икра лосося (30 г)	220
• Утиная грудка, груша в вине, гранат (30 г)	200
• Овощные крудиге с соусом бурбон в шоте (30 г)	110
• Овощной табуле, свежая мята (30 г)	170
• Хумус, зёрна граната, лаваш (30 г)	170
• Греческий мини-салат (30 г)	200
• Салат оливье с курицей (30 г)	200
• Рулетик из цукини со сливочным сыром, вялеными томатами и рукколой (30 г)	190
• Мини-брускетта с моцареллой, песто и вялеными томатами (30 г)	190
• Мини-брускетта с огурцом и куриной ветчиной (30 г)	180
• Мини-брускетта с прошутто, вялеными черри и бальзамическим кремом (30 г)	200
• Мини-брускетта с овощами гриль (30 г)	180
• Мини-брускетта с копчёным лососем и красной икрой (30 г)	230
• Мини-гриссини с ветчиной прошутто и бальзамическим кремом (30 г)	230
• Тар-тар из тунца в шоте (30 г)	200
• Тар-тар из лосося в шоте (30 г)	200

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

- Тар-тар из говядины в шоте (30 г) 200
- Профитроли с крем-сыром, вялеными черри и маком (30 г) 180
- Профитроли с утиным паштетом (30 г) 180
- Севиче из тунца с авокадо (30 г) 190
- Мини-моцарелла, вяленые томаты и соус песто (30 г) в шоте 190
- Тигровые креветки, мусс из авокадо, соус бурбон (30 г) 210

## ГОРЯЧИЕ КАНАПЕ

- Тигровая креветка в хрустящей панировке с соусом сладкий чили (40 г) 260
- Мини-стейк из говяжьей вырезки с тимьяном (30 г) 260
- Палочки из сулугуни в хрустящей панировке, мёд (30 г) 220
- Мини-стейк из лосося, сливочный соус (30 г) 260
- Тарталетка с грибным жульеном (30 г) 200
- Мини-кебаб из курицы, аджика (30 г) 200
- Мини-кебаб из говядины, сацебели (30 г) 240
- Шашлычок с креветкой, соус бурбон (30 г) 260
- Шашлычок из говядины с болгарским перцем, ткемали (30 г) 240
- Аранчини с белыми грибами (30 г) 200
- Гребешки в беконе, соус беарнез (30 г) 260
- Фрикадельки из свинины в томатном соусе с базиликом (30 г) 200

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ КОКТЕЙЛЬНОЕ МЕНЮ

## ДЕСЕРТЫ

• Клубника в молочном или тёмном шоколаде (25 г)	Руб. 200
• Павлова с крем чизом и ягодами (25 г)	190
• Павлова с лаймом и голубикой (25 г)	190
• Красный бархат (40 г)	190
• Опера (40 г)	200
• Макаронс клубничный (40 г)	200
• Фисташковый дипломат с ягодным кули (40 г)	200
• Классический тирамису (40 г)	190
• Медовик (40 г)	190
• Макаронс черная смородина (40 г)	200
• Тарталетка с сезонными фруктами (25 г)	190
• Фрукты на шпажке (40 г)	190
• Профитроли с манго-маракуйя (25 г)	190
• Панна-котта с цитрусом и ягодным соусом (40 г)	190
• Чизкейк классический (40 г)	190
• Крем-брюлле (40 г)	190
• Пахлава (40 г)	200
• Опера с чаем матча и бергамотом (40 г)	200

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Классический ужин / 4 700 руб.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

- Ассорти мясной нарезки: балык свиной, рулет из птицы, балык говяжий, салями (70/10 г)
- Ассорти местных сыров: чечил, сулугуни, адыгейский, адыгейский копчёный (60/10/30 г)
- Салат месклан с копчёной утиной грудкой, артишоками и томатами черри (60 г)
- Салат Греческий с сыром фета и орегано (80 г)
- Салат Оливье по-русски с телячьим языком, раковыми шейками и красной икрой (80 г)
- Буженина классическая с хреном и горчицей (80 г)
- Бочковые соленья (80 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

- Жульен из курицы и грибов (80 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

- Куриная грудка на косточке, жареная полента с тимьяном, спаржа, соус из красного вина (220 г)
- или
- Обжареное филе сибаса, картофельное пюре, брокколи, сливочный соус с белым вином (220 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Павлова с цитрусовым кремом и ягодами (25 г)
- Красный бархат с ягодами (40 г)
- Шоколадный мусс с манго соусом (40 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Кавказский стол / 5 600 руб.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

- Ассорти мясной нарезки с корнишонами с луком (70/10 г)
- Ассорти местных сыров, грецкий орех, виноград (60/10/30 г)
- Кавказский овощной салат (80 г)
- Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом (60 г)
- Говядина в цахтоне с чесноком и зеленью (50 г)
- Бочковые соленья (80 г)
- Сациви (60 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

- Аджапсандал (120 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

- Шашлык из курицы (50 г)
- Кебаб из говядины (50 г)
- Шашлык из свинины (50 г)
- Шашлык из лосося (50 г)
- Овощи гриль (40 г)
- Запеченные картофельные дольки (40 г)
- Соусы: наршараб, сацебели, мацони (30 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Медовая пахлава (40 г)
- Панна-котта из виноградного сока с грецким орехом (40 г)
- Медовик с цитрусовым конфи и фундуком (40 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Барский стол / 5 800 руб.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

- Рыбное ассорти, лимон (70/10 г)
- Ассорти мясной нарезки с корнишонами с луком (70/10 г)
- Ассорти местных сыров, грецкий орех, виноград (60/10/30 г)
- Салат с ветчиной прошутто, козьим сыром и оливками (60 г)
- Классический салат Нисуаз (80 г)
- Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом (60 г)
- Бочковые соленья (80 г)
- Хлебное ассорти, масло (120 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

- Жульен из кролика с белыми грибами и моцареллой (80 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (В СТОЛ)

- Обжаренная форель на гриле с молодым картофелем, зеленью и соусом ткемали (220 г)

или

- Каре ягненка с муссом из зеленого горошка, артишоками и соусом портвейн (220 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Макаронс с малиной (40 г)
- Опера (40 г)
- Клубничный чизкейк (40 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Karat / 6 300 руб.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

- Рыбное ассорти, лимон (70/10 г)
- Ассорти мясной нарезки с корнишонами с луком (70/10 г)
- Ассорти местных сыров, грецкий орех, виноград (60/10/30 г)
- Салат с ветчиной прошутто, козьим сыром и оливками (60 г)
- Обжаренный тунец, имбирный соус, микс салата (50/30 г)
- Оливье по-русски с телячьим языком, раковыми шейками и красной икрой (80 г)
- Греческий салат с сыром фета и орегано (80 г)
- Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом (60 г)
- Бочковые соленья (80 г)
- Хлебное ассорти, масло (100 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

- Жареный сыр сулугуни, помидоры черри, красный лук, гранат (100 г)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

- Говяжья вырезка на гриле, картофельный гратен, томаты черри, перечный соус (220 г)
- или
- Обжаренный лосось, соте из шпината, томато сальса круда (220 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Макаронс с черной смородиной (40 г)
- Брауни с малиной и маскарпоне (40 г)
- Фисташковый дипломат (40 г)
- Ассорти фруктов (100 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Surf and Turf / 9 200 руб.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

- Рыбное ассорти: маринованный лосось, копченый угорь, масляная рыба (30/30/30 г)
- Мясное ассорти: буженина, ростбиф, брезаолла, прошутто (20/20/20/20 г)
- Европейские сыры: пармезан, горгонзола, бри, грюйер (20/20/20/20 г)
- Салат с камчатским крабом, авокадо и сегментами цитрусов (80 г)
- Обжаренный тунец, имбирный соус, микс салата (50/30 г)
- Рулетики из цукини со сливочным сыром, вялеными томатами и рукколой (60 г)
- Салат с ветчиной прошутто, козьим сыром и оливками (60 г)
- Хлебное ассорти, масло (100 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА (1 ЗАКУСКА НА ВЫБОР)

- Жареный сулугуни в хрустящей панировке, соус из красной смородины (100 г)
- Тигровые креветки в сливочно-винном соусе с каперсами (120 г)
- Жульен из кролика, с белыми грибами и моцареллой (80 г)
- Аранчини с белыми грибами (125 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Surf and Turf / 9 200 руб.*

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (2 БЛЮДА НА ВЫБОР)

- Каре ягненка с муссом из зеленого горошка, артишоками и соусом портвейн (220 г)
- Медальоны из говяжьей вырезки с картофельным гратеном и соусом из белых грибов (220 г)

или

- Филе лосося со спаржей, муссом из сельдерея и соусом из красной смородины (220 г)
- Филе дорадо с зеленым ризотто, сальсой из томатов черри и оливками (220 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Исфахан с розовым крем-чизом, мармеладной прослойкой и ягодным кули (70 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежеваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Меню Grand / 12 200 руб.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

- Ассорти мясной нарезки: брезаола, буженина, говяжий язык, сервелат (20/20/20/20 г)
- Европейские сыры: пармезан, горгонзола, бри, грюйер (20/20/20/20 г)
- Овощные крутите, соус коктейль (30 г)
- Пармская ветчина, дыня, соус из красного вина (40/10 г)
- Маринованный лосось и копчёный угорь с фенхелем и свежей зеленью (40/40 г)
- Домашняя горчица, хрен (10/10 г)
- Оливье по-русски с телячьим языком, раковыми шейками и красной икрой (80 г)
- Профитроли с утиным паштетом (40 г)
- Бочковые соленья (60 г)
- Хлебное ассорти, масло с травами (120 г)

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежесваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

## ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА, ПОДАЧА В ОБНОС

- Ростбиф с соусом тоннато (80 г)
- Пикантный тар-тар из тунца (80 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ПОДАЧА В ОБНОС

- Креветки темпура с ананасом и перцем (140 г)

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

- Жульен из кролика, с белыми грибами и моцареллой (80 г)

## СОРБЕТ, ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА

- Лимон-лайм (30 г)



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Grand menu / 12 200 руб.*

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (2 БЛЮДА НА ВЫБОР)

- Перечный говяжий стейк с грибным фрикасе и соусом пуаврад (220 г)
- Томлёная утиная ножка с муссом из пастернака и апельсиново-кофейным соусом (220 г)
- Лосось конфи с глазированным шпинатом и сливочным кремом (220 г)
- Щупальце осьминога с молодым картофелем, черри и песто (220 г)

## ДЕСЕРТЫ

- Павлова с крем-чизом и ягодами (25 г)
- Макаронс с черной смородиной (40 г)
- Опера с чаем матчей и бергамотом (40 г)
- Ассорти фруктов (100 г)



## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей

Все меню включают свежезваренный кофе, листовой и травяной, фруктовый чай и ароматизированную воду

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

# СОЗДАЙТЕ СВОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

	Руб.
• Ассорти мясной нарезки: балык свиной, рулет из птицы, балык говяжий, салями (80 г)	320
• Ассорти мясной нарезки: брезаола, прошутто, салями (80 г)	700
• Ассорти мясной нарезки: копчёная куриная грудка, балык говяжий, говяжий язык (80 г)	320
• Ассорти местных сыров: чечил, сулугуни, адыгейский, адыгейский копчёный (80 г)	400
• Ассорти европейских сыров: маасдам, горгонзола, бри, грюйер (80 г)	900
• Рыбное ассорти: копчёный лосось, масляная рыба, сельдь, лимон (80 г)	500
• Маринованный лосось и копчёный угорь с фенхелем и свежей зеленью (80 г)	720
• Обжаренный тунец, имбирный соус, микс салата (80 г)	600
• Буженина классическая с хреном и горчицей (80 г)	360
• Ростбиф с соусом тоннато (80 г)	800
• Говядина в цахтоне с чесноком и зеленью (80 г)	270
• Салат из запечённой свеклы, сыр фета, яблоко, пряный мед, орех (80 г)	300
• Салат Ям Туна с арахисом и тунцом (80 г)	300
• Салат Месклан с копчёной утиной грудкой, артишоками и томатами черри (60 г)	320

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

• Овощной салат фатуш с хрустящим лавашом (80 г)	270
• Салат с камчатским крабом, авокадо и сегментами цитрусов (80 г)	1350
• Салат с ветчиной прошутто, козьим сыром и оливками (60 г)	370
• Салат Тайский с говядиной (80 г)	380
• Салат томатный с сулугуни, грецкими орехами, базиликом и бальзамическим соусом (80 г)	300
• Салат Греческий с сыром фета и орегано (80 г)	350
• Салат Оливье по-русски с телячьим языком, раковыми шейками и красной икрой (80 г)	420
• Салат Нисуаз с тунцом (80 г)	320
• Кавказский овощной салат (80 г)	270
• Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом (80 г)	340
• Рулетики из цукини со сливочным сыром, вялеными томатами и рукколой (80 г)	340
• Сациви (80 г)	350
• Свежие овощи, соус айоли (80 г)	240
• Бочковые соленья (80 г)	240
• Хлебная корзина, масло (120 г)	250

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

• Жульен из курицы и грибов (80 г)	Руб. 240
• Жульен из утки с сыром сулугуни (80 г)	285
• Жульен из кролика с белыми грибами и моцареллой (80 г)	440
• Аджапсандал (120 г)	280
• Русские блинчики со сметаной (120 г)	250
• Жареный сулугуни в хрустящей панировке, соус из красной смородины (100 г)	250
• Сулугуни, запечённый с помидорами, красным луком и чесноком (120 г)	250
• Тигровые креветки в сливочно-винном соусе с каперсами (120 г)	960
• Тигровые креветки темпура с ананасом, сладким перцем и пряным соевым соусом (120 г)	960
• Лимонно-чесночные тигровые креветки (120 г)	960
• Аранчини с белыми грибами (120 г)	500
• Аранчини с ветчиной прошутто (120 г)	600
• Долма с говядиной, соус мацони (120 г)	300
• Морепродукты в сливочном соусе с моцареллой (120 г)	960
• Пирожки с курицей (120 г)	420
• Пирожки с капустой и яйцом (120 г)	420
• Пирожки с картофелем и грибами (120 г)	420
• Говяжьи митболы с козьим сыром и пикантным соусом (120 г)	500

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# СОЗДАЙТЕ СВОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

- Шампиньоны, запечённые с ветчиной и сыром (120 г) 420
- Горячий запечённый камамбер с чесночным багетом (150 г) 850

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Куриная грудка на косточке, жареная полента с тимьяном, спаржа, соус из красного вина (220 г) 900
- Обжаренное филе сибаса, картофельное пюре, брокколи, сливочный соус с белым вином (220 г) 1 500
- Обжаренная форель на гриле с молодым картофелем, зеленью и соусом ткемали (220 г) 1 400
- Стейк лосося, соте из шпината, томатная сальса круда (220 г) 2 000
- Обжаренное каре ягненка с овощами гриль и чесночным мацони (220 г) 2 100
- Каре ягненка с муссом из зеленого горошка, артишоками и соусом портвейн (220 г) 2 200
- Перечный говяжий стейк с грибным фрикасе и соусом пуаврад (220 г) 2 200
- Медальоны из говяжьей вырезки с картофельным гратеном и соусом из белых грибов (220 г) 2 200
- Томлёная утиная ножка с муссом из пастернака и апельсиново-кофейным соусом (220 г) 1 600
- Щупальце осьминога с молодым картофелем, черри и песто (220 г) 2 200

## В МЕНЮ

Сервируется минимум на 10 гостей  
Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%



# ТОРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

## КЛАССИЧЕСКИЕ И МУССОВЫЕ ТОРТЫ

	Руб./1 кг
• Опера кофейная классическая	2 800
• Медовик классический (на выбор: с лавандой и черникой или цитрусовым конфи и фундуком)	2 300
• Красный бархат	2 300
• Чёрный бархат	2 600
• Муссовый торт с цитрусом и ягодной прослойкой	2 600
• Чизкейк классический	2 800
• Чизкейк манго-маракуйя или фисташка-малина	2 800
• Торт шоколадный с крему манго-маракуйя	2 800
• Торт пина колада	2 600
• Торт трюфельный	2 800
• Муссовый клубничный с лаймом и фисташковым бисквитом	2 600
• Опера с чаем матча, молочным шоколадом и бергамотом	2 800
• Брауни классический	2 600
• Сливочно-карамельный сникерс	2 600
• Торт мокко (ванильный бисквит, пропитанный кофейным сиропом и мусс на молочном шоколаде)	2 600

## В МЕНЮ

Оформление тортов: шоколадный декор и сезонные ягоды.  
Максимальный вес муссового торта и чизкейка 2,5 кг





РЕСТОРАН  
PASSAGE



ТУРМАЛИН



NAUTI БАР



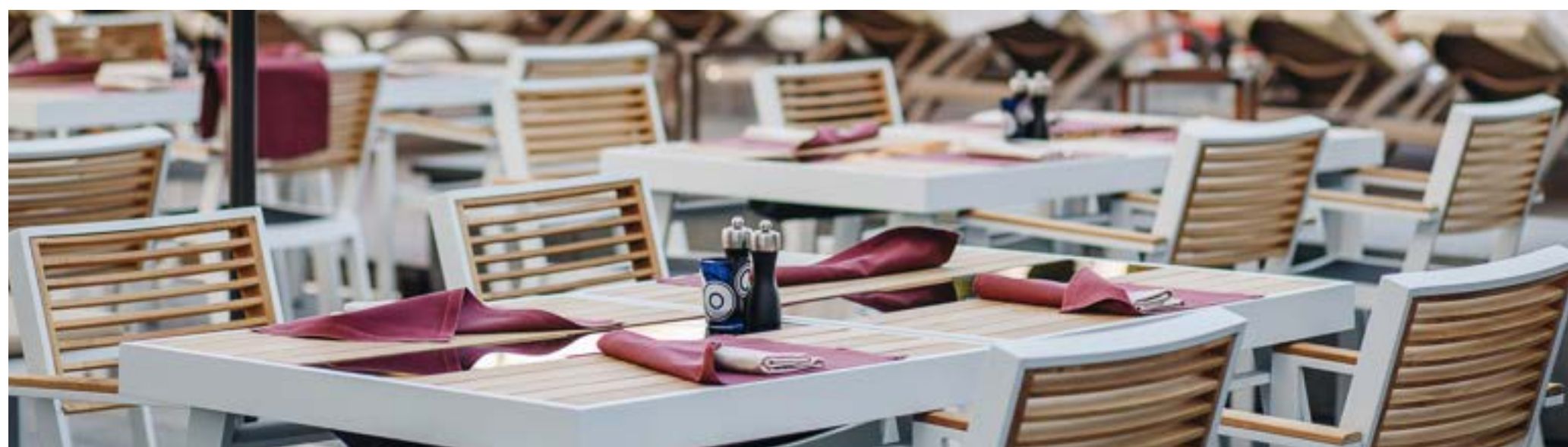
ИСТОРИЧЕСКИЙ  
САЛОН

# РЕСТОРАН PASSAGE

---

Отправьтесь в настоящее гастрономическое путешествие, посетив ресторан Отеля Passage, в котором специально для Вас на открытой кухне готовятся изысканные блюда интернациональной кухни с тонкой ноткой кавказских традиций. Шеф-повар ресторана удивит не только изысканными блюдами высокой кухни, но и новым интересным воплощением знакомых и любимых блюд!

[В МЕНЮ](#)

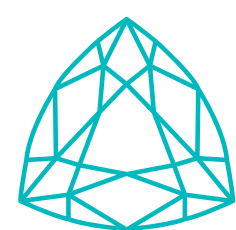


# ТУРМАЛИН

---

Турмалин — атмосферный коктейльный бар с премиальным алкоголем. Авторские твисты на классические коктейли, лаконичное меню, эксклюзивный дизайнерский интерьер и панорамные окна с видом на город. Расположен на втором этаже отеля.

[В МЕНЮ](#)



TURMALIN



# NAUTI БАР

---

Освежающий оазис с большим выбором алкогольных и безалкогольных напитков, спиртного премиум-класса, фирменных коктейлей и легких закусок.

Nauti бар расположен возле бассейна под открытым небом с видом на субтропический сад и Черное море. Эксклюзивные DJ-сеты создают особенную атмосферу для лучшего отдыха. Работает в летне-осенний сезон.

[В МЕНЮ](#)



# ИСТОРИЧЕСКИЙ САЛОН

Начните свой день с изысканного завтрака с большим разнообразием блюд европейской кухни, в ярком дизайнерском ресторане «Исторический салон».

Получите удовольствие от утренней чашки ароматного кофе, наслаждаясь свежим морским воздухом на открытой террасе с видом на город.

Исторический Салон состоит из трех просторных залов и может быть идеальным местом для Вашего мероприятия.

[В МЕНЮ](#)



## НАШИ НАГРАДЫ

- 2019** Best Business Hotel - Golden Prometheus
- 2019** Best 5\* Accommodation Facility - Kurortny Olymp
- 2019** Best Hotel for Weddings - Wedding Award
- 2019** Best Russian Leisure Hotel - Prime Traveller Awards / Editor's Choice
- 2021** Best 5\* Accommodation Facility - Sochi Administration's choice
- 2022** Best Luxury Hotel - Sochi Administration's choice
- 2022** Best Business Hotel - Russian Hospitality Awards
- 2023** Best Hotel for Weddings in Sochi - White Wedding Awards
- 2024** Best Hotel for Events in Southern Federal District - TOP100AWARDS

БУДЕМ РАДЫ СОТРУДНИЧЕСТВУ!

## GRAND KARAT SOCHI

Гранд Карат Сочи, 354000, Россия, г. Сочи, ул. Орджоникидзе, 17  
Т +7 862 227 1234  
events@grandkarat.com

[www.grandkarat.com](http://www.grandkarat.com)  [grandkaratsochi](mailto:grandkaratsochi)

