



+7 (4722) 50-99-09

• БАНКЕТНОЕ •
МЕНЮ




АМАКС
БЕЛГОРОД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА 1/300/50

(нарезка натуральных овощей: томаты, болгарский перец, огурцы, зелень)

450 руб.

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 1/300

(закуска из печеных баклажанов, с пикантной начинкой из сыра, чеснока и орехов)

450 руб.

СОЛЕНЬЯ ИЗ ПОГРЕБКА 1/350

(бочковые томаты, огурцы, квашеная капуста)

350 руб.

ГРИБНОЕ ЛУКОШКО 1/220

(ассорти из маринованных грибов, заправленных маслом с чесноком, луком и зеленью)

350 руб.

БИТЫЕ ОГУРЦЫ 1/255

(классическая закуска китайской кухни. Подается с миксом салата и кунжутом)

370 руб.

СЕТ ПАШТЕТОВ 1/360/70

(ассорти паштетов: из индейки, куриной печени, рьет из лососевых рыб и паштет из говяжьей печени. Подается с хлебными тостами)

1050 руб.

СЫРНОЕ ПЛАТО 1/225/30

(ассорти из благородных сыров: камамбера, дор-блю и пармезана в сочетании с виноградом, медом и грецким орехом)

1390 руб.

ДОМАШНИЕ СЫРЫ 1/310/50

(ассорти из местных сыров: сулугуни, адыгейский, моцарелла в рулете с зеленью и паприкой в сочетании с грушей, виноградом, грецким орехом и пикантным джемом)

850 руб.

РЫБНОЕ ПЛАТО 1/220

(нарезка слабосоленой сёмги собственного посола и копченого угря)

1570 руб.

РЫБНОЕ АССОРТИ 1/250

(нарезка горбуши и скумбрии холодного копчения)

980 руб.

СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ 1/250

(нежное филе сельди с хрустящим картофелем, маринованным луком, маслинами и душистым маслом)

420 руб.

АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ 1/225/100

(буженина, отварной телячий язык, куриный рулет, подаётся с хреном и горчицей, зеленым луком и томатами черри)

1050 руб.

ЗАКУСКА ЗАСТОЛЬНАЯ 1/300

(ассорти из двух видов сала собственного посола, подаётся с гренками, красным луком и горчицей)

750 руб.

+ 10% за обслуживание

САЛАТЫ

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ 1/300

(хрустящие баклажаны в сочетании со свежими томатами, зеленым муссом «Фетта», азиатской заправки на основе сладкого чили, томатной водой, свежим миксом салата)

590 руб.

САЛАТ С СЕМГОЙ И МОЦАРЕЛОЙ МИНИ 1/230

(семга фирменного посола, мини-моцарелла, микс листа салата со свежими овощами в сочетании с цитрусовой заправкой)

990 руб.

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 1/250

(обжаренные тигровые креветки, микс листа салата, пшеничные крутоны, фирменный соус, сыр «Пармезан»)

950 руб.

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ 1/250

(обжаренное филе цыпленка, микс листа салата, пшеничные крутоны, фирменный соус, сыр «Пармезан»)

610 руб.

САЛАТ "НИСУАЗ" С ПЕЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ 1/300

(печеный лосось, салат Айсберг, картофель, томаты черри, перец болгарский, маслины, стручковая фасоль под фирменной заправкой на основе оливкового масла)

650 руб.

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И БЕКОНОМ 1/250

(кальмар, обжаренный бекон, микс листа салата, обжаренный картофель, брюссельская капуста, в сочетании с заправкой на основе сливок с пюре из маракуйи)

890 руб.

САЛАТ С УТКОЙ 1/290

(обжаренное филе утки, микс листа салата, в сочетании со свежими томатами черри, апельсином и пикантной заправкой на основе оливкового масла с добавлением цитруса)

750 руб.

САЛАТ «РУССКИЙ» С ТЕЛЯТИНОЙ 1/300

(всем знакомый салат "Оливье" в авторском видении)

650 руб.

САЛАТ С РОСТБИФОМ 1/250

(нежный ростбиф в сочетании с обжаренными вешенками, свежими томатами Черри и грейпфрутом, микс листа салата, с заправкой на основе оливкового масла с добавлением цитруса)

1170 руб.

САЛАТ С ЯЗЫКОМ 1/250

(язык отварной, лист салата, маринованные огурцы, грибы, яйцо, томаты)

750 руб.

+ 10% за обслуживание

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ** 1/150
(томлёные в сливочном соусе шампиньоны, подается под сыром) **410 руб.**
- ЖЮЛЬЕН ИЗ ЦЫПЛЕНКА** 1/150
(томленое в сливках филе цыпленка с грибами, подается под сыром) **430 руб.**
- КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ** 1/190
(нежное куриное филе в сочетании с болгарским перцем и соусом терияки, подается с кунжутом и дольками апельсина) **370 руб.**
- ШАШЛЫЧКИ ИЗ СЕМГИ** 1/125/50
(нежное филе семги в сочетании с кабачком и лимоном, подается с пикантным соусом) **980 руб.**

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- СТЕЙК ИЗ СЕМГИ С ЦИТРУСОВОЙ САЛЬСОЙ** 1/200
(нежное обжаренное филе семги с цитрусовой сальсой и гарниром из цукини, томленного в сливочном соусе) **1420 руб.**
- СУДАК С ОВОЩНЫМ САТЕ И МЯТНЫМ СОУСОМ** 1/290
(филе судака с гарниром из обжаренных овощей и освежающим сливочно-гороховым соусом) **850 руб.**
- ИНДЕЙКА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ** 1/140/50
(нежное филе индейки запеченное с пряным маслом, подается с ягодным соусом) **620 руб.**
- УТИНАЯ ГРУДКА С МОРКОВНЫМ ПЮРЕ И ЛЕСНЫМ ОРЕХОМ**
1/140/100 **860 руб.**
(сочное филе утки с морковным пюре и карамелизированным лесным орехом)
- КОРДОН БЛЮ СО СЛИВОЧНО-ОРЕХОВЫМ СОУСОМ** 1/320
(нежнейшая куриная грудка, начиненная ветчиной и сыром с гарниром из обжаренных грибов и копченой грудинки, подается со сливочно-ореховым соусом) **970 руб.**
- МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 1/200
(медальоны из свиной шеи, обжаренные на гриле подается со сливочно-трюфельным соусом) **890 руб.**
- СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ** 1/180/40 **820 руб.**
(стейк из свинины обжаренный на гриле, подается с пряным зеленым маслом)
- ГОВЯДИНА "ВЕЛИНГТОН"** 1/200/50/50 **1560 руб.**
(классический рецепт английской кухни из говядины в слоеном тесте с гарниром из свежего салата и соусом "Голландез")
- РУЛЕТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ** 1/240 **970 руб.**
(рулетики из говяжьей вырезки, начиненные овощами с гарниром из брокколи и цветной капусты, подается с соусом «Наршараб»)

+ 10% за обслуживание

МАНГАЛ

ШАШЛЫК

(заказ от одного килограмма)

- | | |
|--|-----------------|
| «СВИНОЙ» 100/30/50
(ошеек свиной, маринованный с луком и специями, подается с маринованным луком и соусом) | 350 руб. |
| «КУРИННЫЙ» 100/30/50
(мясо куриное, подается с маринованным луком и соусом) | 320 руб. |
| «ПО-ГРУЗИНСКИ» 100/30/50
(говядина маринованная со специями, подается с маринованным луком и соусом) | 630 руб. |

ОВОЩИ

- | | |
|----------------------------|-----------------|
| БАКЛАЖАН 1/100 | 150 руб. |
| ПОМИДОР 1/100 | 100 руб. |
| СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ 1/100 | 250 руб. |
| ШАМПИНЬОНЫ 1/100 | 320 руб. |
| ЦУКИНИ 1/100 | 100 руб. |

+ 10% за обслуживание



ГАРНИРЫ

- КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 1/150 **150 руб.**
(воздушное картофельное пюре со сливками)
- ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ОТ 1/1000** 1/150 **250 руб.**
(цукини, сладкий перец, баклажан, помидор, лук)
- РИС С ОВОЩАМИ** 1/150 **150 руб.**
- КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ** 1/150 **150 руб.**
(печеный картофель в кожуре с паприкой и чесноком)
- КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ** 1/150 **150 руб.**

ХЛЕБ

- ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА** 1/100 **100 руб.**



+ 10% за обслуживание



ДЕСЕРТ

ФРУКТОВАЯ ВАЗА 1/1000 (сезонные фрукты)

1200 руб.

НАПИТКИ

СОК В АССОРТИМЕНТЕ 1/1000

450 руб.

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ 1/500
(с газом/без газа)

80 руб.

МОРС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ 1/1000

350 руб.

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ 1/1000

350 руб.



Технолог Марченко В.В. _____

Руководитель ресторана Шарутенко Ю.И. _____

СВАДЬБЫ · ЮБИЛЕИ · ДЕВИЧНИКИ · КОРПОРАТИВЫ

+7(4722) 50-99-09; +7(904) 531-71-35

+ 10% за обслуживание