



МАЛАХИТ
РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС

Банкетное меню



ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Гриссини	1 шт.	30.-
2. Свежеиспеченный хлеб с маслом и зеленью	225/20 гр.	235.-
3. Хлебная корзина Портофино с маслом, вялеными томатами и печеным чесноком	250/20 гр.	335.-
4. Фокачча на пышном тесте с вялеными томатами, оливками и розмарином	200 гр.	495.-
Булочка	1 шт.	50.-
Каравай	1000 гр.	595.-



ОВОЩИ, РАЗНОСОЛЫ

- | | | |
|---|---------|-------|
| 1. Малосольные огурчики с соусом из сметаны и свежей зелени | 180 гр. | 315.- |
| 2. Свежие огурчики в тайском соусе | 150 гр. | 335.- |
| 3. Рулеты из баклажанов с домашней аджикой и сулугуни | 150 гр. | 595.- |
| 4. Маринованные оливки | 100 гр. | 595.- |
| 5. Плато из свежих овощей и зелени | 500 гр. | 645.- |



ОВОЩИ, РАЗНОСОЛЫ

- | | | |
|---|-------------------|---------------|
| 1. Разносолы из погребка | 500 гр. | 695.- |
| 2. Карпаччо из томатов с бальзамическим соусом, маринованными артишоками и рукколой | 250 гр. | 785.- |
| 3. Солёные грузди со сметаной и луком | 130/30/
50 гр. | 1195.- |
| 4. Тарелка антипасты | 150 гр. | 1355.- |



СЫРЫ И ФРУКТЫ

1. Тарелка сыров с медом и брусничным соусом	180/80 гр.	895.-
2. Капрезе	270 гр.	995.-
3. Европейские сыры	100/90 гр.	1395.-
4. Буратта с томатами и хрустящей фокаччей	150/150 гр.	1595.-
* 5. Сезонные фрукты	1000 гр.	1695.-
* 6. Фруктово-ягодная тарелка	1000 гр.	2995.-



* В зависимости от сезона состав может отличаться

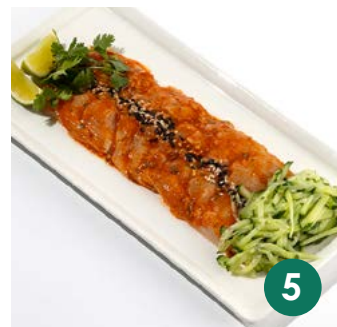
МОРЕПРОДУКТЫ

Мидии Киви, запеченные под сыром и соусом спайси	50 гр.	195.-
Кальмар	50 гр.	295.-
Морской гребешок в пряном соусе	30 гр.	445.-
Аргентинские креветки	50 гр.	455.-
Тигровые креветки	50 гр.	495.-
Морские гребешки	50 гр.	655.-
Магаданские креветки	50 гр.	655.-
* Устрица	1 шт.	790.-
Фаланги камчатского краба	100 гр.	1290.-
Севиче из дорадо	30 гр.	295.-

* Стоимость устрицы может изменяться

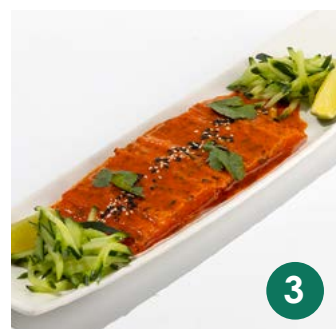
РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|--|---------|--------|
| 1. Филе сельди пряного посола с картофелем и маринованным лучком | 200 гр. | 515.- |
| 2. Ассортимент рыб пряного посола с картофелем и маринованным лучком | 250 гр. | 695.- |
| 3. Рулетики из цукини с филе копченой форели, сливочным сыром и рукколой | 150 гр. | 895.- |
| 4. Рьет из филе форели с сальсой из зеленых оливок и хрустящими тостами | 220 гр. | 1095.- |
| 5. Ломтики дорадо в пряной заправке | 250 гр. | 1095.- |



РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|-------------------|--------|
| 1. Торт «Сельдь под шубой» | 700 гр. | 1195.- |
| 2. Филе слабосоленой форели с запеченным картофелем и луком | 100/80/
30 гр. | 1495.- |
| 3. Ломтики лосося в пряной заправке | 250 гр. | 1695.- |
| 4. Красная икорка с пшеничными блинчиками | 70/150 гр. | 1695.- |
| 5. Рыбные деликатесы | 260 гр. | 1795.- |



МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|--|---------|-------|
| 1. Домашний куриный рулет с черносливом и листьями свежей зелени | 250 гр. | 675.- |
| 2. Домашний куриный рулет с начинкой из белых грибов | 250 гр. | 695.- |
| 3. Ростбиф с соусом из дижонской горчицы, томатами черри и красным луком | 150 гр. | 825.- |
| 4. Вителло Тоннато | 150 гр. | 895.- |



МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|---------|--------|
| 1. Язык теленка с хреном и горчицей | 200 гр. | 1095.- |
| 2. Брезаола с кремом из рикотты, сыром пармезан и трюфельным маслом | 150 гр. | 1395.- |
| 3. Заливное из телячьего языка | 500 гр. | 1095.- |
| 4. Домашняя буженина с маринованными томатами и сливочным хреном | 200 гр. | 695.- |



МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|---------|--------|
| 1. Пармская ветчина с маринованной грушей, трюфельным маслом и сыром пармезан | 150 гр. | 1195.- |
| 2. Пастрами с маринованными патиссонами и горчичным соусом | 150 гр. | 1195.- |
| 3. Мясные деликатесы | 300 гр. | 1295.- |
| 4. Тарелка из итальянских мясных деликатесов | 100 гр. | 1395.- |
| 5. Пате из мяса утки с соусом из черной смородины и хрустящим хлебом бриошь | 230 гр. | 795.- |



ПОРЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|--------|-------|
| 1. Пряная свекла со сливочным сыром, рукколой и кедровыми орешками | 50 гр. | 195.- |
| 2. Форель холодного копчения с кремом из рикотты, огурчиком и чипсами из бородинского хлеба | 50 гр. | 255.- |
| 3. Вителло Тоннато | 50 гр. | 275.- |



ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

- | | | |
|---|---------|-------|
| 1. Из свежей зелени, редиса и стебля сельдерея с лимонной заправкой | 130 гр. | 415.- |
| 2. С медовой тыквой, сливочным крем-сыром и кедровым орешком | 180 гр. | 455.- |
| 3. Греческий салат | 200 гр. | 495.- |



РЫБНЫЕ САЛАТЫ

- | | | |
|--|---------|--------|
| 1. С жареным кальмаром, томатами, листьями рукколы и соусом песто | 180 гр. | 625.- |
| 2. С тигровыми креветками, миксом из свежих трав и домашним майонезом | 150 гр. | 695.- |
| 3. Цезарь с аргентинской креветкой | 200 гр. | 725.- |
| 4. С морским гребешком, авокадо, томатами черри и соусом из цитрусовых | 150 гр. | 1095.- |
| 5. Мимоза со слабосоленым филе форели | 180 гр. | 625.- |



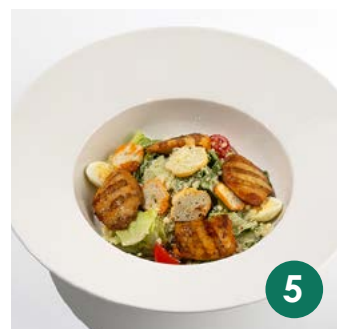
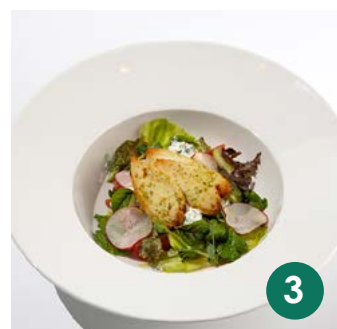
РЫБНЫЕ САЛАТЫ

- | | | |
|--|---------|-------|
| 1. С подкопченным филе дорадо, свежими томатами и перцем конфи | 180 гр. | 695.- |
| 2. С тунцом в ореховой панировке, свежими томатами и оливками Каламата | 180 гр. | 695.- |
| 3. Оливье с форелью и домашним майонезом | 180 гр. | 695.- |
| 4. С филе форели, авокадо и свежими томатами | 160 гр. | 765.- |
| 5. Со слабосоленым филе лосося, свежим огурчиком и запеченным картофелем | 150 гр. | 795.- |



МЯСНЫЕ САЛАТЫ

- | | | |
|---|---------|-------|
| 1. Оливье с цыпленком
и домашним майонезом | 180 гр. | 395.- |
| 2. С копченым куриным филе
и маринованным огурцом | 200 гр. | 435.- |
| 3. С запеченным куриным филе,
свежими томатами и соусом из сметаны | 180 гр. | 475.- |
| 4. С томленой индейкой, запеченной тыквой
и кремом из сыра фета | 180 гр. | 575.- |
| 5. Цезарь с куриным филе на гриле | 200 гр. | 595.- |



МЯСНЫЕ САЛАТЫ

- | | | |
|--|---------|-------|
| 1. С разварной говядиной, фасолью и соусом барбекю с красным вином | 180 гр. | 525.- |
| 2. С ростбифом, свежими овощами и соусом из сладкого перца | 200 гр. | 615.- |
| 3. Из ростбифа с молодым картофелем и соусом из дижонской горчицы | 180 гр. | 615.- |



МЯСНЫЕ САЛАТЫ

- | | | |
|--|---------|-------|
| 1. С пармской ветчиной, томатами и эспумой из сыра пармезан | 150 гр. | 755.- |
| 2. С пастроми, свежим огурчиком, печеными кабачками и домашним майонезом | 160 гр. | 615.- |
| 3. С подкопченной утиной грудкой, пряной грушей и листьями рукколы | 170 гр. | 595.- |



ГОРЯЧИЕ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|--|---------|-------|
| 1. Овощной рататуй с соусом песто | 180 гр. | 395.- |
| 2. Овощные голубцы в томатном соусе | 180 гр. | 395.- |
| 3. Белые грибы, запеченные в сметанном соусе под сыром моцарелла | 100 гр. | 475.- |
| 4. Хрустящий баклажан с пряным кисло-сладким соусом и пармезаном | 130 гр. | 515.- |



ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|--|---------|--------|
| 1. Жареный дальневосточный кальмар с чоризо и пюре робюшон | 180 гр. | 625.- |
| 2. Соте из кальмара с запеченной цветной капустой и соусом из пармезана с трюфелем | 160 гр. | 745.- |
| 3. Запеченный морской гребешок с брокколи, томатами и соусом из плавленого сыра | 160 гр. | 995.- |
| 4. Аргентинские креветки, приготовленные на пару с лимоном | 200 гр. | 1255.- |



ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|---------|--------|
| 1. Соте из морепродуктов в томатном соусе | 180 гр. | 1255.- |
| 2. Биточек из белой рыбы с кремом из картофеля и соусом из укропа | 180 гр. | 595.- |
| 3. Запеченное филе судака с картофельным пюре и сливочным соусом | 180 гр. | 595.- |
| 4. Запеченное филе дорадо с соте из брокколи и цветной капусты | 180 гр. | 725.- |



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|------------|-------|
| 1. Наггетсы из цыпленка с кетчупом | 130/30 гр. | 275.- |
| 2. Биточки из индейки с кремом из моркови и запеченным картофелем | 200 гр. | 475.- |
| 3. Раклет из белых грибов с мясом цыплёнка, запеченным под сыром | 120 гр. | 475.- |
| 4. Ножка цыпленка с запеченными овощами и томатным соусом | 200 гр. | 525.- |



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|---|---------|-------|
| 1. Говяжья щечка с запеченными баклажанами и соте из цветной капусты с томатами | 180 гр. | 525.- |
| 2. Говяжья щечка с печеными перцами и жареной капустой | 180 гр. | 525.- |
| 3. Каннеллони с томленой говядиной и грибным рагу, запеченным под сыром моцарелла | 200 гр. | 695.- |
| 4. Телячий язычок с пюре робюшон и сливочно-грибным соусом | 180 гр. | 765.- |
| 5. Утиная грудка с грушей и соусом из брусники | 180 гр. | 745.- |



ГОРЯЧЕЕ ИЗ РЫБЫ

- | | | |
|---|---------|-------|
| 1. Жареный кальмар с соте из томатов, перца и мяса мидий | 220 гр. | 715.- |
| 2. Морская треска с кремом из моркови, запеченной брокколи и сливочным соусом | 250 гр. | 745.- |
| 3. Филе судака с картофельным пюре, томатной сальсой и луковым соусом | 250 гр. | 825.- |
| 4. Стейк из судака с запеченными овощами и кремом из цветной капусты | 250 гр. | 875.- |



ГОРЯЧЕЕ ИЗ РЫБЫ

- | | | |
|---|--------------------|--------|
| 1. Филе сибаса на гриле с соте из мидий, томатной сальсой и картофелем | 250 гр. | 945.- |
| 2. Стейк из палтуса с gratenem из цукини и картофеля и сливочным соусом | 220 гр. | 1495.- |
| 3. Стейк из палтуса с фреш гарниром и соусом лемонграсс | 250 гр. | 1495.- |
| 4. Филе форели с зеленым гарниром и сливочным соусом | 100/110/
30 гр. | 1395.- |



ГОРЯЧЕЕ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

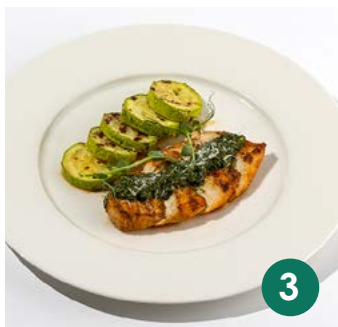
- | | | |
|--|--------------------|-------|
| 1. Рагу из цыпленка с пюре робюшон и эспумой из белых грибов | 250 гр. | 595.- |
| 2. Запеченный цыпленок с овощами и соусом из томатов | 150/120/
30 гр. | 675.- |
| 3. Стейк из куриной грудки на гриле под соусом чимичурри с кабачками | 280 гр. | 685.- |
| 4. Медальоны из куриной грудки с грибным рагу и картофелем по-деревенски | 280 гр. | 695.- |
| 5. Ножка цыпленка конфи с картофельным кремом, жареной капустой и соусом | 150/150/
30 гр. | 695.- |



1



2



3



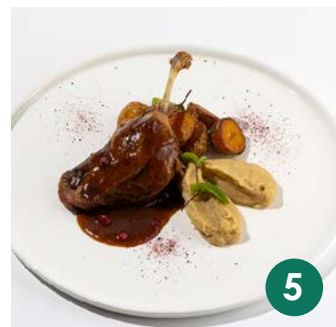
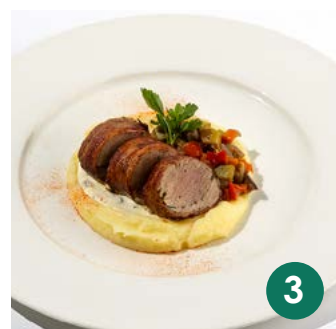
4



5

ГОРЯЧЕЕ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

- | | | |
|---|--------------------|--------|
| 1. Телячьи щечки с рагу из корня сельдерея и кремом из картофеля | 250 гр. | 795.- |
| 2. Запеченная говяжья грудинка с овощами гриль и перечным соусом | 270 гр. | 1095.- |
| 3. Медальоны из свиной вырезки и овощной рататуй | 120/120/
40 гр. | 695.- |
| 4. Томленая мякоть ягненка с соусом из красного вина, баклажаном и овощным пюре | 250 гр. | 955.- |
| 5. Утиная ножка с кремом из капусты, печеным картофелем и соусом из брусники | 130/150/
20 гр. | 915.- |



ГАРНИРЫ

Молодой отварной картофель	150 гр.	165.-
Рис Жасмин	150 гр.	165.-
Молодой картофель, запеченный с травами и чесноком	150 гр.	175.-
Овощи-гриль	120 гр.	255.-
Картофель фри	150/30 гр.	285.-
Жареный картофель с белыми грибами	150 гр.	295.-

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Фаршированная щука	1300 гр.	4990.-
Форель с ароматом костра	1100 гр.	7290.-
1. Курица, фаршированная копченой грудинкой и печеным картофелем с травами	1500 гр.	3290.-
Курица, фаршированная гренками и беконом	1600 гр.	3690.-
Запеченный куриный рулет в пряном маринаде со свежими овощами	1100/300 /200 гр.	3790.-
Свиная рулька с разносолами и запеченным молодым картофелем	900/500 гр.	3490.-



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Лопатка ягненка, запеченная с брусничным соусом и болгарским перцем	1100/150 /300 гр.	5490.-
Лопатка ягненка, запеченная с перечным соусом и болгарским перцем	1100/150 /300 гр.	5490.-
Запеченная ножка ягненка в специях с брусничным соусом и перцем	1500/850 /200 гр.	7990.-
Запеченная ножка ягненка в специях с перечным соусом и перцем	1500/850 /200 гр.	7990.-
Утка, фаршированная мясом цыпленка с медовой корочкой	1300/300 /100 гр.	4890.-

БАРБЕКЮ/МАНГАЛ

Куриное бедро	150/140/25 гр.	595.-
Люля-кебаб из курицы	150/140/25 гр.	595.-
Шашлык из свиной шеи	150/140/25 гр.	695.-

Развлекательный комплекс «Малахит» | г. Челябинск, ул. Труда, 153
+7 (351) 246-08-08 | ☎ +7 (902) 618-90-04
malahit74.ru | 🌐 malahit.banket