



• CATERING STUDIO •

Коктейльні закуски

НАЙМЕНУВАННЯ

ВИХІД, Г

ЦІНА, ГРН

КОЛЕКЦІЯ МІНІ-ТОСТІВ

МІНІ-ТОСТ З БРОКОЛІ	20	25
МІНІ-ТОСТ З ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ	15	20
МІНІ-ТОСТ З ТОМАТОМ ЧЕРРІ ТА АНЧОУСОМ	20	35
МІНІ-ТОСТ З КУРЯЧИМ ПАТЕ ТА ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ НА ПШЕНИЧНОМУ ТОСТІ	30	41
МІНІ-ТОСТ З РУЛЕТОМ ІЗ САЛЯМІ, СИРОМ МАСКАРПОНЕ ТА ФІСТАШАМИ	45	80
МІНІ-ТОСТ З В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ, СИРОМ МАСКАРПОНЕ ТА БАЗИЛІКОМ	35	50
МІНІ-ТОСТ З КЕТОВОЮ ІКРОЮ, ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ, ВЕРШКОВИМ СИРОМ ТА КВІТКОЮ ФІАЛКИ	15	65
МІНІ-ТОСТ З СЪОМГОЮ, СИРОМ ФІЛАДЕЛЬФІЯ ТА КАПЕРСАМИ НА ПШЕНИЧНОМУ ТОСТІ	30	65
МІНІ-ТОСТ З ВЕРШКОВИМ СИРОМ ТА ТИГРОВОЮ КРЕВЕТКОЮ МАРИНОВАННОЇ В ПРЯНИХ ТРАВАХ НА ПШЕНИЧНОМУ ТОСТІ	40	65
ГРІСІНІ З ХАМОНОМ	45	50

КОЛЕКЦІЯ МІНІ-РОЛІВ

МІНІ-РОЛ З СЪОМГОЮ, ВЕРШКОВИМ СИРОМ І КУНЖУТОМ	30	65
МІНІ-РОЛ З ШИНКОЮ ТА ОЛИВАМИ	35	40
МІНІ-РОЛ З СИРОМ ТА ШИНКОЮ НА ПШЕНИЧНОМУ ТОСТІ	30	40
МІНІ-РОЛ З ВЕРШКОВИМ СИРОМ, ФОРЕЛЛЮ ТА РУКОЛОЮ	30	65
СПРІНГ-РОЛ З ПЕЧЕРИЦЯМИ, ОВОЧАМИ ТА СОУСОМ УНАГІ	45	35
СПРІНГ-РОЛ З КАЧИНОЮ ГРУДКОЮ, ОВОЧАМИ ТА СОУСОМ УНАГІ	30	40
МІНІ-РОЛ З СЪОМГОЮ ТА ШПИНАТОМ (МЛИНЕЦЬ ІЗ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА З СЪОМГОЮ ТА ШПИНАТОМ)	120 (4ШТ)	125
МІНІ-РОЛ З ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ (МЛИНЕЦЬ ІЗ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА З КЕТОВОЮ ІКРОЮ ТА ВЕРШКОВИМ СИРОМ)	90 (3ШТ)	166
МІНІ-РОЛ ІЗ ПАРМСЬКОЇ ШИНКИ З НАЧИНКОЮ ІЗ РУКОЛИ, СВІЖИМ ОГІРКОМ І МАНГО	30	75

КОЛЕКЦІЯ СИРНИХ СФЕР

СФЕРА З КОЗИНИМ СИРОМ ТА ТРЮФЕЛЬНИМ АРОМАТОМ	18	30
СФЕРА З КОЗИНИМ СИРОМ, МАЛИНОЮ ТА М'ЯТОЮ	18	30
СФЕРА ІЗ ГРУШІ-ФЛАМБЕ З ПАРЕО ІЗ ПАРМИ	40	65

ТАР - ТАР

ТАР-ТАР З ТУНЦЯ НА ЧИПСІ ТАПІОКА З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ	25	65
ТАР-ТАР З ЛОСОСЯ НА ЧИПСІ ТАПІОКА З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ	25	75
СПОНЖ З ЛОСОСЕМ І СИРОМ	20	65

ЗАКУСКИ НА ШПАЖЦІ

ШПАЖКА З ПРОШУТО ТА ІНЖИРОМ	25	45
ШПАЖКА З АНАНАСОМ ТА ТИГРОВОЮ КРЕВЕТКОЮ	35	55
ШПАЖКА З ЯГОДАМИ ОЛИВИ	30	45
ШПАЖКА З СИРОМ, ШИНКОЮ І ЧЕРРІ	50	45
ВИНОГРАД З СИРОМ БРІ НА ШПАЖЦІ	15	30
СИР З ВІНОГРАДОМ НА ШПАЖЦІ	30	35
ПЕРЕПЕЛИНЕ ЯЙЦЕ З ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ НА ШПАЖЦІ	15	55
ЧЕРРІ З ХАМОНОМ НА ШПАЖЦІ	27	48
ШПАЖКА З МАРИНОВАНИМИ ПЕЧЕРИЦЯМИ, ЧЕРРІ ТА ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ	40	40

ЗАКУСКИ

КОЗИНИЙ СИР З КОНФІТЮРОМ ІЗ МАЛИНИ ТА РОЖЕВОЮ ПЕЛЮСТКОЮ	25	40
КОНФІТЮР ІЗ ЦУКАТІВ З КЕДРОВИМИ ГОРІШКАМИ З СИРОМ ДОР БЛЮ	10	30