# Сатра

заміський клуб

# Банкетне меню

# АПЕРИТИВ
# МІНІ-ЗАКУСКИ

| | *Вихід, гр* | *Ціна, грн.* |
|---|---|---|
| **Твердий сир з виноградом на шпажці** | **25** | |
| **Томати черрі з сиром Моцарелла на шпажці** | **30** | |
| **Скибочка ананасу загорнута в в'ялене м'ясо Дичини на шпажці** | **30** | |
| **Оселедець з печеною картоплею і маринованою цибулею на шпажці** | **50** | |
| **Сир Фета зі слабосоленим лососем зі свіжим огірком на шпажці** | **30** | |
| **Тарталетка із запеченим баклажаном і шинкою** | **100** | |
| **Профітролі з сиром і зеленню** | **50** | |

# ТАРТАЛЕТКИ І ХОЛОДНІ КАНАПЕ НА ТОСТОВОМУ ХЛІБІ

| | | |
|---|---|---|
| **Тарталетки з салатом з копченої курки з ананасом і тертим твердим сиром** | **100** | |
| **Канапе з підчеревиною і маринованим огірком на темному хлібі з гірчицею** | **50** | |
| **Канапе з в'яленою Дичиною і маринованим шампіньйоном на чорному хлібі** | **40** | |
| **Канапе з слабосоленим лососем на тостовому пшеничному хлібі** | **30** | |
| **Канапе з червоною ікрою на тостовому пшеничному хлібі** | **25** | |

# ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

| | Вихід, гр | Ціна, грн. |
|---|---|---|
| **Хлібна корзина** | | |
| **чіабата сіра** | **50** | |
| **чіабата біла** | **50** | |
| **Овочеве асорті**<br>*(томати, солодкий перець, огірки, зелень)* | **440** | |
| **Соління**<br>*(помідори мариновані, огірок маринований, капуста квашена, слива маринована, морква по-корейськи)* | **320** | |
| **Маслини і оливки** | **100** | |
| **Слива маринована зі спеціями** | **100** | |
| **Рулети з баклажанів з сирною пастою** | **200** | |
| **Баклажани по-грузинськи (4шт)** | **200** | |
| **Капрезе** | **200** | |
| **Асорті Брускет з сиром Моцарелла, дичиною, анчоусами та з цукіні** | **200** | |
| **Нарізка українських сирів** | **150** | |
| **Сирне плато, подається з медом і волоськими горіхами**<br>*(Камамбер, Горгонзола, Пекоріно, Пармезан)* | **120/65** | |
| **Ростбіф подається з руколою, пармезаном, каперсами і в'яленими домашніми томатами** | **150** | |
| **Яловичий язик відварний** | **100/30/30** | |
| **Сало з часником, подається з грінками** | **100/40** | |
| **М'ясне асорті**<br>*(буженина, підчеревина, свиняча і куряча ковбаса)* | **340/60** | |
| **М'ясне антіпасті**<br>*(Бастурма, Салямі, ?, маслини, оливки,томати в'ялені)* | **225** | |
| **Карпаччо з телятини з руколою, в'яленими томатами і сиром Пармезан** | **130/20** | |

# ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

| | *Вихід, гр* | *Ціна, грн.* |
|---|---|---|
| **Тар-тар з телятини на рисових чіпсах** | **120** | |
| **Тар-тар з лосося з м'яким сиром Філадельфія** | **130/20** | |
| **Рибне асорті** *(лосось слабосолений, масляна холодного копчення, форель холодного копчення)* | **225/40** | |
| **Оселедець з цибулею та картоплею** | **100/75** | |
| **Оселедець з цибулею** | **100/75** | |
| **Скумбрія холодного копчення зі стиглими томатами** | **100/100** | |
| **Щука фарширована** | **за 100 г (весовое)** | |
| **Млинці зі шпинату зі слабосоленим лососем і сиром Філадельфія** | **200** | |
| **Млинці із слабосоленим лососем і сиром Фета** | **200** | |
| **Холодець асорті** | **370** | |
| **Холодець з яловичим язиком** | **200** | |
| **Рулет з шинкою і шпинатом** | **100** | |
| **Рулет з лососем та ікрою Масаго** | **100** | |
| **Рулет курячий з курагою і чорносливом** | **1000** | |
| **Підчеревина запечена** | **1000** | |
| **Буженина домашня** | **1000** | |
| **Рулет свинячий в зерновій гірчиці** | **1000** | |
| **Ковбаса домашня куряча** | **1000** | |
| **Ковбаса домашня свиняча** | **1000** | |

# САЛАТИ

| | Вихід, гр | Ціна, грн. |
|---|---|---|
| **Салат Грецький** | **220** | |
| **Салат Цезар з курячим філе Сувід під горіхово-гірчичним соусом** | **265** | |
| **Салат Східний** *(тел.язик, мікс салат, огірок, болг.перец, морква по кор.)* | **250** | |
| **Салат з куркою, міксом трав, томатами Черрі і сирним соусом** | **220** | |
| **Салат Олів'є** | **200** | |
| **Салат з курячою печінкою і цитрусами під гірчично-пряним соусом** | **220** | |
| **Салат з грибами, відварним яловичим язиком, твердим сиром, свіжим огірком, заправляється майонезом** | **240** | |
| **Салат "Нарікала"** *(теляча вирізка, Телавський бекон, гриби, мар.огірок, гірчично-горіхова заправка)* | **270** | |
| **Теплий салат з телятиною під соусом Рокфор** | **200** | |
| **Салат з лососем під соусом Нісуаз** | **250** | |
| **Оселедець під шубою** | **250** | |
| **Салат з морепродуктами** *(лосось, креветки, мідії, шпинат, томати Черрі, салат Чука, заправлений зеленим соусом)* | **230** | |

# ПЕРШІ СТРАВИ

| | | |
|---|---|---|
| **Суп курячий з рисовою локшиною** | **250** | |
| **Крем-суп із броколі з фрикадельками із індички** | **250** | |
| **Борщ Український з свинячими ребрами** *(подається з салом, хлібом та сметаною)* | **260** | |
| **Суп Харчо** *(грузинський традиційний суп з телятиною, рисом, зеленню та спеціями)* | **350** | |

# СПАГЕТІ

| | Вихід, гр | Ціна, грн. |
|---|---|---|
| **Паста Карбонара**<br>*(спагеті, бекон, пармезан, вершки, курячий жовток)* | 300 | |
| **Локшина Удон з куркою**<br>*(локшина Удон, куряче філе, спаржа, броколі, заправка на основі устричного соусу)* | 350 | |
| **Паста кватро формаджі** | 250 | |

# ВИПІЧКА

| | |
|---|---|
| **Хачапурі по -аджарскі** | 400 |
| **Хачапурі по -мегрельски** | 450 |
| **Кубдарі (хачапурі з м'ясом)** | 400 |
| **Самса з дичини** | 150 |

# БУРГЕРИ

| | |
|---|---|
| **Бургер курячий з картоплею фрі** | 350/100/30 |
| **Бургер з телятини з картоплею фрі** | 350/100/30 |

# ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

| | |
|---|---|
| **Печеня з дичини** | 300 |
| **Млинці з курячим філе, смаженими печерицями та твердим сиром** | 200 |
| **Ніжні скибочки телятини під вершково-сирним соусом** | 350 |
| **Запечений свинячий ошийок з вишневим соусом** | 100 |
| **Свинячі крученики з грибами та цибулею, тушковані в сметанно-вершковому соусі** | 150 |
| **Плов з телятини** | 200 |
| **Голубці з м'ясом свинини і телятини** | 300 |
| **Рулька свиняча Айсбанд** | 1000 |
| **Котлета по-Київськи з кедровими горіхами** | 170 |
| **Котлета по-Київськи з кедровими горіхами та картопляним пюре** | 170/165 |

# ОСНОВНІ СТРАВИ

| | Вихід, гр | Ціна, грн. |
|---|---|---|
| Судак Гратен з білими грибами | 250 | |
| Філе скумбрії з томатами | 100 | |
| Лосось під соусом Теріякі | 180 | |
| Креветки під соусом Теріякі | 130 | |

# ВАГОВІ РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

*Способи приготування:на мангалі, на сковороді, на вугіллі, запечена*

| | |
|---|---|
| Стейк з лосося | 100 |
| Шашлик із сома | 100 |
| Філе скумбрії | 100 |

# М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

| | |
|---|---|
| Куряча грудка гриль під вершково-овочевим соусом | 200 |
| Качка з яблуками | 1200 |
| Тальятта з телятини з горіховим соусом | 250 |
| Індичка запечена (від 5 кг) | 1000 |
| Свинячий окіст по-сицилійськи (від 5 кг) | 1000 |
| Телячі медальйони з білими грибами | 150/100 |
| Качина грудка з карамелізованим яблуком | 170/150/50 |
| Качина ніжка в соусі теріякі з картопляним пюре | 280 |
| Пеппер-стейк *(Філе Міньон під соусом Пеппер)* | 250/40 |
| Котлети мисливські з гречаним різотто | 100/200/30 |
| Курча табака | 100 |

# ВАГОВІ М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

*Способи приготування:на мангалі, на сковороді, на вугіллі, запечена*

| | *Вихід, гр* | *Ціна, грн.* |
|---|---|---|
| **Шашлик з курячого філе** | **100** | |
| **Шашлик з індички** | **100** | |
| **Шашлик зі свинини** | **100** | |
| **Шашлик з телятини** | **100** | |
| **Каре баранини** | **100** | |
| **Каре телятини** | **100** | |
| **Свинячі реберця барбекю** | **100** | |
| **Люля-кебаб з курячого філе** | **100** | |
| **Люля-кебаб з телятини** | **100** | |
| **Купати Кампа** | **280** | |
| **Люля-кебаб з баранини** | **100** | |

# ГАРНІРИ

| | |
|---|---|
| **Овочі на грилі**<br>*(баклажан, цукіні, томати, солодкий перець, печериці)* | **200** |
| **Картопля по-селянськи з часником** | **200** |
| **Картопля фрі** | **150** |
| **Картопля з пряною зеленню** | **200** |
| **Гречане різотто** | **200** |
| **Рис з вершками та шафраном** | **200** |

# СОУСИ

| | |
|---|---|
| **Домашня аджика** | **40** |
| **Соус ткемалі** | **40** |
| **Соус азіатський** | **40** |
| **Томатно-медово-імбирний** | **40** |
| **Тар-тар** | **40** |
| **Гірчиця** | **40** |
| **Хрін** | **40** |
| **Соус Рокфор** | **40** |

# ДЕСЕРТИ

| | *Вихід, гр* | *Ціна, грн.* |
|---|---|---|
| Чіз-кейк | 110 | |
| Маковий пиріг | 110 | |
| Штрудель яблучний з морозивом | 100 | |
| Десерт з сиром Філадельфія та солоною карамеллю | 110 | |
| Морозиво в ассортименті | 150 | |
| Круасан | 100 | |

# ДИТЯЧЕ МЕНЮ

| | | |
|---|---|---|
| Овочевий крем-суп | 250 | |
| Курячий бульон з домашною локшиною | 250 | |
| Овочевий суп з фрикадельками | 250 | |
| Картопля фрі | 150 | |
| Картопляне пюре | 150 | |
| Котлета з індички | 100 | |
| Котлета з курячого філе | 100 | |
| Котлета з телятини | 100 | |
| Овочева соломка з сирним соусом | 150 | |
| Салат овочевий дитячий | 150 | |
| Спагеті домашні | 100 | |
| Спагетті з куркою у вершковому соусі | 150 | |
| Шашличок з лосося на шпажці | 100 | |
| Шашличок курячий на шпажці | 100 | |
| Млинці з джемом та сметаною | 120/30/30 | |
| Млинці з сиром, джемом та сметаною | 180 | |
| Бургер курячий з картоплею фрі | 350/100/30 | |
| Бургер з телятини з картоплею фрі | 350/100/30 | |

# БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

| | *Вихід, гр* | *Ціна, грн.* |
|---|---|---|
| **Узвар** | **1000** | |
| **Журавлинний морс** | **1000** | |
| **Лімонад в ассорт**<br>*(м'ятний, базиліковий, грейпфрутовий, імбірний, малиновий, гранатовий, мигдальний)* | **500** | |
| **Сік Rich в асортименті** | **1000** | |
| **Pepsi Cola** | **250** | |
| **Кава і кавові напої** | **90** | |
| **Листовий чай в асортименті** | **400** | |

## У нас в ресторані ти завжди знайдеш найцікавіші пропозиції.

- 20 % на святкування дня народження.
- 20 % на замовлення з собою.
- Караоке – 1000 грн/год
(за попереднім передзамовленням).
- При замовленні банкету в основному залі від 30000,00 гривень караоке в подарунок.
- Спеціальні пропозиції на святкування весілля, яскравої вечірки або банкету.
- 20% на номери у готелі в день святкування корпоративу, а також інші знижки та подарунки від заміського клубу «Campa».

campa
заміський клуб

м. Буча, вул. Лісова, 1
Ресторан: +38 (067) 406 52 15
Корти: +38 (067) 402 53 50
Готель: +38 (067) 486 52 15

www campa.com.ua
campa.com.ua
campa_club