

### Фуршетные закуски

|                                                                                            |       |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Канapé из ананаса с виноградом                                                             | 25 гр | 80 Р  |
| Канapé с сыром и виноградом на шпажке                                                      | 20 гр | 65 Р  |
| Канapé из огурца со сливочным сыром и колбасой                                             | 28 гр | 65 Р  |
| Помидорка Черри с сыром мини-моцарелла на шпажке                                           | 15 гр | 130 Р |
| Закуска из слабосоленой семги домашнего посола с коктейлем из морепродуктов и красной икры | 55 гр | 290 Р |
| Семга на хлебной палочке с соусом «Песто» и сыром пармезан                                 | 25 гр | 160 Р |
| Рулетики из семги с сыром Филадельфия                                                      | 20 гр | 180 Р |
| Рулетики из семги с итальянским сыром Маскарпоне на фруктовом пюре                         | 55 гр | 460 Р |
| Паштет из тунца с фисташками на бриоши                                                     | 24 гр | 80 Р  |
| Тигровая креветка с лимонным муссом                                                        | 70 гр | 170 Р |
| Профитроли с муссом из лосося                                                              | 24 гр | 140 Р |

|                                                                                  |       |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Сморреброд с муссом из сома и чипсами из копченого сыра                          | 40 гр | 80 Р  |
| Сморреброд с сырокопченой колбасой, маринованным огурцом и маслинами             | 35 гр | 75 Р  |
| Эклер с муссом из цыпленка с печеным перцем                                      | 25 гр | 65 Р  |
| Эклер с тартаром из лосося с муссом из лосося                                    | 30 гр | 110 Р |
| Паштет из куриных сердец с грушей, халвой в тартелетке с клубникой               | 20 гр | 95 Р  |
| Рафаэлло нежный паштет из цыпленка, огурцов и сыра «Рикотта» и «Грана Падано»    | 35 гр | 110 Р |
| Рулетики из печени со сливочным сыром и беконом                                  | 25 гр | 60 Р  |
| Мясная закуска из ростбифа, телячьего языка и кремом из сыра «Филадельфия»       | 30 гр | 160 Р |
| Ремулад из корня сельдерея маринованного огурца и горчицы с запеченным ростбифом | 35 гр | 160 Р |

### Холодные закуски

|                                                                                                            |        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Сырное плато монфлер, брилья, грюйер, раklet с вареньем из брусники и фундуком                             | 345 гр | 1200 Р |
| Огородные овощи «Премиум» свежие бакинские помидоры и огурцы, перец болгарский, зелень                     | 640 гр | 890 Р  |
| Ассорти овощное свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, зелень                                          | 270 гр | 400 Р  |
| «Почти что капрезе» помидоры черри, маринованные маслины с фермерской брынзой и заправкой из трав прованса | 240 гр | 850 Р  |
| «Капрезе» сыр «Моцарелла» с помидорами, базиликом и соусом «Песто»                                         | 225 гр | 750 Р  |

|                                                                                                                                 |        |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Пхали из свеклы с грецким орехом                                                                                                | 300 гр | 280 Р   |
| Пхали из шпината с грецким орехом                                                                                               | 300 гр | 670 Р   |
| Рыбное плато «Стандарт» форель, лосось слабосоленый, масляная рыба, эклеры с муссом из сома, лимон                              | 630 гр | 3 400 Р |
| Рыбное плато «Классика» кларивый сом в соусе унаги, форель слабосоленая, лосось слабосоленый, эклеры с паштетом из тунца, лимон | 580 гр | 3350 Р  |
| Рыбное плато «Премиум» лосось слабосоленый, угорь, канapé из тунца с творожным сыром, эклер с креветкой, лимон                  | 600 гр | 4 900 Р |

Рыбное плато «Ультра» . . . . . 450 гр . . 5 400 ₽  
форель, лосось слабосоленый, угорь,  
эклер с икрой 10 шт, лимон

Рыбное плато. . . . . 440 гр . . 2 300 ₽  
масляная рыба , горбуша холодного копчения,  
лосось слабосоленый, слоеный хлеб с ароматным  
маслом, лимон

Форель слабосоленая . . . . . 100 гр . . . 750 ₽

Семга слабосоленая . . . . . 100 гр . . . 920 ₽

Масляная рыба . . . . . 100 гр . . . 520 ₽

Угорь горячего копчения . . . . . 100 гр . . 1 100 ₽

Клариевый копченый сом . . . . . 100 гр . . . 620 ₽  
в соусе «унаги»

Тартар из лосося . . . . . 180 гр . . 1 300 ₽  
с битыми огурцами и кремом из сливочного васоби

Тартар из тунца . . . . . 180 гр . . . 890 ₽  
с гуакамоле из авокадо и цитрусово-кунжутным  
соусом

Тартар из тунца . . . . . 170 гр . . . 560 ₽  
с огурцом и соусом «спайси»

Сельдь домашнего посола . . . . . 630 гр . . . 740 ₽  
с отварным картофелем, зеленью и ржаными гренками

Сельдь домашнего посола . . . . . 320 гр . . . 410 ₽  
с ржаными гренками и маринованным луком

Мезе «Премиум» . . . . . 410 гр . . 2 700 ₽  
пармский окорок, копченая утка, брезаола, рост-  
биф, обжаренный в пряных травах, язык телячий  
отварной, грудинка в луковых перьях и местные  
фермерские сыры

Мезе . . . . . 300 гр . . 2 100 ₽  
пармский окорок, сыровяленая свиная колбаса,  
ростбиф, грудинка в луковых перьях, отварной  
телячий язык и местные фермерские сыры

Ассорти мясное No1 . . . . . 500 гр . . 1 650 ₽  
язык отварной, рулет из курицы с грибами и сыром,  
рулет из свинины с беконом и шпинатом, колбаса  
сырокопченая, сыр неро, маасдам , сливочный хрен

Ассорти мясное No2 . . . . . 520 гр . . 2 700 ₽  
язык отварной, ростбиф, обжаренный в пряных  
травах, грудинка в луковых перьях, рулетики из  
пармского окорока с рукколой, сыр козий и неро,  
сливочный хрен

Ассорти мясное No3 . . . . . 569 гр . . 2 700 ₽  
ростбиф, обжаренный в пряных травах, рулетики  
из языка, рулетики из индейки, рулетики из парм-  
ского окорока с рукколой, сливочный хрен

Ростбиф . . . . . 100 гр . . . 620 ₽

Язык отварной. . . . . 100 гр . . . 720 ₽

Грудинка в луковых перьях . . . . 100 гр . . . 270 ₽

Ветчина куриная «пикантная». . 100 гр . . . 250 ₽

Рулет из курицы с грибами . . . . 100 гр . . . 180 ₽  
и сыром

Рулет из курицы с беконом, . . . 100 гр . . . 210 ₽  
сыром и печеным перцем

Рулет из свинины с беконом . . . 100 гр . . . 195 ₽  
и шпинатом

Тар-тар из телятины . . . . . 40 гр . . . 380 ₽  
с трюфелем и бриошью

Тар-тар из телятины . . . . . 40 гр . . . 380 ₽  
с соусом из желтков и бриошью

Куриная роллада . . . . . 280 гр . . . 640 ₽  
рулетики из цыпленка со шпинатом, сыром  
и ветчиной

Ростбиф . . . . . 210 гр . . 1 100 ₽  
с печеным перцем и пармезаном

Ассорти из солений. . . . . 300 гр . . . 820 ₽  
по-домашнему  
огурцы соленые, помидоры Черри маринованные,  
грузди соленые с маслом или сметаной

Грузди . . . . . 200 гр . . . 590 ₽  
белые соленые с маслом и луком (сметаной)

Огурцы малосольные, . . . . . 500 гр . . . 960 ₽  
грузди с луком и маслом

Огурцы соленые/малосольные . . 200 гр . . . 270 ₽

Маринованные помидоры черри 200 гр . . . 310 ₽

## Японская кухня

Комбинация Роллы: . . . . . 780 гр . . 2 200 ₽  
филадельфия с лососем, филадельфия с угрем,  
калифорния, ролл с огурцом, ролл с угрем, ролл с  
форелью

## Салаты

Греческий .....270 гр ....560 ₹  
с маринованным сыром «Фета»

Грузинский .....240 гр ....450 ₹

Кейл с томатами, авокадо .....190 гр ....830 ₹  
и сыром раклет

Хрустящие баклажаны .....275 гр ....650 ₹  
с томатами и кисло-сладким соусом

Шопский .....230 гр ....450 ₹  
свежий огурец, помидоры, красный лук,  
брынза с масляной заправкой

Микс-салат с нежным лососем, ...195 гр .. 1 700 ₹  
каперсами, ростками сои и соусом «Терияки»

Нисуаз .....340 гр ....750 ₹  
микс салат с тунцом, свежим огурцом, болгарским  
перцем, отварным картофелем, яйцом, маслинами  
и салатом «кейл»

С ломтиками тунца в кунжуте...180 гр ....760 ₹  
с рукколой, помидорами, ростками сои,  
масляной заправкой

Микс-салат с ломтиками угря ..150 гр ...1 100 ₹  
творожным сыром, ананасом, виноградом  
и медовой заправкой

Зеленый салат .....190 гр ....990 ₹  
с креветками, грейпфрутом и авокадо

Зеленый салат .....180 гр ....970 ₹  
с жареными креветками, сезонными фруктами,  
глазированными соусом унаги

С креветками, манго, .....260 гр ...1 100 ₹  
авокадо и кинзой

С кальмаром, .....180 гр ....470 ₹  
жареными грибами и яйцом

«Цезарь» .....200 гр ....850 ₹  
с креветками с анчоусно-масляной заправкой

«Цезарь» .....190 гр ....590 ₹  
с цыпленком с анчоусно-масляной заправкой

Оливье по-русски .....210 гр ....790 ₹  
с раковыми шейками, отварным картофелем, ма-  
ринованным и свежим огурцом, пареной тыквой,  
красной икрой и икрой «Тобики», заправляется  
майонезом

Оливье по-домашнему .....250 гр ....440 ₹  
с телячьим языком, отварным картофелем, морко-  
вью, маринованным и свежим огурцом, перепели-  
ным яйцом, заправляется майонезом

«Парма» от шеф-повара .....210 гр ....980 ₹  
микс салат с пармским окороком, помидорами  
«Черри», сыром «Рикотта» и медово-горчиной  
заправкой.

Микс-салат с ростбифом .....195 гр ....950 ₹  
и печеным перцем

Виндерзорф .....295 гр ....860 ₹  
с сочной телятиной, ветчиной, болгарским перцем,  
маринованным огурцом, томатно-горчиной  
заправкой

Микс салат с куриным филе, ...215 гр ....680 ₹  
помидорами, картофелем «пай» и соусом «песто»

«Перепелиное гнездо» .....230 гр ....510 ₹  
с мясом цыпленка, картофелем «Пай», красной  
икрой, каперсами, маринованными шампиньонами,  
перепелиными яйцами и свежим огурцом

«Изысканный» .....230 гр ....390 ₹  
с копченой индейкой, ветчиной, свежим огурцом,  
болгарским перцем, пекинской капустой и пикант-  
ной заправкой

«Ореховый» .....170 гр ....360 ₹  
с цыпленком, яблоками, сыром, яйцом  
и шампиньонами

«Мясной» .....250 гр ....380 ₹  
с курицей, грибами и картофелем «пай»

## Горячие закуски

Три сыра .....165 гр ....460 ₹  
три горячих сыра с соусом «тар-тар»

Ассорти из морепродуктов .....1200 гр. 7 000 ₹  
на гриле  
креветки тигровые, морской гребешок, кальмар, ми-  
дии в винном соусе, соус «Терияки» и соус из трав

Темпура из тигровых креветок. 130 гр ....650 ₹

Запеченый кальмар .....100 гр ....310 ₹  
в сливочном соусе с грибами

Запеченые рулетики .....115 гр. ....350 ₹  
с беконом, сыром, бакинскими помидорами  
и соусом «песто»

Томленный телячий язык . . . . .140 гр . . . . 520 ₽  
с картофелем и муссом из хрена

Мясо кабана . . . . .130 гр . . . . 750 ₽  
томленое в печи с луком

Голень куриная в беконе . . . . .140 гр . . . . 310 ₽  
с томатным соусом

Нежная перепелка . . . . .130 гр . . . . 420 ₽  
в сырно-сливочном соусе с овощами и тимьяном

Мини-шашлычок из цыпленка . .100 гр . . . . 190 ₽  
с соусом «Барбекю» 85 / 15 гр

Мини-шашлычок из свинины . . .100 гр . . . . 280 ₽  
с томатным соусом 85 / 15 гр

Куриные потроха . . . . .110 гр . . . . 320 ₽  
с грибами в сливочном соусе

Эклер с языком . . . . .95 гр . . . . 390 ₽  
и грибами в сливочном соусе

Эклер с цыпленком . . . . .95 гр . . . . 290 ₽  
и грибами в сливочном соусе

Жюльен с цыпленком . . . . .110 гр . . . . 320 ₽  
и шампиньонами в сливочном соусе

Жюльен с языком . . . . .110 гр . . . . 420 ₽  
и шампиньонами в сливочном соусе

Жюльен с морепродуктами . . .130 гр . . . . 490 ₽  
и кедровыми орешками

Блинчик с семгой . . . . .80 гр . . . . 420 ₽  
шпинатом и икорным соусом

Блинчики с мясом . . . . .160 гр . . . . 240 ₽

## Демонстрационные блюда

Щука фаршированная . . . . . шт . . . . . 3 200 ₽  
(до 950 гр)

Судак фаршированный . . . . . шт . . . . . 6 200 ₽  
семгой и оливками

Осетр фаршированный . . . . . шт . . . . . 17 800 ₽  
лососем и оливками

Стерлядка фаршированная . шт. . . по запросу  
лососем и оливками (до 800 гр)

Баранина тушеная в пиве . . . 1000 гр . . . 4 500 ₽  
с овощами

Жигу ягненка . . . . . 1870 гр . . 14 500 ₽

Утка запеченная с яблоками . шт . . . . . 4 200 ₽  
в медовой глазури

Блюдо от Шеф повара. Мы можем приготовить  
блюдо по Вашему желанию.

## Горячие блюда

### Рыба

Филе отварного судака . . . . .370 гр . . 1 250 ₽  
на плато из картофельного пюре, овощного кон-  
фита с сырным соусом

Судак жареный . . . . .255 гр . . . . 920 ₽  
подается с полбой, жареными белыми грибами  
и луком порей

Филе судака . . . . .250 гр . . . . 940 ₽  
с хрустящими кабачками и сливочным соусом  
Том ям

Филе сома . . . . .300 гр . . . . 940 ₽  
с пюре из фенхеля, мятым картофелем и цветной  
капустой

Филе лосося . . . . .240 гр . . . 1 100 ₽  
с гратеном из цветной капусты с соусом  
из шпината

Филе семги . . . . .250 гр . . 1 700 ₽  
в ароматной корочке с овощами  
(морковь, болгарский перец, цуккини, сельдерей)  
и сливочно-фисташковым соусом

Лосось терияки . . . . .220 гр . . 1 550 ₽  
с овощами (морковь, баклажаны, болгарский  
перец, цуккини), и соусом «Терияки»

Тельное из волжской щуки . . . . 380 гр . . . 840 ₽  
с запечённым картофелем  
и сливочно-грибным соусом

### Мясо

Тушеная телятина . . . . . 300 гр . . . 790 ₽  
в мясном соусе с грибами, картофельным пюре  
и соленым огурцом

Телятина с gratin . . . . . 275 гр . . . 1050 ₽  
из корнеплодов  
запеченных с сыром пармезан и винным соусом

Вырезка телятины . . . . . 340 гр . . 1 700 ₽  
с овощами, картофельным пюре  
и соусом «нашараб»

Запеченная свиная грудинка. . . . 290 гр . . . 680 ₽  
в медовой глазури с пюре из сельдерея

Томленая говяжья щека . . . . . 370 гр . . . 780 ₽  
с картофельным пюре и релишем из огурцов

Тушеная шея ягненка. . . . . 320 гр . . . 1 100 ₽  
с картофельным пюре, запеченным луком  
и белыми грибами

Филе «Дижон» . . . . . 320 гр . . . 1 750 ₽  
вырезка из телятины фаршированная сыром  
с грушей и соусом «Дижон»

Медальоны из свинины. . . . . 300 гр . . . 550 ₽  
с запеченным картофелем и сливочно-горчичным  
соусом

Бефстроганов из телятины . . . . 310 гр . . . 750 ₽  
с картофельным пюре и печеным перцем

Шницель по-карагеоргиевски . . 380 гр . . . 620 ₽  
рулет из свинины начиненный сливочным сыром  
и беконом, подается с запеченным картофелем

### Птица

Филе «Монако» . . . . . 280 гр . . . 690 ₽  
ролл из курицы с сыром, беконом, овощами гриль  
и сливочным соусом

Медальоны из курицы. . . . . 280 гр . . . 620 ₽  
с беконом, жульеном из грибов  
и картофельным пюре

Фрикассе из курицы . . . . . 300 гр . . . 450 ₽  
в сливочном соусе с шафрановым рисом

Куриное филе со шпинатом . . . 350 гр . . . 560 ₽  
подается с булгуром, овощами  
и сливочно-шпинатным соусом

Сочные медальоны из индейки . . 280 гр . . . 710 ₽  
в беконе с маринованными патиссонами, брокколи  
и сливочным соусом

Филе индейки «sous vide» . . . . 315 гр . . . 780 ₽  
с овощами на гриле и соусом из печеного перца

### Фрукты

Ассорти сезонных фруктов . . . 1200 гр . 3 200 ₽

Мандарины . . . . . 100 гр . . . 90 ₽

Киви . . . . . 100 гр . . . 150 ₽

Виноград . . . . . 100 гр . . . 190 ₽

Ананас . . . . . 100 гр . . . 190 ₽

Апельсины . . . . . 100 гр . . . 80 ₽

Яблоки . . . . . 100 гр . . . 50 ₽

Груши . . . . . 100 гр . . . 120 ₽

Лимон . . . . . 100 гр . . . 90 ₽

Морс . . . . . 1000 мл . . . 300 ₽

Ягоды по сезону . . . . . 100 гр . . по запросу

### Фирменная выпечка / Хлеб

Хлебная корзина. . . . . 320 гр . . . 210 ₽  
«Ванильное Небо»  
хлеб черный с изюмом и фундуком, белый с семе-  
нами льна, луковые чипсы, гриссини с кунжутом

Хлебная корзина. . . . . 300 гр . . . 180 ₽  
хлеб овсяный, ржаной с тмином, багет, булочка  
пшеничная и ржаная

Булочка пшеничная . . . . . 30 гр . . . 20 ₽

Булочка ржаная . . . . . 30 гр . . . 20 ₽

Каравай . . . . . 1000 гр . . 700 ₽

Хачапури по-Мегрельски. . . . . 380 гр . . . 590 ₽

Курник «по-ярославски» 130 гр . . . . . 230 ₺  
800 гр . . . . . 1 380 ₺

(старинный русский праздничный пирог  
с копченым сомом, щукой, грибами и яйцом  
(блюдо на 4-6 персоны))

Пирожок с брусникой. . . . . 40 гр . . . . . 110 ₺

Пирожок с яблоком и корицей. .40 гр . . . . . 110 ₺

Пирожок с капустой и яйцом . . .40 гр . . . . . 110 ₺

Ржаной пирожок с грибами . . . .40 гр . . . . . 110 ₺

Ржаной пирожок. . . . . 40 гр . . . . . 110 ₺  
с солеными огурцами

Пирожок с мясом . . . . . 40 гр . . . . . 110 ₺

Расстегай . . . . . 40 гр . . . . . 130 ₺  
с копченым сомом и щукой

## Авторские десерты «Ванильное Небо»

### Конфеты

Конфета белый шоколад . . . . .15 гр . . . . . 110 ₺  
с горгонзолой

Конфета молочный шоколад . . .15 гр . . . . . 110 ₺  
с ореховым пралине

Фирменный трюфель . . . . .15 гр . . . . . 110 ₺

Трюфель с розмарином . . . . .15 гр . . . . . 110 ₺

### Десерты

Французский мини-эклер . . . . .35 гр . . . . . 110 ₺  
(в ассортименте)

Мини-капкейки . . . . .35 гр . . . . . 110 ₺  
(в ассортименте)

Мини-медовик . . . . .50 гр . . . . . 60 ₺

Мини-Опера. . . . .55 гр . . . . . 90 ₺

Мини-Красный бархат . . . . .60 гр . . . . . 110 ₺

Мини-брауни . . . . .50 гр . . . . . 110 ₺

Мини-прага. . . . .50 гр . . . . . 110 ₺

Мини-тирамису . . . . .70 гр . . . . . 210 ₺  
(от 20 порций)

Панакота . . . . .45 гр . . . . . 180 ₺  
с вишневым вареньем

Мини-чизкейк . . . . .64 гр . . . . . 210 ₺

Чизкейк малиновый . . . . .30 гр . . . . . 190 ₺

Макрони . . . . .12 гр . . . . . 110 ₺

Кейк-попс. . . . .30 гр . . . . . 110 ₺

Маршмеллоу . . . . .10 гр . . . . . 50 ₺

Мармелад . . . . .шт. . . . . 190 ₺

Шоколадное сердце . . . . .30 гр . . . . . 170 ₺  
с облепиховым желе

Карамельный десерт. . . . .30 гр . . . . . 190 ₺  
с черносливом и курагой

Шоколадный фонтан . . . .3000 гр. . . по запросу  
из молочного или белого шоколада

Погрузитесь в мир сладких наслаждений с кондитерским цехом «Ванильное Небо»!  
Мы предлагаем вам заказать уникальные авторские торты, которые станут настоящим украшением вашего праздника. Каждый торт создается с любовью и вниманием к деталям, чтобы удовлетворить самые изысканные вкусы. Позвольте нам сделать ваш день особенным с помощью наших кулинарных шедевров!



1 кг  
2300 ₺