

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

# CRYSTAL HALL



# ОГЛАВЛЕНИЕ

КОФЕ-БРЕЙКИ.....	2
СЕТ-МЕНЮ.....	3-4
БАНКЕТНОЕ МЕНЮ.....	5
БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (КОНСТРУКТОР).....	6-10
ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ (КОНСТРУКТОР).....	11-12
НАПИТКИ.....	13-15
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	16

# КОФЕ-БРЕЙКИ

1

Печенье

Чай, кофе, сок, ароматная вода

120 г 250 ₹ на 1 гостя

2

Печенье, кексы, банановый хлеб и круассан

Фруктовая тарелка

Ассорти десертов

Чай, кофе, сок, ароматная вода

400 г 450 ₹ на 1 гостя

3

Печенье

Мини-сэндвич с куриной грудкой, листьями салата и помидорами

Мини-сэндвич с соленым лососем, сливочным сыром и зеленью

Фруктовая тарелка

Ассорти десертов

Чай, кофе, сок, ароматная вода

450 г 750 ₹ на 1 гостя

4

Шоколадная выпечка, блинчики, круассаны, булочки бриошь, кексы, мини-пирог с курицей и сырники

Мини-сэндвич с соленым лососем, сливочным сыром и зеленью

Мини-сэндвич с ростбифом

Фруктовое ассорти

Чай, кофе, сок, ароматная вода

550 г 950 ₹ на 1 гостя

# СЕТ-МЕНЮ

## ОБЕДЫ

1

Салат из свеклы с миксом салатных листьев, сыром фета, кедровыми орешками и гранатовым соусом

Говяжий язык с картофельным пюре под сливочным соусом

Чизкейк с ягодами и белым шоколадом

Чай, кофе, сок

620 г 1400 ₽

на 1 гостя

2

Салат с рукколой, прошутто, вялеными томатами, сыром моцарелла и соусом песто

Куриное филе со средиземноморским булгуром и сливочно-горчичным соусом

Морковный пирог с грецкими орехами и сметанной глазурью

Чай, кофе, сок

600 г 1700 ₽

на 1 гостя

3

Цезарь с курицей, пармезаном, беконом, гренками и помидорами черри

Запеченный лосось с черным рисом, шпинатом, спаржей и сливочным соусом

Базиликовый торт с клубникой и белым шоколадом

Чай, кофе, сок

650 г 2500 ₽

на 1 гостя

# СЕТ-МЕНЮ

## УЖИНЫ

1

Соте из фуа-гра с черничным соусом, фисташками и картофельной булочкой

Суп велюте из батата с обжаренным гребешком, грибами и маслом с зеленью

Каннеллони, фаршированные говяжьим языком и грибами, подаются с кукурузой бешамель

Чёрная треска конфи с рагу из сельдерея, соусом из кальмара и зелени

Тарталетка с шоколадной намелакой, клубничным гелем, карамелизированными орехами и хрустящей вафлей

Чай, кофе, сок

940 г 3200 ₽

на 1 гостя

2

Тартар из лосося с красной икрой на брускетте с тимьяном

Суп велюте из копченого лука с тартаром из спаржи и уткой конфи

Теплый салат из морских гребешков с лимоном, чесноком и тимьяном, подается с пюре из цветной капусты, макадамией, пармезаном, маринованным зеленым яблоком и листьями салата

Филе миньон с морковным пюре, луком шалот, грибным рагу и соусом демиглас

Лимонный мусс с белым шоколадом, юзу и мятой

Чай, кофе, сок

860 г 3800 ₽

на 1 гостя

3

Севиче из креветок с кокосовым молоком, помидорами черри, базиликом, мини-салатом и чили эспумой

Суп-пюре из зеленых трав с яичным желтком конфи, говядиной и сельдереем

Ризотто с гребешком, спаржей, луком-порей, маслом зеленых трав и пудрой из нори

Тушеные говяжьи щечки с тыквенным муссом, спаржей, миндалем и соусом из портвейна

Мандариновый мусс с имбирным бисквитом, соусом из соленой карамели и медовым безе

Чай, кофе, сок

940 г 4200 ₽

на 1 гостя

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## СУПЫ

Суп-пюре из тыквы  
Говяжий бульон

850 г 1700 ₽

на 1 гостя

## САЛАТЫ

Салат-бар  
(помидоры, огурцы, болгарский перец, микс салатов)  
Табулле с овощами и кускусом  
Салат Капрезе с сыром моцарелла, базиликом,  
помидорами и соусом песто

## СЫРНОЕ АССОРТИ

Чеддер, Гауда, Блю чиз, Пармезан

## АССОРТИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Ветчина и копченая курица  
Маринованная рыба  
Кальмар с паприкой  
Маринованные помидоры, огурцы, грибы и капуста

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

Стейк из свинины  
Рагу из говядины  
Куриные крылышки барбекю  
Красная рыба с соусом терияки и кунжутом  
Запеченный картофель  
Рис  
Овощи на гриле  
Паста

Коллекция десертов  
Фруктовое ассорти  
Чай, кофе, сок

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (КОНСТРУКТОР)

МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ОТ 30 ГОСТЕЙ,  
НЕ МЕНЕЕ 850 ГРАММ НА ЧЕЛОВЕКА

## СУПЫ

Овощной суп "Пармантье"	100 г	200 ₹
Русский борщ	100 г	240 ₹
Солянка мясная	100 г	240 ₹
Тыквенный крем-суп с зеленым луком, имбирем и гранатовым маслом	100 г	240 ₹
Том Ям с морепродуктами и рисом	100 г	350 ₹
Уха "Императорская" с палтусом и лососем	100 г	350 ₹
Буйабес с морепродуктами и базиликом	100 г	350 ₹

## САЛАТЫ

Селедка под шубой	100 г	120 ₹
Табуле с кускусом, зеленью, помидорами и листьями салата	100 г	120 ₹
Азиатский салат с капустой, фунчозой, брокколи и кисло-сладким соусом	100 г	120 ₹
Харбинский салат	100 г	120 ₹
Тыквенный салат с нутом, фетой и шпинатом	100 г	120 ₹
Салат из запеченных баклажанов с гранатом и тахини	100 г	140 ₹
Греческий салат	100 г	140 ₹
Цезарь с курицей, хрустящим беконом и круттонами	100 г	160 ₹
Микс салат с киноа, тунцом и овощами	100 г	160 ₹
Салат капрезе с сыром моцарелла и соусом песто из базилика	100 г	220 ₹
Салат с ростбифом, томатами черри и сладкой горчиной заправкой	100 г	240 ₹
Листья салата с сыром "Пармезан", кедровыми орехами и малиново-медовой заправкой	100 г	240 ₹
Салат "Оливье" с говядиной по особому рецепту	100 г	280 ₹
Цезарь с тигровыми креветками, хрустящим беконом и круттонами	100 г	380 ₹

## ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТНОЙ СТАНЦИИ

### \*КОМПЛИМЕНТАРНО

Оливковое масло, соус цезарь, бальзамический уксус, соус из голубого сыра, дзадзики, майонез, кетчуп

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Маринованные древесные грибы	100 г	120 ₹
Корейская морковь с фунчозой	100 г	120 ₹
Брокколи, морковь	100 г	120 ₹
Маринованные помидоры, огурцы, грибы и капуста	100 г	140 ₹
Жареные тигровые креветки	30 г	150 ₹
Селедка в маринаде	100 г	160 ₹
Мидии на пару с вином и чесноком	100 г	160 ₹
Томаты, помидоры черри, листья салата, болгарский перец, огурцы, красный лук, оливки	100 г	220 ₹
Сырный мини-пирог с медом и кунжутом	100 г	240 ₹
Террин из свинины и рыбы	100 г	280 ₹
Яйца с красной икрой и муссом из рикотты	100 г	280 ₹
Булочка бриошь с грибами и паштетом из птицы	100 г	280 ₹
Маринованный палтус	100 г	280 ₹
Ассорти сыров: Чеддер, Сыр с плесенью, Бри, Камамбер, Пармезан, Гауда	100 г	280 ₹
Гравлакс из лосося со свеклой и апельсином	50 г	280 ₹
Мясное ассорти: нарезанная утиная грудка, пастроми из говядины, ломтики прошутто, ростбиф с чесноком и розмарином, отварной говяжий язык	100 г	340 ₹
Рыбное ассорти: лосось, палтус, сельдь	100 г	340 ₹
Ассорти из сезонных фруктов, сухофруктов и орехов	100 г	380 ₹

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### ГОВЯДИНА

Говядина с острым перцем, арахисом и стрелками чеснока	100 г	200 ₹
Говядина с луком и острым перцем	100 г	200 ₹
Жареная говядина с картофелем	100 г	240 ₹



## ГОВЯДИНА

Рагу из говядины с грибами	100 г	240 ₽
Говядина тушеная с красной фасолью и травами	100 г	260 ₽
Говяжьи щечки с яблоком, корицей и красной капустой	100 г	280 ₽
Бифштекс со свежими томатами и сыром Чеддер	100 г	280 ₽
Фрикадельки из говядины с соусом Наполи	100 г	300 ₽
Говядина Россини	100 г	420 ₽
Запеченная говяжья шея с розмарином и соусом грейви	100 г	480 ₽

## СВИНИНА

Свинина жареная с овощами	100 г	160 ₽
Запеченная свинина с острым перцем	100 г	160 ₽
Свинина запеченная с картофелем и овощами	100 г	180 ₽
Рагу из свиной шеи с картофелем и тыквой	100 г	200 ₽
Свиные ребра на гриле с соусом BBQ	100 г	200 ₽
Свиная шея с грибами (шампиньоны) и соусом грейви	100 г	220 ₽
Шашлык из свинины	100 г	240 ₽
Тончайшие эскалопы из свинины с тимьяном и сливочным соусом с зерновой горчицей	100 г	280 ₽
Стейк из свиной шеи на гриле	100 г	300 ₽
Свиные ребрышки во фритюре с луком и сухим перцем чили	100 г	440 ₽

## КУРИЦА И УТКА

Куриное филе с молодым горошком и морковью в сливочном соусе	100 г	160 ₽
Запеченные куриные крылья	100 г	160 ₽
Куриное филе на гриле	100 г	160 ₽
Курица Гун Бао с арахисом и овощами	100 г	160 ₽
Курица с овощами в кисло-сладком соусе	100 г	160 ₽
Куриные биточки с тимьяном и пармезаном в сухарях	100 г	180 ₽
Куриный шашлык	100 г	210 ₽
Куриные шарики с овощами в соусе Наполи с греческим мятным йогуртом	100 г	210 ₽

## КУРИЦА И УТКА

Куриный рулет с начинкой из кедровых орешков, шпината и вяленых помидоров	100 г	300 ₹
Утиные ножки запеченные с розмарином и клюквой	100 г	360 ₹

## МОРЕПРОДУКТЫ

Запеченный минтай в апельсиновом соусе	100 г	160 ₹
Мидии жареные со сладким перцем, луком порей и соевым соусом	100 г	160 ₹
Вареные шарики из кальмара с луком, сладким перцем, морковью и соевым соусом	100 г	160 ₹
Микс из морепродуктов с устричным соусом	100 г	180 ₹
Острый кальмар с нарезанным сушеным острым перцем и луком	100 г	180 ₹
Мидии жареные с белым вином, чесноком, тимьяном и сливками	100 г	290 ₹
Лосось запеченный в соусе Терияки с кунжутом	100 г	380 ₹
Запеченный лосось с гранатом, клюквой, апельсином и миндалем	100 г	420 ₹
Кальмар и тигровые креветки с соусом Наполи и травами	100 г	460 ₹
Палтус на гриле с черным рисом	100 г	460 ₹
Крокеты из креветки и кальмара в сливочном соусе	100 г	460 ₹

## ОВОЩИ

Запеченный сладкий картофель и рагу из сельдерея	100 г	120 ₹
Молодой картофель с тимьяном и лимоном	100 г	120 ₹
Французский рататуй с томатным соусом	100 г	120 ₹
Дикий рис	100 г	120 ₹
Картофельные дольки с травами	100 г	120 ₹
Жареная брокколи с древесными грибами и морковью	100 г	120 ₹
Гратен из цветной капусты с соусом из сыра Чеддер	100 г	120 ₹
Жареные шампиньоны в кляре	100 г	120 ₹
Жареные грибы с острым перцем	100 г	120 ₹
Ригатони с лесными грибами и черным трюфелем	100 г	180 ₹
Овощи на гриле	100 г	200 ₹

## ОВОЩИ

Спаржа на гриле	100 г	240 ₹
Картофельное пюре-гратен с пармезаном и зеленым луком	100 г	280 ₹

## СОУСЫ

### \*4 СОУСА НА ВЫБОР К ВАШЕМУ БУФЕТУ

Майонез чили
Дзадзики
Гранатовый
Медово-горчичный
Хумус
Бабагануш
Соевый соус с чесноком
Соус из красного тофу
Масло чили
Барбекю
Перечный
Медово-горчичный
Грибной

## ДЕСЕРТЫ

Мохитовый мусс	50 г	120 ₹
Шоколадный фондан с фруктами	100 г	140 ₹
Безе с апельсиновым кремом	100 г	140 ₹
Зефир с ягодами	100 г	140 ₹
Нуга с орехами	100 г	140 ₹
Шоты из граната и клюквы	50 г	140 ₹
Мини эклер с маракуйей и имбирем	100 г	160 ₹
Молочный мусс с каштаном	50 г	160 ₹
Шоты с муссом из белого и темного шоколада	50 г	160 ₹
Макаруны	100 г	180 ₹
Тыквенный пирог с ванильным муссом	100 г	180 ₹
Шоколадный рулет	100 г	180 ₹
Шоколадный торт "Опера"	100 г	180 ₹
Малиновый чизкейк	100 г	180 ₹
Птичье молоко	100 г	180 ₹
Пахлава с орехами	60 г	220 ₹
Мандариновый торт	100 г	240 ₹

# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ (КОНСТРУКТОР)

\*НЕ МЕНЕЕ 7 ПОЗИЦИЙ НА ЧЕЛОВЕКА

## ХОЛОДНОЕ

Профитроли с муссом из крем-сыра с лаймом и слабосоленым лососем	30 г	100 ₽
Говяжий язык с хреном, салатом фризе и вялеными томатами на черном хлебе	30 г	100 ₽
Багет с муссом из крем-сыра с огурцом и красной икрой	30 г	100 ₽
Трубочки из тортильи с рыбным муссом	30 г	100 ₽
Морковный гаспачо с маслом из зелени	30 г	100 ₽
Паштет из куриной печени на булочке бриошь	30 г	100 ₽
Блинчики с копченым лососем и сливочным сыром	30 г	100 ₽
Мусс из тыквы с осьминогом и песто из базилика	30 г	100 ₽
Брускетта с ежевичным чатни, сыром бри и грецким орехом	30 г	100 ₽
Булочка бриошь с карамелизированным луком, ростбифом и вялеными томатами	30 г	100 ₽
Гуакамоле с халапеньо и чипсами из тортильи	30 г	100 ₽
Рулет из прошутто с дыней и спаржей	30 г	100 ₽
Крем из печеного чеснока с копченым палтусом на зерновом хлебе	30 г	120 ₽
Цезарь с курицей, салатом айсберг, пармезаном и беконом	30 г	140 ₽
Шот с тигровой креветкой гриль и соусом "Коктейль"	30 г	140 ₽
Тигровые креветки в соусе из сладкого васоби и миндалем	30 г	140 ₽
Корнишоны с красным луком, слабосоленой сельдью и каперсами на черном багете	30 г	140 ₽
Тортилья с креветкой, огурцом и соусом свит чили	30 г	140 ₽
Тартар из лосося со свеклой и лаймом	30 г	140 ₽
Мини-сэндвич с соленым лососем, сливочным сыром и зеленью	30 г	140 ₽
Мини тортилья с креветками, авокадо и зеленью	30 г	180 ₽
Козий сыр в панировке из розового перца	30 г	180 ₽
Трубочки из тортильи с муссом из Сахалинского гребешка и крабовым мясом	30 г	210 ₽

## ГОРЯЧЕЕ

Картофельные крокеты с начинкой из сыра и лайма	100 г	100 ₺
Кольца кальмара, обжаренные во фритюре	100 г	120 ₺
Мини булочки Бао с глазированной свининой и овощами	100 г	140 ₺
Жареные куриные стрипсы	100 г	140 ₺
Дамплинги с овощами	100 г	140 ₺
Дамплинги со свининой	100 г	140 ₺
Мини хот-дог с домашней колбасой и хрустящим луком	100 г	160 ₺
Куриные шашлычки, маринованные с паприкой и лимоном	100 г	160 ₺
Дамплинги с морепродуктами	100 г	160 ₺
Мини-шашлычки из свинины по-китайски	100 г	190 ₺
Мини-фрикадельки с зеленью и йогуртовым соусом	100 г	240 ₺
Мини-тако с говядиной, маринованной капустой и халапеньо	100 г	240 ₺
Креветки темпура	60 г	240 ₺

## СОУСЫ

### \*4 СОУСА НА ВЫБОР К ВАШЕМУ ФУРШЕТУ

Майонез чили	Из красного тофу
Дзадзики	Масло чили
Гранатовый	Барбекю
Медово-горчичный	Перечный
Хумус	Медово-горчичный
Бабагануш	Грибной
Соевый соус с чесноком	

## ДЕСЕРТЫ

Панакота	70 г	100 ₺
Брауни	70 г	100 ₺
Фруктовое ассорти	70 г	120 ₺
Шот с муссом, гранатом и клюквой	50 г	140 ₺
Медовик	70 г	160 ₺
Мини эклер с маракуйей и имбирем	100 г	160 ₺
Молочный мусс с каштаном	50 г	160 ₺
Шоты с муссом из белого и темного шоколада	50 г	160 ₺
Птичье молоко	70 г	180 ₺
Чизкейк	70 г	240 ₺

# НАПИТКИ

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Жемчужина Байкала	250 мл	200 ₹
Легенда Байкала	330 мл	200 ₹
Боржоми	500 мл	250 ₹
Кола	250 мл	150 ₹
Лимон-лайм	250 мл	150 ₹
Апельсин	250 мл	150 ₹
Индиан Тоник	250 мл	150 ₹
Ред Булл	250 мл	250 ₹

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Классический	1000 мл	460 ₹
Клубничный	1000 мл	460 ₹
Лаванда-Лайм	1000 мл	460 ₹
Ананас-Арбуз	1000 мл	460 ₹

## СОК

Яблоко	1000 мл	360 ₹
Вишня	1000 мл	360 ₹
Ананас	1000 мл	360 ₹
Томат	1000 мл	360 ₹
Апельсин	1000 мл	360 ₹
Грейпфрут	1000 мл	360 ₹
Персик	1000 мл	360 ₹
Клюква	1000 мл	360 ₹

## КОФЕ

Эспрессо	30 мл	120 ₹
Американо	150 мл	120 ₹
Латте	200 мл	150 ₹
Капучино	200 мл	150 ₹
Фильтр Кофе	200 мл	100 ₹

## ЧАЙ

Английский завтрак	180 мл	120 ₺
Эрл Грей	180 мл	120 ₺
Зеленый чай	180 мл	120 ₺
Зеленый чай с жасмином	180 мл	120 ₺
Травяной чай	180 мл	120 ₺
Фруктовый чай	180 мл	120 ₺

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ИГРИСТЫЕ ВИНА

Абрау-Дюрсо, "Виктор Дравиньи" Экстра Брют	750 мл	2200 ₺
Абрау-Дюрсо, "Виктор Дравиньи" Розе	750 мл	2200 ₺
Глера Спуманте Экстра Драй	750 мл	2500 ₺
"Чинзано" Спуманте Просекко	750 мл	3500 ₺
"Чинзано" Асти Спуманте	750 мл	3750 ₺
Абрау-Дюрсо, "Империял" Брют Винтаж	750 мл	4500 ₺

## БЕЛОЕ ВИНО

"Зарафа" Совиньон Блан, ЮАР	750 мл	2500 ₺
"Дип Крик" Шенен Блан, ЮАР	750 мл	2500 ₺
Линдеманс, "Бин 65" Шардоне, Австралия	750 мл	3500 ₺
"Мапу Селексьон" Совиньон Блан, Чили	750 мл	3500 ₺
Ник Вайс, Урбан Рислинг, Германия	750 мл	4500 ₺
Арамис Блан, Франция	750 мл	5000 ₺
Пфефферер, Италия	750 мл	5000 ₺

## КРАСНОЕ ВИНО

"Зарафа" Пинотаж, ЮАР	750 мл	2500 ₺
Ромио Неро д'Авола, Италия	750 мл	2750 ₺
Ханс Байер, Пино Нуар, Германия	750 мл	3000 ₺
Жозеф Вердые, Анжу Руж, Франция	750 мл	3250 ₺
Линдеманс, Бин 40 Мерло, Австралия	750 мл	3750 ₺
Линдеманс, Бин 50 Шираз, Австралия	750 мл	3750 ₺
"Роусонс Ритрит" Мерло, Австралия	750 мл	4500 ₺

## ВОДКА

Белая Березка	700 мл	3500 ₹
Онегин	500 мл	4500 ₹
Финляндия	700 мл	4800 ₹
Сибирский Экспресс	700 мл	4800 ₹
Абсолют	700 мл	4900 ₹
Белуга Нобл	700 мл	4900 ₹
Грей Гуз	700 мл	7000 ₹
Белуга Золотая Линия	750 мл	9500 ₹

## ВИСКИ

Дьюар'с Уайт Лейбл	700 мл	5600 ₹
Баллантайн'с Файнест	700 мл	7000 ₹
Чивас Ригал 12-летний	700 мл	11000 ₹
Джемесон	700 мл	9000 ₹
Джек Дэниэл'с Олд No.7	700 мл	8300 ₹

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Крушовице Лагер	450 мл	440 ₹
Эль Капулько	450 мл	450 ₹
Окоме	450 мл	450 ₹
Хугарден 0,0	330 мл	330 ₹
Амстел 0.0	330 мл	330 ₹



# ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## КАРВИНГ СТАНЦИЯ

Каре ягненка с корочкой из пряных трав	1000 г	3400 ₹
Молочный поросенок	4000 г	9000 ₹
Запеченная утка в Азиатских специях	4000 г	11500 ₹
Запеченные свиные ребра маринованные с киви и соусе BBQ	1000 г	2000 ₹
Целая курица, отваренная на медленном огне по-китайски с корицей и бадьяном	2000 г	2800 ₹
Мраморный говяжий отруб "Рибай"	4000 г	28000 ₹
Запеченная хрустящая свиная грудинка с травами	1500 г	4000 ₹
Свиная шея, приготовленная на медленном огне	1500 г	4800 ₹

## ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН

Шоколадный фонтан с добавками: свежая клубника, бриошь, маршмеллоу, банан, гриссини, ананас, миндальный гриссини	1000 г	2000 ₹
--	--------	--------

## КОКТЕЙЛЬНЫЙ БАР

\*МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ОТ 30 КОКТЕЙЛЕЙ НА ВЫБОР:

### КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

#### НЕГРОНИ

Джин, красный биттер, красный сладкий вермут

#### БРАМБЛ

Джин, ежевичный ликер, лимонный сок и сахарный сироп

#### МАЙ ТАЙ

Темный ром, Трипл Сек, пряный сироп, сок лайма и свежий ананас

#### ПЕНИЦИЛЛИН

Скотч, имбирный сироп, лимонный сок, мед, островной виски

#### АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

Аперитиво, игристое вино, содовая, свежий апельсин

#### БЕЛЫЙ РУССКИЙ

Водка, кофейный ликер, сливки

#### МАРГАРИТА

Текила, Трипл Сек, сок лайма и сахарный сироп

#### МОХИТО

Ром, свежая мята, тростниковый сахар, сок лайма и содовая

#### НЬЮ-ЙОРК САУЭР

Американский виски, медовый сироп, пастеризованный белок, сок лимона и красное вино

#### ПИНА КОЛАДА

Ром, ананасовый сок, кокосовое молоко, сахарный сироп

#### ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТИ

Водка, Ром, Джин, Текила, Трипл Сек, сок лимона и кола

#### КОСМОПОЛИТЕН

Водка, Трипл Сек, клюквенный сок, сахарный сироп и лимонный сок

10 порций 4500 ₹