

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



—  
KARIN

*Wedding & Event*

BUREAU  
—



Острое блюдо  
Spicy dish



Вегетарианское блюдо  
Vegetarian dish



Авторская интерпретация  
традиционного блюда  
Chef's presentation  
of the traditional dish



Блюдо  
русской кухни  
Russian  
cuisine dish



Возможна замена  
ингредиента на безглютеновый  
It is possible to replace  
the ingredient  
with gluten-free



Цена указана за 100 г.  
The price is for 100 g

В нашем меню есть блюда, которые могут содержать аллергены.  
Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста,  
сообщите об этом официанту по прибытии.

Some dishes in our menu may contain allergens.  
If you have any food allergies, please inform your waiter upon arrival.

\* Обращаем ваше внимание, что цены в меню  
действительны на момент публикации. Пожалуйста,  
уточните актуальную стоимость у наших сотрудников.

При групповом обслуживании  
взимается плата в размере 15 % от стоимости меню  
в связи с привлечением дополнительного персонала.

\* Please note that these menu prices are valid at the time  
of publication. Please check the current cost with our staff.

For group service fee is 15% of the menu price  
that is charged due to the attraction of extra staff.

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## COLD STARTERS

<b>Свежие и маринованные овощи</b> Fresh and pickled vegetables <i>380 g</i>	650 ₺
<b>Маринованные грибы</b> Pickled mushrooms <i>250 g</i>	950 ₺
<b>Рыбные закуски</b> Fish snacks <i>250 g</i>	1680 ₺
<b>Мясные закуски</b> Meat snacks <i>210 g</i>	1600 ₺
<b>Выдержанные сыры</b> Aged cheeses <i>310 g</i>	1200 ₺
<b>Фрукты</b> Fruits <i>1000 g</i>	1100 ₺
<b>Капрезе</b> Caprese <i>260 g</i>	620 ₺
<b>Баклажаны со сливочным сыром и рукколой</b> Eggplant with cream cheese and arugula <i>200 g</i>	380 ₺
<b>Моцарелла с тар-таром из томатов и муссом из базилика</b> Mozzarella with tomato tartar and basil mousse <i>400 g</i>	1100 ₺
<b>Страчателла с тар-таром из томатов и муссом из базилика</b> Stracciatella with tomato tartare and basil mousse <i>420 g</i>	1350 ₺
<b>Буррата с томатами, соусом песто и конфитюром из печеного перца</b> Burrata with tomatoes, pesto sauce and baked pepper confiture <i>375 g</i>	850 ₺

<b>Лепёшка роти с угрём и сливочным сыром</b> Indian flatbread roti with eel and cream cheese <i>170 g</i>	<b>950 ₺</b>
<b>Карпаччо из лосося с салатом из авокадо и рукколы</b> Salmon carpaccio with avocado and arugula salad <i>160 g</i>	<b>1250 ₺</b>
<b>Севиче из дорадо с томатным гаспачо</b> Dorado ceviche with tomato gazpacho <i>160 g</i>	<b>650 ₺</b>
<b>Устрица</b> Oyster <i>1 шт.</i>	<b>от 350 ₺</b>
<b>Карпаччо из гребешка гравлак</b> Scallop gravlax carpaccio <i>120 g</i>	<b>850 ₺</b>
<b>Тар-тар из тунца</b> Tuna tartar <i>140 g</i>	<b>720 ₺</b>
<b>Тар-тар из говядины</b> Beef tartar <i>190 g</i>	<b>880 ₺</b>
<b>Лепёшка роти с ростбифом, артишоками и пармезаном</b> Indian flatbread roti with roast beef, artichokes and parmesan <i>160 g</i>	<b>920 ₺</b>
<b>Антипаста</b> Antipasti <i>490 g</i>	<b>1750 ₺</b>
<b>Ростбиф с овощной сальсой</b> Roast beef with vegetable salsa <i>135 g</i>	<b>720 ₺</b>
<b>Ростбиф с сырным кремом, вялеными томатами черри и рукколой</b> Roast beef with cheese cream, sun-dried cherry tomatoes and arugula <i>190 g</i>	<b>580 ₺</b>

# САЛАТЫ

## SALADS

- А Греческий с копчёным сыром фета** 620 ₺  
Greek salad with smoked feta cheese  
240 g
- Салат с опаленной моцареллой, артишоком и маринованными цветами джонджоли** 550 ₺  
Salad with seared mozzarella, artichoke and marinated jongioli flowers  
200 g
- С запеченной грушей, томлёной свеклой и фермерским козьим сыром** 550 ₺  
Salad with baked pear, stewed beets and farm goat cheese  
170 g
- с креветками** 820 ₺  
with shrimps  
220 g
- с гребешком** 980 ₺  
with scallop  
220 g
- А Оливье с копченым лососем и черным крекером** 780 ₺  
Olivier salad with smoked salmon and black cracker  
200 g
- Оливье с языком гриль** 580 ₺  
Olivier salad with grilled tongue  
250 g
- Тёплый с морепродуктами и сливочным сыром** 1250 ₺  
Warm salad with seafood and cream cheese  
290 g
- Цезарь с креветками** 750 ₺  
Caesar salad with shrimps  
190 g
- Цезарь с тёплым куриным филе** 450 ₺  
Caesar salad with warm chicken fillet  
180 g



Возможен выбор другого гарнира

<b>А Цезарь с гребешком</b>	980 Р
Caesar salad with scallop <i>190 g</i>	
<b>Салат с крабом, томатами конфи и копченым перепелиным яйцом</b>	1320 Р
Salad with crab, tomato confit and smoked quail egg <i>170 g</i>	
<b>Салат с опаленным тунцом, бобами эдамаме и соусом унаги</b>	750 Р
Salad with seared tuna, edamame beans and unagi sauce <i>190 g</i>	
<b>Салат с вяленой олениной, солёным желтком и голубикой</b>	780 Р
Salad with dried venison, salted yolk and blueberries <i>120 g</i>	
<b>Тёплый салат с опаленной телятиной и овощами вок</b>	980 Р
Warm salad with seared veal and wok vegetables <i>190 g</i>	

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

**Жареный камамбер с малиновым соусом** 850 Р  
Fried camembert with raspberry sauce  
170 g / 50 g

**Запеченные мидии «Киви» с соусом блючиз** 1750 Р  
Baked mussels "Kiwi" with blue cheese sauce  
570 g

**Креветки темпура с кремом из зелёного лука и красной икрой** 1750 Р  
Shrimps tempura with green onion cream and red caviar  
370 g

 **Запечённая фаланга краба** 1650 Р  
Baked crab phalanx  
100 g

**Устрица запеченная**  
Oyster baked

**Трюфель / моцарелла** 520 Р  
Truffle / mozzarella  
1 шт.

**Томат / пармезан / базилик** 520 Р  
Tomato / parmesan / basil  
1 шт.

**Моцарелла / соус из орехов и кунжута** 520 Р  
Mozzarella / walnut and sesame sauce  
1 шт.

**Сет морепродуктов** 3500 Р  
Seafood set  
480 g

**А Пирожки Посикунчики с мясом, соленьями и соусом из томатов и хрена** 480 Р  
Posikunchiki (traditional Ural small fried patties with meat) served with pickles, sour cream and sauce of tomatoes and horseradish  
160 g / 150 g

**Татаки из мраморной говядины с гелем из мёда и горчицы** 1100 Р  
Marbled beef tataki with honey mustard gel  
120 g

## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА FISH MAIN COURSES

**Филе кеты с картофельным муссом и сальсой из малосолевого огурца** 980 Р  
Chum salmon fillet with potato mousse and salted cucumber salsa  
270 g

**Спинка трески с цукини, грейпфрутом и сладким чили** 920 Р  
Cod back with zucchini, grapefruit and sweet chili  
300 g


**Судак с запеченным картофелем, грибами и козьим сыром** 750 Р  
Pike perch with baked potatoes, mushrooms and goat cheese  
290 g

**Дорадо с салатом из томатов и авокадо** 1100 Р  
Dorado with tomato and avocado salad  
350 g

**Марокканский осьминог с соусом унаги и запеченным картофелем** 1520 Р  
Moroccan octopus with unagi sauce and baked potatoes  
250 g






**Палтус с кенийской фасолью и соусом унаги** 950 Р  
Halibut with kenyan beans and unagi sauce  
220 g

**Филе лосося с овощами гриль** 1480 Р  
Salmon fillet with grilled vegetables  
260 g

 **Стерлядь горячего копчения с варениками из вешенок и сыра рикотта** 1980 Р  
Hot smoked sterlet with oyster mushroom and ricotta cheese dumplings  
290 g



## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА MEAT MAIN COURSES

-  **Говяжьи щёчки с картофельным муссом и грибной икрой** 850 Р  
Beef cheeks with potato mousse and mushroom paste  
340 g
-  **Ножка ягнёнка с соусом демиглас и томатной сальсой** 1800 Р  
Leg of lamb with demi-glace sauce and tomato salsa  
340 g
- Рибай гриль** 3600 Р  
Grilled ribeye  
290 g / 90 g
-  **Бефстроганов с картофельным муссом и жареными вешенками** 920 Р  
Beef Stroganoff with potato mousse and fried oyster mushrooms  
320 g
- Мраморная телятина на рёбрах с картофельно-трюфельным муссом и соусом из хрена** 2100 Р  
Marble veal ribs with potato truffle mousse and horseradish sauce  
450 g
- Филе утки с кремом из зелёных яблок и пряной моркови** 950 Р  
Duck fillet with cream of green apples and spicy carrots  
230 g
- Филе миньон с говяжьей косточкой** 1850 Р  
Filet mignon with beef bone  
180 g / 120 g
-  **Стейк из свинины с печёным кабачком и соусом из сливок и горчицы** 650 Р  
Pork steak with baked zucchini and cream and mustard sauce  
300 g
-  **Брискет с соусом из копченой вишни и фаршированными сморчками** 1680 Р  
Brisket with smoked cherry sauce and stuffed morels  
320 g
- Томлёная мраморная телятина с картофельным gratenом и гелем из мёда и горчицы** 980 Р  
Stewed marbled veal with potato gratin and honey mustard gel  
350 g



**Вагю стейк**

Wagyu steak

100 g

JAPAN

2600 ₺

## ГОРЯЧИЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА VEGAN MAIN COURSES

**Запечённый баклажан с мятой, томатным карри и орехами**

Baked eggplant with mint, tomato curry and nuts

260 g

450 ₺

**Феттуччини со страчателлой, томатами и кедровыми орехами**

Fettuccini with stracciatella, tomatoes and pine nuts

380 g

620 ₺

**Удон с морепродуктами и соусом том ям**

Udon with seafood and tom yum sauce

270 g

750 ₺

## ОБЩИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА COMMON DISH

<b>Филе лосося с запеченными томатами черри и миксом салата</b> Salmon fillet with baked cherry tomatoes and lettuce mix <i>600 g/500 g</i>	<b>7500 ₺</b>
<b>Филе судака с печеным молодым картофелем и соусом из сметаны и икры</b> Pike-perch fillet with baked new potatoes and sour cream and caviar sauce <i>600 g/600 g/300 g</i>	<b>4500 ₺</b>
<b>Гребешки на гриле</b> Grilled scallops <i>1000 g</i>	<b>13500 ₺</b>
<b>Креветки на гриле</b> Grilled shrimps <i>1000 g</i>	<b>6500 ₺</b>
<b>Телятина в пряном соусе с миксом салата и вялеными томатами</b> Veal in spicy sauce with salad mix and sun-dried tomatoes <i>870 g</i>	<b>6900 ₺</b>
<b>Медальоны из индейки с овощами гриль и соусом из белых грибов</b> Turkey medallions with grilled vegetables and white mushroom sauce <i>400 g/450 g/150 g</i>	<b>1950 ₺</b>

# НАЧИНКИ ДЛЯ ТОРТОВ

## FILLINGS FOR CAKES

<b>Оформление торта</b> Cake decoration	от 1000 Р
<b>Шоколад / карамель / жареный арахис</b> Chocolate / caramel / roasted peanuts 1000 g	1600 Р
<b>Малина / кокос</b> Raspberry / coconut 1000 g Кокосовый бисквит, малиновый кремчиз, кокосовые трюфели	1600 Р
<b>Лимонный курд / шпинатный бисквит</b> Raspberry / coconut 1000 g Шпинатный бисквит, классический кремчиз, лимонный курд	1600 Р
<b>Солёная карамель / грецкий орех / морковный бисквит</b> Salted caramel / walnut / carrot cake 1000 g Морковный бисквит с мускатным орехом, классический кремчиз, солёная карамель и грецкий орех	1600 Р
<b>Клубника / манго</b> Strawberry / mango 1000 g	1900 Р
<b>Шоколад / банан</b> Chocolate / banana 1000 g	1900 Р
<b>Медовый</b> Honey cake 1000 g	1600 Р
<b>Красный бархат</b> Red velvet 1000 g	1600 Р
<b>Наполеон</b> Napoleon 1000 g	1600 Р
<b>Йогуртовый</b> Yoghurt cake 1000 g	1600 Р

# НАПИТКИ

## DRINKS

<b>Чай пакетированный</b> Tea bags <i>150 ml</i>	50 ₺
<b>Кофе свежесваренный</b> Coffee brewed <i>150 ml</i>	100 ₺
<b>Морс ягодный в ассортименте</b> Assorted berry water <i>1000 ml</i>	350 ₺
<b>Лимонад цитрус/ мята</b> Lemonade citrus / mint <i>1000 ml</i>	380 ₺
<b>Лимонад киви/ яблоко</b> Lemonade kiwi / apple <i>1000 ml</i>	450 ₺