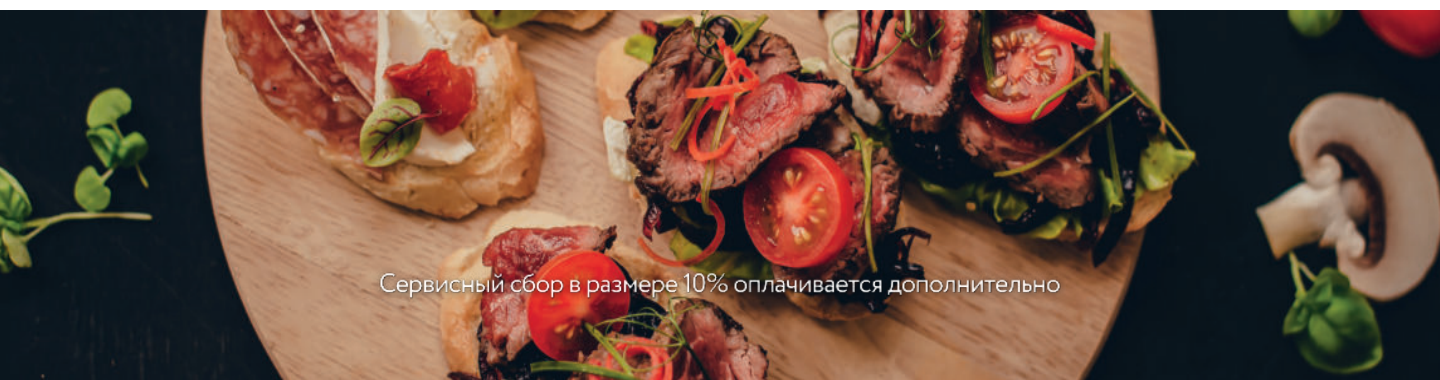


СОЗДАЙТЕ СВОЙ БАНКЕТ



Холодные закуски

• Ассорти мясное с соленьями (буженина, язык отварной, рулет куриный запеченный, соленья, микс салат)	25/20/25/40/5	370
• Ассорти рыбное (сельдь с/с, форель с/с, лимон, микс салат)	25/25/5/5	330
• Ассорти сыров (Сулугуни, Российский, Голландский, мёд, оливки, гриссини, виноград)	60/10/15/15/15	280
• Ассорти кавказских специалитетов (суджук, бастурма, казы). Подается с виноградом	45/10	460
• Ассорти из свежих овощей (помидоры, огурцы, перец, редис, зелень с чесночным соусом)	20/20/10/10/15	160
• Ассорти солений (капуста квашеная, маринованные корнишоны и черри, маринованный перец, маринованный лук)	20/20/20/15/10	270
• Язык отварной с домашней горчицей	50/10	410
• Сельдь с картофелем и красным луком	100/100/20	510
• Паштет из куриной печени со сливочным маслом	50/10	310
• Ассорти фруктов (сезонные фрукты в нарезке)	100	150
• Ролл из цукини с крем-сыром и ветчиной	45	150
• Рулетики из баклажан с сыром	35	130
• Брускетта с печеными овощами	60	150
• Брускетта с помидорами черри	55	150
• Брускетта с ростбифом	52	190
• Брускетта с малосолевой форелью и сырным кремом	70	320
• Тарталетка с салатом из курицы и ананаса	40	130
• Тарталетка с тайским салатом	40	160
• Пастрами из свинины	70/50/10	570
• Скумбрия х/к	200/50	820
• Окунь горячего копчения	250/50	820
• Форель холодного копчения	300/60	820



Салаты

• Легкий салат с курицей терияки (куриное филе, обжаренное в соусе терияки, свежие овощи, листья салата, заправка из растительного масла и соевого соуса)	240	470
• Салат «Цезарь» с курицей	200	570
• Салат «Цезарь» со слабосоленой форелью	200	910
• Салат «Цезарь» с креветками	200	710
• Салат «Оливье» с говядиной	230	510
• Салат «Греческий»	200	470
• Салат с ростбифом	210	710
• «Виктуаленмаркт» (микс салат, семена тыквы и подсолнечника, черри, огурец, брокколи, шампиньоны, болгарский перец, красный лук, заправляется соусом «винегрет»)	205	570
• Салат с языком и вялеными томатами	250	910
• Салат «От Фрау» картофельный немецкий	200	420
• Салат «Тайский» с говядиной	200	770
• Салат с грушей, индейкой и апельсином	275	570
• Теплый салат с печёными овощами и шампиньонами	200	420
• Оливье с языком (традиционный салат с говяжьим языком)	200	470
• Сельдь под шубой	200	470



Горячие закуски

	гр	₽
• Жульен из курицы с грибами в корзинке	100	270
• Курица с грибами в блинном мешочке	100	250
• Куриные крылышки в соусе «барбекю»	100	370
• Долма (мясной фарш в виноградных листьях, подаётся с соусом мацони)	100/30	470
• Сулугуни, жареный в панировке с ягодным соусом	120/30/30	540
• Курица в панировке, жареная во фритюре	100	270
• Пармеджано баклажан	220	610
• Спринг-роллы овощные с соусом «чили»	45/15	170
• Сырные шарики, жареные во фритюре	140	370
• Креветки тигровые	120/30/80	820
• Цветная капуста в кляре с ореховым соусом	100/20	290
• Мини-хачапури с сулугуни	2 шт 40г	220



Горячее

	гр	₽
• Филе судака с соусом «песто» и овощами гриль	100/130/30	900
• Адлерская форель на углях с овощами на пару	200/150	1010
• Судак гриль с печёной морковью и соусом «бьерблан»	130/120/40	920
• Скумбрия на углях с картофелем бейби	120/150/100/80	810
• Куриная грудка с печеными овощами и соусом «дижон»	130/100/40	670
• Венский шницель с мини-картофелем и грибами	120/100/30	610
• Утиная ножка с картофельным пюре и брусничным соусом	200/60/40	970
• Шашлык из свиной шеи с маринованным луком, лавашом и соусом	100/100/50	920
• Индейка су-вид с картофелем черри и соусом «свит чили»	150/100/10	770
• Люля-кебаб курица	100/120/80	520
• Люля-кебаб говядина	100/120/80	620
• Люля-кебаб баранина	100/120/80	770
• Тирольская тарелка	320	670



Горячее

- | | | |
|--|--------------------------|------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Мясной пир (шашлык из свинины, кебаб из баранины, шашлык из курицы, кебаб из говядины, кебаб из курицы). Подается с соусами «сацебели» и «ткемали» | 50/50/50/50/
50/30/30 | 920 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Овощной пир (баклажаны, цуккини, картофель, сладкий перец, томаты). Подается с соусом «тадзыки» | 50/50/50/50/
50/30 | 470 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ассорти колбасок с немецкой капустой и печеным картофелем. Подается на большой сковороде с домашней аджикой, двумя видами горчицы и маринованными овощами (блюдо «в стол») | 1450 | 4400 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Баклажан, запеченный с томатами (вег.) | 200 | 510 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Стейк из тыквы с булгуром и йогуртовым соусом (вег.) | 150/120/30 | 510 |

Десерты

- | | | |
|---|-----|-----|
| <ul style="list-style-type: none"> • Груша, томленая в вине с корицей | 200 | 420 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Чизкейк шоколадный | 100 | 410 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Торт "Три шоколада" | 180 | 440 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Торт «Медовик» | 100 | 410 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Креп-сюзет (блинчики с апельсиновым ликером и шариком мороженого) | 210 | 370 |



Десерты

• Чурчелла, пастила, орешки	100	470
• Рафаэлло	20	100
• Штрудель яблочный/вишневый с мороженым	150/50	470
• Эклер с заварным кремом	50	130
• Пирожное картошка	60	170

Дополнительно

• Булочки хлебные (французская, солодом и кориандром)	2 шт 40	100
• Хлеб в ассортименте (кукурузный, чабатта, бородинский)	150	170
• Хлебная корзина с гриссини и ароматным маслом	165/50	350
• Лаваш	200	220
• Багет	1 шт 230	250
• Гриссини	30	100
• Соусы в ассортименте	30	110

Напитки

• Морс ягодный	400	260
• Фруктовая вода	500	120
• Сок в ассортименте	400	160
• Чай пакетированный в ассортименте	200	140
• Кофе в ассортименте	200	140
• Чайник чая в ассортименте	400	320
• Минеральная вода "Архыз"	500	270
• Напитки газированные в асс-те	330	220
• Домашние лимонады в ассортименте	1000	610



СОЗДАЙТЕ СВОЙ ФУРШЕТ



Закуски

• Блинчик с малосольным лососем и сыром Фета	30	220
• Брускетта с печеными овощами	60	150
• Брускетта с ростбифом	50	190
• Брускетта с форелью и сырным кремом	70	320
• Брускетта с черри и соусом песто	50	150
• Буженина с корнишоном на хлебе	45	130
• Венская вафля с куриным паштетом	20	90
• Ветчинный рулетик с сыром	20	110
• Греческий салат	70	170
• Гриссини	30	100
• Канапе аля греческий	40	120
• Канапе из сыра с курагой и мятой	30	120
• Канапе с ветчиной и черри	30	120
• Канапе с грушей и колбасой с/к	30	120
• Канапе с домашним сыром и черри	40	130
• Канапе с камамбером и виноградом	25	160
• Канапе с малосольной форелью	35	190
• Канапе с ростбифом и вялеными томатами	45	150
• Канапе с сыром Фета и оливкой	20	110
• Канапе фруктовое с сыром	20	90



Закуски

• Креветка с овощным тартаром	25	170
• Круассан с ветчиной и сыром	60	240
• Круассан с куриным филе и овощами	60	240
• Мини клуб сэндвич	105	210
• Мини хачапури с сулгуни	40	120
• Профитроль с запеченной курицей	30	120
• Профитроль с салатом из курицы	35	130
• Пряный сырный шарик	1 шт 25	120
• Ролл из цукини с крем-сыром и прошутто	45	150
• Рулет из баклажана с сыром	35	130
• Рулет из блинов с творожным сыром и томатами	45	140
• Салат с креветками и соусом Род-Айленд	75	200
• Салат с малосоленной форелью терияки	75	330
• Салат Цезарь с креветкой	75	270
• Самоса с курицей и овощами	25	100
• Спринг ролл овощной с соусом Чили	1 шт 15	170
• Сэндвич с ветчиной и сыром	80	170
• Сэндвич с куриным филе и овощами	80	160



Закуски

• Тарталетка с салатом из курицы и ананаса	40	130
• Тарталетка с Тайским салатом	40	160
• Цыпленок с сальсой из оливок и томатов	40	120
• Черри с брынзой и маслиной	40	160
• Шампиньон фаршированный овощами	40	130
• Шашлычок из индейки с овощами	50	170
• Шашлычок из куриного филе с соусом чили	30/15	160
• Шашлычок из овощей гриль (черри, цуккини, баклажаны)	70	130

Десерты и выпечка

• Датская выпечка	1 шт.	120
• Карамельно-сырный крем с печеньем	50	130
• Клубничная панакотта	50	140
• Конфета рафаэлло	1 шт.	100
• Конфета трюфель	1 шт.	120
• Маффин ванильный	1 шт.	100
• Маффин шоколадный	1 шт.	110
• Персиковая панакотта	50	140
• Печенье песочное	50	90
• Печенье злаковое	50	100
• Пирожное картошка	30	100
• Фруктовое канапе	50	100
• Фруктовый салат	50	100
• Чизкейк шоколадный	50	270
• Чурчхелла, пастила, орешки	50	250
• Шарлотка банановая	100	180
• Шарлотка яблочная	100	170
• Эклер с заварным кремом	50	130



COSMOS

SOCHI HOTEL



Группа ВКонтакте
ресторана Brauplatz



Группа ВКонтакте
Cosmos Sochi Hotel



ТГ-канал
отеля и ресторана



Официальный сайт
Cosmos Sochi Hotel

г. Сочи, ул. Горького, 56, стр. 1

+7 (862) 296-82-28 | +7 966 770 11 14 | +7 966 770 11 16

info.sochi@cosmoshotels.ru