ADAM

Банкетное предложение

Сезон 2026

Банкетное меню №1

3 450 руб / на персону Выход 1 110 г

Закуски

Брускетта с маринованной форелью и сливочным сыром	50 г
Картофельный драник с селёдкой и горчичным соусом	70 г
Мясное плато буженина, подкопчённая куриная грудка, салями, с маслинами и кремом из корня хрена	100 г
Сырное плато маасдам, сулугуни, адыгейский, с грецким орехом и виноградом	50 г
Овощное плато с сыром фета и оливковой заправкой	100 г
Профитроли с печенью цесарки и луковым джемом	60 г

Салаты

2 вида на выбор

Филе сельди под шубой с печёными овощами и домашним майонезом	100 г
Балтийский шпроты, картофель беби гриль в пряных травах, оливки, маслины, томаты, огурцы, яйцо перепелиное, оливковая заправка	100 г
Классический Оливье с ветчиной печеный картофель, морковь, свежий огурец , огурец соленый, яйцо, ветчина из индейки, зелень, майонез, горошек	100 г
Фермерский домашняя буженина, цыплёнок, жаренные шампиньоны, маринованные огурчики, черри, домашний майонез	100 г
С копчёным цыплёнком с овощами и нутом, с оливковой заправкой	100 г
С куриной грудкой гриль с печёным беби картофелем и медово-горчичной заправкой	100 г
С гранатом и сыром фета с хрустящим салатом и огурцом, заправка (оливковое масло, мёд, лимон)	100 г

Горячее блюдо

на выбор

Треска с картофельным пюре и соусом Голландез	300 г
Куриная грудка гриль с пряным рисом и сливочным соусом	300 г

Дополнительно

Хлебная корзина ассорти хрустящих булочек	100 г

Банкетное меню №2

4 500 руб / на персону Выход 1 265 г

Закуски

Форель слабой соли со сливочным чиз-кремом	60 г
Куриный Галантин с ветчиной и омлетом, черри и паприка	80 г
Свинина, запечённая с прованскими травами, с дижонской горчицей	100 г
Ассорти колбас и ветчин	55 г
Рулетики из цукини с сыром	60 г
Капрезе ассорти томатов с моцареллой, рукколой и соусом песто	50 г
Килька Балтийская на бородинском хлебе с перепелиным яйцом	40 г

Салаты

3 вида на выбор

Мимоза с форелью х/к и печёными овощами	100 г
С кальмаром с микс салатом, киноа и томатным соусом	100 г
Нисуаз с тунцом тунец консервированный, картофель, томаты свежие, каперсы, салат листовой, яйцо перепелиное, оливковая заправка	100 г
Мексиканский с говядиной с кукурузой, паприкой, черри, с оливково-соевой заправкой	100 г
С говяжьим языком и жареными грибами с крымским луком и домашним майонезом	100 г
С бужениной с огурцом, черри, пекинской капустой и соус сливочный хрен	100 г
Цыплёнок гриль с микс салатом, сыром пармезан и хрустящими гренками под соусом «Цезарь»	100 г
Салат с куриной грудкой х/к с черри, огурцами и гранатовым соусом	100 г
Столичный с куриным филе картофель, морковь, огурец свежий, огурец солёный, майонез, перепелиные яйца, куриное филе, зелень, горошек	100 г

Горячие закуски

на выбор

Баклажан запечённый с курицей х/к и моцареллой	120 г
Цыплёнок су-вид с белыми грибами в сливочном соусе и чипсом из пармезана	120 г

Горячее блюдо

на выбор

Ладожский судак с печёными овощами и сливочным соусом	300 г
Утиная ножка конфи с мятым картофелем, соусом сливочный терияки и зелёным маслом	300 г
Медальоны из свинины в хрустящем беконе с картофелем Стоун и соусом из лесных грибов	300 г

Дополнительно

Хлебная корзина ассорти хрустящих булочек	100 г

Банкетное меню №3

5 700 руб / на персону Выход 1 290 г

Закуски

Рыбное плато форель шеф-посола, эсколар холодного копчения, форель х/к с лимоном и оливками	100 г
Тигровые креветки Темпура с тайским соусом	70 г
Тартар из форели с хрустящим огурцом	40 г
Мясная русская закуска язык телячий, буженина, галантин из цыпленка	100 г
Моцарелла с хамоном и клубникой	50 г
Плато итальянских сыров камамбер, пармезан, горгонзола, с орехами, мёдом и виноградом	50 г
Рулетики из баклажанов камамбер, пармезан, горгонзола, с орехами, мёдом и виноградом	80 г

Салаты

3 вида на выбор

Тигровые креветки с микс салатом, сыром пармезан и хрустящими гренками под соусом «Цезарь»	100 г
С тигровыми креветками и снежным крабом с томатами и каперсами, оливковая заправка	100 г
Нисуаз с тунцом Татаки с микс салатом и зелёной фасолью, оливковой заправкой с мёдом, лимоном и горчицей	100 г
Зелёный салат с запечённой форелью и кускусом заправка (оливковое масло, горчица зерновая, белый крем бальзамик)	100 г
С ростбифом и шампиньонами с микс салатом и пармезаном (медово-имбирная заправка)	100 г
Гранд салат буженина, ростбиф, огурцы, шампиньоны, перец болгарский, мини томаты, салатные листья, майонез	100 г
Оливье с говяжьим языком картофель, морковь, огурец свежий, огурец солёный, майонез, перепелиные яйца, язык говяжий, зелень, горошек	100 г
С копчёным цыплёнком с зелёным салатом, сельдереем и домашним майонезом	100 г
Баклажаны гриль с тыквой и кедровыми орешками заправка (масло оливковое, крем бальзамик)	100 г
Салат с ассорти томатов и моцареллой	100 г

Горячие закуски

на выбор

Брошет из дуэта форели и судака с паприкой	100 г
Баклажаны «Пармиджано»	100 г
Жюльен с курой и грибами	100 г

Горячее блюдо

на выбор

Филе форели с овощными спагетти и сливочно-мятным соусом	300 г
Томлёные щеки говядины с соусом «Демиглас» и картофелем Стоун	300 г
Стейк из свиной шеи с грибным соусом и картофелем по-деревенски	300 г

Дополнительно

Хлебная корзина чиабатта белая и серая, масло	100 г

Банкетное меню №4

6 700 руб / на персону Выход 1 300 г

Закуски

Ассорти рыбное «Пан Азия» тигровые креветки темпура, тунец татаки, угорь унаги, с лимоном, имбирь	100 г
Красная икра с крем-чизом	30 г
Ролл из форели с сырным кремом и красной икрой лосось с/с, творожный сыр, красная икра, микрозелень	40 г
Пастрами из томлёной утки с луковым мармеладом	60 г
Ростбиф с соусом «вителло тоннато»	50 г
Анти-паста пармезан, оливки, пармская ветчина, вяленые томаты, артишоки, фокаччо	100 г
Куриный паштет «НЕ томат» с луковым конфитюром	100 г

Салаты

3 вида на выбор

С гребешками, микс салатом и соусом манго-грейпфрут	100 г
Токио салат с креветками, фунчозой, икрой масаго и ореховым соусом	100 г
С копчёной форелью, микс салатом, соусом Терияки и сегментами апельсина	100 г
С ростбифом, баклажанами и паприкой гриль, с оливковой заправкой	100 г
Тбилиси ростбиф, красная фасоль, перец свежий, орех грецкий, лук красный, соус Грузинский	100 г
Салат «Федя, дичь!» утиная грудка, микс салатов, сегмент апельсина, черри, огурец, яйцо куриное, картофель стоун запечённый, масло оливковое, малиновый соус	100 г
Хрустящие баклажаны с розовыми томатами, кинзой, орехами и соусом чили	100 г
Салат греческий Такос с маслинами, каперсами и пряными гренками	100 г
Зелёный салат с авокадо	100 г
Цыплёнок гриль с микс салатом, сыром пармезан и хрустящими гренками под соусом «Цезарь»	100 г
С копчёным цыплёнком, зелёным салатом, сельдереем и домашним майонезом	100 г

Горячие закуски

на выбор

Шашлычок из тигровых креветок с цукини	120 г
Груша, запечённая с Камамбером и фисташками	120 г
Жюльен из мидий	120 г

Горячее блюдо

на выбор

Стейк атлантического палтуса с овощами под сливочным соусом	300 г
Дорадо с овощами на пару и сливочным соусом	300 г
Стейк Ростбиф с печёным картофелем, кукурузой гриль и соусом «сальса»	300 г
Утиная грудка с яблоками и грушей карамель под ягодным соусом	300 г

Дополнительно

Хлебная корзина чиабатта белая и серая, масло	100 г

10%

СЕРВИСНЫЙ СБОР

от итоговой стоимости заказа,
но не менее 9 000 рублей

В сервисный сбор входит
сервировка стола и работа
персонала

КОНТАКТЫ

+7 (993) 980-79-79

проспект Добролюбова,
д.16к2, лит.А.

ADAM

Цены указаны при наличном расчёте