



GRAF

**Банкетное меню**

## **Завтрак**

Ассорти домашних джемов . . . . .	50 г . . . . .	100
Творожная запеканка со сметаной . . . . .	100 г . . . . .	200
Сырники домашние со сметаной. . . . .	100 г . . . . .	350
Блинчики с творогом и со сметаной. . . . .	220 г . . . . .	350
Блины с мясом и со сметаной . . . . .	160/50 г . . . . .	320
Йогурт . . . . .	96 г . . . . .	100
Мюсли с йогуртом и ягодами . . . . .	250 г . . . . .	250
Овсяная каша. . . . .	250 г . . . . .	150
Рисовая каша . . . . .	250 г . . . . .	50
Сэндвич с курицей . . . . .	430 г . . . . .	380
Яичница болтунья/глазунья . . . . .	70 г . . . . .	120
Яйцо пашот со спаржей и слабосоленым лососем . . . . .	180 г . . . . .	750
Омлет гурмэ с томатами и жареным луком. . . . .	260 г . . . . .	220
Бекон на гриле . . . . .	25 г . . . . .	80
Сосиска на гриле. . . . .	58 г . . . . .	120

## **Выпечка**

Круассан с шоколадом. . . . .	70 г . . . . .	170
Круассан классический . . . . .	55 г . . . . .	120
Круассан с клубникой . . . . .	70 г . . . . .	120
Круассан с сёмгой . . . . .	180 г . . . . .	395
Круассан с ветчиной и сыром . . . . .	130 г . . . . .	170
Пирожок с капустой . . . . .	75 г . . . . .	85
Пирожок с грибами (белыми и шампиньонами). . . . .	60 г . . . . .	85
Пирожок с мясом . . . . .	70 г . . . . .	85
Пирожок с луком и зеленью . . . . .	70 г . . . . .	85
Пирожок с яблоком . . . . .	70 г . . . . .	85
Пирожок с вишней . . . . .	70 г . . . . .	85
Пирожок с клубникой . . . . .	70 г . . . . .	85
Хлебная корзина . . . . .	135 г . . . . .	0
Каравай свадебный . . . . .	1000 г . . . . .	1 500

## **Аперитив**

Ассорти сыров с орехами и луковым конфитюром или инжиром . . . . .	355/25 г . . . . .	1 850
Ананас с клубникой. . . . .	30 г . . . . .	150
Канapé капрезе . . . . .	30 г . . . . .	150
Мусс Дор блю на крутоне. . . . .	32 г . . . . .	180

Севиче из морского гребешка . . . . .	50 г . . . . .	300
Креветки с авокадо . . . . .	28 г . . . . .	270
Тарталетка с муксуном и щучьей икрой . . . . .	40 г . . . . .	300
Канapé с сыром фета, анчоусом и перцем . . . . .	35 г . . . . .	160
Мини-карпаччо из сёмги с кремом из хрена . . . . .	29 г . . . . .	200
Тарталетка оливье с раковыми шейками и фазаном . . . . .	40 г . . . . .	300
Рулет с ростбифом и клюквой . . . . .	30 г . . . . .	220
Гречишные блинчики с начинкой из мяса кабана . . . . .	30 г . . . . .	300
Мусс из куриной печени с карамелизированной грушей . . . . .	37 г . . . . .	180
Пармская ветчина с дыней . . . . .	20 г . . . . .	190
Канapé террин с клюквой . . . . .	38 г . . . . .	180

### **Холодные закуски и салаты**

Ассорти из свежих овощей с зеленью . . . . .	400 г . . . . .	780
Сладкие помидоры с анчоусами, каперсами и кинзой . . . . .	200 г . . . . .	680
Маслины, оливки (гиганты) . . . . .	100 г . . . . .	420
Ассорти из солений . . . . .	400 г . . . . .	680
Ассорти солёных грибов . . . . .	190 г . . . . .	840
Грузди в сметане с молодым укропом . . . . .	170 г . . . . .	680
Буррата с помидорами и соусом песто . . . . .	420 г . . . . .	1 450
Карпаччо из свёклы с нежным кремом из козьего сыра и кедровыми орешками . . . . .	240 г . . . . .	580
Рыбное плато (сёмга малосолёная, масляная, осетрина х/к, угорь копчёный) . . . . .	250/50 г . . . . .	1 960
Закуски на компанию под охотничьи настойки G.Graf: ассорти рыбное – селёдка, муксун, гравлакс, форшмак, щучья икра по рецепту шефа . . . . .	340 г . . . . .	1 250
Сельдь «4 сезона»: с укропом в соусе карри, в сметане, в горчичном маринаде, классическая. Подается с картофелем, щучьей икрой и сметаной . . . . .	400 г . . . . .	520
Сельдь с молодым картофелем . . . . .	120 г . . . . .	420
Форшмак из сельди по рецепту маршала Маннергейма (сельдь с ягнатиной) . . . . .	135 г . . . . .	650
Тар-тар из тунца . . . . .	160 г . . . . .	1 250
Строганина из муксуна с тремя вкусами . . . . .	290 г . . . . .	1 050
Гравлакс по шведскому рецепту, мусс из хрена, листья салата, свежий огурец с гриля, зелёное песто, перепелиное яйцо пашот . . . . .	160 г . . . . .	720

Мясное плато (буженина, ростбиф, куриный рулет, язык говяжий + хрен, горчица) . . . . .	220/60 г . . . . .	1 350
Ассорти мясное – паштеты, колбасы и ветчина из дичи, смалец. . . . .	400 г . . . . .	450
Утиный рулет с фисташками и сухофруктами . . . . .	220 г . . . . .	950
Телячий язык с печёными перцами и анчоусами по рецепту из страны басков . . . . .	200 г . . . . .	675
Карпаччо из вологодской оленины с белыми грибами и трюфельным маслом . . . . .	110 г . . . . .	920
Тар-тар из говядины с картофелем Point Neuf, гренками из чёрного хлеба и соусом айоли. . . . .	390 г . . . . .	950
Паштет из кролика с тостами Мельба . . . . .	70/50 г . . . . .	640
Хамон (вяленая ножка телёнка домашнего приготовления) . . . . .	100 г . . . . .	800
Холодец из дичи по классическому рецепту. . . . .	200 г . . . . .	820
Зелёный салат G.Graf с сыром фета и горчичной заправкой . . . . .	270 г . . . . .	540
Салат с припущенными овощами, листьями свежего салата и заправкой из базилика от Эммануэля Ру . . . . .	260 г . . . . .	870
Тёплый салат из белых баклажанов с помидорами и кинзой . . . . .	270 г . . . . .	750
Нисуаз в азиатском стиле с сашими из тунца . . . . .	250 г . . . . .	1 650
Руккола с креветками. . . . .	180 г . . . . .	980
Цезарь с креветками . . . . .	350 г . . . . .	1 300
Цезарь с курицей. . . . .	350 г . . . . .	740
Салат с нежной куриной печенью от Антонио Баратто. . . . .	300 г . . . . .	780
Нью-йоркский салат Вальдорф с соусом из йогурта, утиной грудкой и мусом из чернослива. . . . .	240 г . . . . .	580
Салат оливье с фазаном и раковыми шейками от Павла Кирова . . . . .	210 г . . . . .	850

## **Горячие закуски**

Креветки васаби. . . . .	220/20 г . . . . .	1 050
Равиоли с лобстером в соусе биск от Эммануэля Ру. . . . .	85/70 г . . . . .	920
Равиоли с зайцем в соусе из сморчков . . . . .	150/70 г . . . . .	920
Жюльен из курицы и грибов . . . . .	170 г . . . . .	450
Жюльен из фазана с белыми грибами. . . . .	200 г . . . . .	950
Жареная фуа-гра с соусом из яблок и винограда . . . . .	230 г . . . . .	1 750
Французское горячее пате из дичи, подаётся с наваристым бульоном. . . . .	170/120 г . . . . .	820
Теплый террин по-охотничьи с лесными грибами и брусникой . . . . .	150/20 г . . . . .	590
Открытые голубцы из оленины с соусом из сморчков. . . . .	200/50 г . . . . .	680
Баклажаны запечённые с моцареллой и помидорами по-неаполитански . . . . .	150/20 г . . . . .	950

Баклажаны со сладкими томатами в перечном соусе по-сычуаньски . . .	200 г . . . . .	670
Ризотто с лесными грибами по-милански . . . . .	200 г . . . . .	720
Греческие пирожки спанакопита с козьим сыром, листья салата с горчичной заправкой и свежим яблоком . . . . .	180/10 г . . . . .	780

### **Горячие блюда из мяса и птицы**

Цыплёнок в китайском стиле с хрустящей корочкой и соусом хуасин . . .	590 г . . . . .	880
Утиная грудка барбари в индийских специях со сливочным мармеладом . . . . .	130/45 г . . . . .	1 350
Утиная ножка конфи с морковным кремом по-креольски . . . . .	300 г . . . . .	1 350
Телячьи почки в горчичном соусе на парижский манер с картофельным кремом. . . . .	250 г . . . . .	780
Телячьи рёбра на гриле с аргентинским соусом <i>chimichurri</i> и кукурузой . . . . .	520/50 г . . . . .	895
Вырезка говяжья с <i>sote</i> из белых грибов . . . . .	340 г . . . . .	1 250

### **Банкетные горячие блюда**

Ассорти рыбное (котлеты из щуки, филе трески и лосось) . . . . .	400 г . . . . .	1 350
Стерлядь, фаршированная муссом из трески . . . . .	1 кг . . . . .	4 800
Лосось с креветками . . . . .	1 кг . . . . .	5 500
Ассорти из морепродуктов на гриле (фаланги краба, кальмар, осьминоги, морской гребешок) . . . . .	500 г . . . . .	8 000
Запечённая нога телёнка с овощами (подаётся фламбе) . . . . .	1 кг . . . . .	2 500
Запечённая нога ягнёнка с овощами (подаётся фламбе) . . . . .	1 кг . . . . .	2 500
Каре ягнёнка . . . . .	1 кг . . . . .	6 000
Свиная шея, томлёная в печи 14 часов . . . . .	1 кг . . . . .	2 900
Каре оленя . . . . .	1 кг . . . . .	7 500
Гусь . . . . .	3900 г . . . . .	8 500
Утка, фаршированная муссом из фисташек с сухофруктами . . . . .	1 кг . . . . .	3 800
Ассорти из дичи (медвежатина, корейка кабана, колбаски из лося, каре оленя) . . . . .	1 кг . . . . .	6 850

### **Горячие индивидуальные блюда из дичи**

Ножка зайца по-испански с бульоном из лесной дичи и овощами . . . . .	395 г . . . . .	950
Голубь с венецианским соусом по рецепту Ниро Вульфа . . . . .	315 г . . . . .	1 780
Баварские колбаски из мяса лося с тушёной капустой и горчицей . . . . .	380 г . . . . .	950
Сочные котлеты из мяса лося с кремом из сельдерея . . . . .	250 г . . . . .	980
Мусака из мяса лося с баклажанами и картофелем . . . . .	390 г . . . . .	1 300
Филе оленя с картофельным gratin, соус на взваре из дичи . . . . .	370 г . . . . .	1 850
Косуля в соусе карри с кенийской фасолью и морковью, подаётся с рисом басмати . . . . .	250 г . . . . .	1 400

Оленина по-строгановски с грибами, подаётся с картофельным пюре . . . 300 г . . . . .	1 250
Медвежатина по-бургундски в красном вине . . . . .	280 г . . . . . 1 350
Ассорти G. Graf из дичи на сковороде (на 2 персоны) . . . . .	990 г . . . . . 4 650

### **Горячие индивидуальные блюда из рыбы**

Палтус на пару, подаётся с лимонным соусом. . . . .	170 г . . . . . 1 900
Котлетки из щуки с соусом тартар, картофельный крем с щучьей икрой. . . . .	360 г . . . . . 850
Дорадо в печи по-средиземноморски с помидорами черри, чесноком и маслинами таджаска. . . . .	350 г . . . . . 1 200
Запечённая осетрина на велюте из цветной капусты со сливочным хреном. . . . .	312 г . . . . . 1 700
Котлеты из камчатского краба с диким рисом, кедровыми орешками и сладким соусом чили . . . . .	225 г . . . . . 1 350
Лосось со спаржей. . . . .	335 г . . . . . 1 450
Патагонский клыкач по-мавритански . . . . .	260 г . . . . . 1 900
Судак по датскому рецепту с кремом из сельдерея и сливочным соусом просекко, овощи на пару . . . . .	320 г . . . . . 820
Фаланги краба по-сингапурски с рисом васаби и имбирем . . . . .	320 г . . . . . 3 500

### **Банкетные гарниры**

Овощи на гриле. . . . .	1 кг . . . . . 2 800
Спаржа зелёная на гриле . . . . .	700 г . . . . . 5 800
Картофель запечённый. . . . .	1 кг . . . . . 1 700
Жареная картошка с белыми грибами. . . . .	1 кг . . . . . 2 100
Картофельный гратен с сыром дор-блю. . . . .	1 кг . . . . . 3 200

### **Индивидуальные гарниры**

Гречка с луком и грибами . . . . .	190 г . . . . . 250
Дикий рис с овощами и орешками . . . . .	185 г . . . . . 300
Зелёная спаржа на гриле или на пару. . . . .	70 г . . . . . 580
Картофель жареный с белыми грибами . . . . .	200 г . . . . . 450
Картофельное пюре . . . . .	150 г . . . . . 250
Картофельный гратен с сыром Дор блю . . . . .	160 г . . . . . 420
Овощи на гриле. . . . .	150 г . . . . . 380
Шпинат припущенный с чесноком и кедровыми орешками. . . . .	80 г . . . . . 480

## **Гриль -меню цена за 100гр**

Гребешок . . . . .	100 г . . . . .	1 900
Дорадо . . . . .	100 г . . . . .	350
Лосось . . . . .	100 г . . . . .	600
Тунец . . . . .	100 г . . . . .	600
Утиная грудка . . . . .	70 г . . . . .	350
Каре ягнёнка . . . . .	75 г . . . . .	600
Телячьи рёбра . . . . .	100 г . . . . .	600
Филе оленя . . . . .	100 г . . . . .	820
Филе миньон . . . . .	100 г . . . . .	600

## **Десерт**

Праздничный торт по желанию гостя . . . . .	1 кг . . . . .	3 000
Эстерхази . . . . .	1кг . . . . .	3 000
Маковый торт . . . . .	1кг . . . . .	3 000
Морковный торт . . . . .	1кг . . . . .	3 000
Мильфей с ягодами . . . . .	1кг . . . . .	5 800
Малиновое парфе . . . . .	1кг . . . . .	3 000
Манго-маракуйя . . . . .	1кг . . . . .	3 000
Чизкейк с фисташками и вишней . . . . .	1кг . . . . .	3 000
Клюквенный мусс . . . . .	1кг . . . . .	3 000
Три шоколада . . . . .	1кг . . . . .	3 000
Шоколадный с черносливом . . . . .	1кг . . . . .	3 000
Медовик . . . . .	1кг . . . . .	3 000
Наполеон . . . . .	1кг . . . . .	3 000
Пирог яблочный . . . . .	1кг . . . . .	3 000
Десерт «Анна Павлова» . . . . .	155 г . . . . .	675
Панна-котта Бейлиз . . . . .	150 г . . . . .	650
Панна-котта малиновая . . . . .	160 г . . . . .	650
Печёный сырный пирог . . . . .	200 г . . . . .	650
Пирожное «Пушкин» с ванильным кремом . . . . .	100 г . . . . .	700
Шоколадный фондан с мороженым . . . . .	140 г . . . . .	650
Мармелад 2 шт на Ваш выбор (вишня, малина, облепиха, черная смородина, яблоко, лайм, лимон, маракуйя) . . . . .	56 г . . . . .	120
Трюфель в ассортименте (белый фундук, зеленый чай, шоколад, имбирь, пралине, ромовый в вафельной крошке, саке, черная смородина) . . . . .	20 г . . . . .	115



GRAF

*Ресторан G. Graf*  
*Тел.: +7 (495) 989-46-49*

*[www.ggraf.ru](http://www.ggraf.ru)*  
*[www.facebook.com/ggraf.ru](https://www.facebook.com/ggraf.ru)*

*Москва, 4-й Добрынинский переулок, дом 8*