

РЕСТОРАН

Beer & ЛЦГА

МЕНЮ

БАНКЕТНОЕ





САЛАТЫ



- | | | |
|---------|---|-----------|
| 500 гр. | «Коктейль»
Салат из коктейльных креветок, сладкого свежего перца, маслин и ананаса, заправленный майонезом с добавлением коньяка и кетчупа. | 750 руб. |
| 500 гр. | «Посейдон»
Листья салата Айсберг, тунец, сладкие черри и маслины, приправленные оливковым маслом с добавлением лимонного сока. | 1290 руб. |
| 500 гр. | «Мимоза»
Слоеный салат из отварных овощей и сёмги. | 980 руб. |
| 600 гр. | «Фаворит»
Традиционный крабовый салат с мясом Камчатских крабов и кетовой икры. | 2350 руб. |
| 600 гр. | «Оливье»
Салат из отварных овощей с мясом. | 900 руб. |
| 500 гр. | «Столичный»
Традиционный куриный салат с копчёной грудкой и крабами. | 800 руб. |
| 250 гр. | Букет из свежих овощей | 370 руб. |
| 650 гр. | «Влажский»
Салат из отварных овощей и копчёного окорока. | 600 руб. |
| 250 гр. | «Айсберг»
С кр. икрой и с/с сёмгой со сметанным соусом. | 500 руб. |
| 500 гр. | «Сердечко»
Салат из жареных овощей и отварного мяса, приправленный майонезом с миндалем. | 950 руб. |
| 200 гр. | Салат «Лога»
С языком и овощами гриль. | 360 руб. |
| 500 гр. | «Гавайский»
Салат из копчёной куриной грудки, сочного ананаса и сладкого перца, приправленный майонезом, с добавлением коньяка и кетчупа. | 700 руб. |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

150 гр.	Зелёная тарелка (ассорти трав)	400 руб.
100 гр.	Рулетики из баклажан	400 руб.
180/130 гр.	Сырная тарелка (ассорти из 6-и сыров)	920 руб.
75 гр.	Маслины. Оливки	150 руб.

Рыбные

2000/1200/ 100 гр.	Севрюга целиком Подается на зеркале и синем море из морепродуктов, с лимоном, каперсами, маслинами и помидорами черри, с соусом «Хрен».	10000 руб.
350 гр.	Стерлядь целиком	2000 руб.
1300/450/ 500/200 гр.	Щука фаршированная Подается на листьях салата с отварными раками, свежими овощами, с соусами «Айоли» и «Тар-тар».	4800 руб.
400/800/ 75 гр.	«Сельтенская ностальгия» Слабосоленое филе атлантической сельди на подушке из отварных овощей, с зелёным лучком и брусникой, под пикантным соусом с добавлением сухого вина.	1250 руб.
230/220 гр.	Рыбная «Лога» (тарелка ассорти)	1350 руб.

Мясные

120 гр.	Сыровяленые копчёности	640 руб.
210/100 гр.	Мясная «Лога» (тарелка ассорти)	650 руб.
150 гр.	Холодец говяжий	400 руб.
3000/800/ 200 гр.	Свиной окорок Маринованный в белом вине и запечённый в томатной глазури с добавлением сои и мёда. Подается на листьях салата со свежими и маринованными овощами, с соусами «Хрен» и «Горчица».	6700 руб.
650/400/ 100 гр.	Филе индейки в абрикосовой глазури Подается на листьях салата со свежими и маринованными фруктами, с клюквенным и брусничным соусами.	1600 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рыбные

- 600/350/
100 гр. **Королевские тигровые креветки** 3900 руб.
Приготовленные на гриле с добавлением сои, имбиря и кайенского перца. Подаются на листьях салата с маслинами, лимоном, помидорами черри и соусом «Айоли».
- 1500/600/
100 гр. **Большая радужная форель** 3800 руб.
Запечённая с сельдереем, луком-пореем и лимоном, с добавлением белого вина. Подаётся на листьях салата с бланшированными брокколи и цветной капустой, с рисом «Басмати», лимонно-миндальной заправкой и маслом.
- 150 гр. **Стейк морской форели** 630 руб.
- 150 гр. **Стейк сёмги под икорным соусом** 810 руб.

Мясные

- 650/600/
100 гр. **Запечённое филе индейки** 1900 руб.
Подаётся на листьях салата, со свежими и маринованными фруктами, жареным картофелем с клюквенным и брусничным соусами.
- 1000/500/
150 гр. **Запечённая ножка ягненка** 3600 руб.
Маринованная в красном вине, с добавлением розмарина и тимьяна. Подаётся с рисом «Басмати», жареным картофелем и овощами гриль с ароматом чеснока, и соусами горчичным и розмариновым.
- 1000/500/
150 гр. **Запечённая ножка барашка** 4000 руб.
Маринованная в красном вине, с добавлением розмарина и тимьяна. Подаётся с рисом «Басмати», жареным картофелем и овощами гриль с ароматом чеснока, с соусами горчичным и розмариновым.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- | | | |
|-----------------------|--|------------------|
| 3000/800/
200 гр. | Запечённый свиной окорок
В томатной глазури с добавлением сои и мёда. Подаётся на листьях салата со свежими овощами, запечённым картофелем и капустой, тушёной с тмином, соусами «Барбекю» и «Луизиана». | 6700 руб. |
| 1000/800/
100 гр. | Утка запечённая с яблоками
Подаётся на листьях салата с красной баварской капустой, жареным картофелем, свежими овощами и клюквенным соусом. | 3100 руб. |
| 180 гр. | Корейка ягнёнка | 1560 руб. |
| 3500/1000/
50 гр. | Гусь фаршированный
телячьим языком | 7160 руб. |
| 2000/1000/
200 гр. | Жареный молочный поросёнок
Запечённый в медово-соевой глазури. Подаётся с жареным картофелем, с маринованными и свежими овощами, с соусами «Барбекю» и «Хрен». | 6100 руб. |
| 2000/400/
100 гр. | Поросёнок целиком
Фаршированный гречкой с грибами и беконом. Подаётся с маринованными и свежими овощами, с соусами «Барбекю» и «Хрен». | 6500 руб. |
| 1500/1000/
100 гр. | Поросёнок жареный
Фаршированный курагой и черносливом. Подаётся с жареным картофелем, с маринованными и свежими овощами, с соусами «Барбекю» и «Хрен». | 6000 руб. |



ДЕСЕРТЫ

Фруктовое блюдо на ваш выбор

100 гр.	Ананас «Голд»	60 руб.
100 гр.	Дыня «Галия»	70 руб.
100 гр.	Виноград	80 руб.
100 гр.	Киви	60 руб.
100 гр.	Бананы	40 руб.
100 гр.	Апельсины	40 руб.
100 гр.	Грейпфрут (красный, желтый)	40 руб.
100 гр.	Яблоки	40 руб.
100 гр.	Клубника	500 руб.

*Торт на заказ: на выбор
начинка и изготовление
по Вашему эскизу.*



<https://www.facebook.com/beerloga.moscow>



http://vk.com/beerloga_moscow



http://instagram.com/beer_loga/

www.edimvkusno.ru

