

# CAPO dei CAPI

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

## Банкетное предложение





# CAPO dei CAPI

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

## Фуршет

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>КАНАПЕ</b>		
Тигровая креветка с манговым соусом и клубникой	15	230
Томаты и сыр моцарелла с соусом песто и сладким чили	50	210
Ростбиф и томаты	30	210
Валованы с кремчизом и красной икрой	25	300
Жюльен с курицей и грибами в валоване	100	350
Фруктовая шпажка (ананас, клубника, виноград)	15	230
<b>МИНИ БРУСКЕТТЫ</b>		
Утка с печенью цыпленка	25	260
Прошутто с рукколой и крем-чизом	25	260
Тартар из томатов конкасе со страчателлой	25	260
Мидии на сальсе из томатов и запеченного сладкого перца	25	260
С ростбифом и кремчизом	25	260

## Аквариум

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
Устрица Императорская	250	570
Устрица Хасанская	160	570
Плато магаданских креветок	800	3600
Морской еж	150	380



*Морской еж*



*Устрица*



*Плато магаданских креветок*



*Мини-брускетты*



# CAPO dei CAPI

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

## Холодные Закуски

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
Ассорти выдержанных сыров пармезан, дор блю, камамбер, чеддер, мед, грецкий орех, клубника	260	1900
Ассорти промысловых рыб лосось с/с, масляная рыба х/к, лосось х/к, палтус х/к), оливки, каперсы	150	2200
Ассорти сыровяленных деликатесов копченая утиная грудка, карпаччо из оленины, сыровяленая говядина, прошутто, колбаски чоризо, колбаски средиземноморские куриные	250	1900
Гигантские сицилийские оливки	100	540
Трио сет паштет из печени цыпленка, хумус, обацца с пшеничными тостами и брусничным соусом	220	690
Русская закуска соленое и копченое сало, огурчики слабосоленые, капуста бочковая, маринованные грибы, сельдь слабой соли	450	860
Сало разное соленое, копченое, бородинский хлеб	380	680
Вителло тонато телятина под соусом из тунца, анчоусов и домашнего майонеза	180	1190
Эклеры с крабом	130	780
Половинка авокадо с креветками	240	780
Карпаччо из сибаса	85	990
Тартар из говядины	150	1100
Гравлакс из лосося	170	1100
Артишок с хумусом и зерновым хлебом	220	990
Овощная тарелка томаты, огурцы, перец, редис, зелень	220	490



*Авокадо с креветками*



*Карпаччо из сибаса*



*Ассорти сыров*

## Салаты

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
Цезарь с курицей	280	620
Цезарь с креветками	250	760
Оливье с говяжьим языком	200	690
Оливье с ростбифом и копченой уткой	200	720
Теплый салат с говяжьей вырезкой	190	790
Страчателла со сладкими томатами с соусом песто	185	760
Инсалата ди Маре	210	890
Тигровые креветки, авокадо-гриль и киноа	260	740
Салат с куриной печенью и сыром дор блю	270	720

## Горячие закуски

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
Креветки васаби с манговым соусом	120	890
Баклажаны пармиджано	200	590
Жареный сыр моцарелла с ягодным соусом	140	590
Крылья BBQ	300	590
Сувлаки из курицы (на шпажках)	130	430
Сувлаки из мраморной говядины (на шпажках)	130	1160
Сувлаки из лосося (на шпажке)	130	1160
Сувлаки из овощей (на шпажках)	130	490
Ассорти колбасок гриль куриная с базиликом – 3 шт, куриная карри – 1 шт, баранья – 3 шт, краинская с сыром – 1 шт, дебрецинер острая свино-говяжья – 1 шт, улитка свино-говяжья – 1 шт	900	2400
Хлебная корзина	100	300



*Инсалата ди Маре*



*Креветки васаби*



*Ассорти колбасок*



*Жареный сыр моцарелла*



*Тигровые креветки,  
авокадо-гриль и киноа*



# CAPO dei CAPI

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

## Горячие блюда

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>		
Стейк Рибай	300*	3900
Филе Миньон	250*	2300
Томленные телячьи щечки <i>с картофельным пюре</i>	300	1490
Грудка фермерского цыпленка сувид <i>с гарниром из зеленых овощей, белыми грибами, жареным миндалем</i>	300	1290
Утиная ножка Конфи <i>с картофельным пюре и цитрусовым соусом</i>	450	1250
Медальоны из телятины <i>с пюре из сельдерея</i>	450	1250
<b>БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>		
Нежный лосось <i>с картофельным пюре, стручковой фасолью и зеленым горошком в винно-сливочном соусе</i>	240	1690
Филе сибаса <i>с картофелем из печи и томатами черри</i>	230	1290
Дорадо на гриле с овощами	590	2100
Кальмар на гриле <i>с запеченными овощами с зеленым соусом</i>	320	1100

## Гарниры

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
Грильятта с итальянскими травами	150	490
Картофель фри	150	290
Картофельное пюре	150	290
Гарнир из зеленых овощей с белыми грибами и миндалем	150	390

\* Указан вес сырого мяса





Филе сибаса



Телячы щечки



Грудка фермерского  
цыпленка сувид



Стейк Рибай



Кальмар на гриле



# CAPO dei CAPI

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

## Десерт

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
Эклер с кремом и свежими ягодами	140	490
Миланский чизкейк <i>шоколадный чизкейк с ягодным соусом роте грютце</i>	150	560
Птичье молоко	150	520
Торт	1000	2500
Сезонные фрукты ассорти	1000	2500

## Напитки

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
Чай черный, чай зеленый	800	540
Кофе	150	250
Вода Айс Маунтин (без газа) Айс Маунтин (с газом)	500	300
Соса-cola	330	340
Морс клюквенный <i>собственного приготовления</i>	1000	900
Сок в ассортименте <i>яблочный/вишневый/томатный/апельсиновый</i>	1000	500
Домашний лимонад <i>в ассортименте</i>	1000	900



Птичье молоко



Эклер с кремом



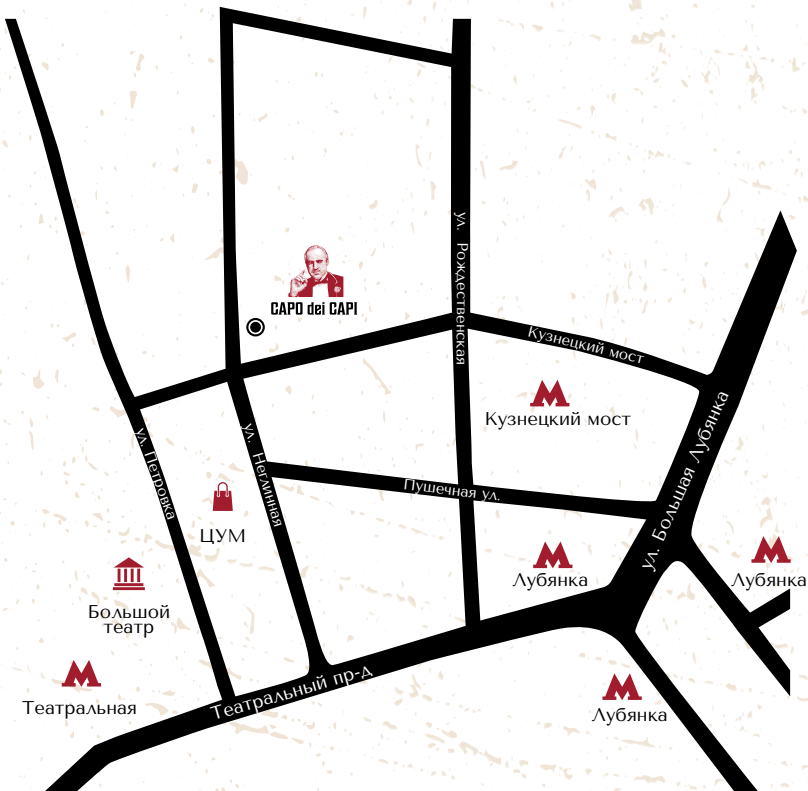
Миланский  
чизкейк



# CAPO dei CAPI

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

## Схема проезда



Неглинная, 10, 2 эт. || +7 (495) 636 27 35

[capodeicapi.ru](http://capodeicapi.ru)