

МАТРЕШКА

# Банкетное меню



Тел 8 (901) 657 22 88  
КРК «Ладога», Советская, 109/1  
Ресторан «Матрешка»

# Солодные закуски

<b>Рыбное ассорти №1</b> 200/40 г северная рыба, сёмга м/с, масляная рыба х/к, маринованный лук, лимон	<b>1650</b>
<b>Рыбное ассорти №2</b> 210/40 г кета, сельдь м/с, рыба северная, маринованный лук, лимон	<b>950</b>
<b>Мясное ассорти №1</b> 250/50/30 г буженина, куриный рулет, ростбиф, телячий язык в оформлении маринованных овощей и домашней горчицы	<b>1450</b>
<b>Мясное Ассорти №2</b> 200/30 г буженина, бекон, телячий язык, сырокопчёная колбаса	<b>950</b>
<b>Доска мясных деликатесов с сыром Гауда и помидорками черри</b> 350 г	<b>2500</b>
<b>Ассорти пряных разносолов</b> 400 г маринованная капуста с брусникой, малосольные огурчики, томаты	<b>480</b>
<b>Ассорти овощное со свежей зеленью</b> 300/15 г свежий огурец, помидор, перец, зелень, маслины с соусом Песто	<b>550</b>
<b>Ассорти куриных рулетов</b> 210/40/40 г с тремя видами начинок: сыр, ветчина, чернослив; подаётся с маринованными овощами и соусом сальса	<b>695</b>
<b>Ассорти сало под водочку</b> 180/30 г сало солёное, сало копчёное, бекон, чесночные гренки из бородинского хлеба	<b>550</b>

<b>Дорогие сыры</b> 180/50 г дор-блю, камамбер, сыр голландский, пармезан, домашний конфитюр	<b>1200</b>
<b>Сырное плато</b> 160/30/30 г Маасдам, Пармезан, Фета, Российский сыр, джем	<b>750</b>
<b>Малосольная семга</b> 100/20 г сёмга, каперсы	<b>850</b>
<b>Сагудай из северной рыбы</b> 100/30/20 г муксун м/с, лук маринованный, лимон	<b>750</b>
<b>Закуска из сельди с картофелем</b> 100/40/30 г	<b>240</b>
<b>Закуска из помидор фаршированных сыром с чесночком</b> 200 г	<b>350</b>
<b>Хрустящие огурчики быстрого посола с чесноком и свежей зеленью</b> 150 г	<b>350</b>
<b>Язык отварной с горчицей</b> 100/30 г	<b>650</b>
<b>Кета малосольная с луком</b> 150 г	<b>320</b>

## Рулетки и роллы

<b>Рулетки из баклажан</b> 220 г обжаренными на гриле с сырno-ореховой начинкой	<b>575</b>
<b>Рулетки из ветчины (8 шт)</b> 265 г ветчина, сыр, чеснок, зелень	<b>580</b>
<b>Рулетки из говяжьего языка с сырным муссом (6 шт)</b> 130 г	<b>560</b>
<b>Рулетки из копченого лосося с нежным сырным муссом (10 шт)</b> 200 г	<b>1100</b>
<b>Роллы «Цезарь» в тортилье с курицей</b> 220 г	<b>460</b>
<b>Роллы «Филадельфия» с лососем в тортилье</b> 220 г	<b>590</b>
<b>Эмпанадияс с курицей (8 шт)</b> 220/30 г хрустящие, сочные рулетки с курицей и овощами	<b>550</b>
<b>Ассорти куриных рулетов с тремя видами начинок: сыр, ветчина, чернослив</b> 210/40/40 г подается с маринованными овощами и соусом сальса	<b>695</b>

## Горячие закуски

<b>Жюльен в пампушке грибной</b> 80 г	<b>180</b>
<b>Жюльен в пампушке куриный</b> 80 г	<b>180</b>
<b>Жюльен в пампушке с языком</b> 80 г	<b>250</b>
<b>Жюльен в тесте фило грибной</b> 81 г	<b>250</b>
<b>Жюльен в тесте фило куриный</b> 82 г	<b>320</b>
<b>Жюльен в тесте фило с языком</b> 83 г	<b>380</b>
<b>Баклажаны с курицей в кисло-сладком соусе</b> 300 г	<b>580</b>
<b>Запечённые тарталетки с языком</b> 80 г	<b>250</b>
<b>Запечённые тарталетки с бужениной</b> 80 г	<b>180</b>
<b>Запеченные тарталетки с курицей</b> 80 г	<b>180</b>
<b>Мини-шашлычок из кальмара</b> 60/10 г	<b>250</b>
<b>Мини-шашлычок из цыпленка</b> 90/30 г	<b>250</b>
<b>Мини-шашлычок свинины</b> 90/30 г	<b>250</b>
<b>Мини-шашлычок из овощей</b> 90/10 г	<b>280</b>
<b>Кольца кальмара с соусом Цезарь</b> 150/50 г	<b>450</b>
<b>Золотая курочка</b> 100 г рулет из куриного филе с сыром в двойной панировке, обжаренный до золотистой корочки	<b>380</b>

# Салаты

<b>Гнездо глухаря</b> 200 г филе цыпленка, свежий огурец, маринованный огурец, яйцо, картофель пай, Провансаль	<b>380</b>
<b>Салат «Чафан» с курицей</b> 300 г куриное филе гриль, маринованная свекла, морковь по корейский, огурец свежий, картофель пай	<b>450</b>
<b>Салат «Чафан» с кальмаром</b> 300 г кальмар, маринованная свекла, морковь по корейский, огурец свежий, картофель пай	<b>450</b>
<b>Салат «Нежность»</b> 100 г курочка, сыр, огурец, чернослив, яйцо, майонез	<b>220</b>
<b>Оливье</b> 100 г с куриным филе и маринованными огурчиками	<b>220</b>
<b>Салат «Фантазия» с крабовыми палочками</b> 100 г	<b>220</b>
<b>Мимоза с копченым лососем</b> 100 г	<b>220</b>
<b>Салат закусочный на новый манер</b> 200 г куриная грудка х/к, огурец свежий, сыр «Гауда», домашний майонез	<b>370</b>
<b>Салат из телячьего языка</b> 100 г с маринованными огурчиками, помидорами черри и «Французским» соусом	<b>360</b>
<b>Мясной</b> 100 г буженина, куриная грудка, ростбиф, маринованные огурчики, лист салата, яйцо, помидоры черри соус «Цезарь»	<b>340</b>
<b>Салат с бужениной</b> 100 г с маринованными грибами, кедровыми орехами и вялеными помидорами с ароматной заправкой из свежей зелени	<b>320</b>



<b>Цезарь с малосоленой семгой</b> 200 г малосоленая семга, листья салата Романо, сыр Пармезан, помидоры черри, хрустящие гренки с соусом «Цезарь»	<b>690</b>
<b>Цезарь с курицей</b> 200 г листья салата Романо, куриное филе, сыр пармезан, томаты черри, хрустящие гренки с соусом цезарь	<b>470</b>
<b>Сельдь под шубой</b> 100 г	<b>180</b>
<b>Греческий с тигровыми креветками</b> 200 г тигровые креветки, свежие овощи, маслины, сыр Фета и средиземноморская заправка	<b>630</b>
<b>Салат «Царский»</b> 100 г кальмары, крабовые палочки, огурец, яйцо, майонез	<b>250</b>
<b>Пьяная груша</b> 100 г груша аббат, томлённая в белом вине, салат, руккола, тигровые креветки с заправкой «Винегрет»	<b>350</b>
<b>Салат Обжорка с копченой курицей</b> 200 г	<b>290</b>
<b>Салат Любимый</b> 100 г морковь по-корейски, яйцо отварное, свинина, огурец	<b>250</b>
<b>Салат «Восточный»</b> 100 г обжаренные ломтики свинины, с пассированными овощами под устричным соусом	<b>250</b>



## Салаты

<b>Салат с копченой курочкой и ананасом</b> 100 г	<b>240</b>
копченая курица, ананас консервированный, опята, грецкий орех, ветчина, курочка гриль, лист салата, майонез	
<b>Салат с кальмаром и картофелем пай</b> 100 г	<b>190</b>
кальмар, огурец свежий, яйцо, лист салата, майонез, картофель пай	
<b>Салат «Санрайз»</b> 200 г	<b>450</b>
курица гриль, авокадо, апельсин, черри, лист салата, медово-горчичная заправка	
<b>Салат «Мясной»</b> 100 г	<b>340</b>
буженина, курица гриль, ростбиф, маринованный огурец, черри, омлет, соус «Цезарь»	
<b>Салат «Птичка»</b> 100 г	<b>220</b>
курица гриль, помидор, грецкий орех, твердый сыр, картофель пай, майонез	
<b>Салат с ростбифом</b> 170 г	<b>420</b>
ростбиф, лист салата, картофельные дольки, черри, медово-горчичная заправка	
<b>Греческий</b> 180 г	<b>380</b>
огурец, черри, перец, лист салата, оливки, маслины, сыр фета, масляная заправка	
<b>Салат «Птаха»</b> 180 г	<b>320</b>
курица гриль, омлет, огурец свежий, черри, лист салата, майонез	

## Рыбные блюда, морепродукты

<b>Кальмар фаршированный рисом, грибами, с соусом тар-тар</b> 180/30 г	<b>360</b>
<b>Рыба по-царски</b> 100/20 г	<b>540</b>
кета под помидором с сыром	
<b>Стейк из кеты со сливочным соусом</b> 100/30/30 г	<b>540</b>
<b>Филе белой рыбы в шпинатном соусе со спаржей</b> 100/50/50 г	<b>575</b>
<b>Треска в хрустящей панировке с соусом «тар-тар»</b> 220/50 г	<b>645</b>
<b>Рыбное плато «Джорджия»</b> 150/150/200/100/30/30 г	<b>1920</b>
стейк из горбуши, стейк из трески на пару, со шпинатным соусом и отварным картофелем	
<b>Щука фаршированная по-царски</b> 1000 г	<b>2300</b>
<b>Мидии под сырным соусом</b> 500 г	<b>3500</b>
<b>Рыбное плато</b> 130/130/100/220/120/100/100 г	<b>4550</b>
стейк из семги, стейк из кеты, стейк из муксуна, филе кальмара на гриле, треска в панировке, овощи гриль, луковые кольца, соус тар-тар	

# Горячие блюда на компанию

**Молочный поросенок фаршированный гречкой и белыми грибами с луком 1 шт** (3-5 г) 15000

**Курица фаршированная гречкой с грибами** 1000 г 2150

**Рыбное плато** 900 г 4550  
семга, кета, муксун, треска в панировке, кальмар на гриле, луковые кольца, перец гриль, креветка тигровая, грейпфрут, апельсин

**Запеченная свиная лопатка** 1000/300/40 г 3400  
в прованских травах с овощами гриль и томатным соусом

**Барбекю сет** 900/100/300 г 3400  
шашлык свиной, шашлык куриный, колбаски фирменные, люля-кебаб из курицы, соус восточный, картофель Айдахо, лепешка

**Рулька по-Баварски** 900/100/50/50г 1800  
томленая в темном пиве и запеченная до хрустящей корочки, подается с тушеной капустой, хреном и горчицей

**Набор от шефа** 780/100/110/60 г 2450  
шашлык свиной, шашлык куриный, колбаски фирменные, свинина с соусом Териякки, картофель фри, горчица, пикантный соус

**Куриные ножки** 1000/100/100 г 2200  
в хрустящей панировке подаются с томатным и сливочно-чесночным соусами

**Мексиканское плато** 670/200 г 2150  
эмпанадияс, кесадилья с сыром, говядиной, кесадилья с курицей, сметана, сальса томатная

**Рыбное плато Джорджия** 600/30/30 г 1920  
горбуша и треска на пару, со шпинатным соусом отварным картофелем

**Ассорти люля кебабов** 600/300/60 г 1800  
люля кебаб из курицы, свинины, говядины, домашнего фарша со специями, лепешка, соус

# Горячие блюда порционно

<b>Плов со свинойной</b> 250 г	<b>280</b>
<b>Плов с курицей</b> 250 г	<b>280</b>
<b>Мясо по-французски</b> 120 г	<b>325</b>
<b>Плов с говядиной</b> 250 г	<b>350</b>
<b>Бризоль из куриной грудки со свежими овощами</b> 200/50 г	<b>380</b>
<b>Люля-кебаб из говядины</b> 150/30/50 г	<b>480</b>
<b>Домашняя буженина с отварным картофелем</b> 100/150/50 г	<b>550</b>
<b>Шашлык из цыпленка</b> 200/50 г подается с салатом, с соусом, маринованным лукой и питой	<b>560</b>
<b>Шашлык из свиной шеи</b> 200/50 г подается с салатом, с соусом, маринованным лукой и питой	<b>580</b>
<b>Мясной рулет «Сюрприз»</b> 300 г шея свиная, говяжий язык, шампиньоны, грецкий орех, сыр	<b>650</b>
<b>Свиная вырезка маринованная в кайенском перце обжаренная на гриле с соусом «Демигляс»</b> 130/40 г	<b>680</b>
<b>Стейк из свиной шеи с томатной сальсой</b> 180/50 г	<b>750</b>
<b>Утиная грудка с печеными яблоками и брусничным соусом</b> 220/50 г	<b>1200</b>
<b>Ростбиф с овощной палитрой и соусом «Демигляс»</b> 150/150 г	<b>1400</b>



# Гарниры

**Картофель отварной с маслом и зеленью** 200 г 150

**Рис по-восточному с овощами** 150 г 150

**Картофель Айдахо с томатным соусом** 150/50 г 250

**Картофель фри с томатным соусом** 150/50 г 250

**Картофельные крокеты с беконом (3 шт порция)** 150 г 250

**Овощи на пару** 150 г 250  
брокколи, цветная капуста, фасоль стручковая, морковь

**Овощи гриль** 150 г 250  
баклажаны, цукини, помидоры черри, шампиньоны, лук, перец болгарский



# Выпечка / Десерты

Мини-пирожное «Черемуховое» 25 г	60
Мини-пирожки 35 г с картошкой, с капустой	45
Профитроли с шоколадным кремом 12 г	60
Фрукты на шпажках 80 г	120
Желе вишневое с панакотой 80 г	150
Маффин с шапочкой из крем чиза 100 г	195
Пирог «Брусничный» 1000 г	1200
Пирог Киш Лорен с курицей и брокколи 1000 г	1500
Пирог Киш Лорен с курицей и грибами 1000 г	1650
Пирог рыбный 1000 г горбуша	1700
Пирог рыбный 1000 г семга	3200
Фруктовая тарелка (сезонные фрукты) 530 г	850

# Блины

Блинчики с топингом на ваш выбор 100/50 г	180
Блины фаршированные с ветчиной и сыром 170 г	220
Блины фаршированные с домашним фаршем 200 г	240
Блины фаршированные творожным сыром с лососем 180 г	380

## Прочее

<b>Хлеб</b> 40 2 кусочка	12
<b>Молоко</b> 1л	150
<b>Лимон</b> 5г	25
<b>СОУСЫ:</b> 50г	59
кетчунез	
майонез	
кетчуп	
барбекю	
сметано-чесночный	
соевый	



## Напитки

<b>Морс</b> 1000 мл брусничный/облепиховый/смородиновый	300
<b>Лимонад</b> 1000 мл апельсиновый, манго-маракуйя, имбирно-лимонный	280
<b>Лимонад домашний</b> 1000 мл	250
<b>Сок в ассортименте</b> 1000 мл	325
<b>Добрый: кола, лайм-лимон, апельсин</b> пэт 500 мл	120
<b>Питьевая вода Байкальская</b> газ/негаз пэт 500 мл	90
<b>Вода огуречная</b> 1000 мл	150
<b>Вода с лимоном</b> 1000 мл	120



# Памятка для гостей

## **КВИТАНЦИЮ О ПРЕДОПЛАТЕ**

(при оплате картой или наличными)  
необходимо предоставить менеджеру зала  
при расчете за банкет день в день!

*В случае, отсутствия квитанции, предоплата  
будет учтена, только по заявлению,  
после подтверждения бухгалтерией.*

---

## **ВРЕМЯ РАБОТЫ ПЛОЩАДОК ПН-ВСК с 9:00 до 24:00.**

Продление зала после 24.00 час.  
рассчитывается дополнительно,  
как аренда зала 5000 рублей в час.

---

**УБЕДИТЕЛЬНАЯ ПРОСЬБА  
СОГЛАСОВЫВАТЬ СПЕЦЭФФЕКТЫ,**  
оформление площадок, развлекательных номеров  
с банкетным менеджером, в противном случае  
он вправе отказать в проведении данных услуг.

**КОРРЕКТИРОВКИ  
В ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ**  
можно внести за три дня до мероприятия,  
в день мероприятия предварительный заказ  
не корректируется.

**ЗАПРЕЩЕНО ПРИНОСИТЬ  
СВОИ НАПИТКИ И ПРОДУКТЫ.**

Просьба предупредить вашего официанта  
об имеющейся у вас аллергии  
на определенные продукты.

На данное предложение система скидок  
не распространяется.  
Данное издание является рекламным материалом.

Меню распространяется на доставку  
и при заказе банкета в ресторане  
по предварительному заказу за 2 дня.

 [ladoga-irkutsk.ru](http://ladoga-irkutsk.ru)

 +7 (901) 657-22-88

  [ladoga\\_irkutsk](https://t.me/ladoga_irkutsk)

 [ladogairkutsk](https://www.instagram.com/ladogairkutsk)

