8 октября
19:00

Каре Баррэ
ресторан кавказской кухни

GRAPE

GEORGIAN WINE HOUSE

вы приглашены на

Интерактивный кавказский винный гастроужин

«ЛЕГЕНДЫ ВОСТОКА»



Сопровождение вин

Дом Грузинского вина,
компания Грейп

Ведущий вечера

сомелье **Глеб Голубов**
бренд-амбассадор
компании Грейп

1 курс Салат «Эльбрус» с запечённой лопаткой ягнёнка, с пшеничной крупой под мясным соусом с кавказским разнотравьем

2 курс Мини-хинкали с козлёнком и бастурмой

3 курс Сациви с шашлыками из морепродуктов

4 курс Панакота из мацони с фруктами и лесными орехами

Стоимость ужина 5000р

+7 (902) 986-40-88
«Каре Баррэ» ул. Московская, 10

Каре Баррэ
ресторан кавказской кухни

Новогодний вечер в «Каре Баррэ»

В программу вечера включено:

- поздравление Деда Мороза и Снегурочки
- фотограф
- интерактивы
- DJ до закрытия
- банкет
- ведущий
- живой вокал

РЕЗЕРВ МЕСТ ОБЯЗАТЕЛЕН

Стоимость новогоднего билета: 6500р

Даты для бронирования:
18, 19, 25, 26 декабря

** Алкоголь можно с собой*



БАНКЕТ-МЕНЕДЖЕР: +7 (902) 986 40 88

Меню



Мясная нарезка 50гр

Оливье или Цезарь с курицей 100гр

Салат фирменный Каре Баррэ 100гр

Микс солений или Кураж свежих овощей 50г

Хачапури по-мегрельски или Пиде с трюфелем 100гр

Лепешка шоти 50гр

Долма или Чкмерули с морепродуктами 50гр

Салат со сладкими томатами 100гр

Пхали со свеклой 50гр

Пхали со шпинатом 50гр

Рулетики из баклажан на мусе из Феты 100гр

Тар-тар из говядины или Сациви из лосося 50гр

САДЖ 1,5кг

Кебаб из курицы

Кебаб из говядины

Шашлык из свиной шеи

Шашлык из мякоти ягненка

Шашлык из курицы

Овощи

Шампиньоны

Лаваш

Соус аджичный

БАР 0,5мл



Лимонад «Апельсин-Персик» / Лимонад «Тархун-Киви»

Фирменный морс

