

ТРАПЕЗА С ШАШЛЫКОМ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная тарелка
(сервелат, колбаса с/к, домашняя буженина, огурец соленый)

Сельдь «по-русски»
(сельдь, отварной картофель, красный лук, зелень)

Соленья
(огурцы соленые, капуста квашеная, морковь по-корейски, зелень)

Рулетики «Бранденбургские»
(ветчина, сырная начинка, зелень)

САЛАТЫ

Овощной салат с красным луком

Сельдь под шубой

Салат куриный с ананасом

ВЫПЕЧКА (1 на выбор)

Пирожки (яблоко, капуста)

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

Куриный шашлычок с маринованным луком и зеленью

Белая рыба по-ленинградски (минтай, томат, майонез, сыр)

ГАРНИР (1 на выбор)

Рис с овощами

Картофель «Айдахо»

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья Кисель

Блины (1шт./чел.)

Хлеб Морс

С собой можно принести алкоголь, напитки.
Стоимость данного меню составляет 1800р./чел.
Сервисный сбор + 10% от счета.

ПОМИНАЛЬНЫЙ ОБЕД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Соленья

(огурцы соленые, капуста квашеная, морковь по-корейски, зелень)

Мясная тарелка

(сервелат, колбаса с/к, домашняя буженина, огурец соленый)

Сельдь «по-русски»

(сельдь, отварной картофель, красный лук, зелень)

САЛАТЫ

Крабовый салат классический

Салат из стеклянной лапши с курой и овощами

ВЫПЕЧКА

Пирожок с капустой

ГОРЯЧЕЕ

Котлета куриная домашняя

ГАРНИР

Отварной картофель с укропом

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья

Кисель

Блины (1шт./чел.)

Хлеб

Морс

*С собой можно принести алкоголь, напитки.
Стоимость данного меню составляет 1300р./чел.
Сервисный сбор + 10% от счета.*

ПОМИНАЛЬНЫЙ ОБЕД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Соленья

(огурцы соленые, капуста квашеная, морковь по-корейски, зелень)

Мясная тарелка

(сервелат, колбаса с/к, домашняя буженина, огурец соленый)

Сельдь «по-русски»

(сельдь, отварной картофель, красный лук, ароматное масло, зелень)

САЛАТЫ

Крабовый салат классический

Салат мясной

ВЫПЕЧКА

Пирожок с капустой

ГОРЯЧЕЕ *(1 на выбор)*

Белая рыба с овощами

Шницель куриный

ГАРНИР

Отварной картофель с укропом

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья

Кисель

Блины *(1шт./чел.)*

Хлеб

Морс

*С собой можно принести алкоголь, напитки.
Стоимость данного меню составляет 1500р./чел.
Сервисный сбор + 10% от счета.*

ТРАПЕЗА С СУДАКОМ ПО-МОНАСТЫРСКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось шеф-посола
(лосось с/с, маслины, зелень)

Рулетики из баклажанов
(баклажан запеченный, чеснок, фета, зелень)

Овощи ассорти
(помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень)

Мясное ассорти
(колбаса сырокопченая, буженина, язык говяжий, соленый огурец)

Соленья
(огурцы соленые, капуста квашеная, морковь корейская, зелень)

САЛАТЫ

«Царский»
(ветчина, язык говяжий, перец гриль, шампиньоны, маринованный огурец, пекинская капуста, соус Мари Роуз, сыр, зелень)

Оливье с ветчиной
(ветчина, картофель, зеленый горошек, маринованные огурчики, яйцо, морковь, майонез)

Мимоза классическая с лососем и пармезаном

ВЫПЕЧКА (1 на выбор)

Пирожки (яблоко, зелёный лук/яйцо, капуста)

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

Буженина гриль с тайским соусом

Куриная грудка запеченная с грибами и сыром

Филе судака по-монастырски
с черри томатами и конфиюром из лука порей

ГАРНИР (1 на выбор)

Рис басмати с овощами

Айдахо с зеленью и чесноком

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья Кисель

Блины (1шт./чел.)

Хлеб Морс

С собой можно принести алкоголь, напитки.
Стоимость данного меню составляет 2200р./чел.
Сервисный сбор + 10% от счета.

ТРАПЕЗА СО СТЕЙКОМ ИЗ ЛОСОСЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось шеф-посола
(лосось с/с, маслины, зелень)

Рулетики из баклажанов
(баклажан запеченный, чеснок, фета, зелень)

Овощи ассорти
(помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень)

Мясное ассорти
(колбаса сырокопченая, буженина, язык говяжий, соленый огурец)

Соленья
(огурцы соленые, капуста квашеная, морковь корейская, зелень)

САЛАТЫ

«Царский»
(ветчина, язык говяжий, перец гриль, шампиньоны, маринованный огурец, пекинская капуста, соус Мари Роуз, сыр, зелень)

Столичный салат с курой
(курица, картофель, зеленый горошек, маринованные огурчики, яйцо, морковь, майонез)

Мимоза классическая с лососем и пармезаном

ВЫПЕЧКА (1 на выбор)

Пирожки (яблоко, зелёный лук/яйцо, капуста)

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

Сочная свиная вырезка
с черри томатами, беконом и сыром

Мурманский лосось на гриле с лимоном и тимьяном

ГАРНИР (1 на выбор)

Овощи гриль

Айдахо с зеленью и чесноком

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья Кисель

Блины (1шт./чел.)

Хлеб Морс

С собой можно принести алкоголь, напитки.
Стоимость данного меню составляет 2500р./чел.
Сервисный сбор + 10% от счета.

ТРАПЕЗА С КОРДОН-БЛЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра лососевая в тарталетках
(тарталетка, икра, сливочное масло, зелень)

Рыбная тарелка
(лосось шеф посола, лосось х/к, масляная рыба х/к, маслины, лимон, зелень)

Овощное ассорти
(помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень)

Мясное ассорти
(колбаса с/к, язык говяжий, буженина, солёный огурец, хрен)

Сельдь «по-русски»
(сельдь, отварной картофель, красный лук, зелень)

САЛАТЫ

Салат из нежного филе кальмара с зеленым луком
(кальмар, яйцо, зеленый лук, айсберг, соус)

«Цезарь» классический с куриным филе

Салат «Прага»
(буженина, фасоль красная, шампиньоны, огурцы маринованные, айсберг, печеная паприка)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Грибной жульен с курой в тарталетках

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

Дорадо с ароматными травами и чили/
стейк из лосося с лимоном и тимьяном

Сочная свиная вырезка с черри томатами, беконом и сыром

Кордон-Блю с сырным соусом

СУПЫ

Куриный суп с лапшой

ВЫПЕЧКА (1 на выбор)

Пирожки
(яблоко, зелёный лук/яйцо, капуста)

ГАРНИР (1 на выбор)

Овощи гриль

Картофельные дольки,
запеченные с чесночным
маслом и зеленью

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья Кисель

Блины (1шт./чел.)

Хлеб Морс

С собой можно принести алкоголь, напитки.
Стоимость данного меню составляет 2800р./чел.
Сервисный сбор + 10% от счета.

ТРАПЕЗА С МЕДАЛЬОНАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Капрезе

(моцарелла, томаты, оливковое масло, руккола, бальзамический соус)

Икра лососевая в тарталетках

(тарталетка, икра, сливочное масло, зелень)

Рыбная тарелка

(лосось шеф посола, лосось холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, маслины, лимон, зелень)

Овощное ассорти

(помидор, огурец, паприка, сельдерей, зелень)

Мясное изобилие

(буженина, ростбиф, язык говяжий, огурец соленый, хрен)

Сырная тарелка (маасдам, пармезан, «Дор-блю», виноград, орехи)

САЛАТЫ

Салат из 5 сортов томатов

(томаты, оливковое масло, красный лук, белый винный уксус, кориандр)

Русский салат с ростбифом

Цезарь классический с тигровыми креветками

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 на выбор)

Жюльен с белыми грибами и курой в тарталетках

Драники картофельные с лососем х/к и сливочным сыром

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

Медальоны из говядины с перечным соусом
(степень прожарки "medium well")

Форель радужная, фаршированная овощным соте/
стейк из лосося с лимоном и тимьяном

Утиная грудка с брусничным соусом

СУПЫ (1 на выбор)

Борщ с говядиной

Уха из лосося по-фински

ГАРНИР (1 на выбор)

Овощи гриль

Картофельные дольки,
запеченные с чесночным
маслом и зеленью

ВЫПЕЧКА (1 на выбор)

Домашние пирожки
(яблоко, зелёный лук/яйцо,
капуста, мясной)

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья Кисель

Блины (1шт./чел.)

Хлеб Морс

С собой можно принести алкоголь, напитки.
Стоимость данного меню составляет 3500р./чел.
Сервисный сбор + 10% от счета.

ПОМИНАЛЬНОЕ МЕНЮ ПРЕМИУМ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра лососевая в тарталетках
(тарталетка, икра, лимон, сливочное масло)

Ролл из лосося и сливочного сыра

Деревенский погребок (капуста квашеная,
морковь корейская, огурцы соленые, черемша, чеснок)

Морской бриз (лосось шеф посола, лосось холодного копчения,
масляная рыба холодного копчения, маслины, лимон, зелень)

Овощной микс (помидоры черри, огурец, паприка сладкая, редис,
листья салата, зелень)

Мясное изобилие (балык свиной с/к, буженина и ростбиф
собственного приготовления, телячий язык)

Сырное ассорти (маасдам, пармезан, «Дор-блю», виноград, орехи)

Сельдь «по-русски» (сельдь, отварной картофель, красный лук, зелень)

САЛАТЫ

Салат «Нисуаз» по классическому французскому рецепту

Салат с утиной грудкой, сегментами апельсина и фирменной заправкой

Салат с телячьим языком, курой и домашним майонезом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мешочки из блинов с красной рыбой (1 на выбор)

Тигровые креветки на гриле

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

Стейк из мраморной говядины с ароматными томатами,
спаржей и мясным соусом

Утиная грудка с брусничным соусом и печеными овощами

Сибас с пряными травами и овощами гриль/
стейк из лосося с лимоном и тимьяном

СУПЫ (1 на выбор)

Уха из лосося по-фински
Солянка мясная домашняя
Борщ с говядиной

ВЫПЕЧКА (1 на выбор)

Домашние пирожки
(яблоко, зелёный лук/яйцо,
капуста, мясо)

ГАРНИР (1 на выбор)

Овощи гриль
Картофельные дольки,
запеченные с чесночным
маслом и зеленью

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья Кисель Блины (1шт./чел.)
Хлебная корзина Фруктовая тарелка
Морс – без ограничения Чай/кофе
Минеральная вода в ассортименте

С собой можно принести алкоголь, напитки.
Стоимость данного меню составляет 5000р./чел.
Сервисный сбор + 10% от счета. Обслуживание (официант).

ТРАПЕЗА ПРЕМИУМ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Большая тарелка мясных деликатесов собственного приготовления
(бастурма, ростбиф, телячий язык, буженина, подаётся с хреном, горчицей, солёными огурчиками и зеленью)

Изобилие морских деликатесов красных и белых рыб
(икра лососёвая в тарталетках, палтус х/к, мурманский лосось шеф-посола, масляная рыба, форель х/к, оливки, лимон, зелень)

Тарталетка с муссом из тунца (черри, томаты и красным луком)

Утиная грудка фьюжн с острым мандариновым чатни

Маринованные слайсы цуккини с пастой из окорока в/к, сливочного сыра, перца чили и лука шнитт

Ассорти выдержанных сыров с грецким орехом, виноградом мёдом и слайсами чабатты

Домашние соленья в ассортименте (черемша, чеснок, томаты, огурчики, капуста, маринованный лук)

Плато из свежих сезонных овощей, микса салатов и зелени
(томат розовый, огурцы свежие, перец болгарский, черри томаты, редис, микс салатов, зелень, лук шнитт)

Сельдь боковая с румяным картофелем, маринованным луком и рубленым укропом

САЛАТЫ

Салат «Трапеза» с ростбифом из мраморной говядины, перепелиным яйцом, молодым картофелем и пикантным майонезом

Фреш салат с судаком, каперсами и черри томатами и фирменной заправкой
(судак, микс салат, черри, картофель, красный лук)

Салат из печёных баклажанов с розовыми томатами, козьим сыром и кориандром
(баклажаны, томаты розовые, козий сыр, кориандр, чили, оливковое масло)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 на выбор)

Шампиньоны фаршированные с сырным соусом
(шампиньоны, бекон с/к, сыр «Грюйер», сыр «Дор-блю», сливки, лук порей, сливочное масло)

ГАРНИРЫ

Овощной рататуй (баклажаны, томаты, перец болгарский, цуккини, ароматные травы, оливковое масло)

Гратен картофельный классический с грюйером (картофель, сливки, сыр «Грюйер», яйцо куриное, масло сливочное, белый перец)

ГОРЯЧЕЕ

Каре молодого барашка в фирменном маринаде с малиновым соусом
(степень прожарки по умолчанию – «medium well») (каре барашка, чеснок, тимьян, розмарин, красный винный уксус, чили, малина, эстрагон)

Дикий лосось с хрустящей корочкой и сальсой из ароматных томатов, печёного болгарского перца и красного базилика
(лосось, томаты, перец болгарский, базилик, оливковое масло, чеснок)

СУПЫ (1 на выбор)

Окрошка классическая с говядиной на квасе

Свекольник с говядиной

ВЫПЕЧКА (1 на выбор)

Домашние пирожки
(яблоко, зелёный лук/яйцо, капуста, мясо)

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутя • Кисель • Блины (1шт./чел.) • Хлебная корзина • Фруктовая тарелка • Чай • Кофе
Морс – без ограничения • Минеральная вода • Букет из сезонных фруктов и ягод

С собой можно принести алкоголь, напитки.

Стоимость данного меню составляет 7500р./чел.

Сервисный сбор + 10% от счета. Обслуживание (официант).