GRAND HOTEL MOIKA 22

ST PETERSBURG

BANQUET MENU

Банкетное меню



СОДЕРЖАНИЕ
SUMMARY

Ваша Конференция
Your Conference

Кофе-брейки
Coffee Breaks ——— 5

Канапе
Canapés ——— 13

Меню буфетов
Buffet Menu ——— 17

Сет-меню
Set Menu ——— 23

Ваш банкет
Your Banquet

Банкетное Предложение
Banquet Offer ——— 27

Десерты и торты ——— 39
Desserts and Cakes

Напитки ——— 41
Beverages



Кофе-брейки
Coffee Breaks



Кофе-брейки
Coffee Breaks

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ – 650 РУБ
WELCOME — RUB 650

— Кофе, чай, минеральная вода
Coffee, tea, mineral water

— Ассорти свежей выпечки
(круассан, флорентин, овсяное печенье)
Selection of freshly baked pastries
(croissants, Florentines, oat cookies)

ДЕСЕРТНЫЙ – 750 RUB
DESSERT – RUB 750

— Кофе, чай, минеральная вода
Coffee, tea, mineral water

— Ассорти свежей выпечки и десертов
(апельсиновый крем-брюле, нуга с лесным орехом,
Эльзасский яблочный пирог, брауни с молочным шоколадом)
Selection of freshly baked pastries and cakes
(orange crème brulée, nougat with hazelnut,
Alsatian apple pie, milk chocolate brownie)

СЭНДВИЧ БРЕЙК – 950 РУБ
SANDWICH COFFEE BREAK — RUB 950

— Кофе, чай, минеральная вода
Coffee, tea, mineral water

— Сэндвичи (с ветчиной и сыром, с тунцом)
Sandwiches (ham and cheese, tuna)

— Багеты (с салатом из цыпленка, с рийетом из лосося)
Baguettes (with chicken salad, salmon rillette)

— Медовик
Honey cake

ВОКРУГ СВЕТА – 900 РУБ
AROUND THE WORLD — RUB 900

— Кофе, чай, минеральная вода
Coffee, tea, mineral water

— Сэндвич с курицей, круассан с лососем, мини хот-доги с криспи луком
Chicken sandwich, salmon croissant, mini hot dogs with crispy onion

— Йогуртовое пирожное, лимонная тарталетка
Yogurt cake, lemon tartlet

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Кофе-брейки
Coffee Breaks

КУРОРТНЫЙ – 900 RUB
RESORT – RUB 900

— Кофе, чай, минеральная вода
Coffee, tea, mineral water

— Тортилья с авокадо, мини бургер с тартаром из лосося и яйцом, палочки из сельдерея с соусом Блю-Чиз
Tortilla with avocado, mini burger with salmon tartare and egg, celery sticks with Blue Cheese sauce

— Ассорти свежей выпечки и десертов: йогуртовое пирожное, лимонная тарталетка
Selection of freshly baked pastries and cakes: yoghurt cake, lemon tartlet

МОСКОВСКИЙ – 1 050 RUB
MOSCOW – RUB 1,050

— Кофе, чай, минеральная вода
Coffee, tea, mineral water

— Блинчики (с лососем и сливочным сыром, с ростбифом и горчицей)
Pancakes (with salmon and cream cheese, with roast beef and mustard)

— Пирог (с картофелем и грибами, с яблоком и брусникой)
Pie (with potatoes and mushrooms, apple and lingonberries)

— Сырники со сметаной и джемом
Syrniki with sour cream and jam

ПЕТЕРБУРГСКИЙ – 1 100 RUB
SAINT-PETERSBURG – RUB 1,100

— Кофе, чай, минеральная вода
Coffee, tea, mineral water

— Блины с мясом, пирожки в ассортименте: с капустой / картофелем и грибами / яблоком, волован со взбитым творогом
Blinis with meat, assorted pirozhki with cabbage / potatoes and mushrooms / apples, vol-au-vent with whipped curd

— Ассорти свежей выпечки и десертов: медовое пирожное/ десерт Анна Павлова
Selection of freshly baked pastries and cakes : honey cake, Anna Pavlova cake

ЯГОДНЫЙ – 1 300 RUB
BERRY – RUB 1,300

— Кофе, чай, минеральная вода
Coffee, tea, mineral water

— Ассорти свежей выпечки и десертов: клубника в шоколаде / ягодное пирожное корзинка с голубикой / панна котта с базиликом и клубникой
Selection of freshly baked pastries and cakes: chocolate-covered strawberries, berry cake, blueberry tartlet, strawberry panna cotta with basil

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Конструктор кофе-брейков
Coffee Break Constructor

БАЗОВЫЙ НАБОР ¯ 350 RUB
BASIC SET ¯ RUB 350

Кофе, чай (лимон, молоко, сахар), вода
Coffee, tea (lemon, milk, sugar), water

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОЗИЦИИ
ADDITIONAL OPTIONS

Соки и морсы в ассортименте – 120 РУБ
Juices and fruit drinks in assortment – RUB 120

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD APPETIZERS

— Сэндвич с ветчиной и сыром – 150 РУБ
Sandwich with ham and cheese – RUB 150

— Сэндвич с тунцом – 150 РУБ
Sandwich with tuna – RUB 150

— Багет с салатом из цыпленка – 120 РУБ
Baguette with chicken salad – RUB 120

— Багет с рийетом из лосося – 120 РУБ
Baguette with salmon rillette – RUB 120

— Круассан с лососем – 300 РУБ
Croissant with salmon – RUB 300

— Тортилья с авокадо – 150 РУБ
Tortilla with avocado – RUB 150

— Мини бургер с тартаром из лосося и яйцом – 150 РУБ
Mini burger with salmon tartare and egg – RUB 150

— Палочки из сельдерея с соусом блючиз – 100 РУБ
Celery sticks with blue cheese sauce – RUB 100

— Блинчики с лососем и сливочным сыром – 250 РУБ
Pancakes with salmon and cream cheese – RUB 250

— Блинчик с ростбифом и горчицей – 250 РУБ
Pancake with roast beef and mustard – RUB 250

— Сэндвич с курицей – 150 РУБ
Sandwich with chicken – RUB 150

Минимальный заказ – от 10 порций
Minimum order - from 10 pieces

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Конструктор кофе-брейков
Coffee Break Constructor

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS

— Сырники со сметаной и джемом – 170 РУБ
Syrniki with sour cream and jam – RUB 170

— Блинчики с мясом – 220 РУБ
Pancakes with meat – RUB 220

— Мини хот доги с криспи луком – 150 РУБ
Mini hot dogs with crispy onions – RUB 150

— Блинчики с творогом – 150 РУБ
Pancakes with cottage cheese – RUB 150

— Жульен с цыпленком в тарталетке – 220 РУБ
Julienne with chicken in a tartlet – RUB 220

— Жульен из грибов в тарталетке – 220 РУБ
Julienne with mushroom in a tartlet – RUB 220

ВЫПЕЧКА
BAKERY

— Пирог с картофелем и грибами – 100 РУБ
Pie with potatoes and mushrooms – RUB 100

— Пирог с яблоком и брусникой – 100 РУБ
Pie with apple and lingonberry – RUB 100

— Круассан 1шт – 100 РУБ
Croissant 1 piece – RUB 100

— Эльзасский яблочный пирог – 100 РУБ
Alsatian apple pie – RUB 100

— Датская выпечка в ассортименте
(улитка с изюмом, дениш с абрикосом,
дениш с шоколадом) – 100 РУБ

Assorted Danish pastries
(snail with raisins, denish with apricot,
denish with chocolate) – RUB 100

Минимальный заказ – от 10 порций
Minimum order - from 10 pieces

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Конструктор кофе-брейков
Coffee Break Constructor

СЛАДКОЕ
SWEET

— Флорентин – 100 РУБ
Florentin – RUB 100

— Овсяное печенье с изюмом 2шт – 60 РУБ
Oatmeal raisin cookies 2 pcs – RUB 60

— Апельсиновый крем-брюле – 150 РУБ
Orange creme brulee – RUB 150

— Нуга с лесным орехом – 60 РУБ
Nougat with hazelnuts – RUB 60

— Брауни с молочным шоколадом – 150 РУБ
Brownie with milk chocolate – RUB 150

— Шоколадный торт с имбирем – 220 РУБ
Chocolate cake with ginger – RUB 220

— Лимонная тарталетка – 150 РУБ
Lemon tartlet – RUB 150

— Йогуртовое пирожное – 150 РУБ
Yogurt cake – RUB 150

— Пирожное медовое – 100 РУБ
Honey cake – RUB 100

— Пирожное Павлова – 200 РУБ
Pavlova cake – RUB 200

— Клубника в шоколаде – 400 РУБ
Strawberries in chocolate – RUB 400

— Пирожное ягодное – 220 РУБ
Berry cake – RUB 400

— Панакотта с базиликом и клубникой – 220 РУБ
Panacotta with basil and strawberries – RUB 220

— Корзинка с голубикой – 220 РУБ
Basket with blueberries – RUB 220

Минимальный заказ – от 10 порций
Minimum order - from 10 pieces

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.





Канапе

Canapés

Ассортиканапе готовятся у нас с сезонными продуктами и станутотличным сопровождением вашего коктейля или ужина

Our canapésarepreparedwith seasonalproducts to accompanyyour cocktails anddinners

Холодные Канапе
Cold Canapés

250 РУБ ЗА ПОЗИЦИЮ
RUB 250 PER UNIT

— Лосось конфи с яблоком гренни смитт
Salmon confit with Granny Smith apple

— Опаленный тунец с тартаром из клубники
Seared tuna with strawberry tartare

— Лосось тартар на тосте
Salmon tartare toast

— Фирменный салат из камчатского краба
Signature Kamchatka crab salad

— Чатни из манго с креветкой на рисовом хлебце
Crispy rice, mango tiger prawn

— Пряный гаспачо с гриссини
Spicy gazpacho with grissini

— Брускетта с бакинскими томатами
Baku tomato bruschetta

— Профитроли с паштетом из куриной печени с абрикосовым желе
Profiterole with chicken liver p pâté and apricot jelly

— Балотин из цыпленка с фуа гра
Chicken cornichon foie gras ballotine

— Мини бургер с тартаром из говядины
Mini Angus beef tartare burger

— Мини эклер с татаки из ростбифа и жу с кориандром
Mini éclair with roast beef tataki, coriander jus

— Копченая утка с мармеладом из свеклы
Smoked duck with beet marmalade

— Пармская ветчина с гриссини и кремом из груши
Parma ham with grissini and pear cream

— Тарталетка крем – брюле с фуа гра
Foie gras tartlet crème brulée

— Севиче из гребешка с гелем из лайма
Scallop ceviche with lime gel

— Копченый лосось с сыром филадельфия
Smoked salmon with Philadelphia cheese

— Багет с красной икрой
Baguette with red caviar

— Моцарелла в гляссаже «пряный гаспачо»
Mozzarella glazed with spicy gazpacho

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Горячие Канапе
Warm Canapés

290 РУБ ЗА ПОЗИЦИЮ
RUB 290 PER UNIT

— Аранчини с овощами
Vegetable arancini

— Крокеты из дикой трески
Croquette of wild cod

— Крок месье с лососем
Salmon croque-monsieur

— Спринг ролл с угрем
Eel spring roll

— Оливки каламата с анчоусами в соусе демигляс
Kalamata olives with anchovies in demi-glace sauce

— Говядина в соусе барбекю
Ribeye cube with BBQ sauce

— Кокиль из камчатского краба с трюфелем
Kamchatka crab coquille with truffle

— Пирожки в ассортименте (с капустой, мясом и грибами)
Assorted pirozhki with cabbage, meat and mushrooms

— Хрустящая креветка в соусе васаби
Crispy shrimp in wasabi sauce

— Крокеты из арахиса с йогуртом
Peanut croquette with yoghurt

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Десерты

Sweet Canapés

250 РУБ ЗА ПОЗИЦИЮ
RUB 250 PER UNIT

— Тарталетка крем-брюле с фисташками и малиной
Crème brulée tartlet with pistachios and raspberries

— Лимонный пай
Modern lemon pie

— Шоколадный эклер с апельсином
Mini orange chocolate éclair

— Торт «Опера»
Opera cake

— Торт «Захер»
Sacher cake

— Рожок со свежими ягодами
Berry cone

— Фруктовые шашлычки
Fruit skewers

— Фруктовая тарталетка
Fruit tartlet

— Тарталетка «Фламенко»
Flamenco tartlet

— Клубничный маршмеллоу
Strawberry marshmallow

— Пирожное «Картошка»
Kartoshka

— Меренга с миндалем и сливой
Almond plum meringue

— Фисташковый макарун с соленым сыром
Pistachio macaron with salty cheese

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Меню Буфетов

Buffet Menu

«Классический»
Classic Buffet

2 900 RUB НАЧЕЛОВЕКА
Минимальный заказ от 30 человек
RUB 2,900 PER PERSON
Order for up to 30 person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
STARTERS

— Микс листьев с медовой заправкой
Mixed salad with honey dressing

— Моцарелла с томатами и соусом песто
Mozzarella with tomatoes and pesto

— Салат с куриным филе и болгарским перцем
Chicken salad with bell pepper

— Овощные палочки с хумусом
Vegetable sticks with hummus

— Гаспаччо
Gazpacho

— Салат из свеклы с курагой и орехами
Beetroot salad with dried apricot and nuts

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN COURSE

— Треска на пару с рисом
Steamed cod with rice

— Фрикассе из цыпленка с картофельным пюре
Chicken fricassee with potato puree

ДЕСЕРТ
DESSERT

— Фруктовый салат
Fruit salad

— Мятная панна-котта с ягодным кули
Mint panna cotta with berry coulis

— Шоколадный мини-эклер
Mini chocolate éclair

Во все блоки входит хлебная корзина с маслом, чай, кофе, вода или сок
All blocks include bread basket with butter, tea, coffee, water or juice.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15 %сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

«Интернациональный»
International Buffet

3 700 RUB НАЧЕЛОВЕКА
Минимальный заказ от 30 человек
RUB 3,700 PER PERSON
Order for up to 30 person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
STARTERS

— Салат «Греческий» с фетой
Greek salad with feta

— Рулет из щуки с соусом тонато
Pike roll with tonnato sauce

— Салат «Столичный» с цыпленком
Stolichniy chicken salad

— Палочки из сельдерея с соусом блючиз
Celery sticks with blue cheese sauce

— Смузи шот с клубникой и имбирем
Strawberry smoothie shot with ginger

— «Табуле» с печеными овощами и жареным шпинатом
Tabbouleh with baked vegetables and sautéed spinach

СУП
SOUP

— Суп «Дюбари» с гренками и пармезаном
Dubarry soup with Parmesan and croutons

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN COURSE

— Судак, запеченный в травах с рататуем
Baked pikeperch with ratatouille

— Бефстроганов с картофельным пюре
Beef stroganoff with potato puree

ДЕСЕРТ
DESSERT

— Торт «Наполеон»
Napoleon cake

— Профитроль «Сан-Оноре»
Saint Honore profiterole

— Фрукты на шпажке
Fruit skewers

— Кокосовый пудинг с семенами чиа и гранолой
Coconut pudding with granola and chia seeds

Во все блоки входит хлебная корзина с маслом, чай, кофе, вода или сок
All blocks include bread basket with butter, tea, coffee, water or juice.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

«Русский»
Russian Buffet

4 550 RUB НАЧЕЛОВЕКА
Минимальный заказ от 30 человек
RUB 4,550 PER PERSON
Order for up to 30 person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
STARTERS

— Пшеничные блины с соленым лососем
Russian pancakes with salted salmon

— Печеная свекла и корень сельдерея с заправкой из граната и мяты
Baked beetroot and celery with mint-pomegranate dressing

— Салат «Оливье» с ростбифом
Olivier salad with roast beef

— Ассорти рыбной гастрономии
Assorted fish platter

— Ассорти мясной гастрономии
Assorted meat platter

— Сельдь под шубой
Shuba Russian herring salad

— Свежие овощи
Fresh vegetables

— Ассорти солений
Assorted pickles

— Заливное с телячьим языком и хреном
Beef tongue galantine with horseradish

СУП
SOUP

— Тройная уха (лосось, судак, осетрина)
Ukha Russian fish soup

— Солянка мясная сборная со сметаной
Traditional Solyanka served with sour cream

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN COURSE

— Лосось томленый в сметане с хреном, с запеченной цветной капустой
Salmon stewed in sour cream with horseradish and cauliflower

— Филе судака жареное в хрустящем тесте
Pikeperch fillet in crispy dough

— Печеная говядина с соусом из боровиков и мини картофелем
Baked beef with mini potatoes and boletus sauce

ДЕСЕРТ
DESSERT

— Торт «Медовик»
Medovik cake

— Пирожное «Картошка»
Kartoshka

— Ванильное пирожное «Релижье»
Religie vanilla cake

— Мини-тарталетка с голубикой
Mini blueberry tartlet

Во все блоки входит хлебная корзина с маслом, чай, кофе, вода или сок
All blocks include bread basket with butter, tea, coffee, water or juice.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

«Праздничный»
Festive Buffet

5 150 RUB НАЧЕЛОВЕКА
Минимальный заказ от 30 человек
RUB 5,150 PER PERSON
Order for up to 30 person

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
STARTERS

— Опаленный тунец с салатными листьями и грейпфрутом
Seared tuna with lettuce and grapefruit

— Салат с буженины и маринованными грибами
Salad with buzhenina and marinated mushrooms

— Рулет из баклажан со сливочным сыром, орехами и гранатом
Eggplant roll with cream cheese, nuts and pomegranate

— Салат с копченой треской и хрустящим картофелем
Smoked cod salad with crispy potato

— Русское мясное ассорти (печеная говядина, буженина, говяжий язык)
Russian meat plate

— Террин из лосося с авокадо и сливочным кремом
Salmon terrine with butter cream and avocado

— Тыквенный салат с языком и пармезаном
Pumpkin salad with Parmesan

СУП
SOUP

— Тыквенный крем-суп с пармезаном
Pumpkin cream soup with Parmesan

— Сырный суп с ветчиной и шпинатом
Cheese soup with ham and spinach

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN COURSE

— Утиная грудка «Магре» с зеленой фасолью и вишневым соусом
Magret duck breast with green beans and cherry sauce

— Медальоны из мраморной говядины с соусом порто и вешенками
Marble beef medallion with Porto sauce and oyster mushrooms

— Стейк из форели на пару с овощами на гриле и сливочным соусом
Steamed salmon steak with grilled vegetables and cream sauce

ДЕСЕРТ
DESSERT

— Клубника в смокинге
Tuxedo strawberries

— Фисташковый макарон с сыром шевр
Pistachio macaron with chevre cheese

— Тарталетка с соленой карамелью, шоколадом и арахисом
Tartlet with salted caramel, chocolate and peanuts

— Тропическое пирожное «Манго-маракуйя»
Mango-passionfruit cake

Во все блоки входит хлебная корзина с маслом, чай, кофе, вода или сок
All blocks include bread basket with butter, tea, coffee, water or juice.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.



Сет-Меню

Set Menu

Меню «Фонтанка»
Fontanka Menu

2 900 RUB НА ЧЕЛОВЕКА
RUB 2,900 PER PERSON

САЛАТ НА ВЫБОР
SALADS ON YOUR CHOICE

— Салат с ростбифом и сладкими томатами
Salad with roast beef and sweet tomatoes

— Салат «Греческий»
Greek salad

— Цезарь с цыпленком
Caesar salad with chicken

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР
MAIN COURSE ON YOUR CHOICE

— Котлета по-киевски с картофельным пюре и ягодным соусом
Kiev cutlet with potato puree and berry sauce

— Бифштекс из мраморной говядины с картофелем фри и соусом барбекю
Marble beef steak with French fries and BBQ sauce

— Запеченный судак с отварным картофелем и сливочным соусом
Baked pike perch with potatoes and cream sauce

ДЕСЕРТ НА ВЫБОР
DESSERT ON YOUR CHOICE

— «Медовик»
Medovik cake

— «Наполеон»
Napoleon cake

— «Опера»
Opera cake

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Меню «Нева»
Neva Menu

3 700 RUB НАЧЕЛОВЕКА
RUB 3,700 PER PERSON

САЛАТ НА ВЫБОР
SALADS ON YOUR CHOICE

— Моцарелла с томатами и соусом песто
Mozzarella with tomatoes and pesto

— Листья салатов с копченой уткой и соусом из малины
Smoked duck salad with lettuce and raspberry sauce

— Салат с печеной свеклой и паровым судаком под соусом голландез
Steamed pikeperch salad with baked beetroot in hollandaise sauce

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР
HOT STARTERS ON YOUR CHOICE

— Пармиджана с сыром моцарелла и соусом песто
Parmigiana with mozzarella and pesto

— Жульен из цыпленка со сморчками
Chicken julienne with morels

— Мешочек из блина с семгой и икрой
Pancake bag with salmon and caviar

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР
MAIN COURSE ON YOUR CHOICE

— Стейк из говядины с жареными вешенками
Beef steak with fried oyster mushrooms

— Свиное филе с голубым сыром и картофельным гратеном
Pork fillet with blue cheese and potato gratin

— Запеченый палтус с овощным соте и соусом наполи
Baked halibut with sautйed vegetables and Napoli sauce

ДЕСЕРТ НА ВЫБОР
DESSERT ON YOUR CHOICE

— Тирамису с красными ягодами в мятном маринаде
Tiramisu with red berries in mint marinade

— Базиликовая панна-котта с ананасом
Basil panna cotta with pineapple

— Апельсиновое крем-брюле
Orange crème brulée

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Меню «От Шефа»
Chef’s Choice Menu

5 150 RUB НА ЧЕЛОВЕКА
RUB 5,150 PER PERSON

САЛАТ
SALAD

— Салат с гребешками, грушей и яблочной эмульсией
Salad with scallops, pear and apple emulsion

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА
STARTER

— Карпаччо из вырезки оленя, гелем из джина и моченой клюквой
Venison carpaccio with gin gel and soaked cranberries

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА
HOT STARTER

— Лосось конфи в апельсиновой глазури с кремом из кабачка
Salmon confit in orange glaze with zucchini cream

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР
MAIN COURSE ON YOUR CHOICE

— Телятина Россини с фуагра и соусом из вишен
Veal Rossini with foie gras and cherry sauce

— Филе дорадо с муссом из кабачка и соусом из свеклы
Dorado fillet with zucchini mousse and beetroot sauce

ДЕСЕРТ
DESSERT

— Торт «Черный лес»
Black Forest cake

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Банкетное Предложение

Banquet Offer



Банкетное Меню

Banquet Menu

Наше банкетное меню созданодля того, чтобы подаритьвосторгвкуса

Our banquet menu is created to tickle your taste buds.

«Королевское»
Royal

5 150 RUB НАЧЕЛОВЕКА –
3 закуски и 2 салата, 1 горячая закуска,
2 горячих блюда на выбор
RUB 5,150 PER PERSON –
3 cold starters and 2 salads, 1 hot starter,
2 main dishes - on guest's choice

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
STARTERS

— Ассорти рыбной гастрономии (лосось слабой соли, лосось холодного копчения, копченый угорь, миноги, красная икра, лимон, маслины, салат лист)
Assorted fish platter (lightly salted salmon, cold-smoked salmon, smoked eel, lampreys, red caviar, lemon, olives, lettuce)

— Ассорти мясной гастрономии (ростбиф, говяжий язык, парма, пастрома из говядины, горчица зерновая, томаты черри, салат лист)
Assorted meat platter (roast beef, beef tongue, Parma, beef pastroma, grain mustard, cherry tomatoes, lettuce leaf)

— Свежие овощи (томаты бакинские, томаты черри, свежие огурцы, болгарский перец, редис, зелень), подаются с оливковой заправкой
Fresh vegetables (Baku tomatoes, cherry tomatoes, cucumbers, bell pepper, radish, greens), served with olive dressing or garlic yoghurt

— Ассорти солений (маринованные томаты, квашеная капуста, соленые огурцы, маслины)
Assorted pickles (pickled tomatoes, pickled cabbage)

— Ассорти сыров (пармезан, бри, голубой, сулугуни, толеджио, качотта из коровьего молока). Подаются с вареньем из шишек, свежим виноградом и орехами.
Assorted cheese platter (Parmesan, Brie, blue cheese, suluguni, Taleggio cheese, cow's-milk caciotta), served with pine-cone jam, fresh grapes and nuts

— Маринованные грибы с ароматным маслом и зеленым луком
Marinated mushrooms with flavored oil and green onion

— Рулет из баклажан со сливочным сыром, орехами и гранатом
Eggplant roll with cream cheese, nuts and pomegranate

— Сельдь с ароматным маслом и луком
Herring with aroma oil and onion

— Заливное с телячьим языком и хреном
Veal tongue galantine with horseradish

Во все блоки входит хлебная корзина с маслом, чай ,кофе, вода или сок
All blocks include bread basket with butter, tea, coffee, water or juice.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

САЛАТЫ
SALADS

— Салат «Оливье» с ростбифом (классический салат с нежным ростбифом, овощами и майонезом)
Olivier salad with roast beef (classic salad with tender beef, vegetables and mayonnaise)

— Сельдь под шубой (для приготовления используется соленая и копченая рыба)
Classic Russian herring shuba salad

— Слоеный салат с курицей и грибами(слоеный салат из картофеля, жареного лука, обжаренных грибов и сыра)
Chicken layer-salad with mushrooms (layer-salad with potatoes, fried onion and mushrooms, cheese)

— Салат с буженины и маринованными грибами(ломтики буженины, обжаренный мини картофель, маринованные грибы, томаты, маринованный огурец, горчичная заправка)
Salad with buzhenina and marinated mushrooms (buzhenina slices, fried mini-potatoes, marinated mushrooms, tomatoes, pickled cucumber, mustard dressing)

— Салат с острым цыпленком, авокадо и фетой
Spicy chicken salad with avocado and feta

— Салат из печеных овощей с сырным муссом
Baked vegetable salad with cheese mousse

— Салат Греческий с фетой (вег)
Greek salad with feta (vegetarian)

— Печеная свекла и корень сельдерея с заправкой из граната и мяты (вег)
Baked beetroot salad with celery and mint-and-pomegranate dressing (vegetarian)

Во все блоки входит хлебная корзина с маслом, чай ,кофе, вода или сок
All blocks include bread basket with butter, tea, coffee, water or juice.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS

— Жульен из цыпленка со сморчками
Chicken julienne with morels

— Кулебяка с лососем и грибами
Salmon coulibiac with mushrooms

— Пармиджана с сыром моцарелла и соусом песто (вег)
Parmigiana with mozzarella and pesto sauce (vegetarian)

— Мешочек из блина с цыпленком и боровиками
Pancake bag with chicken and boletus

— Маринованный судак в хрустящем рисовом тесте
Marinated pikeperch in crispy rice dough

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN DISHES

— Филе индейки с моцареллой кремом из горошка
Turkey fillet with mozzarella and pea cream

— Свиное филе с голубым сыром и картофельным гратеном
Pork fillet with potato gratin and blue cheese

— Цыпленок корнишон с фаршированным томатом
Chicken cornichon with stuffed tomato

— Треска с ризотто и соусом из мидий
Cod with risotto and mussel sauce

— Перец фаршированный с булгуром и овощами (вег)
Bell pepper stuffed with bulgur and vegetables (vegetarian)

Во все блоки входит хлебная корзина с маслом, чай ,кофе, вода или сок
All blocks include bread basket with butter, tea, coffee, water or juice.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

«Царское»
Tsarskoe

7,450 RUB НАЧЕЛОВЕКА –
4 закуски и 3 салата, 2 горячие закуски на выбор,
2 горячих блюда на выбор
7,450 RUB PER PERSON –
4 cold starters and 3 salads, 2 hot starters - on guest's choice,
2 main dishes - on guest's choice

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
STARTERS

— Ассорти рыбной гастрономии (лосось слабой соли, лосось холодного копчения, копченый угорь, миноги, красная икра, лимон, маслины, салат лист)
Assorted fish platter (lightly salted salmon, cold smoked salmon, smoked eel, lampreys, red caviar, lemon, olives, lettuce)

— Ассорти мясной гастрономии (ростбиф, говяжий язык, парма, пастрома из говядины, горчица зерновая, томаты черри, салат лист)
Assorted meat platter (roast beef, beef tongue, parma, beef pastroma, grain mustard, cherry tomatoes, lettuce leaf)

— Свежие овощи (томаты бакинские, томаты черри, свежие огурцы, болгарский перец, редис, зелень). Подаются с оливковой заправкой или с чесночным йогуртом
Fresh vegetables (Baku tomatoes, cherry tomatoes, cucumbers, bell pepper, reddish, greens), served with olive dressing or garlic yoghurt

— Ассорти сыров (пармезан, бри, голубой, сулугуни, толеджио, качотта из коровьего молока). Подаются с вареньем из шишек, свежим виноградом и орехами
Assorted cheese platter (parmesan, brie, blue cheese, suluguni, teleggio cheese, cow milk caciotta) served with pine cone jam, fresh grapes and nuts

— Маринованные грибы с ароматным маслом и зеленым луком
Marinated mushrooms with flavored oil and green onion

— Моцарелла с томатами и рукколой
Mozzarella with tomatoes and arugula

— Рулет из ветчины с муссом из голубого сыра и грушей
Ham loaf with blue cheese mousse and pear

— Террин из лосося с авокадо и сливочным кремом
Salmon terrine with avocado and butter cream

— Оливки гигант \ острые оливки
Spicy olives

Во все блоки входит хлебная корзина с маслом, чай ,кофе, вода или сок
All blocks include bread basket with butter, tea, coffee, water or juice.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

САЛАТЫ
SALADS

— Салат «Оливье» с ростбифом (классический салат с нежным ростбифом, овощами и майонезом)
Olivier salad with roast beef (classic salad with tender beef, vegetables and mayonnaise)

— Семга под шубой с красной икрой (версия для тех, кому сельдь не по вкусу)
Shuba salmon salad with red caviar

— Салат с лососем горячего копчения (ломтики лосося ГК, мини картофель, томаты черри, свежий огурец, салат айсберг)
Hot smoked salmon salad with mini-potatoes, cherry tomatoes, cucumber and iceberg lettuce

— Салат из баклажан с жареным сыром (вег)
Eggplant salad with fried cheese

— Салат с ростбифом и сладкими томатами
Salad with roast beef and sweet tomato

— Салат с креветками «темпура» и сладким васаби
Tempura shrimp salad with sweet wasabi

— Микс морепродуктов с листьями салатов и коньячной заправкой
Seafood salad with lettuce and cognac dressing

— Салат «Цезарь» с цыпленком
Caesar salad with chicken

— Тыквенный салат с языком и пармезаном
Pumpkin salad with beef tongue and parmesan

Во все блоки входит хлебная корзина с маслом, чай ,кофе, вода или сок
All blocks include bread basket with butter, tea, coffee, water or juice.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS

— Жареные гребешки с кремом из сельдерея и ароматом трюфеля
Pan-seared scallops with celery cream and truffle flavor

— Мешочек из блина с семгой и икрой
Pancake bag with salmon and caviar

— Томленый в сливках телячий язык с хрустящим картофелем
Cream-stewed veal tongue with crispy potatoes

— Лосось конфи в апельсиновой глазури с кремом из кабачка
Salmon confit in orange glaze with zucchini cream

— Аранчини с вялеными томатами и соусом из шалфея (вег)
Sun-dried tomato arancini with sage sauce (vegetarian)

— Сливочное соте из сезонных овощей, запеченное с пармезаном (вег)
Creamy vegetable sauté with Parmesan (vegetarian)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN DISHES

— Стейк из говядины с вешенками и фенхелем гриль
Beef steak with oyster mushrooms and grilled fennel

— Стейк из лосося со спаржей и сливочным соусом
Salmon steak with asparagus and cream sauce

— Запеченный палтус с пармиджано и апельсиновым соусом
Baked halibut with Parmigiana and orange sauce

— Утиная грудка с жареной грушей и соусом из вишен
Duck breast with seared pear and cherry sauce

— Филе дорадо с муссом из кабачка и соусом из свеклы
Dorado fillet with zucchini mousse and beetroot sauce

Во все блоки входит хлебная корзина с маслом, чай ,кофе, вода или сок
All blocks include bread basket with butter, tea, coffee, water or juice.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

«Гастрономическое путешествие»
Gastronomic Journey

9 000 RUB НАЧЕЛОВЕКА –
4 закуски и 3 салата, 2 горячие закуски на выбор,
2 горячих блюда на выбор
RUB 9,000 PER PERSON –
4 cold starters and 3 salads, 2 hot starters,
2 main dishes - on guest's choice

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
STARTERS

— Ассорти рыбной гастрономии (лосось слабой соли, лосось холодного копчения, копченый угорь, миноги, красная икра, лимон, маслины, салат лист)
Assorted fish platter (lightly salted salmon, cold-smoked salmon, smoked eel, lampreys, red caviar, lemon, olives, lettuce)

— Ассорти мясной гастрономии (ростбиф, говяжий язык, парма, пастрома из говядины, горчица зерновая, томаты черри, салат лист)
Assorted meat platter (roast beef, beef tongue, Parma, beef pastroma, grain mustard, cherry tomatoes, lettuce leaf)

— Свежие овощи (томаты бакинские, томаты черри, свежие огурцы, болгарский перец, редис, зелень). Подаются с оливковой заправкой или с чесночным йогуртом
Fresh vegetables (Baku tomatoes, cherry tomatoes, cucumbers, bell pepper, radish, greens), served with olive dressing or garlic yoghurt

— Ассорти сыров (пармезан, бри, голубой, сулугуни, толеджио, качотта из коровьего молока). Подается с вареньем из шишек, свежим виноградом и орехами
Assorted cheese platter (Parmesan, Brie, blue cheese, suluguni, Taleggio cheese, cow's-milk caciotta), served with pine-cone jam, fresh grapes and nuts

— Моцарелла с томатами и рукколой
Mozzarella with tomatoes and arugula

— Террин из лосося с авокадо и сливочным кремом
Salmon terrine with avocado and butter cream

— Маринованный тунец с малосольной спаржей
Marinated tuna with lightly salted asparagus

— Рулет из говяжьего языка с муссом из хрена и маринованным огурцом
Beef tongue loaf with horseradish mousse and pickled cucumber

— Оливки гигант \ острые оливки
Spicy olives

— Артишоки в чесночном масле
Artichoke in garlic oil

— Заливное из гребешков
Scallop galantine

— Красная икра на льду
Red caviar served on ice

Во все блоки входит хлебная корзина с маслом, чай ,кофе, вода или сок
All blocks include bread basket with butter, tea, coffee, water or juice.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

САЛАТЫ
SALADS

— Салат с копченой уткой, апельсином и малиновым соусом
Smoked duck salad with orange and raspberry sauce

— Салат с манго и жареными креветками
Pan-seared shrimp salad with mango

— Салатные листья с жареными боровиками и хрустящим картофелем (вег)
Crispy potato salad with boletus and lettuce leaves (vegetarian)

— Салат с осьминогом и мини картофелем
Octopus salad with mini-potatoes

— Салат с лососем горячего копчения (ломтики лосося ГК, мини картофель, томаты черри, свежий огурец, салат айсберг)
Hot-smoked salmon salad with mini-potatoes, cherry tomatoes, cucumber and iceberg lettuce

— Салат с ростбифом и сладкими томатами
Salad with roast beef and sweet tomato

— Салат с креветками темпура и сладким васаби
Tempura shrimp salad with sweet wasabi

— Салат «Оливье» с ростбифом (классический салат с нежным ростбифом, овощами и майонезом)
Olivier salad with roast beef (classic salad with tender beef, vegetables and mayonnaise)

— Микс морепродуктов с листьями салатов и коньячной заправкой
Seafood salad with lettuce and cognac dressing

Во все блоки входит хлебная корзина с маслом, чай ,кофе, вода или сок
All blocks include bread basket with butter, tea, coffee, water or juice.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS

— Жареные гребешки с кремом из сельдерея и ароматом трюфеля
Pan-seared scallops with celery cream and truffle flavor

— Кокиль из камчатского краба
Kamchatka crab coquille

— Террин из печени кролика с грибами и фисташками
Rabbit liver terrine with mushrooms and pistachios

— Королевские креветки с кокосом и кремом из цветной капусты
King prawns with coconut and cauliflower cream

— Лосось конфи в апельсиновой глазури с кремом из кабачка
Salmon confit in orange glaze with zucchini cream

— Аранчини с вялеными томатами и соусом из шалфея (вег)
Sun-dried tomato arancini with sage sauce (vegetarian)

— Сливочное соте из сезонных овощей запеченное с пармезаном (вег)
Creamy vegetable sauté with Parmesan

— Щупальце осьминога в глазури из черных бобов
Octopus tentacle with black bean sauce

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN DISHES

— Стейк из лосося со спаржей и сливочным соусом
Salmon steak with asparagus and cream sauce

— Говядина «Веллингтон» с боровиками
Beef Wellington with boletus

— Запеченный палтус с пармиджано и апельсиновым соусом
Baked halibut with Parmigiana and orange sauce

— Утиная грудка с жареной грушей и соусом из вишен
Duck breast with seared pear and cherry sauce

— Филе дорадо с муссом из кабачка и соусом из свеклы
Dorado fillet with zucchini mousse and beetroot sauce

— Каре ягненка с овощами и соусом «порто»
Lamb rack with vegetables and Porto sauce

— Филе теленка с боровиками и фуагра
Veal fillet with boletus and foie gras

— Филе осетра на пару с соте из порея и ореховым муссом
Steamed sturgeon with leek sauté and nut mousse

Во все блоки входит хлебная корзина с маслом, чай ,кофе, вода или сок
All blocks include bread basket with butter, tea, coffee, water or juice.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.



Десерты и торты
Desserts and Cakes

Десерты и торты
Desserts and Cakes

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS
700 RUB ЗА ПОЗИЦИЮ
RUB 700 PER UNIT

— Шоколадный торт с имбирем
Cake with chocolate and ginger

— Десерт «Черный лес»
Black Forest cake

— «Трио» – малиновый макарон, цитрусовый профитроль с сырным кремом, брауни с лесным орехом и мятным кремом
Trio Dessert: raspberry macaroon, citrus profiterole with cheese cream, brownie with hazelnut and mint cream

— «Дуэт» – ореховое пирожное в шоколадной глазури «Роше» и тарталетка с лимоном и итальянской меренгой
Duet Dessert: nut candy with Roche chocolate glaze, lemon tartlet with Italian meringue

ТОРТЫ
CAKES
3 500 RUB ЗА КИЛОГРАММ
RUB 3,500 PER KILOGRAM

— «Медовик»
Medovik cake

— «Наполеон»
Napoleon cake

— «Захер»
Sacher cake

— Чизкейк
Cheesecake

— Муссовый торт с фруктами
Mousse cake with fruits

Наш шеф-кондитер будет рад обсудить с вами возможные варианты оформления, а также предоставить начинки для торта на ваш вкус.

Our pastry chef will be happy to discuss with you all possible decoration options as well as provide cake fillings to your taste.

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Напитки
Beverages

Напитки
Beverages

ИГРИСТОЕ ВИНО
SPARKLING WINES

	750ml
— Balaklava Chardonnay – Crimea, Brut	RUB 1 800
— Cava Castell Llord – Spain, Brut	RUB 3 100
— Prosecco Bruni – Italy, Brut	RUB 4 000
— Prosecco Casa Defra – Italy, Brut	RUB 3 500
— Prosecco Rose Martini – Italy, Extra Dry	RUB 4 000

ШАМПАНСКОЕ
CHAMPAGNE

	750ml
— Marquis de Vauzelle Brut	RUB 5 500
— Lanson le Black Label Brut	RUB 14 500

БЕЛОЕ ВИНО
WHITE WINES

	750ml
— Bruni Grecanico Pinot Grigio – Italy	RUB 2 300
— Trapiche Sauvignon Blanc – Argentina	RUB 2 800
— Hans Baer Riesling – Germany	RUB 3 400
— Gavi La Scolca – Italy	RUB 8 200

КРАСНОЕ ВИНО
RED WINES

	750ml
— Bruni Montepulciano d'Abruzzo – Italy	RUB 2 300
— Trapiche Cabernet Sauvignon – Argentina	RUB 2 800
— Hans Baer Pinot Noir – Germany	RUB 3 400
— Malbec Luigi Bosca – Argentina	RUB 8 200

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Напитки
Beverages

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
SPIRITS

— Vodka “Russian Standard Original”	1000ml	RUB 3 200
— Vodka “Onegin”	1000ml	RUB 6 500
— Gin “Bristoll’s”	700ml	RUB 3 100
— Cognac “Ararat” 5*	700ml	RUB 4 500
— Cognac “Ararat” 7*	500ml	RUB 6 500
— Cognac “Martell” V.S.	1000ml	RUB 14 000
— Blended Scotch Whisky “Darrow”	700ml	RUB 3 500
— Whiskey USA “Jim Beam White”	1000ml	RUB 10 000

ПИВО
BEERS

— Хамовники – Russia	470ml	RUB 300
— Primator– Czech Republic	500ml	RUB 550

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
SOFT DRINKS

— Dauzus Still	500ml	RUB 320
— Dauzus Sparkling	500ml	RUB 320
— San Benedetto Sparkling	750ml	RUB 700
— San Benedetto Still	750ml	RUB 700
— Evervess Блэк Роял	250ml	RUB 250
— Сок в ассортименте (апельсин / яблоко / морс клюквенный)	1000ml	RUB 400

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15% сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Пакеты Напитков
Drink Packages

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ
NON-ALCOHOLIC
RUB 600 ЗА 1 ЧАС НА 1 ГОСТЯ
RUB 600 PER 1 HOUR PER PERSON
(ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЧАС 400 RUB)
(ADDITIONAL HOUR RUB 400)

— Минеральная вода без газа
Still mineral water
— Минеральная вода с газом
Sparkling mineral water
— Безалкогольные прохладительные напитки
Carbonated soft drinks
— Соки (апельсин / яблоко / морс клюквенный)
Juices (orange / apple / cranberry)
— Кофе, чай
Coffee, tea

ВЕЧЕР С ИГРИСТЫМ
SPARKLING PERLAGE
3 500 RUB ЗА 3 ЧАСА НА 1 ГОСТЯ
RUB 3 500 PER 3 HOURS PER PERSON
(ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЧАС 2 000 RUB)
(ADDITIONAL HOUR RUB 2 000)

—Вино игристое “Cava Castell Llord”
Sparkling wine “Cava Castell Llord”
— Вино белое/красное (на выбор сомелье)
White and red wine (sommelier’s choice)
— Безалкогольные напитки
Carbonated soft drinks
— Минеральная вода с газом / без газа
Sparkling mineral water / still
— Сок (апельсин / яблоко / морс клюквенный)
Juices (orange / apple / cranberry)
— Кофе, чай
Coffee, tea

ВЕЧЕР С ШАМПАНСКИМ
SPARKLING PERLAGE
7 500 RUB ЗА 3 ЧАСА НА 1 ГОСТЯ
RUB 7500 PER 3 HOURS PER PERSON
(ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЧАС 3 750 RUB)
(ADDITIONAL HOUR RUB 3 750)

—Шампанское “Marquis de Vauzelle”
“Marquis de Vauzelle” Champagne
— Вино белое “Gavi La Scolca”
White wine “Gavi La Scolca”
— Вино красное “Malbec Luigi Bosca”
Red wine “Gavi La Scolca”
— Минеральная вода с газом / без газа / прохладительные напитки
Sparkling mineral water / still / carbonated soft drinks
— Сок (апельсин / яблоко / морс клюквенный)
Juices (orange / apple / cranberry)
— Кофе, чай
Coffee, tea

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15 %сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

Пакеты Напитков
Drink Packages

ОТКРЫТЫЙ БАР
OPEN BAR
4 500 RUB ЗА 2 ЧАСА НА 1 ГОСТЯ
RUB 4 500 PER 2 HOURS PER PERSON
(ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЧАС 2 250 RUB)
(ADDITIONAL HOUR RUB 2 250)

— Водка Onegin
Onegin Vodka

— Виски Glengarry
Whisky Glengarry

— Вино игристое Cava Castell Llord – Испания
Sparkling wine Cava Castell Llord – Spain

— Вино белое Bruni Grecanico Pinot Grigio – Италия
White wine Bruni Grecanico Pinot Grigio – Italy

— Вино красное Bruni Montepulciano d'Abruzzo – Италия
Red wine Bruni Montepulciano d'Abruzzo – Italy

— Сок (апельсин / яблоко / морс клюквенный)
Juices (orange / apple / cranberry)

ОТКРЫТЫЙ БАР ПРЕМИУМ
OPEN BAR PREMIUM
7 000 RUB ЗА 2 ЧАСА НА 1 ГОСТЯ
RUB 7 000 PER 2 HOURS PER PERSON
(ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЧАС 3 500 RUB)
(ADDITIONAL HOUR RUB 3 500)

— Водка Onegin
Onegin Vodka

— Виски Glengarry
Whisky Glengarry

— Коньяк Арарат 7*
Cognac Ararat 7*

— Вино игристое Prosecco Casa Defra – Италия
Sparkling wine Prosecco Casa Defra – Italy

— Вино белое Hans Baer Riesling – Германия
White wine Hans Baer Riesling – Germany

— Вино красное Hans Baer Pinot Noir – Германия
Red wine Hans Baer Pinot Noir – Germany

— Пиво Primator – Чехия
Primator – Czech Beer

— Сок (апельсин / яблоко / морс клюквенный)
Juices (orange / apple / cranberry)

— Прохладительные напитки, кофе, чай
Carbonated soft drinks, coffee, tea

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 15 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 15% service charge will be added to your final invoice.

ГРАНД ОТЕЛЬ МОЙКА 22
Набережная реки Мойки, 22
191186, Санкт-Петербург, Российская Федерация
www.moika22-stpetersburg.com
T +7 812 335 91 11 · sales@moika22-stpetersburg.com

GRAND HOTEL MOIKA 22
22 Moika River Embankment
191186, St Petersburg, Russian Federation

www.moika22-stpetersburg.com
T +7 812 335 91 11 · sales@moika22-stpetersburg.com