



GRAND HOTEL MOIKA 22

ST PETERSBURG

BANQUET MENU

Банкетное меню



СОДЕРЖАНИЕ

SUMMARY

Ваша Конференция *Your Conference*

Кофе-брейки Coffee Breaks	5
Канapé Canapés	10
Меню буфетов Buffet Menu	14
Сет-меню Set Menu	20

Ваш банкет *Your Banquet*

Банкетное Предложение Banquet Offer	24
Десерты и торты Desserts and Cakes	36
Напитки Beverages	38



Кофе-брейки
Coffee Breaks



Кофе-брейки

Coffee Breaks

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОФЕ-БРЕЙК – 550 RUB **WELCOME COFFEE BREAK — RUB 550**

- Кофе, чай, минеральная вода и соки
Coffee, tea, fruit juices, mineral water
- Ассорти свежей выпечки
(круассан, флорентин, овсяное печенье)
Selection of freshly baked pastries
(croissants, Florentines, oat cookies)

КОФЕ-БРЕЙК «ФИТНЕС» – 850 RUB **FITNESS COFFEE BREAK — RUB 850**

- Кофе, чай, минеральная вода и соки
Coffee, tea, fruit juices, mineral water
- Смузи шоты (авокадо, клубника с имбирем)
Smoothie shots (avocado, strawberry with ginger)
- Овсяное печенье, фрукты в желе,
овощные палочки с хумусом
Oat cookies, fruit jelly, vegetable sticks
with hummus

СЛАДКИЙ КОФЕ-БРЕЙК – 650RUB **SWEET COFFEE BREAK — RUB 650**

- Кофе, чай, минеральная вода и соки
Coffee, tea, fruit juices, 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 brûlée, nougat with hazelnut,
Alsatian apple pie, milk chocolate brownie)

ЛЕГКИЙ КОФЕ-БРЕЙК – 950 RUB **LIGHT MEAL COFFEE BREAK – RUB 950**

- Кофе, чай, минеральная вода и соки
Coffee, tea, fruit juices, mineral water
- Тортилья с авокадо, мини бургер с тартаром из лосося
и яйцом, палочки из сельдерея с соусом Блю-Чиз
Tortilla with avocado, mini salmon tartare burger with
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)

Кофе-брейки

Coffee Breaks

СЫТНЫЙ КОФЕ-БРЕЙК – 950 RUB **HEARTY BREAK – RUB 950**

- Кофе, чай, минеральная вода и соки
Coffee, tea, fruit juices, mineral water
- Сэндвич с курицей, круассан с лососем, мини хот-дог с хрустящим луком
Chicken sandwich, croissant with salmon, mini-hotdog with crispy onion
- Ассорти свежей выпечки и десертов: шоколадный торт с имбирем/лимонная тарталетка
Selection of freshly baked pastries and cakes (chocolate cake with ginger, lemon tartlet)

РУССКИЙ КОФЕ-БРЕЙК – 1 050 RUB **RUSSIAN BREAK – RUB 1,050**

- Кофе, чай, минеральная вода и соки
Coffee, tea, fruit juices, mineral water
- Блины с мясом, пирожки в ассортименте: с капустой / картофелем / грибами / яблоком, волован со взбитым творогом
Blinis with meat, assorted pirozhki with cabbage / potatoes / 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)

ЛЕТНИЙ КОФЕ-БРЕЙК – 1 150 RUB **SUMMER BREAK – RUB 1,150**

- Кофе, чай, минеральная вода и соки
Coffee, tea, fruit juices, mineral water
- Бокал Российского игристого
Glass of Russian champagne
- 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 10% service charge will be added to your final invoice.





Канapé Canapés

*Ассорти канapé готовятся у нас с сезонными продуктами и
станут отличным сопровождением вашего коктейля или ужина*

*Our canapés are prepared with seasonal products
to accompany your cocktails and dinners*

Холодные Канапе

Cold Canapés

220 RUB ЗА ПОЗИЦИЮ
RUB 220 PER UNIT

- Лосось конфи с яблоком
грэнни 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
râté 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 brûlée
- 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 10% service charge will be added to your final invoice.

Горячие Канапе

Warm Canapés

250 RUB ЗА ПОЗИЦИЮ
RUB 250 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 демиглас
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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% service charge will be added to your final invoice.

Десерты

Sweet Canapés

220 RUB ЗА ПОЗИЦИЮ
RUB 220 PER UNIT

- Тарталетка крем-брюле с фисташками и малиной
Crème brûlée 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% service charge will be added to your final invoice.

Меню Буфетов
Buffet Menu

«Классический» Classic Buffet

2 500 RUB НА ЧЕЛОВЕКА

Минимальный заказ от 30 человек

RUB 2,500 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% service charge will be added to your final invoice.

«Интернациональный» International Buffet

2 900 RUB НА ЧЕЛОВЕКА

Минимальный заказ от 30 человек

RUB 2,900 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% service charge will be added to your final invoice.

«Русский» Russian Buffet

3 950 RUB НА ЧЕЛОВЕКА

Минимальный заказ от 30 человек

RUB 3,950 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 томленный 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% service charge will be added to your final invoice.

«Праздничный» Festive Buffet

4 500 RUB НА ЧЕЛОВЕКА

Минимальный заказ от 30 человек

RUB 4,500 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 бужениной 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% service charge will be added to your final invoice.



Сет-Меню

Set Menu

Меню «Фонтанка»

Fontanka Menu

2 500 RUB НА ЧЕЛОВЕКА
RUB 2,500 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 лосось с отварным картофелем и сливочным соусом
Baked salmon 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 10% service charge will be added to your final invoice.

Меню «Нева»

Neva Menu

3 000 RUB НА ЧЕЛОВЕКА
RUB 3,000 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 gratin
Pork fillet with blue cheese and potato gratin
- Запеченый палтус с овощным соте и соусом наполи
Baked halibut with sautéed 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 brûlée

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.

Дополнительные 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% service charge will be added to your final invoice.

Меню «От Шефа» Chef's Choice Menu

4 500 RUB НА ЧЕЛОВЕКА
RUB 4,500 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 10% service charge will be added to your final invoice.

Банкетное Предложение
Banquet Offer



Банкетное Меню Banquet Menu

Наше банкетное меню создано для того, чтобы подарить восторг вкуса

Our banquet menu is created to tickle your taste buds.

«Королевское» Royal

4 500 RUB НА ЧЕЛОВЕКА –

3 закуски и 2 салата, 1 горячая закуска,
2 горячих блюда на выбор

RUB 4,500 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 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
- 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)
- Маринованные грибы с ароматным маслом и зеленым луком
Marinated mushrooms with flavored oil and green onion
- 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
- Рулет из баклажан со сливочным сыром, орехами и гранатом
Eggplant roll with cream cheese, nuts and pomegranate
- Ассорти солений (маринованные томаты, квашеная капуста, соленые огурцы, маслины)
Assorted pickles (pickled tomatoes, pickled cabbage)
- 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% 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 бужениной 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 10% 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 gratin
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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% service charge will be added to your final invoice.

«Царское» Tsarskoe

6 500 RUB НА ЧЕЛОВЕКА –

4 закуски и 3 салата, 2 горячие закуски на выбор,
2 горячих блюда на выбор

6,500 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 10% 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
- Томленный 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 (veg)
Sun-dried tomato arancini with sage sauce (vegetarian)
- Сливочное соте из сезонных овощей, запеченное с пармезаном (veg)
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
- Каре ягненка с овощами и соусом Порто
Lamb rack with vegetables and Porto 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 10% service charge will be added to your final invoice.

«Гастрономическое путешествие»

Gastronomic Journey

8 000 RUB НА ЧЕЛОВЕКА –

4 закуски и 3 салата, 2 горячие закуски на выбор,
2 горячих блюда на выбор

RUB 8,000 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% 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 (veg)
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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.
Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 10% 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 телянка 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% 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.

Напитки
Beverages

Напитки

Beverages

ИГРИСТОЕ ВИНО SPARKLING WINES

750ml

- Balaklava Chardonnay - Crimea, Brut RUB 1 800
- Cava Castell Llord – Spain RUB 2 900
- Prosecco Bruni - Italy, Brut RUB 3 900
- Prosecco Casa Defra RUB 3 400

ШАМПАНСКОЕ CHAMPAGNE

750ml

- Charles Collin – Champagne RUB 9 500
- Louis Roederer Brut, Collection 242 RUB 18 000
- Louis Roederer Rose – Champagne RUB 22 000

БЕЛОЕ ВИНО WHITE WINES

750ml

- Bruni Grecanico Pinot Grigio RUB 1 700
- Trapiche Sauvignon Blanc RUB 2 400
- Hans Baer Riesling – Germany RUB 3 100
- Gavi La Scolca – Italy RUB 8 200

КРАСНОЕ ВИНО RED WINES

750ml

- Bruni Montepulciano d'Abruzzo RUB 1700
- Trapiche Cabernet Sauvignon RUB 2400
- Hans Baer Pino Noir – Germany RUB 3100
- Malbec Luigi Bosca – Argentina RUB 8200

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 10% service charge will be added to your final invoice.

Напитки

Beverages

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ SPIRITS

— Vodka “Onegin”	700ml	RUB 4 500
— Vodka Beluga	700ml	RUB 5 000
— Rum “Angostura Reserve”	700ml	RUB 7 000
— Gin “Gordon’s”	700ml	RUB 7 800
— Tequila “Ocho Blanco Silver”	500ml	RUB 7 800
— Cognac Martell V.S.	1000ml	RUB 14 000
— Cognac “Courvoisier” V.S.O.P.	700ml	RUB 17 000
— Whiskey USA “Jim Beam White”	700ml	RUB 6 800
— Whiskey Irish “Writers' Tears Copper Pot”	700ml	RUB 12 500

ПИВО BEERS

— Хамовники 0,47 л – Russia	300ml	RUB 300
— Primator 0,5 л – Czeck	300ml	RUB 550

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ SOFT DRINKS

— Baikal Pearl Still	500ml	RUB 320
— Baikal Reserve 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

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ HOT BEVERAGES

— Cappuccino	250ml	RUB 200
— Espresso	70 ml	RUB 200
— Double Espresso	140 ml	RUB 200
— Latte	280 ml	RUB 200
— Tea	250 ml	RUB 200

Стоимость указана на одного человека и с учетом НДС.
Дополнительные 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.
An additional 10% 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 – Spain
Sparkling wine Cava Castell Llord – Spain
- 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 7 500 PER 3 HOURS PER PERSON

(ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЧАС 3 750 RUB)

(ADDITIONAL HOUR RUB 3 750)

- Шампанское “Charles Collin”
“Charles Collin” 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% 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 Американский “Jim Beam White”
“Jim Beam White” American whisky
- Вино игристое Cava Castell Llord – Spain
Sparkling wine Cava Castell Llord – Spain
- Вино белое Hans Baer Riesling – Germany
White wine Hans Baer Riesling – Germany
- Вино красное Hans Baer Pino Noir
Red wine Hans Baer Pino Noir
- Сок (апельсин / яблоко / морс клюквенный)
Juices (orange / apple / cranberry)

ОТКРЫТЫЙ БАР ПРЕМИУМ

OPEN BAR PREMIUM

6 500 RUB ЗА 2 ЧАСА НА 1 ГОСТЯ

RUB 6 500 PER 2 HOURS PER PERSON

(ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЧАС 3 500 RUB)

(ADDITIONAL HOUR RUB 3 500)

- Водка Onegin
Onegin Vodka
- Виски Американский “Jim Beam White”
“Jim Beam White” American whisky
- Ром “Angostura 5 у.о.”
Angostura 5 у.о. rum
- Текила “Ocho Reposado”
Ocho Reposado tequila
- Cognac Martell V.S.
Cognac Martell V.S.
- Вино игристое Cava Castell Llord – Spain
Sparkling wine Cava Castell Llord – Spain
- Вино белое Hans Baer Riesling – Germany
White wine Hans Baer Riesling – Germany
- Вино красное Hans Baer Pino Noir
Red wine Hans Baer Pino Noir
- Пиво Primator – Czeck
Primator – Czeck 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 10 % сервисного сбора будут включены в ваш финальный счет.

Price is per person and inclusive of VAT.

An additional 10% 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