**СТОЛИЧНЫЙ УЖИН | «STOLISHNY» DINNER**

2 600 рублей на персону | 2 600 rubles per person

|  |  |
| --- | --- |
| **Холодные закуски |** **Cold appetizers**  |  |
| Мясное ассорти | Assortment of Russian Meat, Smoked, Roasted | (50) |
| Ассорти из копченой рыбы | Assortment of Russian Smoked Fishes | (50) |
| Рулет из блинов с копченым лососем, в сливочном кремеPancake roll with Smoked Salmon | (50) |
| Куриный террин с пряным соусом и хреномСhicken terrine with spicy sauce and horseradish | (50) |
| Куриный салат «Оливье» | Chicken salad Olivier | (50) |
| Селедка под «шубой» | Traditional Russian “Shuba” Salad of Herring | (50) |
| Салат с щавелем и малиновой заправкой | Salad with sorrel and raspberry sauce | (50) |
| Домашние пирожки с мясом, капустой и грибами l Homemade Pirojki with meat, cabbage and mushrooms | (30|30l30) |
| Овощное ассорти, зелень, маринованные овощи | Fresh Vegetables, Herbs and Marinated Vegetables  | (50l50) |
| Ассорти из маринованных грибов | Assortment Marinated Mushroom  | (50) |
| **\*****Горячие блюда | Hot main course** | (250) |
| **Пожалуйста, выберите два из указанных  горячих блюд** **Please choose two main courses from below** |  |
| Жареный лосось с овощами и сливочным соусом из кедровых орешков Roasted Salmon with vegetables and Creamy Pinenut Sauceили |or |  |
| Куриный рулет со шпинатом, сыром и овощным рататуем Chicken roll with spinach, cheese and Ratatouilleили |or |  |
| Вырезка говядины с молодым картофелем и перечным соусом со сливками Beef with Fried Potatoes, pepper sauce with cream

|  |
| --- |
|  |

 |  |
| **Десерты | Desserts** |  |
| Маковый пирог c орехами и ягодным соусом | Poppy Cake with Nuts and Berries Jelly | (50) |
| Яблочная шарлотка | Apple Charlotte  | (50) |
| Торт медовик с миндальными орехами | Honey Cake with Almonds | (50) |
| Мусс из облепихи | Sea Buckthorn Mousse | (35) |
| Мини эклеры | Mini Éclairs | (30l 30) |
| Чай или кофе, хлебная булочка, масло сливочное | Tea or Coffee, Bread Buns, Butter |  |
| **Дополнительно | Extra** |  |
| Запеченная стерлядь (целая) холодная подача | Whole baked starlet cold flow  | Цена по запросу |
| Запеченная стерлядь (целая) горячая подача | Whole baked starlet hot flow  | Цена по запросу |

**РУССКИЙ УЖИН | TASTE OF RUSSIA**

3 000 рублей на персону | 3 000 rubles per person

|  |  |
| --- | --- |
| **Холодные закуски |** **Cold appetizers**  |  |
| Мясное ассорти | Assortment of Russian Meat, Smoked, Roasted | (50) |
| Ассорти из копченой рыбы | Assortment of Russian Smoked Fishes | (50) |
| Рулет из блинов с копченым лососем, в сливочном кремеPancake roll with Smoked Salmon Заливное из языка с овощами l Traditional «Zalivnoe» with vegetables | (50)(50) |
| Куриный салат «Оливье» | Chicken salad Olivier | (50) |
| Селедка под «шубой» | Traditional Russian “Shuba” Salad of Herring | (50) |
| Салат с щавелем и малиновой заправкой | Salad with sorrel and raspberry sauce Салат из копченой утки с фенхелем l Smoked duck salad with fennel | (50)(50) |
| Домашние пирожки с мясом, капустой и грибами Homemade Pirojki with meat, cabbage and mushrooms | (30l30l30) |
| Овощное ассорти, зелень, маринованные овощи Fresh Vegetables, Herbs and Marinated Vegetables  | (50l50) |
| Ассорти из маринованных грибов | Assortment Marinated Mushroom  | (50) |
| **Горячие закуски | Hot starters** | (150) |
| **Пожалуйста, выберите одну из указанных  горячих закусок****Please choose one hot appetizer from below** |  |
| Жульен с курицей и грибами в валоване l Julienne with chicken and mushrooms in malowaneили l or |  |
| Шашлык из лосося на шпажке l Salmon «shashlik» |  |
| **Горячие блюда | Hot main course** | (250) |
| **Пожалуйста, выберите два из указанных  горячих блюд****Please choose two main courses from below** |  |
| Филе судака с картофельным гратеном l Fillet of pikeperchwith potato gratinили |or |  |
| Куриный рулет со шпинатом, сыром и овощным рататуем l Chicken roll with spinach, cheese and Ratatouilleили |or |  |
| Вырезка говядины с молодым картофелем и перечным соусом со сливками Beef with Fried Potatoes, pepper sauce with cream  |  |
| **Десерты | Desserts** |  |
| Маковый пирог | Poppy Cake with Nuts and Berries Jelly | (50) |
| Яблочная шарлотка | Apple Charlotte  | (50) |
| Торт медовик с миндальными орехами | Honey Cake with Almonds | (50) |
| Мусс из облепихи | Sea Buckthorn Mousse | (35) |
| Мини эклеры | Mini Éclairs | (30l 2 шт) |
| Чай или кофе, хлебная булочка, масло сливочное | Tea or Coffee, Bread Buns, Butter |  |

**ЕВРОПЕЙСКИЙ УЖИН | EUROPEAN DINNER**

3 400 рублей на персону | 3 400 rubles per person

|  |  |
| --- | --- |
| **Холодные закуски | Cold appetizers**  |  |
| Салат из маринованных овощей-гриль с артишоками и оливками l Salad with marinated grilled vegetables with artichokes and olives | (50) |
| Пармская ветчина с дыней | Parma ham with Melon | (50) |
| Мясное ассорти | Assortment of Russian Meat, Smoked, Roasted  | (50) |
| Помидоры и сыр Моццарелла | Tomatoes and Mozzarella cheese | (50) |
| Овощное ассорти, зелень | Assortment Fresh Vegetables and Herbs  | (50) |
| Салат со шпинатом и копченостями l Salad with spinach and smoked | (50) |
| «Вителло тонато» с жареной телятиной, руколой и сыром Пармезан l “Vitello Tonato” with Roasted Veal, Ruccola Salad and Parmesan Cheese | (50) |
|  |  |
| **Горячие закуски | Hot starters** | (150) |
| **Пожалуйста, выберите одну из указанных  горячих закусок****Please choose one hot appetizer from below** |  |
| Запеченные мидии под соусом Бернес | Baked mussels with sauce Bernesили l or |  |
| Канелони с куриным фаршем | Caneloni with ground chicken или l or Меланзана из овощей-гриль l Melanzana of grilled vegetables

|  |
| --- |
|  |

 |  |
| **Горячие блюда | Hot main course** | (250) |
| **Пожалуйста, выберите два из указанных  горячих блюд****Please choose two main courses from below** |  |
| Куриное филе с гратеном из картофеля l Chicken fillet with potatoes gratin  |  |
| Жареный сибас с овощами гриль, спаржей, салатом из рукколы и соусом ПестоFried File of Sea Bass with Grilled marinated vegetable , Asparagus with Ruccola and Creamy Pesto Sauce |  |
| Говяжья вырезка, маринованная с лимоном, с розмарином, с ломтиками из картофеляRosemary Marinated Beef Tenderloin with Lemon and Peppers Roasted Potato Wedges Red Wine Sauce |  |
| **\*****Десерты | Desserts** |  |
| Цитрусовая панна котта | Citrus Panna Cotta | (45) |
| Торт Тирамису с клубникой | Tiramisu cake with Strawberries  | (40) |
| Мини пирожное Опера» | Mini «Opera»  | (30) |
| Мусс из личи и маракуйи | Lychee and passion fruit mousse | (30) |
| Чай или кофе, хлебная булочка, масло сливочное | Tea or Coffee, Bread Buns, Butter |  |

**АЗИАТСКИЙ УЖИН | TASTE OF ASIA**

4 000 рублей на персону | 4 000 rubles per person

|  |  |
| --- | --- |
| **Холодные закуски | Cold appetizers**  |  |
| Рыбное Ассорти | Assorted FishЛосось х/к, масляная рыба | Smoked Salmon, Butter Fish | (50) |
| Мясное Ассорти | Assorted MeatРулет из маринованной курицы в специях Тандори, буженина и салями Tandori Marinated Chicken Roll, Roasted Pork Neck and Salami | (50) |
| Азиатский салат с маринованной говядиной | Asian Salad with Marinated Beef | (50) |
| Салат из лапши Удон с тигровыми креветками, кальмарами, цуккини и перцем Noodle Salad "Udon" with Tiger Shrimps, Calamari, Zucchini and Peppers | (50) |
| Салат из коктейльных креветок с пак чой, сладким перцем, имбирем и ростками сои Salad with baby shrimps, Pak Choi, Bell Peppers, Ginger and Soya Sprouts | (50) |
| Салат из куриного филе с овощами и рисом, приправленным карри Chicken Salad with Curry Rice and Vegetable | (75) |
| Раита (огурцы, помидоры, перец, мята и натуральный йогурт) Raita, Cucumber, Tomato, Peppers, Mint and Yoghurt | 75) |
| **\*****Горячие закуски | Hot starters** | (150) |
| **Пожалуйста, выберите одну из указанных  горячих закусок****Please choose one hot appetizer from below** |  |
| Мясные мешочки с соусом из кураги и лаймаFried dumplings stuffed with beef and vegetables with apricot sauce and limeили l or |  |
| Овощные спринг- роллы c азиатской сметаной l Vegetable Spring Roll with Asian Sour Creamили l or |  |
| Кокосовая темпура из креветок со сладким соусом Чили l Tiger Shrimp Tempura with Coconut and Sweet Chili |  |
| **Горячие блюда | Hot main course** | (250) |
| **Пожалуйста, выберите два из указанных  горячих блюд****Please choose two main courses from below** |  |
| Лосось терияки с пак чой и грибами Шитаки l Teriyaki Salmon with Pak Choi and Shiitake mushroomsили l or |  |
| Куриная грудка, маринованная в лайме, с жареными овощами с рисом и соусом Тандори Lime Marinated Chiken Breast with Fried Vegetable Rice and Sauce Tandooriили l or |  |
| Жареный сибас, маринованный в соевом соусе, со спаржей и мини овощами Fried Soya Marinated Sea Bass with Asparagus and Baby Vegetablesили l or |  |
| Свиная шейка на гриле с молодым картофелем, приправленным карри, сладким горошком и Чили Grilled Pork Neck with Curry Spiced Baby Potato and Sugar Peas and Chili  |  |
| **Десерты | Desserts** |  |
| Мусс из личчи с марракуей | Mousse with Lychee and Passion Fruit | (30) |
| Свежий ананас в кокосом молоке с мятой | Fresh Pineapple with Coconut Milk and Mint | (50) |
| Фруктовое ассорти | Sliced Fruit assortment | (100) |
| Торт Тирамису с клубникой | Tiramisu cake with Strawberries  | (40) |
| Чай или кофе, хлебная булочка, масло сливочное | Tea or Coffee, Bread Buns, Butter |  |

**ПРАЗДНИЧНЫЙ УЖИН | GALA DINNER**

 4 500 рублей на персону | 4 500 rubles per person

|  |  |
| --- | --- |
| **Холодные закуски | Cold appetizers**  |  |
| Мясное ассорти | Assortment of Russian Meat, Smoked, Roasted | (50) |
| Ассорти из маринованной и копченой рыбы | Assortment of Russian Marinated and Smoked FishesКопченый лосось, масляная рыба, маринованный лосось Smoked salmon, butter fish, marinated salmon | (50) |
| Помидоры и сыр Моццарелла | Tomatoes and Mozzarella cheese | (50) |
| Салат из курицы с белыми грибами на карпаччо из помидоров Chicken salad with White Mushroom on Tomato Carpaccio | (50) |
| Рулетки из пармской ветчиной, фаршированные рукколой , сыром Пармезан, жареными помидорами с бальзамическим уксусом Parma ham rolls filled with Ruccola, Parmesan cheese, Owen Roasted Tomatoes and Balsamic | (25) |
| Салат из руколы с креветками, помидорами черри и сыром Пармезан Ruccola Salad with Tiger Shrimps, Cherry Tomatoes and Parmesan cheese | (50) |
| Овощное ассорти, зелень | Fresh Vegetables, Herbs  | (50) |
| Красная икра с блинчиками, сметаной, лимоном и свежим укропом Red caviar served with homemade pancakes, sour cream, lemon and fresh dill | (50) |
| **\*****Горячие закуски | Hot starters** | (150) |
| **Пожалуйста, выберите одну из указанных  горячих закусок****Please choose one hot appetizer from below** |  |
| Маринованная в имбире говядина с листьями салата и соусом васаби Ginger marinated beef with mixed salad and wasabi sauceили l or |  |
| Шашлычок из курицы с листьями салата и грибным соусом из сметаны Mini chicken skewer with mixed salad and mushroom sour creamили l or |  |
| Жульен из креветок с крабовым мясом | Jullien with Baby Shrimps and Crab Meat |  |
| **Горячие блюда | Hot main course** | (250) |
| **Пожалуйста, выберите два из указанных  горячих блюд****Please choose two main courses from below** |  |
| Жареный сибас маринованый в соевом соусе со спаржей и мини овощами Soya marinated Fried Sea bass with Mini Vegetable and Asparagusили l or |  |
| Говяжья вырезка с жареными овощами и запеченным картофелем, начиненным вялеными помидорами, Пармезаном и беконом, подается с соусом из базилика Beefl Tenderloin with Double Baked Potato filed with Sun Dried Tomatoes, Parmesan, Bacon and Roasted Vegetables and Basil sauceили l or |  |
| Жареная куриная грудка, в маринаде из мяты, со спаржей, жареными картофельными дольками и соус из черного рома Mojito marinated Grilled Chicken Breast with Asparagus, Roasted Potato Wedges and Rum Sauce |  |
| **\*****Десерты | Desserts** |  |
| Мусс из личчи с марракуей | Mousse with Lychee and Passion Fruit | (30) |
| Клубника, маринованная в лайме, с кремом из Бейлиса Lime Marinated Strawberries with Cream Baileye  | (50) |
| Теплый яблочный штрудель | Warm apple Strudel | (50) |
| Шоколадное трио | Three Layered Chocolate Cake |  |
| Чай или кофе | Tea or Coffee | (50) |
| Хлебная булочка | Bread Buns  |  |
| Масло сливочное | Butter |  |

**ВАРИАНТЫ БАРА | BAR OPTIONS FOR BANQUETS**

Минимальный заказ от 20 человек | Minimum order 20 people

|  |  |
| --- | --- |
| **Бар Серебряный** | Минеральная вода без газа, минеральная вода с газом, сок яблочный, апельсиновый, томатный, грейпфрутовый Пепси, Пепси лайт, Миринда, Севен Ап |
| Silver Bar | Mineral water still, mineral water sparkling, Juices - apple, orange, tomato, grapefruit, Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7 up |
|  |  |
| **Бар Золотой** | Минеральная вода без газа, минеральная вода с газом, сок яблочный, апельсиновый, томатный, грейпфрутовый, Пепси, Пепси лайт, Миринда, Севен АпДомашнее вино белое, Домашнее вино красное, Игристое вино Россия Брют, Русская водка |
| Golden Bar | Mineral water still, mineral water sparkling, Juices - apple, orange, tomato, grapefruit,Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven up, House wine White, House wine Red, Russian Sparkling Wine Brut, Russian Vodka |
|  |  |
| **Бар Платиновый** | Минеральная вода без газа, минеральная вода с газом, сок яблочный, апельсиновый, томатный, грейпфрутовый, Пепси, Пепси лайт, Миринда, Севен Ап, тоник, Домашнее вино белое, Домашнее вино красное, Игристое вино Россия Брют, пиво Левенбрау, Мартини Бианко, Русская водка, виски Джонни Уокер Ред Лейбл, Армянский бренди, джин Бифитер, текила Ольмека, ром Бакарди Супериор |
| Platinum Bar | Mineral water still, mineral water sparkling, Juices - apple, orange, tomato, grapefruit, Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven up, Tonic, House wine White, House wine Red, Russian Sparkling Wine Brut, Lowenbrau Beer, Martini Bianco, Russian Vodka, Whisky Johnie Walker Red Label, Armenian Brandy, Gin Beefeater, Tequila Olmeca, Rum Bacardi Superior |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название бара | Type of Bar** | **1 час | 1st hour** | **Доп. Час**  **Extra hour** | **Без ограничения** **No limits** |
| **Бар Серебряный | Silver Bar** | 650 | 450 | По запросу on demand |
| **Бар Золотой | Golden Bar** | 1 000 | 800 | По запросу on demand |
| **Бар Платиновый | Platinum Bar** | 2 000 | 1 500 | По запросу on demand |

Плата за обслуживание напитков компании – 600 рублей за человека.

Corkage fee is 600 rubles per person.

**ЦЕНЫ НА НАПИТКИ | BEVERAGE PRICES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Минеральная вода | Mineral Water** |  |  |
| Эвиан | Evian  | 0,33 | 1л | 300| 500 |
| Перье | Perrier  | 0,33 | 0,75 | 300 | 500 |
| Аква Mинерале | Aqua Minerale  | 0,6 | 130 |
| **\*****Соки | Juices** |  |  |
| Апельсиновый сок | Orange juice  | 1л | 380 |
| Грейпфрутовый сок | Grapefruit juice  | 1л | 380 |
| Яблочный сок | Apple juice  | 1л | 380 |
| Томатный сок | Tomato juice  | 1л | 380 |
| Ананасовый сок | Pineapple juice  | 1л | 380 |
| Клюквенный морс | Cranberry Mors | 1л | 380 |
| **\*****Свежевыжатые соки | Freshly Squeezed Juices (цена по запросу)** |  |  |
| **\*****Безалкогольные напитки | Soft Drinks** |  |  |
| Пепси | Pepsi | 0,33 | 220 |
| Пепси Лайт | Pepsi Light | 0,33 | 220 |
| Миринда Оранж | Mirinda Orange | 0,33 | 220 |
| Севен Ап | 7up  | 0,33 | 220 |
| Эвервес Тоник | Evervess Tonic | 0,33 | 220 |
| Ред Булл | Red Bull  | 0,25 | 300 |
| **Бутылочное пиво | Bottled Beer** |  |  |
| Бад безалкогольное | Bud Non Alcoholic | 0,33 | 400 |
| Сибирская Корона банка | Sibirskaya Korona, can | 0,45 | 350 |
| **\*****Аперитивы | Aperitifs**  |  |  |
| Мартини Экстра Драй | Martini Extra Dry | 1л |  4 500 |
| Мартини Бианко | Martini Bianco | 1л | 4 500 |
| Мартини Россо | Martini Rosso  | 1л | 4 500 |
| **\*****Односолодовый виски | Single Malt Whisky** |  |  |
| Гленфиддиr 12 лет| Glenfiddich aged 12 years | 0,75 л | 9 500 |
| Макаллан 12 лет| Macallan aged 12 years  | 0,7 л | 10 000 |
| **Ирландский виски | Irish Whiskey**  |  |  |
| Джеймсон | Jameson | 1л | 7 000 |
| **\*****Американский виски | American Whiskey**  |  |  |
| Джек Дэниэлс | Jack Daniel’s | 1л | 8 000 |
| Джим Бим | Jim Beam | 1л | 6 000 |
| **\*****Шотландский виски | Scotch Whisky**  |  |  |
| Джонни Уокер Красная Этикетка | Johnnie Walker Red Label | 1л | 6 000 |
| Джонни Уокер Черная Этикетка | Johnnie Walker Black Label | 1л | 10 000 |
| Чивас Ригал 12 лет | Chivas Regal 12 years  | 1л | 12000 |
| **\*****Водка | Vodka**  |  |  |
|  |  |  |
| Русский Стандарт | Russian Standard  | 1л | 4 000 |
|  |  |  |
| **\*****Текила | Tequila**  |  |  |
| Ольмека Серебряная | Olmeca Blanco | 1л | 6 000 |
| Ольмека Золотая | Olmeca Gold | 1л | 6 000 |
| **\*****Джин | Gin**  |  |  |
| Бифитер | Beefeater  | 1л | 7 500 |
| **\*****Ром | Rum** |  |  |
| Бакарди Карта Бланка | Bacardi Carta Blanca  | 1л | 7 000 |
| Бакарди Темный | Bacardi Black | 0,75л | 7 500 |
| **\*****Коньяк, бренди | Cognac, Brandy**  |  |  |
| Арарат 5\* | Ararat 5\* | 0,7л | 4 000 |
| Хеннесси VS | Hennessy VS  | 1л | 12 000 |
| Хеннесси VSOP | Hennessy VSOP | 1л | 18 000 |
| **\*****Диджестивы | Digestive**  |  |  |
| Егермайстер | Jagermeister  | 1л | 7 000 |
| **\*****Ликеры | Liqueurs** |  |  |
| Бейлис | Bailey’s  | 1л | 4 500 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**ВИНА ДЛЯ БАНКЕТНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ | BANQUET WINE LIST**

|  |
| --- |
| **Вина по бокалам 150мл | Wine by the glass 150 ml** |
| **Игристое вино | Sparkling wine** |  |  |
| Игристое вино Брют (Россия) | Russian Sparkling wine Brut | 150 мл | 350 |
| **Белое вино | White wine** |  |  |
| Домашнее белое вино (сухое) | Нouse white wine (dry) | 150 мл | 350 |
| **Красное вино | Red wine** |  |  |
| Домашнее красное вино (сухое) | House red wine (dry) | 150 мл | 350 |
| **\*****Игристое вино | Sparkling wine** |
| Российское шампанское | Russian Sparkling Wine  | 750мл  | 1 750 |
| Просекко Спуманте, Италия Prosecco Spumante, Italy | 750мл  | 3 500  |
| Асти Спуманте, ИталияAsti Spumante, Italy | 750мл | 3 000 |
| **Белое вино | White wine** |
| Домашнее белое вино (сухое) | Нouse white wine (dry) | 750 мл | 1 750 |
| Пино Гриджио Сант’Орсола, **Италия**Pinot Grigio Sant'Orsola, **Italy** | 750мл | 3 000 |
| Классик Совиньон Блан KWV, ЮАРClassic Sauvignon Blanc KWV, South Africa | 750мл | 3 500 |
| Шардоне Тарапака, **Чили** Chardonnay Tarapaca, **Chile**  | 750мл | 3000 |
| **Красное Вино | Red wine** |
| Домашнее красное вино (сухое) | House red wine (dry) | 750мл | 1 750 |
| Карменер Тарапака, **Чили**Carmenere . Tarapaca, **Chile** | 750мл | 3 000 |
| Кьянти. Сант’Орсола, **Италия**Chianti. Sant'Orsola, **Italy** | 750мл | 3 000 |
| Классик Пинотаж KWV, **ЮАР**Classic Pinotage KWV, **South Africa** | 750мл | 3 500 |