



РУССКОЕ ОРУЖИЕ

ресторан

— ТОРЖЕСТВЕННЫЙ ОБЕД —

1850 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

Холодные закуски, сервированные в центре стола

- Рыбные закуски -

Филе бочковой сельди с картофелем

- Мясные закуски -

Соленое сало с мороза с гренками

Мясная тарелка

\язык говяжий, буженина домашняя приготовленная в печи, копченое филе цыплёнка\

- Овощные -

Овощи свежие с бальзамиком и оливковым маслом

- Салаты -

Традиционный русский салат с мясом цыплёнка

Винегрет с балтийской килечкой

- Хлеб и масло -

- Горячие блюда на выбор -

Филе цыпленка, запеченное с сыром и беконом, гарнируется овощами

или

Стейк из свинины с картофелем

Выход блюд на персону 850 грамм

При обслуживании гостей от 10 персон в счёт включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счёта.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



РУССКОЕ ОРУЖИЕ

ресторан

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ —

2550 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

Холодные закуски, сервированные в центре стола

- Рыбные закуски -

Тосты с муссом из мягкого сыра и лососем шеф-посола

- Мясные закуски -

Соленое сало с мороза с гренками

Мясная тарелка

\язык говяжий, буженина домашняя приготовленная в печи, карпаччо цыплёнка\

- Сыры –

Ассорти домашних сыров

- Овощные –

Овощи свежие с бальзамиком и оливковым маслом

Соленья бочковые

- Салаты -

Оливье с мясом лося

Салат с пуляркой на листьях салата

Винегрет с балтийской килечкой

- Тёплые закуски –

Жульен с грибами в хрустящей булочке

- Горячие блюда на выбор -

Спинка судака жаренная с овощами

или

Буженина домашняя с картофелем

или

Филе цыплёнка под грибным соусом с картофелем

Выход блюд на персону 1200 грамм

При обслуживании гостей от 10 персон в счёт включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счёта.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



РУССКОЕ ОРУЖИЕ

ресторан

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ —

2950 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

Холодные закуски сервированные в центре стола

- Рыбные закуски -

Рыбная нарезка

\форель шеф-посола, белая копчёная рыба, мидии маринованные, лангустины\

- Мясные закуски -

Паштет из печени кабана с шампиньонами на гренках

Мясная тарелка

\язык говяжий, буженина домашняя приготовленная в печи, карпаччо из цыплёнка,\

Рулетики из бекона с мягким сыром и чесноком

- Сыры -

Ассорти фермерских сыров с острым соусом

- Овощные —

Разносолы и маринады

Крымские томаты с домашним сыром

Грибы в сметане

- Салаты -

Салат Оливье с мясом лосося, перепелиным яйцом и красной икрой

Салат с мурманской подкопченной треской

Салат с утиной грудкой

- Тёплые закуски —

Жульен с грибами в хрустящей булочке

- Горячие блюда на выбор -

Мурманская треска запеченная с овощами

или

Рулет из филе Галана запеченный с сыром и беконом с картофелем

или

Медальоны из свиной вырезки с печёным картофелем и грибами

Выход блюд на персону 1300 грамм

При обслуживании гостей от 10 персон в счёт включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счёта.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



РУССКОЕ ОРУЖИЕ

ресторан

– БАНКЕТНОЕ МЕНЮ –

3950 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

Холодные закуски, сервированные в центре стола

- Рыбные закуски -

Рыбная нарезка

\сёмга малосолённая, копчёный тунец, форель от шефа, палтус с дымком\

- Мясные закуски -

Ростбиф с сыром пармезан и рукколой

Паштет утиный на тостах с клюквой

Гастрономия /пеперони, касадемонд, рулетики из бекона, карпаччо/

- Сыры -

Сыры /бри, пармезан, козий сыр, орех, мёд, инжир /

- Овощные –

Томаты с домашним сыром и базиликом

Баклажаны с муссом из мягкого сыра

Овощи свежие с бальзамиком и оливковым маслом

Соленые лесные грибы в сметане

- Салаты –

Салат с лососем гриль, томатами и микс-салатом

Салат с копчёной уткой

Салат из телятины с грибами

- Хлеб и масло -

- Тёплые закуски –

Жульен с раковыми шейками и грибами

- Горячие блюда на выбор -

Утиная ножка с тушеной квашеной капустой и мочёным яблоком

Рулеты из говядины с грибами и сыром с соусом Деми Гляс и розовым перцем

Стейк из филе лосося с гранатовым соусом и овощами на пару

- Фрукты –

- Морс -

Выход блюд на персону 1400 грамм

При обслуживании гостей от 10 персон в счёт включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счёта.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



РУССКОЕ ОРУЖИЕ

ресторан

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ —

БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

- Пирожки -

с картофелем.....40 гр.....	80 руб.
с яйцом и зеленым луком.....40 гр.....	80 руб.
с капустой.....40 гр.....	80 руб.
с грибами и луком.....40 гр.....	80 руб.
с мясом.....40 гр.....	80 руб.

- Десерты –

Пирог с яблоками и мороженым (мин. 10 пор).....	250 руб.
Морковный торт (мин. 10 пор).....	250 руб.
Наполеон (мин. 20 пор).....	250 руб.
Фруктовая ваза (2 кг).....	1800 руб.

- Презентационные блюда –

Казан плова из ягнёнка с костра (5 кг).....	10 000 руб.
Судак фаршированный (мин. 2 кг).....	2800 руб\кг.
Форель фаршированная раковыми шейками (мин. 2 кг).....	3500 руб\кг.
Гусь целиком (мин. 3кг).....	3000 руб\кг.
Утка целиком 1 шт.....	2500 руб\кг.
Поросенок (мин. 5 кг).....	3000 руб\кг.
Осетр с розмарином (мин. 3 кг).....	7000 руб\кг.
Буженина из печи.....	2500 руб\кг.

- Мангал –

Ассорти шашлыков (мин. 5 кг).....	1500 руб\кг.
Корона из рёбер ягнёнка с овощами.....	3000 руб\кг.

8 921 954 05 03 - 8 921 993 60 29

РЕСТОРАН РУССКОЕ ОРУЖИЕ

ЛЮ, Ломоносовский район, Виллозское городское поселение, территория ССК Русское оружие, д. 2



РУССКОЕ ОРУЖИЕ

Ресторан

– БАНКЕТНОЕ МЕНЮ –

НАПИТКИ

- Холодные безалкогольные напитки –

Морс ягодный (1 литр).....	500 руб.
Домашний лимонад в лимонадник (3 литра).....	1500 руб.
Вода с мятой (1 литр).....	100 руб.
Вода газ\безгаз (0.5).....	150 руб.
Сок в ассортименте (1 литр).....	300 руб.
Соса-Cola (0.33).....	150 руб.

- Горячие напитки –

Чайник чая на травах с ягодами	500 руб.
Кофе американо \ эспресо.....	150 руб.
Кофе Капучино.....	200 руб.
Чайно-кофейный безлимит (1 гостя).....	150 руб.



РУССКОЕ ОРУЖИЕ

ресторан

– ОБЕДЕННЫЙ СЕТ –

1100 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

- 1-й курс -

Салат деревенский с бужениной

- 2-й курс -

Борщ украинский с печеной фасолью и толчёным салом

- 3-й курс -

Стейк из свинины с картофелем

- 4-й курс -

Пирог с садовыми яблоками

- В сет включены -

Чай на травах с лесными ягодами

Морс ягодный

Чёрный хлеб

Выход блюд на персону 950 грамм

*При обслуживании гостей от 10 персон в счёт включается сервисный сбор
в размере 10% от суммы счёта.*

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.