



РЕСТОРАН  
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

# — ТОРЖЕСТВЕННЫЙ ОБЕД —

2950 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

## - Рыбные закуски –

Тосты с лососем шеф-посола и мягким сыром  
Селёдка с картофельными дольками

## - Мясные закуски –

Язык телячий со сливочным хреном  
Буженина домашняя из печи с ягодным соусом  
Карпаччо из филе цыплёнка  
Сало завитками с мороза

## - Сыры –

Ассорти молодых сыров с зеленью и томатами

## - Овощные –

Овощи крупной нарезки с бальзамиком и маслинами  
Домашние соленья

## - Салаты -

Салат «Оливье» с подкопченным цыпленком  
Салат «Греческий» с маслинами

## - Горячие блюда на выбор -

Буженина домашняя на гриле с печёным картофелем  
Филе цыплёнка с рисом и овощами

## - Хлебная корзина –

Ассорти домашних булочек  
Масло с чесноком и зеленью

**Выход блюд на персону 800 грамм**

*В стоимость меню включена аренда зала 4 часа*

*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.*

*Цены действительны при бронировании ресторана до 14.12.2023*



РЕСТОРАН  
"РУССКОЕ ОРУЖИЕ"

## — БАНКЕТНОЕ МЕНЮ —

3750 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

### - Рыбные закуски -

Тосты с красной икрой и мягким сыром  
Подкопченные ломтики тунца и палтуса

### - Мясные закуски -

Тар-тар из говядины с огурцом и авокадо  
Буженина домашняя из печи с ягодным соусом  
Паштет из запечённой печени цыплёнка с тостами  
Рулетки из бекона с мягким сыром

### - Сыры –

Ассорти сыров \дор-блю, пармезан, бри\ с мёдом и фруктами

### - Овощные –

Овощи крупной нарезки с бальзамиком и маслинами  
Разносолы бочковые и маринады домашние  
Солёные грибочки с картофелем, луком и сметаной

### - Салаты -

Салат «Охотничий» с тремя видами мяса и солёным огурчиком  
Салат с ладожским судаком, подкопченным на ольхе  
Салат «Цезарь» с филе цыпленка и гренками

### - Горячая закуска –

Жульен с грибами в хрустящей булочке

### - Горячие блюда на выбор -

Медальоны из свиной вырезки с печёным картофелем и BBQ соусом  
Спинка ладожского судака, жаренная с овощным миксом

### - Фрукты –

### - Хлебная корзина –

Ассорти домашних булочек  
Масло с чесноком и зеленью

**Выход блюд на персону 1150 грамм**

*В стоимость меню включена аренда зала 5 часов*

*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.*

*Цены действительны при бронировании ресторана до 14.12.2023*



РЕСТОРАН  
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

## – БАНКЕТНОЕ МЕНЮ –

4650 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

### - Рыбные закуски –

Лангустины с соусом «сальса»

Рыбное плато на льду

/сёмга малосоленая, палтус, тунец/

### - Мясные закуски -

«Вителло тоннато» с сыром пармезан и рукколой

Риет утиный с крутонами и клюквенным соусом

Итальянские закуски /касадемонт, пепперони, карпаччо из цыплёнка/

### - Сыры -

Сыры /камамбер, пармезан, горгонзола / с мёдом и орехами

### - Овощные –

«Томаты Капрезе»

Овощи крупной нарезки с бальзамиком и маслинами

Баклажаны, бланшированные в панко, с севиче из томатов с мягким сыром

Антипаста из маринадов

### - Салаты –

Салат «Оливье» с телятиной и красной икрой

Салат с лососем гриль и томатами черри

Салат с утиной грудкой с миксом зелёных салатов

### - Горячая закуска –

Жареный сыр бри с чатни из яблок

### - Горячие блюда на выбор -

Утиная ножка с тушеной квашеной капустой

Медальоны из говяжьей вырезки с грибным соусом

Жареный палтус на пурпурной перловке с соусом из жженного сена

### - Фрукты –

### - Хлебная корзина –

Ассорти домашних булочек

Масло с чесноком и зеленью

**Выход блюд на персону 1250 грамм**

*В стоимость меню включена аренда зала 6 часов*

*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.*

*Цены действительны при бронировании ресторана до 14.12.2023*



РЕСТОРАН  
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

## — БАНКЕТНОЕ МЕНЮ —

6550 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

### - Рыбные закуски –

Красная икра в ледяной икорнице  
Доска с лангустинами с пряным маслом  
Обоженный лосось с копчёным творогом

### - Мясные закуски -

Мясные деликатесы из дичи и птицы  
Соленое сало с чесноком с мороза - три вида  
Ассорти домашних паштетов с крутонами  
Татаки из телятины с домашними чипсами

### - Сыры -

Сыры /бри, пармезан, дор блю, орех, мёд, инжир/

### - Овощные –

Маринады / томаты копчёные, перчики пикантные, патиссоны, каперсы/  
Бакинские томаты и огурчики с зеленью  
Баклажаны, бланшированные в панко, с севице из томатов с мягким сыром  
Грузди чёрные, подаются со сметаной

### - Салаты –

Тёплый салат с телятиной и корнишонами  
Салат с копчёной утиной грудкой  
Салат с лососем гриль, томатами и микс-салатом  
«Цезарь» с креветками

### - Горячая закуска –

Драник с карельской форелью и мягким сыром

### - Горячие блюда на выбор -

Телятина на гриле с молодым картофелем  
Стейк из лосося со шпинатом в сливках и белым вином  
Утиная ножка подаётся с вишнёвым конфитюром и тушёной капустой

### - Фрукты –

### - Хлеб и масло –

**Выход блюд на персону 1400 грамм**

*В стоимость меню включена аренда зала 6 часов  
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.  
Цены действительны при бронировании ресторана до 14.12.2023*



РЕСТОРАН  
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

## – БАНКЕТНОЕ МЕНЮ –

9750 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

### **- Рыбные закуски –**

Тосты с гребешком и трюфельным соусом  
Галантин из форели и судака с грибами и перепелиным яйцом  
Марлин (рыба-парусник) холодного копчения  
Норвежский лосось, маринованный в коньяке

### **- Мясные закуски –**

Сыровяленые деликатесы на доске  
Фуа-гра с малиновым соусом и чипсами из дайкона  
Карпаччо из северного оленя с рукколой и кедровыми орехами  
Ростбиф с брусничным соусом

### **- Сыры -**

Выдержанные швейцарские сыры /3 вида, орехи, инжир, груша/

### **- Овощные –**

Маринады /томаты копчёные, перчики пикантные, паттисоны, каперсы/  
Фермерские овощи с зеленью и трюфельным маслом  
Белые грибы с картофельными дольками на еловых ветках  
Баклажаны, бланшированные в панко, с севиче из томатов с мягким сыром

### **- Салаты –**

Салат «Оливье» с раковыми шейками и раками  
Средиземноморский салат с кальмаром и осьминогом  
Теплый салат с ростбифом и томатами черри  
Салат с вяленным гусем и грецким орехом

### **- Горячая закуска –**

Жульен грибной во французской булочке  
Оладья с красной икрой и сметаной

### **- Горячие блюда на выбор -**

Жареный палтус с полентой и соусом из спаржи  
Утиная грудка со сливочным ризотто и мятой  
Оленина с молодым картофелем и брусничным соусом

### **- Фрукты и ягоды –**

### **- Хлеб и масло –**

**Выход блюд на персону 1400 грамм**

*В стоимость меню включена аренда зала 7 часов*

*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.*

*Цены действительны при бронировании ресторана до 14.12.2023*



РЕСТОРАН  
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

## – БАНКЕТНОЕ МЕНЮ –

17000 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

### - Рыбные закуски –

Строганина из нельмы с чёрной солью и соусом из гребешка

Три вида икры (осётр, кета, щука) на льду, крекеры с маслом

Карпаччо из креветки и гребешка с ломтиками манго

Устрицы «Хасанские»

### - Мясные закуски –

Хамон из гуся, выдержанный 12 месяцев

Фуа-гра из утиной печени с соусом из Порто

Карпаччо из северного оленя с рукколой и кедровыми орехами

Ростбиф из косули с брусничным соусом и мягким зелёным перцем

### - Сыры -

Выдержанные швейцарские сыры /4 вида, трюфель, инжир, манго/

### - Овощные –

Спаржа и кукуруза бэби гриль с трюфельным соусом

Печёные томаты и болгарские перцы в оливковом масле

Фермерские овощи с зеленью и копчёной сметаной

Греческие оливки и маслины в пикантном маринаде

### - Салаты –

Салат «Оливье» с перепёлкой и осетровой икрой (порционно)

Теплый салат с осьминогом и молодым картофелем

Салат с камчатскими крабом с соусом из бастарго

### - Горячая закуска –

Рваная медвежатина с соусом BBQ (шоу блюдо)

Гигантская креветка «Скампи» на гриле с песто из петрушки и чеснока

### - Горячие блюда на выбор -

Нельма, запечённая на кедровой доске со спаржей на топлёном масле

Корейка оленя с картофелем бэби, припущенным на медвежьем жире

Филе дикой утки в вишнёвом маринаде с жареным баклажаном и севиче из томатов

Заяц, тушёный в сметане с фенхелем на гриле, с зелёным пюре

### - Фрукты и ягоды –

### - Хлеб и масло –

**Выход блюд на персону 1250 грамм**

*В стоимость меню включена аренда зала 7часов*

*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*

*Цены действительны при бронировании ресторана до 14.12.2023*



РЕСТОРАН  
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

## – БАРНАЯ КАРТА –

### **Вино белое:**

Фанагория Шардоне бел. сух., Россия 950 руб.  
Альма Дель Торо бел. п/сл, Испания - 1100 руб.  
Bruni Grecanico Pinot Grigio, п/сух, Италия - 1100 руб.  
Luis Felipe Edwards, Sauvignon Blanc, сух, Чили - 1050 руб.

### **Вино красное:**

Фанагория Мерло, кр. сух, Россия - 950 руб.  
Cato Negro Cabernet Sauvignon, кр. п/сух., Чили - 1150 руб.  
Альма Дель Торо кр. п/сл., Испания - 1100 руб.  
Il Valore, Montepulciano d’Abruzzo Дос кр. сух. - 1050 руб.

### **Вино игристое:**

Chateau Tamagne, бел. брют/роз. брют, Россия - 900 руб.  
Абрау-Дюрсо, бел. п/сл., Россия - 900 руб.  
Prosecco Torresella, бел. брют, Италия - 1200 руб.  
Cava Nuviana, бел. п/сл., Испания - 1300 руб.  
Mondoro Asti, бел. сл., Италия - 1600 руб.

### **Виски:**

William Lawson’s, 1L, Шотландия - 2000 руб.  
Johnnie Walker Red Label, 0,7L, Шотландия - 2100 руб.  
Jameson, 0,7L, Ирландия - 2500 руб.  
Jim Beam Apple, 0,7L, США - 2800 руб.  
Ballantine’s, 0,7, Шотландия - 2000 руб.

### **Водка:**

Хаски, 0,7L - 1000 руб.  
5 Озер, 0,7L - 900 руб.  
Русский Стандарт, 0,5L - 1000 руб.  
Талка, 0,5L - 850 руб.

### **Коньяк:**

Старейшина 5 лет, 0,5L - 1250 руб.  
Арагат 5\*, 0,7L - 2400 руб.

### **Вермут:**

Вермут Martini 0,5L:  
Бьянко - 1300 руб.  
Экстра Драй - 2000 руб.  
Россо - 1300 руб.  
Фиеро - 1300 руб.

\*Уважаемые гости, для Вашего удобства, мы можем сделать заказ на позиции, не указанные в данном списке по Вашему запросу.  
Стоимость может меняться, так как зависит от условий поставок, уточняйте у менеджера.



РЕСТОРАН  
"РУССКОЕ ОРУЖИЕ"

## – БАНКЕТНОЕ МЕНЮ –

БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

### - Пирожки -

с кабаном.....40 гр.....	250 руб.
с бобром.....40 гр.....	350 руб.
с медведем...40 гр.....	400 руб.

### - Десерты –

Пирог с яблоками и мороженым (мин. 10 пор).....	350 руб.
Морковный торт (мин. 10 пор).....	350 руб.
Наполеон (мин. 20 пор).....	450 руб.
Фруктовая ваза (2 кг).....	1900 руб.
Russian desserts (сушки, варенье ассорти кизил/из шишек/гречкий орех/белая вишня, груша с тыквенными семечками, пряники, нават/ 1350 г).....	5000 руб.

### - Шоу - блюда –

Казан плова из ягнёнка с костра ( 12 кг).....	20000 руб.
Ягнёнок в печи (12-15 кг).....	25000 руб.
Форель запеченная, с овощами .....	3500 руб\кг.
Окорок медведя /Лося/Кабана из смокера (3-4 кг).....	4500 руб\кг.
Утка с яблоками .....	2500 руб\кг.
Поросенок (мин. 5 кг).....	3500 руб\кг.
Осетр с розмарином (1 кг).....	7500 руб\кг.
Буженина из печи.....	2500 руб\кг.
Корона из рёбер ягнёнка с овощами.....	3500 руб\кг.

**РЕСТОРАН РУССКОЕ ОРУЖИЕ**

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





РЕСТОРАН  
"РУССКОЕ ОРУЖИЕ"

## — БАНКЕТНОЕ МЕНЮ —

### НАПИТКИ

#### - Холодные безалкогольные напитки —

Морс ягодный (1 литр).....	800 руб.
Домашний лимонад в лимонадник (3 литра).....	2100 руб.
Вода с мятой (1 литр).....	300 руб.
Вода газ\безгаз (0.5/ Боржоми/ Легенды Байкала).....	300 руб.
Сок в ассортименте (1 литр).....	450 руб.
Russia Cola (0.33).....	200 руб.

#### - Горячие напитки —

Чайник чая на травах с ягодами .....	500 руб.
Кофе Американо \ Эспрессо.....	200 руб.
Кофе Капучино.....	250 руб.
Русский самовар (безлимит/20 персон).....	5000 руб.

#### - Пробковый сбор —

*Если по каким-то причинам Вы не хотите приобретать алкогольные напитки в ресторане, то можно принести свои, оплатив пробковый сбор в размере 500 рублей за каждого гостя на мероприятии.*



РЕСТОРАН  
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

## – ДОПОЛНИТЕЛЬНО –

### К БАНКЕТУ

#### - Фуршет –

БЕЗлимитный welcome на 5 гостей.....	2500 руб.
БЕЗлимитный фуршет на 5 гостей.....	5000 руб.
Аренда горки для шампанского.....	5000 руб.
Лимонадная станция 6 литров.....	4500 руб.

#### - Аренда –

Площадка под выездную регистрацию с оформлением.....	25000 руб.
(14 шт. стульев с оформлением, арка для выездной регистрации)	
Стулья Кьявари.....	500 руб.
Стол фуршетный «гвоздик» 1 шт.....	500 руб.
Чехол на стол фуршетный .....	800 руб.
Стол круглый банкетный 1800мм .....	1000 руб.
Скатерть круглая 3300мм.....	1500 руб.
Декоративный композиция .....	500 - 1000 руб.