



РЕСТОРАН
"РУССКОЕ ОРУЖИЕ"

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ —

4900 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

- Рыбные закуски –

Крекер с муссом из творожного сыра и красной икрой

Рыбное плато на льду – шоу подача

/масляная рыба, тунец/

- Мясные закуски -

«Вителло тоннато» с сыром пармезан и рукколой

Паштет из печени кролика с клюквенным соусом

Итальянские закуски /касадемонт, пепперони, карпаччо из цыплёнка/

- Сыры -

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

- Овощные –

Томаты с молодым сыром и соусом песто

Овощи на сливочном муссе с печёным перцем

Хрустящие баклажаны, спелые томаты с соусом манго чили

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 –

Жульен с грибами

- Горячие блюда на выбор -

Утиная ножка с тушеной квашеной капустой

Медальоны из говяжьей вырезки с грибным соусом

Треска с цветной капустой фри с соусом бер-блан

- Фрукты –

- Хлебная корзина –

Ассорти домашних булочек

Масло с чесноком и зеленью

Выход блюд на персону 1200 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 —

6500 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

- Рыбные закуски –

Крекер с муссом из творожного сыра и щучьей икрой

Рыбное плато на льду – шоу подача

/масляная рыба, тунец/

Обожжённый лосось с копчёным творогом

- Мясные закуски -

Мясные деликатесы из дичи и птицы

Ассорти домашних паштетов с крутонами

Татаки из телятины с домашними чипсами

Галантин из цезарки с инжиром и фисташкаит

- Сыры -

Сыры Италия-Франция /рокфор, гранаподано, камамбер /

- Овощные –

Антипаста из маринадов

Овощи на сливочном муссе с печёным перцем

Хрустящие баклажаны, спелые томаты с соусом манго чили

«Томаты Капрезе»

- Салаты –

Салат с ростбифом

Салат с копчёной утиной грудкой

Салат с лососем гриль, томатами и микс-салатом

«Цезарь» с курицей

- Горячая закуска –

Драник с карельской форелью и мягким сыром

- Горячие блюда на выбор -

Телятина на гриле с молодым картофелем

Стейк из лосося с овощами и соусом шампань

Утиная грудка с тыквенным пюре и ягодным соусом

- Фрукты –

- Хлеб и масло –

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 –

7900 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

- Рыбные закуски –

Карпаччо из морского гребешка с соусом юдзу

Риет из копчёного лосося с красной икрой

Татаки из тунца с ореховым соусом

- Мясные закуски –

Мясные специалитеты собственного производства

Слайсы из телятины с соусом из тунца

Иберийский хамон с галетами и томатной сальсой

- Сыры -

Выдержанные Италия-Франция сыры 3 вида

- Овощные –

Маринады /томаты вяленые, перчики пикантные, паттисоны, каперсы/

Овощи на сливочном муссе с печёным перцем и трюфельным маслом

Белые грибы с картофельными дольками на еловых ветках

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

- Салаты –

Салат «Оливье» с раковыми шейками

Теплый салат с ростбифом и печёными томатами

Нисуаз с апельсиновым дресингом

Цезарь с лангустинами в бокале

- Горячая закуска –

Жареный бри с яблочным чатни

- Горячие блюда на выбор -

Сёмга со шпинатом и мидиями с соусом гаргонзола

Турнедо из говядины с картофелем дофинуа и соусом Порто

Ножка кролика Конфи с картофелем и грибным соусом

- Фрукты и ягоды –

- Хлеб и масло –

Выход блюд на персону 1300 грамм

В стоимость меню включена аренда зала бчасов

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 1350 руб.
Альма Дель Торо бел. п/сл, Испания - 1500 руб.
Bruni Grecanico Pinot Grigio, п/сух, Италия - 1500 руб.
Luis Felipe Edwards, Sauvignon Blanc, сух, Чили - 1450 руб.

Вино красное:

Фанагория Мерло, кр. сух, Россия - 1350 руб.
Cato Negro Cabernet Sauvignon, кр. п/сух., Чили - 1550 руб.
Альма Дель Торо кр. п/сл., Испания - 1500 руб.
Il Valore, Montepulciano d'Abruzzo Дос кр. сух. - 1550 руб.

Вино игристое:

Chateau Tamagne, бел. брют/роз. брют, Россия - 1300 руб.
Абрау-Дюрсо, бел. п/сл., Россия - 1300 руб.
Prosecco Torresella, бел. брют, Италия - 1700 руб.
Cava Nuviana, бел. п/сл., Испания - 1700 руб.
Mondoro Asti, бел. сл., Италия - 2100 руб.

Виски:

William Lawson's, 1L, Шотландия - 2400 руб.
Johnnie Walker Red Label, 0,7L, Шотландия - 2400 руб.
Jameson, 0,7L, Ирландия - 2900 руб.
Jim Beam Apple, 0,7L, США - 3200 руб.
Ballantine's, 0,7, Шотландия - 2400 руб.

Водка:

Хаски, 0,7L - 1000 руб.
5 Озер, 0,7L - 1100 руб.
Русский Стандарт, 0,5L - 1300 руб.
Талка, 0,5L - 950 руб.

Коньяк:

Старейшина 5 лет, 0,5L - 1450 руб.
Аралат 5*, 0,7L - 2600 руб.

Вермут:

Вермут Martini 0,5L:
Бьянко - 1500 руб.
Экстра Драй - 2000 руб.
Россо - 1500 руб.
Фиеро - 1500 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 –

НАПИТКИ

- Холодные безалкогольные напитки –

Морс ягодный (1 литр).....	1000 руб.
Домашний лимонад в лимонадник (3 литра).....	2500 руб.
Вода с мятой (1 литр).....	300 руб.
Вода газ\безгаз (0.5/ Боржоми/ Легенды Байкала).....	300 руб.
Сок в ассортименте (1 литр).....	550 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.