



РУССКОЕ ОРУЖИЕ

ресторан

## — НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ —

3550 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

*Холодные закуски, сервированные в центре стола*

### **- Рыбные закуски -**

Тосты с муссом из мягкого сыра и лососем шеф-посола

Канapé с анчоусом и креветочным муссом

### **- Мясные закуски -**

Мясная тарелка

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

Заливное по-боярски с мясом кабана

Рулетики из бекона с мягким сыром и чесноком

### **- Сыры -**

Ассорти фермерских сыров с соусом

### **- Овощные –**

Разносолы и маринады

Крымские томаты с домашним сыром

Маринованные грибочки

### **- Салаты -**

Салат Оливье с мясом лосося

Салат с мурманской подкопченной треской

Сельдь под шубой по-кремлёвски

### **- Горячие блюда на выбор -**

Спинка судака, жаренная с овощами

Филе Галана, запеченное с сыром и беконом с картофелем

Медальоны из свиной вырезки с печёным картофелем

### **- Сезонные фрукты –**

### **- Хлеб -**

*Выход блюд на персону 1100 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.*

*При заказе безалкогольных напитков пробковый сбор отсутствует.*

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



РУССКОЕ ОРУЖИЕ

ресторан

## – НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ –

4450 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

*Холодные закуски, сервированные в центре стола*

**- Рыбные закуски -**

Сёмга малосоленая от шеф-повара

Канapé с красной икрой и творожным сыром

**- Мясные закуски -**

Холодец новогодний с хреном

Паштет утиный на тостах с клюквой

Гастрономия /пеперони, касадемонд, карпаччо/

**- Сыры -**

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

**- Овощные –**

Томаты с домашним сыром и базиликом

Баклажаны с муссом из мягкого сыра

Овощи свежие с бальзамиком и оливковым маслом

Грузди чёрные и белые, подаются со сметаной

**- Салаты –**

Салат с лососем гриль, томатами и микс-салатом

Салат с копчёной уткой

Салат Оливье с мясом лося

**- Горячая закуска –**

Жульен с грибами в хрустящей булочке

**- Горячие блюда на выбор -**

Утиная ножка с тушеной квашеной капустой

Медальоны из говяжьей вырезки с грибным соусом

Мурманская треска, гарнируется овощами

**- Сезонные фрукты–**

**- Хлеб и масло –**

*Выход блюд на персону 1300 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.*

*При заказе безалкогольных напитков пробковый сбор отсутствует.*

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



РУССКОЕ ОРУЖИЕ

ресторан

# — НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ —

5250 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

*Холодные закуски, сервированные в центре стола*

**- Рыбные закуски –**

Канapé с муссом из анчоусов

Рыбное ассорти на льду

\семга с\с, палтус х\к, тунец, лангустины\

**- Мясные закуски -**

Соленое сало с чесноком с мороза - три вида

Тосты с паштетом из кабана

Мясное ассорти на доске

\язык телячий, буженина из печи, копченая утка, сыровяленая оленина\

Рулетики из бекона с мягким сыром и чесноком

**- Сыры -**

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

**- Овощные –**

Соленья

Маринады

\оливки греческие, томаты вяленые, перчики фаршированные, каперсы\

Овощи свежие с бальзамиком и оливковым маслом

Грузди чёрные и белые, подаются со сметаной

**- Салаты –**

Салат Оливье с мясом лосося

Салат с копчёной уткой

Салат с подкопченной мурманской треской

**- Горячая закуска –**

Лангустины на шпажке с томатами черри

**- Горячие блюда на выбор -**

Стейк из лосося со шпинатом в сливках и белым вином

Утиная ножка Крохаля с рисом Басмати

Стейк из телятины с молодым картофелем

**- Фрукты –**

**- Хлеб и масло –**

*Выход блюд на персону 1500 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.*

*При заказе безалкогольных напитков пробковый сбор отсутствует.*

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



РУССКОЕ ОРУЖИЕ

ресторан

## – НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ –

7350 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

*Холодные закуски, сервированные в центре стола*

**- Рыбные закуски –**

Тосты с красной икрой и муссом из мягкого сыра

Морские деликатесы на льду

\Мурманский морской гребешок, улитки, мидии в панцире, королевская креветка\

**Мясные закуски -**

Тосты с паштетом из утки

Буженина, томленная на низких температурах в печи с брусничкой

Мясные деликатесы на доске

\бастурма, сыровяленая свинина, копченая утка, сыровяленая оленина, хамон\

**- Сыры -**

Ассорти выдержанных сыров \ 3 вида \

**- Овощные –**

Маринады

\оливки греческие, томаты вяленые, перчики фаршированные, каперсы, артишоки\

Фермерские огурчики и помидорчики с зеленью

Белые грибы в фирменном маринаде

**- Салаты –**

Салат оливье с раковыми шейками и раками

Средиземноморский салат с кальмаром и осьминогом

Салат с копчёной уткой

**- Горячая закуска –**

Оладья с красной икрой и сметаной

**- Горячие блюда на выбор -**

Жареный палтус на подушке из спаржи

Утиная грудка со сливочным ризотто

Оленина с брусничным соусом и молодым картофелем

**- Фрукты и ягоды –**

**- Хлеб и масло -**

*Выход блюд на персону 1350 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.*

*При заказе безалкогольных напитков пробковый сбор отсутствует.*

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



РУССКОЕ ОРУЖИЕ

ресторан

## — НОВОГОДНЕЕ 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 из смокера/Лося/Кабана (6-8 кг).....	15000 руб.
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.



РУССКОЕ ОРУЖИЕ

Ресторан

## — НОВОГОДНЕЕ 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.

Телефон: 8 921 993 60 29

**РЕСТОРАН РУССКОЕ ОРУЖИЕ**

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