



РЕСТОРАН  
"РУССКОЕ ОРУЖИЕ"

# — НОВОГОДНИЕ 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 с клюквенным соусом

Домашняя буженина

Заливное из говядины с овощами

## - Сыры -

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

## - Овощные –

Томаты с молодым сыром и соусом песто

Овощи на сливочном муссе с печёным перцем

Грузди с картофелем и сметаной

Антипаста из маринадов

## - Салаты –

Салат «Оливье» новогодний

Селёдка под шубой

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”

# — НОВОГОДНИЕ 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

Аспик из кролика с прованскими травами

Татаки из телятины с домашними чипсами

Галантин из цесарки с инжиром и фисташками

## **- Сыры -**

Сыры Италия-Франция /рокфор, грана подано, камамбер /

## **- Овощные –**

Антипасти из маринадов

Овощи на сливочном муссе с печёным перцем

Хрустящие баклажаны, спелые томаты с соусом манго чили

«Томаты Капрезе»

## **- Салаты –**

Салат «Оливье» с телятиной и красной икрой

Салат с копчёной утиной грудкой

Салат Мимоза с копчёным лососем

«Цезарь» с курицей

## **- Горячая закуска –**

Жареный бри с яблочным чатни

## **- 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”

# – НОВОГОДНИЕ 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.*