РЕСТОРАН
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

– НОВОГОДНИЕ МЕНЮ –

5900 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

- Рыбные закуски –

Мини оладьи с красной икрой

Рыбное плато на льду – шоу подача

/масляная рыба, лосось/

- Мясные закуски –

Мясная тарель

Домашняя буженина с соусом релиш

Холодец из бычка с белыми грибами

- Сыры -

Сырная тарель с медом и орехами

- Овощные –

Овощи с печёным перцем и сыром

Белые грузди с молодым картофелем и сметаной

Тарель маринадов и солений

- Салаты –

Оливье с телятиной и красной икрой

Сельдь под шубой с щучьей икрой

- Горячая закуска –

Жюльен с лесными грибами

- Горячие блюда на выбор –

Медальоны из говядины с картофелем из печи

Треска с морковным пюре с винным соусом

- Фрукты –

- Хлебная корзина –

Ассорти домашних булочек

Масло с чесноком и зеленью

Выход блюд на персону 1200 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 14.12.2025

РЕСТОРАН
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

– НОВОГОДНИЕ МЕНЮ –

7500 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

- Рыбные закуски –

Криспы с муссом из копченого сливочного сыра и красной икрой

Рыбное плато на льду – шоу подача

/масляная рыба, тунец/

Обожженный лосось с чипсами нори

- Мясные закуски -

Ассорти сыровяленых специалитетов

Говяжий язык с муссом из хрена

Вителло тонато с пармезаном и рукколой

Паштет из куриной печени с цитрусовым конфи

- Сыры –

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

- Овощные –

Овощи на мягком сыре

Карпаччо из томатов со страчателлой и соусом песто

Антипасти из маринадов и солений

Хрустящие баклажаны с томатами

- Салаты –

Оливье с брискетом

Мимоза с копчёным палтусом

Салат с утиной грудкой и мандаринами

- Горячая закуска –

Спринг-роллы с тигровыми креветками

- Горячие блюда на выбор -

Телятина на гриле с картофельным гратеном и соусом порто

Стейк из лосося с овощами и соусом шампань

Утиная грудка с тыквенным муссом и ягодным соусом

- Фрукты –

- Хлебная корзина –

Ассорти домашних булочек

Масло с чесноком и зеленью

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

Цены действительны при бронировании ресторана до 14.12.25

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.
Цены действительны при бронировании ресторана до 14.12.2025

РЕСТОРАН
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

– НАПИТКИ –

- Холодные безалкогольные напитки –

Морс ягодный (1 литр)……..……...…1100 руб.
Домашний лимонад в лимонадник (3 литра)……. 3500 руб.
Вода с мятой (1 литр)……..……...…400 руб.
Вода газ\безгаз (0.5/ Боржоми/ Легенды Байкала)……..… ……400 руб.
Сок в ассортименте (1 литр)……..……...…600 руб.
Cola (0.33)……..……..……..……400 руб.

- Горячие напитки –

Чайник чая на травах с ягодами ……....…600 руб.
Кофе Американо \ Эспрессо…….……..……...…250 руб.
Кофе Капучино…….……..……...…….300 руб.
Русский самовар ……...5500 руб.

– ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ –

1500 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

Канапе с гравлаксом из лосося
Профитроли с муссом из копченого палтуса
Брускетта с ростбифом и печёным перцем
Тигровая креветка с соусом цезарь
Хамон с грушей

- 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.

Цены действительны при бронировании ресторана до 14.12.25