



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 -

Медальоны из говяжьей вырезки с соусом Порто и картофелем

Треска с цветной капустой с соусом бер-блан

- Фрукты –

- Хлебная корзина –

Ассорти домашних булочек

Масло с чесноком и зеленью

Выход блюд на персону 1100 грамм

В стоимость меню включена аренда зала 5 часов

При обслуживании гостей от 15 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”

— 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/

Обоженный 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 фисташками

- Сыры -

Сыры Италия-Франция /рокфор, гранаподано, камамбер /

- Овощные –

Антипасти 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

- Фрукты –

- Хлеб и масло –

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 15 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"

– 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 дрессингом

Цезарь с лангустинами в бокале

- Горячая закуска –

Жареный бри с яблочным чатни

- Горячие блюда на выбор -

Сёмга со шпинатом и мидиями с соусом горгонзола

Турнедо из говядины с картофелем дофинуа и соусом Порто

Утиная грудка с тыквенным муссом и винным соусом

- Фрукты и ягоды –

- Хлеб и масло –

Ассорти домашних булочек

Масло с чесноком и зеленью

Выход блюд на персону 1200 грамм

В стоимость меню включена аренда зала бчасов

При обслуживании гостей от 15 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”

– 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.
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.

– ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ –

1500 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

Канapé с гравлаксом из лосося
Профитроли с сырным муссом
Брускетта с ростбифом и печёным перцем
Канapé с лангустинами
Канapé с грушей и хамом

- 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.