РЕСТОРАН
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

– БАНКЕТНОЕ МЕНЮ –

6500 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

- Рыбные закуски –

Криспи с муссом из творожного сыра и красной икрой

Рыбное плато на льду – шоу подача

/лосось, тунец, белая рыба/

- Мясные закуски –

Ассорти сыровяленых специалитетов

«Вителло тоннато» с сыром пармезан и рукколой

Паштет из печени цыпленка с луковым мармеладом

- Сыры -

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

- Овощные –

Свежие овощи на мягком сыре с печеным перцем

Капрезе с рукколой и соусом песто

Антипасти из маринадов и солений

Хрустящие баклажаны с томатами

- Салаты –

Оливье с телятиной и красной икрой

Цезарь с куриной грудкой су-вид

- Горячая закуска –

Жюльен с белыми грибами

- Горячие блюда на выбор –

Буженина с вишневым демиглас и бататом

Судак с пюре из кукурузы и припущенным шпинатом

- 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 14.12.2027

РЕСТОРАН
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

– БАНКЕТНОЕ МЕНЮ –

8000 РУБЛЕЙ НА 1 ГОСТЯ

- Рыбные закуски –

Обоженный тунец с соусом из маракуйи

Криспи с муссом из творожного сыра и красной икрой

Рыбное плато на льду – шоу подача

/ лосось, тунец, белая рыба /

- Мясные закуски -

Ассорти сыровяленых специалитетов

Паштет из утиной печени с портвейном и конфитюром из инжира

Татаки из телятины с домашними чипсами

- Сыры -

Сыры /бри, грана падано, дорблю / с мёдом и орехами

- Овощные –

Свежие овощи на мягком сыре с печеным перцем

Томаты со страчателлой и соусом песто

Антипасти из маринадов и солений

Хрустящие баклажаны с томатами

- Салаты –

Оливье с брискетом

Теплый салат с мраморной говядиной в соусе Чипотле

Салат с тунцом гриль и соусом юдзу

- Горячая закуска –

Сырный сабурани с голландским соусом

- Горячие блюда на выбор –

Стейк из мраморной говядины с картофельным гратеном и соусом порто

Стейк из дорадо со шпинатом и томатной сальсой

- Фрукты –

- Хлебная корзина –

Ассорти домашних булочек

Масло с чесноком и зеленью

Выход блюд на персону 1250 грамм

В стоимость меню включена аренда зала 5часов

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 14.12.2027

РЕСТОРАН
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

– НАПИТКИ –

- Холодные безалкогольные напитки –

Морс ягодный (1 литр)……...……...…1250 руб.
Домашний лимонад в лимонадник (3 литра)……. 3700 руб.
Вода с мятой (1 литр)……..……...…500 руб.
Вода газ\безгаз (0.5/ Боржоми/ Легенды Байкала)…….… ……500 руб.
Сок в ассортименте (1 литр)……...……...…650 руб.
Cola (0.33)……..……...……..……450 руб.

- Горячие напитки –

Чайник чая на травах с ягодами ……....…600 руб.
Кофе Американо \ Эспрессо……..……...…250 руб.
Кофе Капучино…….……..……...…….300 руб.
Русский самовар ……..…...6500 руб.

–WELCOME 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.

Если не нашли подходящего для вас меню, обратитесь к администрации ресторана, для получения индивидуальных условий.