



CAFE ST. PETERSBURG

A TASTE OF EASTERN EUROPE

## КЛАССИЧЕСКОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

\$105 на человека

+ 7% налог и 20% чаевые

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (выберите 3)

---

Домашние соленья (включены в банкет)

*Овощное ассорти, приготовленное по традиционному русскому рецепту: квашеная капуста, помидоры, огурцы слабого и крепкого посола, маринованные*

Мясные деликатесы

*Сытное мясное ассорти: ростбиф, запечённая свинина (буженина,) отварной телячий язык, сало*

Морские деликатесы

*Рыбное ассорти: сбалансированный микс из копченого филе белой рыбы и слабосоленого лосося*

Классический паштет из куриной печени

*Нежный кремовый паштет подается с луковым конфитюром и ржаными гренками*

Балтийская тарелка

*Слабосоленые сельдь и скумбрия с печеным молодым картофелем и зеленым луком*

Маринованные грибочки

*Урюгие, хрустящие лесные грибы со свежим репчатым луком и зеленью*

Сациви

*Традиционная грузинская холодная закуска. Сочная отварная курица в изумительном соусе из грецких орехов, специй и пряностей*

Форшмак одесский

*Холодная пряная закуска из измельченного филе сельди, репчатого лука, яблока, вареного яйца и зелени. Подается с подсушенным ржаным хлебом*

### САЛАТЫ (выберите 3)

---

Разноцветная овощная тарелка

*Отборные органические овощи и зелень на одном блюде: помидоры черри, огурцы, красный и желтый перцы, листья салата, петрушка, базилик, кинза*

Салат "Пряником с грядки"

*Весенний салат из молодого редиса, огурцов и укропа, заправленный сметаной с капелькой лимонного сока и щепоткой цедры*

Классический салат "Оливье"

*Благородный и праздничный салат из отварных корнеплодов, яиц, зеленого горошка, докторской колбасы и укропа, заправленный легким домашним майонезом*

Селедка под шубой

*Кулинарный артефакт советской кухни - слоеный салат из филе соленой сельди, накрытого "подушкой" из отварного картофеля, свеклы, моркови и яиц. Салат прослоен легким домашним майонезом*

Икра из запеченных овощей

*Простое и полезное блюдо, сохранившее ценность и вкус натуральных овощей.*

*Микс из печеных баклажанов, перца, помидоров, свежего репчатого лука заправлен оливково-лимонным соусом с большим количеством зелени и чеснока*

Винегрет

*Знаменитое блюдо русской кухни, яркое и аппетитное. Простота вкуса запеченных овощей - свеклы, картофеля, моркови, изящно оттеняется пикантностью солений и зелени. Заправляется оливковым маслом с капелькой лимонного сока*

Салат "Ташкент"

*Традиционное блюдо узбекской кухни, счастливо соединившее вкусы вареной нежирной говядины, свежей редьки дайкон, обжаренного лука шалот, вареных яиц и зелени. Салат заправляется легким домашним майонезом*

Салат "Мимоза" с лососем

*Традиционное блюдо советской кухни - праздничный салат-коктейль. Слои нежного слабосоленого лосося чередуются со слоями мелко порубленного картофеля, моркови, репчатого лука и накрыты пышной шапкой из протертого вареного яичного желтка*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (выберите 2)

---

Жульен в кокотнице

*Шампиньоны, запеченные в сливочном соусе с луком, пряностями и тертым сыром. Подается в горячей кокотнице*

Пирожки с капустой, с грибами

*Нежные пирожки из мягкого дрожжевого теста с капустной или грибной начинкой*

Картофель по-деревенски

*Запеченный картофель с лесными грибами, укропом и чесноком*

Блинчики с грибами и картошкой

*Домашние блинчики с нежной начинкой из грибов или картофеля*

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (выберите 3)

---

Печеный окорок с чесночным маслом

*Наслаждайтесь нежным жареным свиным мясом, маринованным с лимоном, чесноком, луком и зеленью*

Курица на гриле с травами

*Попробуйте куриную грудку, маринованную со специями и зеленью, подается со сливочно-чесночным соусом*

Запеченная баранья нога с соусом деми-глас

*Сочная и нежная баранья нога приправленная копченой паприкой, чесноком, розмарином и тимьяном. Подается с классическим соусом демиглас*

Котлеты Пожарские по секретному рецепту нашего Шефа

*Нежнейшие рубленые котлеты из куриного филе с хрустящей корочкой, подаются со сливочным грибным соусом*

Запеченная рыба в сливочном крем-соусе

*Нежные окунь или палтус в пряном крем-соусе из пастернака*

Бараньи отбивные на гриле (дополнительно \$5 с человека)

*Нежные бараньи отбивные, идеально приготовленные и пряно приправленные, сопровождаются восхитительным соусом из мяты и горчицы*

## ГАРНИРЫ (выберите 2)

---

Жареный картофель с пряностями.

*Классическое любимое дополнение к любому блюду*

Овощи-гриль

*Легкий и очень вкусный гарнир - сезонные овощи, приготовленные на гриле*

Рис на пару

*Рассыпчатый паровой рис, диетический и легкий, отлично сочетается с любым блюдом*

## ДЕСЕРТЫ

---

Свежие фрукты

*Яркий микс из фруктов и ягод - правильное завершение любого обеда*

Торты в ассортименте (покупается отдельно)

*Пожалуйста, обсудите с Шефом Ваш выбор (цена меняется в зависимости от предпочтений)*

## БЛИНЧИКИ (покупаются отдельно, рассчитано за одну порцию)

---

Блинчики с домашним маринованным лососем и сметаной (\$4)

Блинчики с красной икрой и сметаной (\$6)

Блинчики с золотой копченой осетриной и сметаной (\$22.95)

Блинчики с ассортиментом варенья, сгущенного молока и сметаны (\$3.45)

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА (на человека)

---

Холодные закуски: \$6

Горячие закуски: \$5

Салаты: \$5

Главное блюдо: \$8

Гарнир: \$3





## CAFE ST. PETERSBURG

A TASTE OF EASTERN EUROPE

**CLASSICAL  
BANQUET MENU**  
**\$105 per person**  
+ 7% Tax & 20% gratuity

### **COLD APPETIZERS** (pick 3)

---

#### **Homestyle Pickles & Preserves** (included in the banquet)

*Enjoy a variety of homemade pickles and preserves, just like Grandma used to make*

#### **Meaty Delights**

*Dive into a platter of hearty meats including roast beef, boiled pork, and veal tongue*

#### **Coastal Treats**

*Taste the flavors of the sea with cold-smoked white fish and lightly salted salmon*

#### **Chicken Liver Pate**

*Indulge in creamy chicken liver pate served with confit onions, a comforting homemade favorite*

#### **Baltic Bites**

*Savor fingerling potatoes with Atlantic herring and mackerel, a simple yet delicious dish perfect for sharing*

#### **Rustic Mushrooms**

*Enjoy marinated wild mushrooms with onions and herbs, a taste of the countryside*

#### **Chicken Satsivi**

*A traditional Georgian delight, featuring succulent poultry enveloped in a velvety walnut sauce, a culinary journey to the heart of the Caucasus*

#### **Forshmak Odessa**

*A savory blend of herring, onions, and apples, finely minced into a delectable spread, served with apple shallot chutney, quail eggs and rye bread crostini*

### **SALADS** (pick 3)

---

#### **Fresh Vegetables Platter**

*A vibrant array of garden-fresh vegetables and herbs, reminiscent of sunny days in the countryside*

#### **Garden Fresh Delight**

*Enjoy a refreshing summer salad of radishes, cucumbers, and dill dressed with creamy sour cream, a taste of sunny days in the countryside*

#### **Festive Olivier Salad**

*Indulge in the iconic Holiday Olivier salad featuring doctor's sausage, a beloved dish that brings back memories of special occasions and celebrations*

#### **Herring Under a Fur Coat**

*Experience the layers of flavors in this classic salad, a comforting favorite adorned with beets, potatoes, carrots, and homemade mayonnaise*

#### **Roasted Vegetable Caviar**

*Savor the simplicity of a salad showcasing roasted vegetables, a wholesome dish that highlights the natural flavors of seasonal produce*

#### **Russian Vinaigrette**

*Delight in the vibrant colors and flavors of vinaigrette salad, a traditional blend of beets, potatoes, carrots, pickles, and peas, dressed in a tangy vinaigrette*

#### **Tashkent Salad**

*A hearty blend of flavors inspired by the rich culinary heritage of Central Asia, a taste of exotic spices and savory goodness*

#### **Mimosa Salad with Salmon**

*A decadent twist on a beloved classic, layers of delicate salmon nestled amidst fluffy eggs and vibrant vegetables, a taste of elegance and indulgence*

## HOT APPETIZERS (pick 2)

---

### Mushroom Casserole

*Warm up with a hearty casserole of mushrooms, a comforting dish straight from the oven*

### Pirozhky with cabbage or potatoes and mushrooms

*Taste the simplicity of pies filled with homemade treat that never fails to satisfy*

### Garlic Dill Potatoes with Wild Mushrooms

*Everyone's favorite combination, perfect for any celebration*

### Crape Rolls with Tender Beef Filling or Mushrooms and Potato

*The classic way to show your guests a warm welcome*

## ENTREES (pick 3)

---

### Garlic Butter Pork Roast

*Enjoy tender pork roast, marinated with lemons, garlic, onions, and herbs, served with flatbread and lightly pickled onions, a taste of summertime barbecues*

### Herbed Marinated Grilled Chicken

*Savor chicken breast marinated with spices and herbs served with creamy garlic sauce, a delicious twist on a classic dish*

### Slow Roast leg Of Lamb with Demi-Glace Sauce

*Dive into flavorful and tender roast, seasoned with smoked paprika, garlic, rosemary and thyme. Served with classic Demi-Glace Sauce*

### Pozharski-Style Cutlets

*Indulge in tender cutlets Pozharski style, served with creamy mushroom sauce on the side, our Chef's Grandmas Recipe*

### Baked Cod

*Experience the delicate flavors of baked cod served with creamy parsnip sauce, a seafood delight that transports you to the North Seas*

### Grilled Lamb Chops (additional \$5 per person)

*Tender lamb chops, perfectly grilled and seasoned, accompanied by a delightful mint mustard sauce*

## SIDES (pick 2)

---

### Herbed Roasted Potatoes

*Savor the aromatic goodness of garlicky roasted potatoes seasoned with herbs, a perfect complement to any main dish*

### Seasonal Roasted Vegetables

*Enjoy a medley of roasted vegetables, showcasing the best of the season's harvest, a simple yet flavorful side dish*

### Fluffy Steamed Rice

*Taste the comfort of steamed rice, side that pairs perfectly with any meal*

## DESSERTS

---

### Seasonal Fruit and Berries Platter

*Refresh your palate with a fresh selection, a delightful ending to your meal*

### Decadent Cake Selection (purchased separately)

*Indulge in a slice of your favorite cake. Please speak with our Chef about your selection as prices may vary depending on your choice*

## CREPE BAR (purchased separately, one serving)

---

Crepes with House Cured Salmon and Sour Cream (\$4)

Crepes with Red Caviar and Sour Cream (\$6)

Crepes with Golden Osetra Black Caviar Sour Cream (\$22.95)

Crepes with Assorted Jams, Condensed Milk and Sour Cream (\$3.45)

## ADDITIONAL DISHES (per person)

---

Cold Appetizers: \$6

Hot Appetizers: \$5

Salads: \$5

Entrée: \$8

Side: \$3





**CAFE ST. PETERSBURG**  
A TASTE OF EASTERN EUROPE

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ \$135 на человека + 7% налог и 20% чаевые

Вы можете заменить любое выбранное вами блюдо  
любым блюдом из нашего Классического меню

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (выберите 3)

---

#### Домашние соленья (включены в банкет)

Овощное ассорти, приготовленное по традиционному русскому рецепту: квашеная капуста, помидоры, огурцы слабого и крепкого посола, маринованные

#### Дегустация икры

Роскошная лососевая икра среднего посола. Подается с оладушками, сливочным кремом, луком шалот

#### Мясные деликатесы

Сытное мясное ассорти: ростбиф, запеченная свинина (буженина), отварной телячий язык, наше фирменное сало (смалец) с соленым огурчиком

#### Холодец «Дуэт»

Гармоничный союз отварной нежной курицы и говядины в пряном прозрачном желе. Готовится по классическому рецепту без добавления желатина, подается с муссом из хрена и кленово-горчичным соусом

#### Карпаччо из копченого лосося

Тонко нарезанный копченый лосось, с цитрусовым соусом, каперсами и укропным маслом

#### Французский Террин

Яркая во всех отношениях традиционная французская закуска. Запеченная свекла, сливочный козий сыр и мусс из шпрот, проложенные слоями, создают удивительно гармоничный вкус

#### Пирожки с лесными грибами

Нежные слоеные пирожки с начинкой из лесных грибов, карамелизованного репчатого лука и укропа

#### Пхали «Тройка»

Мелко нарубленные шпинат, свекла и стручковая фасоль – знаменитое трио классической грузинской кухни. Подаются с зернышками граната

#### Блины с лососем «Наполеон»

Тонко нарезанные кусочки копченого лосося, крем чиз с зеленью прослоенные тончайшими румяными блинами и украшены красной лососевой икрой и укропом

### САЛАТЫ (выберите 4)

---

#### Салат «Русский огород» с заправкой из сметаны

Вкуснейший микс из свежих органических овощей: помидоров, огурцов, редиса и зелени, заправленных легким сметанным соусом

#### Томатный сбор «Летний урожай»

Гармоничная композиция из копченых и свежих органических помидоров с сыром Фета, кинзой и хрустящим красным луком

#### Салат «Симфония специй»

Ростбиф, листья молодого шпината с поджаренными фисташками, ядрышки граната и хрустящие ломтики яблок, все заправлено уксусом, настоящим на сумaxe и увенчано кольцами лука-порей

#### Оливье «де Люкс»

Легендарный салат оливье с вареным лобстером. По-новаторски смелое решение, салат бьет все рекорды популярности. Подается со сливочным соусом

#### Салат «Царские креветки»

Креветки, обжаренные в чесночном масле, авокадо, нежный огурец, помидоры черри, салат ромэн на гриле, все в сочетании с нежным сливочным соусом васаби

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (выберите 3)

---

Пирожки с мясом

*Пышные ароматные пирожки с говядиной и пассерованным луком*

Пирожки с грибами и трюфелем

*Нежные пирожки из мягкого дрожжевого теста с начинкой из лесных грибов, трюфельным маслом и растопленным сыром*

Вареники с картофелем

*Вареники ручной лепки с начинкой из картофеля и лука. Подаются с грибным соусом и сметаной*

Бефстроганов закуска

*Необычная подача классического Бефстроганов. Филе Миньон с трюфельно-грибным соусом, в корзиночке из слоеного теста*

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (выберите 3)

---

Утиная грудка с брусникой

*Утиная грудка, маринованная в меде и специях, обжаренная до золотистой корочки. Подается к карамелизированными яблочным дольками и брусникой*

Белая рыба в «шубе» из трав

*Филе белой рыбы утреннего улова с пряными травами, обжаренное на сковороде. Подается с классическим соусом Бер Блан и овощными чипсами*

Лосось в глазури из облепихи

*Обжаренное филе атлантического лосося в пикантной облепиховой глазури. Подается с пюре из белых корнейев.*

Стейк Рибай ( Запеченный цельным куском, и порезанный при ваших гостях)

*Сочный и пряный стейк , приготовленный до желаемой температуры и подаваемый с классическим соусом из смеси перцев*

## ГАРНИРЫ (выберите 2)

---

Картофель, запеченный с пряностями.

*Классическое и любимое дополнение к любому блюду*

Овощи-гриль

*Легкий и очень вкусный гарнир – сезонные овощи, приготовленные на гриле*

Рис на пару

*Рассыпчатый паровой рис, диетический и легкий, отлично сочетается с любым блюдом*

## ДЕСЕРТЫ

---

Свежие фрукты

*Яркий микс из фруктов и ягод - правильное завершение любого обеда*

Торты в ассортименте (покупается отдельно)

*Пожалуйста, обсудите с Шефом Ваш выбор (цена меняется в зависимости от предпочтений)*

## БЛИНЧИКИ (покупаются отдельно, рассчитано за одну порцию)

---

Блинчики с домашним маринованным лососем и сметаной (\$4)

Блинчики с красной икрой и сметаной (\$6)

Блинчики с золотой копченой осетриной и сметаной (\$22.95)

Блинчики с ассортиментом варенья, сгущенного молока и сметаны (\$3.45)

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА (на человека)

---

Холодные закуски: \$6

Горячие закуски: \$5

Салаты: \$5

Главное блюдо: \$8

Гарнир: \$3





**CAFE ST. PETERSBURG**  
A TASTE OF EASTERN EUROPE

## BANQUET MENU \$135 per person

+ 7% Tax & 20% gratuity  
Also, you can substitute any of your selections  
with dishes from our Classical menu items

### COLD APPETIZERS (pick 3)

---

#### Homestyle Pickles & Preserves (included in the banquet)

*Enjoy a variety of homemade pickles and preserves, just like Grandma used to make*

#### Caviar Tasting

*Immerse yourself in luxury with delicious caviar served with oladushki, crème fraîche, and traditional accompaniments*

#### Rustic Meat Medley

*Treat yourself with assorted cold cut meats, pickled vegetables, rye bread chips and our signature assorted salo spreads*

#### Kholodec Duet

*Experience the harmonious blend of tender chicken and beef encased in shimmering aspic jelly, served with horseradish mousse and maple mustard sauce*

#### Smoked Salmon Carpaccio

*Delight in thinly sliced smoked salmon drizzled with a citrus-infused dressing, garnished with fried capers, and dill oil*

#### Tri Color Beetroot and Goat Cheese Terrine

*Revel in layers of salt-baked beets, creamy goat cheese, and sprats spread*

#### Forest Mushroom Pirozhki

*Bite into flaky pirozhki filled with a medley of forest mushrooms, caramelized onions, and dill, served with a truffle aioli*

#### Phali Troika

*Spinach, beetroot and string beans- dynamic trio of classic Georgian appetizer, served with herbs and pomegranate arils*

#### Salmon Blini Napoleon

*Layers of smoked salmon and herb-infused cream cheese sandwiched between delicate blini, garnished with salmon roe and fresh dill*

### SALADS (pick 4)

---

#### Russian Garden Salad with Kvass Vinaigrette

*A refreshing mix of heirloom tomatoes, cucumbers, radishes, and herbs, dressed with a kvass-infused vinaigrette*

#### Summer Harvest Tomato Medley

*A harmonious composition of smoked and fresh heirloom tomatoes, with creamy feta essence, delicate micro cilantro, and crisp red onions*

#### Central Asian Spice Symphony

*Roast beef, baby spinach leaves topped with toasted pistachios, pomegranate arils, and crisp apple slices, dressed in a sumac-infused vinaigrette, crowned with crispy leeks*

#### Olivier de Luxe

*Elevate the iconic Olivier salad with the addition of poached lobster, tossed with diced vegetables and a creamy dressing*

#### Tsar Shrimp Salad

*Enjoy the sublime of flavors: Seared shrimp, avocado, delicate cucumber ribbons, vibrant heirloom cherry tomatoes, grilled romaine, all harmonized with a luscious creamy wasabi dressing*

## HOT APPETIZERS (pick 3)

---

### Meat Pirozhki

*Home made mini pies with tender beef filling*

### Wild Mushroom and Truffle Pirozhki

*Dive into golden pirozhki stuffed with wild mushrooms, truffle oil, and melted cheese, served with a porcini dipping sauce*

### Potato Vareniki

*Indulge in tender hand-crafted potato-filled dumplings topped with wild mushroom sauce and sour cream*

### Pulled to bites Beef Stroganoff

*A modern twist on a classic, tender beef stroganoff served in a flaky vol-au-vent pastry shell, with truffle mushroom crema*

## ENTREES (pick 3)

---

### Duck Breast

*Pan seared duck breast marinated in honey and spices, served with a lingonberry reduction and caramelized apples*

### Herb-Crusted Whitefish Fillet

*Pan seared morning catch whitefish fillet coated in herb crust, served with classic beurre blanc sauce and root vegetable chips*

### Oceanic Salmon Delight

*Grilled fillet with tangy sea buckthorn glaze, served alongside parsley root puree*

### Ribeye Roast

*Perfectly marinated Ribeye, cooked to desired temperature, and served with Green Peppercorn Sauce*

## SIDES (pick 2)

---

### Herbed Roasted Potatoes

*Savor the aromatic goodness of garlicky roasted potatoes seasoned with herbs, a perfect complement to any main dish*

### Seasonal Roasted Vegetables

*Enjoy a medley of roasted vegetables, showcasing the best of the season's harvest, a simple yet flavorful side dish*

### Fluffy Steamed Rice

*Taste the comfort of steamed rice, side that pairs perfectly with any meal*

## DESSERTS

---

### Seasonal Fruit and Berries Platter

*Refresh your palate with a fresh selection, a delightful ending to your meal*

### Decadent Cake Selection (purchased separately)

*Indulge in a slice of your favorite cake. Please speak with our Chef about your selection as prices may vary depending on your choice*

## CREPE BAR (purchased separately, one serving)

---

Crepes with House Cured Salmon and Sour Cream (\$4)

Crepes with Red Caviar and Sour Cream (\$6)

Crepes with Golden Osetra Black Caviar Sour Cream (\$22.95)

Crepes with Assorted Jams, Condensed Milk and Sour Cream (\$3.45)

## ADDITIONAL DISHES (per person)

---

Cold Appetizers: \$6

Hot Appetizers: \$5

Salads: \$5

Entrée: \$8

Side: \$3

