



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)

Ассорти из квашеной капусты, томатов, огурцов (слабого и крепкого посола), и маринованных яблок.

Ассорти из брускетт

Шесть мини-брускетт с пармской ветчиной, копченым лососем, сыром фета и базиликово-томатной сальсой.

Мясное ассорти

Сытное и аппетитное: буженина, куриный рулет, вяленая говядина и сало.

Закуска из крем-сыра, орехов и сухофруктов

Изысканное сочетание орехов, сухофруктов, меда и поджаренных тостов из пшеничного хлеба.

Морские деликатесы

Сбалансированный микс из копченого филе белой рыбы и слабосоленого лосося.

Балтийская тарелка

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

Классический паштет из куриной печени

Нежный кремовый паштет, подается с медом и ржаными гренками.

Домашний холодец

Традиционный холодец из курицы и говядины с горчицей и хреном.

Закуска из баклажан

Запеченные баклажаны с крем-сыром из базилика и помидорами черри.

Форшмак по-одесски

Пряная холодная закуска из измельченного филе сельди, репчатого лука, яблока, вареного яйца и свежей зелени. Подается на рисовых чипсах с огуречным тартаром.

САЛАТЫ (выберите 3)

Салат “Шопский”

Блюдо из свежих органических овощей и зелени: помидоры, огурцы, красный лук, болгарский перец и домашняя брынза, заправленные домашним растительным маслом.

Салат “Прямиком с грядки”

Весенний салат из редиса, огурцов и укропа, заправленный сметаной с добавлением лимонного сока и цедры.

Классический салат “Оливье”

Традиционный праздничный салат из вареных овощей, яиц, зеленого горошка, с добавлением курицы или говядины на выбор, заправленный домашним майонезом и посыпанный укропом.

Селедка под шубой

Классический слоеный салат из соленой сельди, покрытой слоями отварного картофеля, свеклы, моркови и яиц. Каждый слой промазан домашним майонезом.

Цезарь с курицей

Салат из листьев ромэна, курицы на гриле, хрустящих гренков и классической заправки Цезарь.

Винегрет

Популярное блюдо русской кухни, приготовленное из запеченной свеклы, картофеля и моркови, дополненное солеными огурцами и зеленью, заправленное оливковым маслом с лимонным соком.

Салат с куриными сердцами

Салат из куриных сердечек, свежих огурцов и лука, заправленный смесью майонеза и горчицы.

Салат с копченым угрем и ореховым дрессингом

Микс салатных листьев и огурцов, заправленный ореховым соусом и дополненный копченым угрем.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (выберите 2)

Грибной жульен

Грибы, запеченные в сливочном соусе с луком, пряностями и тертым сыром. Подается горячим в тарталетках.

Пирожки с капустой или с яйцом и зеленью

Нежные пирожки из мягкого дрожжевого теста с начинкой из капусты или смеси яйца и свежей зелени.

Фаршированные шампиньоны

Шляпки шампиньонов, фаршированные беконом, сельдереем, сыром и сливками, запеченные до золотистой корочки.

Блинчики

Домашние блинчики с нежной начинкой на выбор: из говядины или курицы со шпинатом и сыром дор блю.

Голубцы

Сытное сочетание свинины, говядины, капусты и риса, подаются со сметаной.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (выберите 3)

Печеный окорок с чесночным маслом

Сочный и нежный свиной окорок, медленно запеченный до совершенства, пропитанный ароматом чесночного масла и пряных трав. Сытное и вкусное блюдо, которое станет ярким акцентом на любом столе.

Цыпленок-Табака

Сочный цыпленок с хрустящей корочкой, подается с острым красным соусом для яркого вкуса.

Котлеты Пожарские

Нежнейшие рубленые котлеты из куриного филе с хрустящей корочкой, подаются со сливочным соусом с добавлением пастернака, что придает блюду уникальный вкус.

Запеченная мякоть баранины

Сочное мясо барашка, идеально запеченное и подающееся с классическим соусом деми-глас, который придает блюду насыщенный и глубокий вкус.

Запеченная рыба в сливочном крем-соусе

Нежная пицца, запеченная до совершенства, подается в ароматном сливочном крем-соусе из пастернака, который добавляет блюду землистый и насыщенный вкус.

Утка

Цельная утка, запеченная с яблоками, подается с ягодным соусом, который прекрасно подчеркивает вкус мяса, придавая блюду сладко-кислый баланс.

ГАРНИРЫ (выберите 2)

Жареный картофель с пряностями.

Классическое и любимое дополнение к любому блюду — хрустящий золотистый картофель, приправленный ароматными специями, идеально дополняющий основное блюдо.

Овощи-гриль

Легкий и вкусный гарнир — сезонные овощи, приготовленные на гриле, с характерным дымным вкусом, раскрывающим их естественную сладость и аромат.

Рис с овощами

Рассыпчатый паровой рис с овощами, обжаренными на сливочном масле, создающими гармоничное и вкусное дополнение к основному блюду.

ДЕСЕРТЫ

Свежие фрукты и ягоды

Изысканный микс из спелых органических фруктов и ягод — идеальное завершение любого торжественного обеда.

Торты в ассортименте (покупается отдельно)

Пожалуйста, обсудите с шеф-поваром ваш выбор (цены могут варьироваться в зависимости от предпочтений).

Чай, кофе, вода (обычная с газом и без), газированные напитки

Включены в стоимость банкета.

БЛИНЧИКИ (продаются отдельно, цена указана за одну порцию)

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

Блинчики с красной икрой и сметаной (\$6)

Блинчики с ассорти варенья, сгущенным молоком и сметаной (\$3.45)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА (на человека)

Холодные закуски: \$6

Горячие закуски: \$5

Салаты: \$5

Основное блюдо: \$8

Гарнир: \$3

Компот (1 литр) - \$15

Тархун (1 литр) - \$18





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)

Ассорти из квашеной капусты, томатов, огурцов (слабого и крепкого посола), и маринованных яблок.

Сырная тарелка

Ассорти из изысканных сыров: Камамбер, Дор-Блю и козий сыр. Нежный вкус каждого сыра идеально раскрывается в сочетании с фруктами и орехами, создавая гармонию вкусов и ароматов.

Тар-тар из тунца и клубники (по желанию, с лососем)

Тонко нарезанный свежий тунец, подаваемый с ароматными клубничными дольками, создающий необыкновенно свежий и яркий вкус. Также возможен вариант с лососем.

Оладушки с красной икрой и сметаной

Миниатюрные оладьи щедро усыпанные красной икрой, создают утонченное сочетание вкусов для настоящих гурманов.

Рыба фаршированная (Gefilte Fish)

Изысканные котлеты из отборного карпа, приготовленные по традиционному рецепту, подаются с пикантным хреном. Великолепное блюдо еврейской кухни с глубоким, насыщенным вкусом.

Карпаччо из копченого лосося с трюфельным дрессингом

Тонкие ломтики копченого лосося, покрытые ароматным трюфельным соусом. Это блюдо — элегантный выбор для любителей утонченных и деликатных вкусов.

Жемчужная икра

Взбитая рыбная икра с ржаными тостами — деликатес, который станет ярким акцентом на вашем столе. Легкая текстура икры в сочетании с хрустящими тостами создает великолепное сочетание.

Карпаччо из томатов и моцарелла

Изысканное сочетание свежих, сочных томатов, нежной моцареллы и ароматной рукколы. Подается с оливковым маслом и бальзамическим кремом, что подчеркивает все оттенки вкуса.

Гастрономические дуэты

1. Оладушки с красной икрой и сметаной + Рыба фаршированная (Gefilte Fish)
2. Сырная тарелка (Камамбер, Дор-Блю, Козий)+ Мясное ассорти
3. Рыба фаршированная (Gefilte Fish) + Тар-тар из тунца и клубники (по желанию, с лососем)
4. Жемчужное комбо: форшмак на рисовых чипсах и взбитая рыбная икра с ржаными тостами.

Ассорти из брускетт

Шесть мини-брускетт с пармской ветчиной, копченым лососем, сыром фета и базиликово-томатной сальсой.

Мясное ассорти

Сытное и аппетитное: буженина, куриный рулет, вяленая говядина и сало.

Закуска из крем-сыра, орехов и сухофруктов

Изысканное сочетание орехов, сухофруктов, меда и поджаренных тостов из пшеничного хлеба.

Морские деликатесы

Сбалансированный микс из копченого филе белой рыбы и слабосоленого лосося.

Балтийская тарелка

Слабосоленая сельдь и скумбрия с печеным молодым картофелем и зеленым луком.

Классический паштет из куриной печени

Нежный и кремовый паштет, подающийся с медом и ржаными гренками.

Домашний холодец

Традиционный холодец из курицы и говядины с горчицей и хреном.

Закуска из баклажан

Запеченные баклажаны с крем-сыром из базилика и помидорами черри.

Форшмак по-одесски

Пряная холодная закуска из измельченного филе сельди, репчатого лука, яблока, вареного яйца и свежей зелени. Подается на рисовых чипсах с огуречным тартаром.

САЛАТЫ (выберите 4)

Аве-Макрель

Копченая макрель, свежий огурец, авокадо, картофель. Идеальное сочетание насыщенных вкусов и текстур, отличное для утонченной закуска.

Салат с томатами, клубникой и авокадо

Освежающее сочетание клубники, авокадо, лука, кинзы, миндаля и сыра Дор-Блю. Сладость клубники прекрасно гармонирует с кремовой насыщенностью авокадо и сыра.

Салат "Лесные шишки"

Утка, лесные орехи, карамелизованная груша, микс-салат и огурец. Уникальный салат, который сочетает в себе землистые, сладкие и соленые нотки.

Салат с запечёнными томатами, фисташками и моцареллой

Гармоничное сочетание запечённых томатов, хрустящих фисташек и нежной моцареллы, подчеркнутое изысканной дижонской заправкой. Это блюдо обладает утонченным вкусом, который будет идеален как на летний ужин, так и на особенное торжество.

Гастрономические дуэты:

Селедка под шубой + Классический салат "Оливье"

Классическое сочетание этих двух любимых русских блюд — идеальный выбор для тех, кто ценит традиционные и насыщенные вкусы.

Салат «Шопский»

Блюдо из свежих органических овощей и зелени: помидоры, огурцы, красный лук, болгарский перец и домашняя брынза, заправленные домашним растительным маслом.

Салат «Пряником с грядки»

Весенний салат из редиса, огурцов и укропа, заправленный сметаной с добавлением лимонного сока и цедры.

Классический салат «Оливье»

Традиционный праздничный салат из вареных овощей, яиц, зеленого горошка, с добавлением курицы или говядины на выбор, заправленный домашним майонезом и посыпанный укропом.

Селедка под шубой

Классический слоеный салат из соленой сельди, покрытой слоями отварного картофеля, свеклы, моркови и яиц. Каждый слой промазан домашним майонезом.

Цезарь с курицей

Салат из листьев ромэна, курицы на гриле, хрустящих гренков и классической заправки Цезарь.

Винегрет

Популярное блюдо русской кухни, приготовленное из запеченной свеклы, картофеля и моркови, дополненное солеными огурцами и зеленью, заправленное оливковым маслом с лимонным соком.

Салат с куриными сердцами

Салат из куриных сердечек, свежих огурцов и лука, заправленный смесью майонеза и горчицы.

Салат с копченым угрем и ореховым дрессингом

Микс салатных листьев и огурцов, заправленный ореховым соусом и дополненный копченым угрем.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (выберите 2)

Камамбер в миндальной корочке с ягодным соусом

Кремовый камамбер, обжаренный в хрустящей миндальной корочке, подается с кисловатым ягодным соусом. Идеальное сочетание соленого и сладкого, предлагающее богатый и изысканный вкус.

Пирожки с бычьим хвостом

Нежные пирожки, наполненные мясом медленно тушеного бычьего хвоста. Сытное и ароматное блюдо с элементами традиционного русского уюта.

Тигровые креветки с кремовым соусом

Сочные тигровые креветки в соусе на основе оливок, томатов и трав, создают роскошное и насыщенное впечатление от морепродуктов.

Грибной жульен

Грибы, запеченные в сливочном соусе с луком, пряностями и тертым сыром. Подается горячим в тарталетках.

Пирожки с капустой или яйцом и зеленью

Нежные пирожки из мягкого дрожжевого теста с начинкой из капусты или смеси яйца и свежей зелени.

Фаршированные шампиньоны

Шляпки шампиньонов, фаршированные беконом, сельдереем, сыром и сливками, запеченные до золотистой корочки.

Блинчики

Домашние блинчики с нежной начинкой на выбор: из говядины или курицы со шпинатом и сыром дор блю.

Голубцы

Сытное сочетание свинины, говядины, капусты и риса, подаются со сметаной.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (выберите 3)

Каре баранины с можжевелевым соусом

Нежное каре баранины, подающееся с ароматным можжевелевым соусом, создавая идеально сбалансированное сочетание землистого вкуса мяса и свежести хвойных нот.

Утиная грудка с ягодным соусом

Сочные утиные грудки, поданные с изысканным ягодным соусом, который подчеркивает богатый и насыщенный вкус утиного мяса.

Стейк Рибай, запеченный цельным куском

Мраморный стейк рибай, запеченный цельным куском, сохраняющий всю сочность и аромат, идеально приготовленный для настоящих любителей мяса.

Палтус в снежном муссе

Нежный палтус, обранный легким снежным муссом, который дополнен пряным крем-соусом, создавая элегантное и утонченное блюдо.

Веллингтон с лососем и шпинатом

Нежный рулет из хрустящего теста с начинкой из лосося и шпината, идеально сочетая текстуры и вкусы, создавая блюдо, достойное королевского стола.

Печеный свиной окорок с чесночным маслом

Сочный и нежный окорок, медленно запеченный до совершенства, пропитанный ароматом чесночного масла и пряных трав. Сытное и вкусное блюдо, которое станет ярким акцентом на любом столе.

Цыпленок-Табака

Целая курица, маринованная в пряном соусе, обжаренная до аппетитной золотистой корочки на решетке. Подается с зернами граната, придающими свежесть и яркость блюду.

Запеченная мякоть баранины

Сочное мясо барашка, идеально запеченное и подающееся с классическим соусом деми-глас, который придает блюду насыщенный и глубокий вкус.

Котлеты Пожарские

Нежнейшие рубленые котлеты из куриного филе с хрустящей корочкой, подаются с сливочным соусом с добавлением пастернака, что придает блюду уникальный вкус.

Запеченная рыба в сливочном крем-соусе

Нежная пикиша, запеченная до совершенства, подается в ароматном сливочном крем-соусе из пастернака, который добавляет блюду землистый и насыщенный вкус.

Утка

Цельная утка, запеченная с яблоками, подается с ягодным соусом, который прекрасно подчеркивает вкус мяса, придавая блюду сладко-кислый баланс.

ГАРНИРЫ (выберите 2)

Бэйби овощи с травами и пармезаном

Нежные молодые овощи, приправленные ароматными травами и посыпанные богатым пармезаном, создающие легкий, но насыщенный вкус в качестве гарнира.

Жареный картофель с пряностями

Классическое и любимое дополнение к любому блюду — хрустящий золотистый картофель, приправленный ароматными специями, идеально дополняющий основное блюдо.

Овощи-гриль

Легкий и вкусный гарнир — сезонные овощи, приготовленные на гриле, с характерным дымным вкусом, раскрывающим их естественную сладость и аромат.

Рис с овощами

Рассыпчатый паровой рис с овощами, обжаренными на сливочном масле, создающими гармоничное и вкусное дополнение к основному блюду.

ДЕСЕРТЫ

Свежие фрукты и ягоды

Изысканный микс из спелых органических фруктов и ягод — идеальное завершение любого торжественного обеда.

Ассорти тортов (продается отдельно)

Пожалуйста, обсудите с шеф-поваром ваш выбор (цены могут варьироваться в зависимости от предпочтений).

Чай, кофе, вода (обычная с газом и без), газированные напитки

Включены в стоимость банкета.

БЛИНЧИКИ (покупаются отдельно, рассчитано за одну порцию)

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

Блинчики с красной икрой и сметаной (\$6)

Блинчики с ассорти варенья, сгущенным молоком и сметаной (\$3.45)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА (на человека)

Холодные закуски: \$6

Горячие закуски: \$5

Салаты: \$5

Основное блюдо: \$8

Гарнир: \$3

Компот (1 литр) - \$15

Тархун (1 литр) - \$18





CAFE ST. PETERSBURG

A TASTE OF EASTERN EUROPE

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

COLD APPETIZERS (pick 3)

Homemade Pickles (included in the banquet)

A delightful assortment of sauerkraut, tomatoes, cucumbers (mildly and heavily brined), and marinated apples.

Bruschetta Assortment

Six mini bruschettas topped with Parma ham, smoked salmon, feta cheese, and basil-tomato salsa.

Gourmet Meat Platter

A hearty selection of delicacies: roasted pork, chicken roulade, dried beef, and cured pork fat.

Cream Cheese, Nuts, and Dried Fruit Platter

A sophisticated blend of nuts, dried fruits, honey, and toasted wheat bread.

Seafood Delicacies

A balanced mix of smoked white fish fillet and lightly salted salmon.

Baltic Plate

Lightly salted herring and mackerel served with roasted baby potatoes and green onions.

Classic Chicken Liver Pâté

Smooth and creamy pâté, served with honey and rye crisps.

Homemade Kholodets

Traditional chicken and beef aspic paired with mustard and horseradish.

Eggplant Appetizer

Grilled eggplant layered with basil cream cheese and cherry tomatoes.

Odessa-Style Forshmak

A spiced cold appetizer made from finely chopped herring fillet, onion, apple, boiled egg, and fresh herbs. Served on rice chips with cucumber tartare.

SALADS (pick 3)

Shopski Salad

A vibrant dish of fresh organic vegetables and greens: tomatoes, cucumbers, red onion, bell peppers, and homemade bryndza cheese, drizzled with homemade oil.

"Straight from the Garden" Salad

A refreshing spring mix of young radishes, cucumbers, and dill, dressed with sour cream, a hint of lemon juice, and a touch of zest.

Classic "Olivier" Salad

A noble and festive blend of boiled root vegetables, eggs, green peas, and your choice of chicken or beef, garnished with dill and dressed with light homemade mayonnaise.

Herring Under a Fur Coat

A Soviet culinary classic: a layered salad featuring salted herring fillet beneath a "blanket" of boiled potatoes, beets, carrots, and eggs. Each layer is delicately dressed with light homemade mayonnaise.

Caesar with Chicken

Crisp Romaine lettuce, tender chicken, crunchy croutons, and a bold Caesar dressing.

Russian Vinaigrette

A celebrated dish of Russian cuisine—colorful and appetizing. The simple charm of roasted beets, potatoes, and carrots is beautifully complemented by tangy pickles and fresh herbs, dressed with olive oil and a touch of lemon juice.

Salad with Chicken Hearts

A hearty combination of chicken hearts, onions, cucumbers, mayonnaise, and mustard.

Smoked Eel Salad with Nut Dressing

A refined mix of fresh salad greens, cucumber, nutty dressing, and smoked eel.

HOT APPETIZERS (pick 2)

Mushroom Julienne with Porcini

Porcini mushrooms baked in a creamy sauce with onions, spices, and grated cheese. Served hot in tartlets.

Pirozhkies with Cabbage or Egg and Greens

Delicate pastries made from soft yeast dough, filled with either cabbage or a mix of egg and fresh herbs.

Stuffed Mushrooms

Champignon caps filled with bacon, celery, cheese, and cream, then baked to perfection.

Crepes

Homemade crepes with a choice of tender fillings: beef or chicken with spinach and blue cheese.

Stuffed Cabbage Rolls (Golybtsy)

A hearty blend of pork, beef, cabbage, and rice, served with sour cream.

ENTREES (pick 3)

Baked Pork Shoulder with Garlic Butter

Juicy and tender pork shoulder, slow-baked to perfection, infused with the rich aroma of garlic butter and herbs. A hearty and flavorful centerpiece for any feast.

Chicken Tabaka

A whole chicken marinated in a savory spiced sauce, then grilled to a crispy golden perfection. Served with pomegranate seeds for a burst of freshness and color.

Roasted Lamb Fillet

Succulent lamb meat, perfectly roasted and served with a classic demi-glace sauce that adds depth and richness to each bite.

Pozharskie Cutlets

Delicate and tender chopped chicken fillet cutlets, with a crispy golden crust. Served with a creamy sauce enriched with parsnip for a unique and savory touch.

Baked Fish in Creamy Sauce

Delicate and tender haddock, baked to perfection and served in a fragrant creamy sauce made from parsnips, adding an earthy and rich flavor.

Duck

A whole duck, slow-roasted with apples, served with a fruity berry sauce that complements the richness of the meat with a sweet and tangy balance.

SIDES (pick 2)

Fried Potatoes with Spices

A classic, beloved side dish, with crispy golden potatoes seasoned to perfection with aromatic spices, making it the perfect companion to any main course.

Grilled Vegetables

A light and delicious side, featuring seasonal vegetables grilled to smoky perfection, bringing out their natural sweetness and flavor.

Rice with Vegetables

Fluffy steamed rice paired with vegetables sautéed in rich butter, offering a comforting and flavorful addition to any dish.

DESSERTS

Fresh Fruits and Berries

A vibrant mix of ripe organic fruits and berries – the perfect way to end any meal.

Assorted Cakes (sold separately)

Please discuss your selection with the Chef (prices vary based on preferences).

Tea, Coffee, Regular Water (still and sparkling), Soda

Included in the banquet cost.

CREPES

Crepes with Homemade Pickled Salmon and Sour Cream (\$4)

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

Crepes with an Assortment of Jams, Condensed Milk, and Sour Cream (\$3.45)

ADDITIONAL DISHES (per person)

Cold Appetizers: \$6

Hot Appetizers: \$5

Salads: \$5

Entrees: \$8

Sides: \$3 (sold separately, priced per serving)

Compote 1 liter - \$15

Tarkhun (Ester) 1 liter - \$18





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)

Homemade Pickles (included in the banquet)

A delightful assortment of sauerkraut, tomatoes, cucumbers (mildly and heavily brined), and marinated apples.

Cheese Plate

An assortment of exquisite cheeses: Camembert, Roquefort, and Goat cheese. The delicate flavors of each cheese are perfectly complemented by fruits and nuts, creating a harmonious blend of tastes and aromas.

Tuna and Strawberry Tartare (or with Salmon upon request)

Finely sliced fresh tuna served with aromatic strawberry slices, offering an exceptionally fresh and vibrant taste. A salmon option is also available.

Mini Pancakes with Red Caviar and Sour Cream

Mini pancakes generously topped with red caviar, creating a refined blend of flavors for true connoisseurs.

Stuffed Fish (Gefilte Fish)

Exquisite patties made from select carp, prepared according to a traditional recipe, and served with spicy horseradish. A magnificent dish from Jewish cuisine with a deep, rich flavor.

Smoked Salmon Carpaccio with Truffle Dressing

Thin slices of smoked salmon drizzled with aromatic truffle sauce. This dish is an elegant choice for those who appreciate refined and delicate flavors.

Pearl Caviar

Whipped fish roe served with rye toast – a delicacy that will add a vibrant touch to your table. The light texture of the roe combined with crispy toast creates a perfect balance of flavors.

Carpaccio with Tomatoes and Mozzarella

An exquisite combination of fresh, juicy tomatoes, tender mozzarella, and aromatic arugula. Served with olive oil and balsamic cream, enhancing all the flavor nuances.

Gastronomic Duets

1. Mini pancakes with red caviar and sour cream + Stuffed Fish (Gefilte Fish)
2. Cheese plate (Camembert, Roquefort, Goat) + Meat Assortment
3. Stuffed Fish (Gefilte Fish) + Tuna and Strawberry Tartare (or with Salmon)
4. Pearl Combo: Forshmak on rice chips and whipped fish roe with rye toast

Bruschetta Assortment

Six mini bruschettas topped with Parma ham, smoked salmon, feta cheese, and basil-tomato salsa.

Gourmet Meat Platter

A hearty selection of delicacies: roasted pork, chicken roulade, dried beef, and cured pork fat.

Cream Cheese, Nuts, and Dried Fruit Platter

A sophisticated blend of nuts, dried fruits, honey, and toasted wheat bread.

Seafood Delicacies

A balanced mix of smoked white fish fillet and lightly salted salmon.

Baltic Plate

Lightly salted herring and mackerel served with roasted baby potatoes and green onions.

Classic Chicken Liver Pâté

Smooth and creamy pâté, served with honey and rye crisps.

Homemade Kholodets

Traditional chicken and beef aspic paired with mustard and horseradish.

Eggplant Appetizer

Grilled eggplant layered with basil cream cheese and cherry tomatoes.

Odessa-Style Forshmac

A spiced cold appetizer made from finely chopped herring fillet, onion, apple, boiled egg, and fresh herbs. Served on rice chips with cucumber tartare.

SALADS (pick 4)

Ave-Mackerel

Smoked mackerel, fresh cucumber, avocado, and potatoes. A delightful combination of rich flavors and textures, perfect for a sophisticated appetizer.

Salad with Tomatoes, Strawberries, and Avocado

A refreshing blend of strawberries, avocado, onions, cilantro, almonds, and creamy Roquefort cheese. The sweetness of the strawberries balances perfectly with the creamy richness of the avocado and cheese.

"Forest Cones" Salad

Duck, forest pine nuts, caramelized pear, mixed greens, and cucumber. A unique salad that combines earthy flavors with sweet and savory notes.

Salad with Roasted Tomatoes, Pistachios, and Mozzarella

A harmonious combination of roasted tomatoes, crunchy pistachios, and tender mozzarella, enhanced by a refined Dijon dressing. This dish offers a delicate flavor, perfect for a summer dinner or a special occasion.

Gastronomic Duets

Herring under a Fur Coat + Classic "Olivier" Salad

A classic pairing of these two beloved Russian dishes, perfect for those who appreciate tradition and richness in every bite.

Shopski Salad

A vibrant dish of fresh organic vegetables and greens: tomatoes, cucumbers, red onion, bell peppers, and homemade bryndza cheese, drizzled with homemade oil.

"Straight from the Garden" Salad

A refreshing spring mix of young radishes, cucumbers, and dill, dressed with sour cream, a hint of lemon juice, and a touch of zest.

Classic "Olivier" Salad

A noble and festive blend of boiled root vegetables, eggs, green peas, and your choice of chicken or beef, garnished with dill and dressed with light homemade mayonnaise.

Herring Under a Fur Coat

A Soviet culinary classic: a layered salad featuring salted herring fillet beneath a "blanket" of boiled potatoes, beets, carrots, and eggs. Each layer is delicately dressed with light homemade mayonnaise.

Caesar with Chicken

Crisp Romaine lettuce, tender chicken, crunchy croutons, and a bold Caesar dressing.

Russian Vinaigrette

A celebrated dish of Russian cuisine—colorful and appetizing. The simple charm of roasted beets, potatoes, and carrots is beautifully complemented by tangy pickles and fresh herbs, dressed with olive oil and a touch of lemon juice.

Salad with Chicken Hearts

A hearty combination of chicken hearts, onions, cucumbers, mayonnaise, and mustard.

Smoked Eel Salad with Nut Dressing

A refined mix of fresh salad greens, cucumber, nutty dressing, and smoked eel.

HOT APPETIZERS (pick 2)

Camembert in Almond Crust with Berry Sauce

A creamy Camembert cheese, encased in a crispy almond crust, served with a tangy berry sauce. This dish offers a perfect balance of savory and sweet flavors, delivering a rich and indulgent taste.

Pirozhki with Oxtail

Delicate pastries filled with tender, slow-cooked oxtail. A hearty and flavorful dish that evokes the warmth of traditional Russian comfort food.

Tiger Prawns with Cream Sauce

Juicy tiger prawns served in a velvety cream sauce, providing a luxurious and rich seafood experience.

Mushroom Julienne

Porcini mushrooms baked in a creamy sauce with onions, spices, and grated cheese. Served hot in tartlets.

Pirozhkies with Cabbage or Egg and Greens

Delicate pastries made from soft yeast dough, filled with either cabbage or a mix of egg and fresh herbs.

Stuffed Mushrooms

Champignon caps filled with bacon, celery, cheese, and cream, then baked to perfection.

Crepes

Homemade crepes with a choice of tender fillings: beef or chicken with spinach and blue cheese.

Stuffed Cabbage Rolls (Golubtsy)

A hearty blend of pork, beef, cabbage, and rice, served with sour cream.

ENTREES (pick 3)

Lamb Rack with Juniper Sauce

Tender lamb rack served with an aromatic juniper sauce, creating a perfectly balanced combination of earthy meat flavor and fresh pine notes.

Duck Breast with Berry Sauce

Juicy duck breasts served with an exquisite berry sauce that enhances the rich and flavorful taste of the duck meat.

Ribeye Steak, Roasted Whole

A marbled ribeye steak roasted whole, preserving all the juiciness and aroma, perfectly cooked for true meat lovers.

Halibut in Snow Mousse

Delicate halibut surrounded by a light snow mousse, complemented by a spicy cream sauce, creating an elegant and refined dish.

Salmon and Spinach Wellington

A delicate pastry roll with a filling of salmon and spinach, perfectly combining textures and flavors to create a dish fit for a royal table.

Baked Pork Shoulder with Garlic Butter

Juicy and tender pork shoulder, slow-baked to perfection, infused with the rich aroma of garlic butter and herbs. A hearty and flavorful centerpiece for any feast.

Chicken Tabaka

A whole chicken marinated in a savory spiced sauce, then grilled to a crispy golden perfection. Served with pomegranate seeds for a burst of freshness and color.

Roasted Lamb Fillet

Succulent lamb meat, perfectly roasted and served with a classic demi-glace sauce that adds depth and richness to each bite.

Pozharskie Cutlets

Delicate and tender chopped chicken fillet cutlets, with a crispy golden crust. Served with a creamy sauce enriched with parsnip for a unique and savory touch.

Baked Fish in Creamy Sauce

Delicate and tender haddock, baked to perfection and served in a fragrant creamy sauce made from parsnips, adding an earthy and rich flavor.

Duck

A whole duck, slow-roasted with apples, served with a fruity berry sauce that complements the richness of the meat with a sweet and tangy balance.

SIDES (pick 2)

Baby Vegetables with Herbs and Parmesan

Tender baby vegetables, delicately seasoned with aromatic herbs and topped with rich Parmesan, creating a light yet flavorful side dish.

Fried Potatoes with Spices

A classic, beloved side dish, with crispy golden potatoes seasoned to perfection with aromatic spices, making it the perfect companion to any main course.

Grilled Vegetables

A light and delicious side, featuring seasonal vegetables grilled to smoky perfection, bringing out their natural sweetness and flavor.

Rice with Vegetables

Fluffy steamed rice paired with vegetables sautéed in rich butter, offering a comforting and flavorful addition to any dish.

DESSERTS

Fresh Fruits and Berries

A vibrant mix of ripe organic fruits and berries – the perfect way to end any meal.

Assorted Cakes (sold separately)

Please discuss your selection with the Chef (prices vary based on preferences).

Tea, Coffee, Regular Water (still and sparkling), Soda

Included in the banquet cost.

CREPES (sold separately, priced per serving)

Crepes with Homemade Pickled Salmon and Sour Cream (\$4)

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

Crepes with an Assortment of Jams, Condensed Milk, and Sour Cream (\$3.45)

ADDITIONAL DISHES (per person)

Cold Appetizers: \$6

Hot Appetizers: \$5

Salads: \$5

Entrees: \$8

Sides: \$3

Compote 1 liter - \$15

Tarkhun (Ester) 1 liter - \$18

