



**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, гущенным 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

