



Русские Традиции

ПОДАРКИ



Лимонад бар / Морс бар

200 мл на гостя

от 75 000 р.

Чайная и кофейная станции

200 мл на гостя

от 95 000 р.

Welcome фуршет

Ассорти канапе, 2шт на гостя

от 120 000 р.

Лимонад бар и фуршет

200 мл на гостя, ассорти канапе, 2 шт на гостя

от 150 000 р.

Праздничный торт

при заказе меню от 3600 рублей на персону

от 180 000 р.

Русские Традиции

WELCOME

Велком фуршет, Вариант 1

7 000 р.

60 канапе

Курочка с ананасом на хрустящем тосте	15 шт x 20 гр
Канапе с сырокопченой колбасой, свежим огурцом, салатом и петрушкой на хрустящем тосте	15 шт x 25 гр
Канапе с ломтиком ветчины, салатным листом и помидоркой черри	15 шт x 25 гр
Канапе с сыром гауда и виноградом	15 шт x 15 гр

Велком фуршет, Вариант 2

7 500 р.

60 канапе

Канапе с бужениной, маринованным огурчиком, петрушкой, горчичным соусом на хрустящем тосте	20 шт x 20 гр
Курочка с помидоркой черри на хрустящем тосте	20 шт x 25 гр
Брускетта с брынзой, пряной зеленью, чесноком, орехами и помидоркой черри	20 шт x 30 гр

Велком фуршет, Вариант 3

15 000 р.

70 канапе

Канапе с сырокопченой свиной, маринованным огурчиком и оливкой на хрустящем тосте	15 шт x 20 гр
Канапе с лососем шеф-посола на пшеничном тосте со сливочным сыром, оливкой и веточкой укропа	15 шт x 25 гр
Сыр Бри с коктейльной вишней и медом	20 шт x 15 гр
Канапе с обжаренной королевской креветкой, нежным сливочным сыром на пшеничном тосте	20 шт x 25 гр

Лимонад Бары

Мохито безалкогольный	3000 мл	2 850 р.
<i>Лайм, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Апельсиновый крюшон	3000 мл	2 250 р.
<i>Апельсин, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Имбирный лимонад	3000 мл	2 250 р.
<i>Имбирь, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Морс клюквенный	3000 мл	2 250 р.



Русские Традиции

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

2200 Р
на персону

Канане мясные

- Канане с запеченным окороком, на ржаном тосте, с хреном, 30 гр
маринованным огурчиком и вяленым томатом
- Канане с сырокопченой колбасой, свежим огурцом, 25 гр
салатом и петрушкой на хрустящем тосте
- Обжаренное филе цыпленка с помидором конфи и базиликом 25 гр

Канане рыбные и морепродукты

- Канане с лососем шеф-посола на пшеничном тосте 25 гр
со сливочным сыром, оливкой и веточкой укропа
- Канане с обжаренной королевской креветкой, 25 гр
нежным сливочным сыром на пшеничном тосте

Канане сырные и овощные

- Мини капрезе из черри моцареллы, черри помидоров, 25 гр
свежего огурчика и соуса песто
- Рулетики из обжаренных баклажанов с творожным сыром, кинзой 30 гр
и чесноком на хрустящем тосте

Салаты В стаканчиках

- Салат «Цезарь» с цыпленком, салатными листьями, помидорками 50 гр
черри, фирменным соусом, сухариками и сыром пармезан
- Салат «Оливье» с ветчиной, перепелиными яйцами, 70 гр
и ростками гороха

Горячие закуски

- Шашлычок из филе куриной грудки с томатным соусом 60 гр
- Картофель айдахо с соусом таттар 100 гр

Напитки

- Морс клюквенный 200 мл

ИТОГО на гостя 465 гр



Русские Традиции

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

3200 Р
на персону

Канане мясные

Ростбиф с каперсом и помидоркой черри на хрустящем крутоне	30 гр
Канане с сырокопченой свиной, маринованным	20 гр
огурчиком и оливкой на хрустящем тосте	
Курочка с ананасом на хрустящем тосте	20 гр
Мини бургер с бифштексом, сыром, маринованным	50 гр
огурчиком, томатным соусом и салатом	

Канане рыбные и морепродукты

Канане с лососем шеф-посола на пшеничном тосте	25 гр
со сливочным сыром, оливкой и веточкой укропа	
Канане с обжаренной королевской креветкой,	25 гр
нежным сливочным сыром на пшеничном тосте	
Канане с красной икрой на хрустящем тосте	15 гр
со сливочным маслом и укропом	

Канане сырные и овощные

Сыр Бри с коктейльной вишней и медом	15 гр
Мини капрезе из черри моцареллы, черри помидоров,	25 гр
свежего огурчика и соуса песто	
Рулетики из обжаренных баклажанов с творожным сыром, кинзой	30 гр
и чесноком на хрустящем тосте	

Салаты в стаканчиках

Салат «Цезарь» с курой, салатными листьями, помидорками	50 гр
черри, фирменным соусом, сухариками и сыром пармезан	
Салат из свежих овощей, оливок и сыра фета под соусом «песто»	70 гр
из базилика и пармезана, с чипсами из тортильи со специями	

Горячие закуски

Шашлычок из филе куриной грудки с томатным соусом	60 гр
Овощи гриль на шпажке	50 гр

Десерты

Булочки Шу с кокосовым кремом	35 гр
-------------------------------------	-------

Напитки

Морс клюквенный	200 мл
-----------------------	--------

ИТОГО на гостя 520 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

1950 Р
на персону

Холодные закуски, 3 на Выбор

Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри 80 гр
Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса

Филе атлантической сельди с молодым картофелем, 80 гр
маринованным луком
Нарезанное филе сельди с запеченным молодым картофелем и маринованным луком

Помидорки с сыром 60 гр
Свежие помидоры, сыр гауда, майонез, чеснок

Микс маринованных, соленых и свежих овощей 80 гр
Маринованные огурчики, морковь по-корейски, квашеная капуста, свежие помидоры и огурчики

Салаты, 2 на Выбор

Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр
Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Традиционный Греческий салат 80 гр
Салат со свежими овощами, сыром Фетой, маслинами и оливковым маслом

Классический салат «Мимоза» 80 гр
Горбуша консервированная, отварные картофель, морковь, яйца, соус майонез

Салат «Рафаэль» 80 гр
Мясо крабовых палочек, китайская капуста, свежие огурчики, кукуруза, вареные яйца и соус майонез

Горячее блюдо

Филе цыпленка Терияки с кунжутом 130/50 гр
Обжаренное филе цыпленка, соус терияки и кунжут

Гарнир

Картофель Айдахо 150 гр
Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленной зеленью и чесноком

Хлеб / Выпечка

Белый и черный хлеб 80 гр

ИТОГО на гостя 800 гр



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2300 Р
на персону

Русские Традиции

Холодные закуски, 3 на Выбор

Ассорти колбас 50 гр

Сырокопченая колбаска, сервелат, карбонад копчено-вареный, свежая зелень, помидорки черри

Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри 80 гр

Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса

Филе атлантической сельди с молодым картофелем, 80 гр
маринованным луком

Нарезанное филе сельди с запеченным молодым картофелем и маринованным луком

Спелые томаты с брынзой, ароматной пряной зеленью 60 гр
и оливковым маслом

Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло, бальзамический крем

Овощной дип со сметанным соусом 80 гр

Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров, сметана, зелень

Салаты, 3 на Выбор

Салат из филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, 80 гр
сыром и свежими огурчиками

С обжаренным цыпленком, шампиньонами, сыром, свежими огурчиками и пряным соусом

Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр

Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Традиционный Греческий салат 80 гр

Салат со свежими овощами, сыром Фетой, маслинами и оливковым маслом

Классический салат «Мимоза» 80 гр

Горбуша консервированная, отварные картофель, морковь, яйца, соус майонез

Салат «Рафаэль» 80 гр

Мясо крабовых палочек, китайская капуста, свежие огурчики, кукуруза, вареные яйца и соус майонез

Горячее блюдо

Филе цыпленка на гриле с соусом из сливок, бекона 130/50 гр
и зернистой горчицы

Куриная грудка обжаренная на гриле. Подается с печеным томатом и соусом на основе сливок, бекона и зернистой горчицы

Гарнир

Картофель Айдахо 150 гр

Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком

Хлеб / Выпечка

Белый и черный хлеб 80 гр

ИТОГО на гостя 850 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2900 Р
на персону

Холодные закуски, 5 на выбор

Мясная тарелка с домашней 80 гр
бужениной и куриным рулетом

*Буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном*

Ролл из ветчины с сырным 80 гр
муссом, зеленью и помидорками черри

*Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины
и сырного мусса*

Блинный ролл с форелью 60 гр
шеф-посола, нежным сливочным сыром
и хрустящим огурчиком

*Тонкий блинчик, ломтик слабосоленой форели,
сливочный сыр и свежий огурчик. Подается
в нарезанном виде, украшенный лимоном,
маслинами и укропом*

Хрустящая брускетта 30 гр
с печеными баклажанами, перцами
и помидорами, сырным кремом
и свежей зеленью

*Хрустящий багет, запеченные с оливковым маслом
и ароматными специями баклажаны, болгарский
перец и помидоры, сыр Фета, свежая зелень*

Спелые томаты с брынзой, 60 гр
ароматной пряной зеленью и
оливковым маслом

*Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло,
бальзамический крем*

Овощной дип 80 гр
со сметанным соусом

*Маринованные огурчики, морковь по-корейски,
квашеная капуста, свежие помидоры и огурчики*

Гарнир

Картофель Айдахо 150 гр

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленой зеленью
и чесноком*

Салаты, 3 на выбор

Салат «Цезарь» с филе 80 гр
цыпленка, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан

*Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг,
помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы
и фирменный соус*

Салат «Нежность» 80 гр

*Запеченное филе курочки, перепелиное яйцо,
ананас, сыр, грецкие орешки и соус майонез*

Традиционный салат «Оливье» 80 гр
с ветчиной и перепелиными яйцами

*Ветчина, отварные картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы и
консервированный горошек, майонез*

Традиционный Греческий салат 80 гр

*Салат со свежими овощами, сыром Фетой,
маслинами и оливковым маслом*

Классический салат «Мимоза» 80 гр

*Горбуша консервированная, отварные картофель,
морковь, яйца, соус майонез*

Горячее блюдо

Филе цыпленка с моцарелой, .. 150/20 гр
помидорами и соусом песто

*Обжаренная куриная грудка, запеченная с сыром
моцарела и помидорами. Подается с соусом песто*

Хлеб / Выпечка

Багет и ржаной хлеб 80 гр

ИТОГО на гостя 1000 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3300 Р
на персону

Холодные закуски, 5 на выбор

Мясная тарелка с домашней 80 гр
бужениной и куриным рулетом
*Буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном*

Ассорти колбас 50 гр
*Сырокопченая колбаска, сервелат, карбонад
копчено-вареный, свежая зелень, помидорки черри*

Блинный ролл с форелью 60 гр
шеф-посола, нежным сливочным сыром
и хрустящим огурчиком
*Тонкий блинчик, ломтик слабосоленой форели,
сливочный сыр и свежий огурчик. Подается
в нарезанном виде, украшенный лимоном,
маслинами и укропом*

Микс брускетт, вариант 2 30 гр
(брускетта с печеными овощами
и брускетта с сырным кремом и орешками)
*Хрустящая брускетта с печеными баклажанами,
перцами и помидорами, сырным кремом и свежей
зеленью и брускетта с сырным кремом из феты
и творожного сыра, с кинзой, орешками
и помидоркой черри*

Спелые томаты с брынзой, 60 гр
ароматной пряной зеленью и
оливковым маслом
*Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло,
бальзамический крем*

Овощной дип 80 гр
со сметанным соусом
*Маринованные огурчики, морковь по-корейски,
квашеная капуста, свежие помидоры и огурчики*

Горячие закуски

Жульен с грибами 100 гр
в картофельной лодочке
*Обжаренные шампиньоны с луком и филе кури.
Запекаются в картофельной лодочке под соусом
бешамель с сыром*

Гарнир

Картофель Айдахо 150 гр
*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленой зеленью
и чесноком*

ИТОГО на гостя 1050 гр

Салаты, 3 на выбор

Салат «Цезарь» с филе 80 гр
цыпленка, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан
*Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг,
помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы
и фирменный соус*

Салат «Боярский» 80 гр
*Запеченная буженина, отварной картофель,
маринованные опята и огурчики, болгарский перчик,
красный лук и горчичная заправка с лимоном
и растительным маслом*

Салат «Нисуаз» 80 гр
*Обжаренное филе тунца, отварные яйца, листья
салата айсберг, руккола, припущенная в соевом соусе
стручковая фасоль, помидоры черри, картофель
запеченный, красный лук, горчичный соус, кунжут*

Традиционный салат «Оливье» 80 гр
с ветчиной и перепелиными яйцами
*Ветчина, отварные картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы и
консервированный горошек, майонез*

Салат с копченой рыбой 80 гр
*Горбуша г/к, отварной картофель, свежие и
маринованные огурчики, зеленый лук, отварные
яйца и соус майонез*

Салат из свежих овощей 80 гр
под соусом «Песто» с чипсами
из тортильи
*Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец,
сыр Фета, оливки, Песто, чипсы из тортильи
со специями*

Горячие блюда на выбор

Корейка на гриле 130/50 гр
с грибным соусом
*Отбивная корейка свинины на гриле со сливочно-
грибным соусом*

Филе цыпленка 150/20 гр
с моцареллой, помидорами и соусом песто
*Обжаренная куриная грудка, запеченная с сыром
моцарелла и помидорами. Подается с соусом песто*

Хлеб / Выпечка

Багет и ржаной хлеб 80 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3600 Р
на персону

Холодные закуски, 5 на выбор

Мясная тарелка с домашней 80 гр
бужениной и куриным рулетом
*Буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном*

Ассорти колбас 50 гр
*Сырокопченая колбаска, сервелат, карбонад
копчено-вареный, свежая зелень, помидорки черри*

Нежный лосось шеф-посола 35 гр
с апельсиновой цедрой
*Тонкие ломтики лосося, маринованные
с апельсиновой и лимонной цедрой.
Украшаются лимоном, оливками и укропом*

Рулетики из баклажан 60 гр
*Обжаренные баклажаны в виде рулетиков
с начинкой из сыра Фета, свежей кинзы и чеснока*

Спелые томаты с брынзой, 60 гр
ароматной пряной зеленью и
оливковым маслом
*Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло,
бальзамический крем*

Овощной дип 80 гр
со сметанным соусом
*Маринованные огурчики, морковь по-корейски,
квашеная капуста, свежие помидоры и огурчики*

Горячие закуски

Шашлычок из цыпленка 80 гр
с помидоркой черри и болгарским
перцем
*Филе цыпленка, помидорка черри, болгарский
перец, томатный соус*

Гарнир на выбор

Картофель Айдахо 150 гр
*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленной зеленью
и чесноком*

Пюре из тыквы и картофеля 150 гр
с розмарином
*Картофель, тыква, молоко, сливочное масло,
розмарин*

ИТОГО на гостя 1050 гр

Салаты, 3 на выбор

Салат «Цезарь» с филе 80 гр
цыпленка, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан
*Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг,
помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы
и фирменный соус*

Салат «Боярский» 80 гр
*Запеченная буженина, отварной картофель,
маринованные опята и огурчики, болгарский перчик,
красный лук и горчичная заправка с лимоном
и растительным маслом*

Салат «Нисуаз» 80 гр
*Обжаренное филе тунца, отварные яйца, листья
салата айсберг, руккола, припущенная в соевом соусе
стручковая фасоль, помидоры черри, картофель
запеченный, красный лук, горчичный соус, кунжут*

Традиционный салат «Оливье» 80 гр
с ветчиной и перепелиными яйцами
*Ветчина, отварные картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы и
консервированный горошек, майонез*

Салат с копченой рыбой 80 гр
*Горбуша г/к, отварной картофель, свежие и
маринованные огурчики, зеленый лук, отварные
яйца и соус майонез*

Салат из свежих овощей 80 гр
под соусом «Песто» с чипсами
из тортильи
*Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец,
сыр Фета, оливки, Песто, чипсы из тортильи
со специями*

Горячие блюда на выбор

Корейка на гриле 130/50 гр
с грибным соусом
*Отбивная корейка свинины на гриле со сливочно-
грибным соусом*

Фиш стейк из трески 120/50 гр
с соусом тартар
*Филе трески обжаренное в сухарях панко.
Подается с соусом тартар*

Хлеб / Выпечка

Багет и ржаной хлеб 80 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4300 Р
на персону

Холодные закуски, 5 на выбор

Мясное трио с домашней 80 гр
бужениной, куриным рулетом и копченой колбаской

Буженина по-домашнему, куриный рулет, колбаса твердого копчения. Подается с хреном

Мини бургер с бифштексом 50 гр
Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик

Нежный лосось шеф-посола 35 гр
с апельсиновой цедрой

Тонкие ломтики лосося, маринованные с апельсиновой и лимонной цедрой. Украшаются лимоном, оливками и укропом

Капрезе с бальзамическим кремом 50 гр
и соусом песто

Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового масла, соуса песто и бальзамического крема. Украшается листьями базилика

Микс брускетт, вариант 1 30 гр
(брускетта с печеным перцем и сыром дор блю и брускетта с печеными овощами)

Хрустящая брускетта с печеным подмаринованным перцем, сыром дор блю и бальзамическим кремом и брускетта с печеными баклажанами, перцами и помидорами, сырным кремом и свежей зеленью

Овощной дип со сметанным соусом 80 гр

Маринованные огурчики, морковь по-корейски, квашеная капуста, свежие помидоры и огурчики

Горячие закуски

Шашлычок из креветок с ананасом 80 гр

Тигровые креветки с ананасом на бамбуковых шпажках, обжаренные с соусом терияки и кунжутом

Гарнир на Выбор

Картофель Айдахо 150 гр

Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком

Пюре из тыквы и картофеля 150 гр
с розмарином

Картофель, тыква, молоко, сливочное масло, розмарин

Напитки

Морс ягодный 200 мл

ИТОГО на гостя 1050 гр

Салаты, 3 на Выбор

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, 80 гр
хрустящими хлебцами, фирменным соусом и сыром пармезан

Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус

Салат с жареной свиной 80 гр
и арахисовым соусом

Обжаренная свиная вырезка с красным луком и специями, болгарский перец, свежий огурец, морковь и арахисовый соус

Гриль-Салат с индейкой и грушей 80 гр

Индейка на гриле, салат руккола, микс салат, груша томленая в красном вине, помидорки черри и медово-соевая заправка

Микс салат с овощами гриль, 80 гр
брынзой и сыром дор блю

Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль, помидорки черри, брынза, дор блю и лимонно-оливковый дрессинг с пряной зеленью

Салат «Нисуаз» 80 гр

Обжаренное филе тунца, отварные яйца, листья салата айсберг, руккола, припущенная в соевом соусе стручковая фасоль, помидоры черри, картофель запеченный, красный лук, горчичный соус, кунжут

Салат «Оливье» с цыпленком 80 гр
и перепелиными яйцами

Запеченное филе курицы, отварные картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Горячие блюда на Выбор

Шашлык из свинины с луком, 150/50 гр
болгарским перцем и домашним томатным соусом

Запеченные в ароматных специях кусочки свинины с овощами. Подается на деревянных шпажках с домашним томатным соусом

Стейк из судака с соусом тартар 120/50 гр

Обжаренное филе судака в хрустящей панировке с соусом тартар

Хлеб / Выпечка

Багет и ржаной хлеб 80 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5000 Р
на персону

Холодные закуски

Мясное трио с домашней 80 гр
бужениной, куриным рулетом и копченой колбаской

Буженина по-домашнему, куриный рулет, колбаса твердого копчения. Подается с хреном

Профитроли с паштетом 25 гр

Заварные пирожные с нежнейшим паштетом из куриной печени

Лосось «Филадельфия» 50 гр

Тонкие ломтики лосося, маринованные с апельсиновой и лимонной цедрой фаршированные творожным сыром в виде рулетиков

Капрезе с бальзамическим кремом 50 гр
и соусом песто

Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового масла, соуса песто и бальзамического крема. Украшается листьями базилика

Баклажаны с сыром и грецким орехом..... 60 гр

Рулетики из обжаренных баклажан с сыром Фета и грецким орехом, аджикой и кинзой

Овощной дип со сметанным соусом 80 гр

Маринованные огурчики, морковь по-корейски, квашеная капуста, свежие помидоры и огурчики

Горячие закуски

Шампиньоны запеченные с сыром 120 гр

Шампиньоны, сыр, майонез

Гарнир на Выбор

Картофель Айдахо 150 гр

Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком

Овощи вок 150 гр

Перец болгарский, лук красный, кабачок, фасоль стручковая, капуста китайская, кунжутное масло, соевый соус, кунжут

Напитки

Морс ягодный 200 мл

ИТОГО на гостя 1200 гр

Салаты, 4 на Выбор

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, 80 гр
хрустящими хлебцами, фирменным соусом и сыром пармезан

Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус

Салат с отварной говядиной, 80 гр
свежими овощами и лимонно-соевой заправкой

Отварная говядина, болгарский перец, свежие, стебель сельдерея, огурец, красный лук, кинза, лимонно-соевая заправка, обжаренный кунжут

Гриль-Салат с индейкой и грушей 80 гр

Индейка на гриле, салат руккола, микс салат, груша томленая в красном вине, помидорки черри и медово-соевая заправка

Микс салат с овощами гриль, 80 гр
брынзой и сыром дор блю

Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль, помидорки черри, брынза, дор блю и лимонно-оливковый дрессинг с пряной зеленью

Салат с форелью, 80 гр
бейби картофелем и каперсами

Обжаренные кусочки форели, бейби картофель, микс салат, помидорки черри, каперсы и пряный соус

Салат «Оливье» с цыпленком 80 гр
и перепелиными яйцами

Запеченное филе курицы, отварные картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Горячие блюда на Выбор

Стейк из свинины, 150/50 гр
запеченный с грибами и сыром

Шея свиная, шампиньоны, лук, сливки, сыр

Стейк из судака с соусом тартар 120/50 гр

Обжаренное филе судака в хрустящей панировке с соусом тартар

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр

Булочка французская и пражская



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

6200 Р
на персону

Холодные закуски

Мясное плато с отварным 80 гр
говяжьим языком, домашней бужениной
и куриным рулетом

*Отварной говяжий язык, буженина по-домашнему,
куриный рулет. Подается с хреном, зеленью и корнишонами*

Профитроли с паштетом 25 гр

*Заварные пирожные с нежнейшим паштетом
из куриной печени*

Рыбное плато 60 гр

*Тонкие ломтики лосося, маринованные с апельсиновой
и лимонной цедрой, и масляной рыбы холодного копчения,
лимон, укроп, оливки*

Сырное ассорти 60 гр

*Ассорти сыров дор блю, пармезан, маасдам, гауда,
украшенные ягодами винограда, медом и грецким орехом*

Капрезе с бальзамическим кремом 50 гр
и соусом песто

*Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового
масла, соуса песто и бальзамического крема. Украшается
листьями базилика*

Ассорти рулетиков из баклажан 60 гр
и цукини

*Рулетики из баклажан и цукини с творожным сыром,
сыром Фета, кинзой и грецкими орехами*

Горячие закуски

Шашлычок из индейки и овощей 100 гр
с соусом терияки и кунжутом

*Филе индейки, баклажаны, кабачок, болгарский перец,
шампиньоны, помидорки черри, соус терияки,
обжаренный кунжут*

Гарнир на Выбор

Картофель Стоун 150 гр

*Картофель стоун (бейби). Подается запеченным
с рубленой зеленью и чесноком*

Овощи гриль 120 гр

*Обжаренные на гриле баклажаны, кабачки, болгарский
перец и помидоры*

Напитки

Морс ягодный 200 мл

ИТОГО на гостя 1200 гр

Салаты, 4 на Выбор

Стейк-Салат с ростбифом, 80 гр
микс салатом, помидорками черри
и каперсами

*Запеченное с ароматными специями, тонко порезанное
филе говядины, микс свежих салатных листьев, помидорки
черри, каперсы и горчиная заправка*

Микс салат с тигровыми 80 гр
креветками и соусом манго

*Тигровые креветки, микс салат, помидорки черри, апельсин,
соус манго, бальзамический крем, обжаренный миндаль*

Салат с утиной грудкой 80 гр
и медово-соевой заправкой

*Микс салат, обжаренное филе утки, груша томленая
в красном вине, помидорки черри и медово-соевая
заправка*

Салат с отварной говядиной, 80 гр
свежими овощами и лимонно-соевой
заправкой

*Отварная говядина, болгарский перец, свежие, стебель
сельдерея, огурец, красный лук, кинза, лимонно-соевая
заправка, обжаренный кунжут*

Микс салат с овощами гриль, 80 гр
брынзой и сыром дор блю

*Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль, помидорки
черри, брынза, дор блю и лимонно-оливковый дрессинг
с пряной зеленью*

Салат «Оливье» с цыпленком 80 гр
и перепелиными яйцами

*Запеченное филе кури, отварные картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный
горошек, майонез*

Горячие блюда на Выбор

Медальоны из свинины 150/50 гр
в беконе с грибным соусом

*Нежная, обжаренная с ароматными специями вырезка
свинины, обернутая в бекон со сливочно-грибным соусом*

Дуэт из морской форели и судака 120/30 гр
под соусом терияки

*Филе морской форели и судака на бамбуковых шпажках,
соус терияки, кунжут*

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр

Булочка французская и пражская



Русские Традиции

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

1300 Р
на персону

Наггетсы куриные 120/50 гр

*Обжаренное во фритюре филе курицы в панировочных сухарях.
Подается с кетчупом и майонезом*

Картофель фри 100 гр

Обжаренный во фритюре картофель, порезанный брусочком

Пицца Маргарита / Пепперони 150 гр

Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик

Овощные палочки с помидорками черри 150 гр

Свежие огурчики, помидорки черри, перчик и морковь

ИТОГО на гостя 570 гр



Русские Традиции

МЕНЮ ВЫПУСКНОЙ

2500 Р
на персону

Холодные закуски

Брускетта с салями 30 гр

Запеченный багет с горчичным соусом, свежим салатом, слайсами салями, маринованным огурчиком и маслиной

Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри 80 гр

Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса

Мини Капрезе на шпажках соусом песто 25 гр

Закуска на шпажках из помидоров черри, сыра моцареллы, соуса песто и бальзамического крема

Мини бургер с бифштексом 50 гр

Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик

Овощной дип со сметанным соусом 80 гр

Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров, сметана, зелень

Салаты

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, 80 гр
фирменным соусом и сыром пармезан

Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус

Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр

Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Горячее блюдо

Филе цыпленка Терияки с кунжутом 130/50 гр

Кусочки куриного филе обжаренные и томленные в соусе терияки. Подается с кунжутом

Гарнир

Картофель Айдахо 150 гр

Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком

Напитки

Морс ягодный 200 мл

ИТОГО на гостя 755 гр



Русские Традиции

МЕНЮ ВЫПУСКНОЙ

3300 Р
на персону

Холодные закуски

Брускетта с цыпленком гриль и помидоркой черри 30 гр

Филе цыпленка на гриле, салатный лист, майонез, свежий огурчик, помидорка черри, хрустящий багет

Мини бургер с бифштексом 50 гр

Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик

Блинный ролл с форелью шеф-посола, нежным сливочным сыром 60 гр
и хрустящим огурчиком

*Тонкий блинчик, ломтик слабосоленой форели, сливочный сыр и свежий огурчик.
Подается в нарезанном виде, украшенный лимоном, маслинами и укропом*

Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри 80 гр

Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса

Овощной дип со сметанным соусом 80 гр

Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров, сметана, зелень

Салаты

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, 80 гр
фирменным соусом и сыром пармезан

Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус

Салат овощной с мини моцареллой и кунжутной заправкой 80 гр

Сыр черри моцарелла, черри помидоры, свежие огурцы, микс салатных листьев, заправка на основе кунжута, соевого соуса и растительного масла

Салат «Оливье» с цыпленком и перепелиными яйцами 80 гр

Запеченное филе кури, отварные картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Горячие закуски

Пицца Маргарита 100 гр

Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик

Горячее блюдо

Филе цыпленка на гриле с соусом из сливок, 130/50 гр
бекон и зернистой горчицы

Куриная грудка, обжаренная на гриле. Подается с печеным томатом и соусом на основе сливок, бекона и зернистой горчицы

Гарнир

Картофель Айдахо 150 гр

Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком

Напитки

Морс ягодный 200 мл

ИТОГО на гостя 970 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ Родители

1600 Р
на персону

Холодные закуски

Брускетта с салями 30 гр

Запеченный багет с горчичным соусом, свежим салатом, слайсами салями, маринованным огурчиком и маслиной

Мини бургер с бифштексом 50 гр

Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик

Брускетта с морской форелью шеф посола 40 гр

Филе морской форели слабой соли на хрустящем багете, с творожным сыром, свежим салатом и огурцом, оливкой и зеленью

Мини Капрезе на шпажках соусом песто 30 гр

Закуска на шпажках из помидоров черри, сыра моцареллы, соуса песто и бальзамического крема

Салаты

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, 80 гр
фирменным соусом и сыром пармезан

Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус

Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр

Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Горячие закуски

Пицца Маргарита 100 гр

Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик

ИТОГО на гостя 410 гр



БЛЮДО ОТ ШЕФ ПОВАРА

Поросенок запеченный с гречей и грибами (~ 5-7кг) 1000 гр **6 500 р.**

Молочный поросенок (5-7кг), отварная греча, обжаренный лук и шампиньоны. Украшается свежей зеленью и свежими овощами.

Утка в яблоках (от 10 персон) 2000 гр **7 900 р.**

Утка фаршированная яблоками (~2кг). Подается с листьями салата, печеными яблоками и клюквенным соусом

Креветки Лангостино на гриле (20шт) 750/100 гр **7 500 р.**

Обжаренные на гриле крупные креветки с головой, в панцире. Подаются с лимоном, оливковым маслом и пряной зеленью с чесноком

Судак фаршированный (от 20 персон) 100/30 гр **750 р.**

Филе судака, обжаренные шампиньоны, лук, сливки. Подается в нарезанном виде на блюде с соусом тартар. Украшается салатными листьями, зеленью, маслинами, лимоном и свежими овощами

Щука фаршированная (от 20 персон) 100/30 гр **590 р.**

Филе щуки, лук, сливки. Подается в нарезанном виде на блюде с соусом тартар. Украшается салатными листьями, зеленью, маслинами, лимоном и свежими овощами



Русские Традиции

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

2000 Р
на персону

Холодные закуски

Баклажаны по-мегрельски 100 гр

Рулетики из обжаренных баклажанов с грецким орехом, аджикой и кинзой

Микс салат с помидорками черри, мякотью апельсина 150 гр
и лимонно-горчичной заправкой

*Микс свежих салатов, помидорки черри, апельсин, лимонно-оливковый
дрессинг с зернистой горчицей*

Хрустящая брускетта с печеными баклажанами, перцами 80 гр
и помидорами и свежей зеленью без сыра

*Хрустящий багет, запеченные с оливковым маслом и ароматными специями
баклажаны, болгарский перец и помидоры, свежая зелень*

Горячие закуски

Жульен без сливок запеченный в картофеле с зеленью 100 гр

Картофель, обжаренные шампиньоны, лук, вода, специи, рубленая зелень

Шашлычок из овощей с соусом терияки 150 гр

*Цукини, баклажаны, болгарский перец, шампиньоны, помидорки черри,
соус терияки, обжаренный кунжут*

ИТОГО на гостя 580 гр

Русские Традиции

ВЫПЕЧКА

Пицца

Пицца Маргарита.....	500 гр	790 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик</i>		
Пицца Маргарита / Пепперони	150 гр	350 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик</i>		
Пицца Пепперони	500 гр	890 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, колбаса пепперони, томатный соус, базилик</i>		
Пицца 3 сыра	500 гр	1100 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, сыр пармезан, сыр гауда, томатный соус, базилик</i>		
Пицца Цезарь	550 гр	1100 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, куриное филе, бекон, сливочный соус с чесноком, базилик, пармезан</i>		

Пироги

Хачапури с сыром сулугуни	500 гр	790 р.
<i>Грузинский закрытый пирог с сыром сулугуни</i>		
Кубдари	500 гр	890 р.
<i>Грузинский пирог с мясом, репчатым луком и острой аджикой</i>		
Пирог адыгейский	500 гр	850 р.
<i>Запеченный пирог с адыгейским сыром и шпинатом</i>		
Мини бургер с бифштексом	50 гр	190 р.
<i>Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик</i>		

Пирожки сытные

Пирожки с мясом	50 гр	90 р.
<i>Начинка из обжаренного с луком фарша из свинины и отварных яиц</i>		
Пирожки с ветчиной и сыром	50 гр	80 р.
<i>Начинка из ветчины и сыра</i>		
Пирожки с капустой	50 гр	80 р.
<i>Начинка из обжаренной капусты и отварных яиц</i>		
Пирожки с картошкой	50 гр	70 р.
<i>Начинка из отварного картофеля и жаренного репчатого лука</i>		
Пирожки с луком и яйцом	50 гр	80 р.
<i>Начинка из зеленого лука и отварных яиц</i>		

Пирожки сладкие

Булочки с маком и шоколадной глазурью	50 гр	90 р.
<i>Начинка из мака и сахара</i>		
Булочки с корицей в сливочной глазури	50 гр	90 р.
<i>Начинка из корицы и сахара</i>		
Пирожки с яблоком	50 гр	80 р.
<i>Начинка из яблок с сахаром</i>		

Блины

Блин с маслом	70 гр	120 р.
<i>Обжаренный блинчик со сливочным маслом</i>		
Блины с маслом, 2шт.....	140 гр	240 р.
<i>Обжаренный блинчик со сливочным маслом</i>		
Блинчик с курой и грибами	80 гр	250 р.
<i>Блин, куриное филе, шампиньоны, лук репчатый, сливки</i>		
Блинчик с ветчиной и сыром	80 гр	200 р.
<i>Блин, ветчина, сыр</i>		
Блины со сладким топпингом, 2шт	100 гр	240 р.
<i>Блин, топпинг на выбор: сгущенка, мед</i>		

Русские Традиции

НАПИТКИ

Вода с лимоном и мятой	200 мл	60 р.
<i>Вода минеральная, лимон, мята</i>		
Морс ягодный	200 мл	150 р.
<i>Ягоды, сахар, вода</i>		
Морс клюквенный	200 мл	150 р.
<i>Клюква, сахар, вода</i>		
Морс черная смородина	200 мл	150 р.
<i>Черная смородина, сахар, вода</i>		
Морс брусничный	200 мл	150 р.
<i>Брусника, сахар, вода</i>		
Лимонад домашний	200 мл	150 р.
<i>Лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Мохито безалкогольный	200 мл	190 р.
<i>Лайм, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Апельсиновый крюшон	200 мл	150 р.
<i>Апельсин, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Малиновый лимонад	200 мл	150 р.
<i>Малина, сок лимона, мята, сироп, газированная вода</i>		
Клубничный лимонад	200 мл	150 р.
<i>Клубника, сок лимона, мята, сироп, газированная вода</i>		
Имбирный лимонад	200 мл	150 р.
<i>Имбирь, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Кисель ягодный	200 мл	150 р.
<i>Клюква или черная смородина, вода, сахар, крахмал</i>		
Чай	200 мл	80 р.
<i>Чай пакетированный, сахар</i>		
Кофе растворимый	200 мл	120 р.
<i>Кофе растворимый, сахар</i>		
Кофе заварной	200 мл	150 р.
<i>Кофе зерновой, сахар</i>		



Русские Традиции

АРЕНДА ПЛОЩАДКИ

**Банкетные залы
Русские Традиции**

АРЕНДА

1 час (р/час), min от 3х часов

1 час (р/час) после 23:00

1 час (технический) подготовка,
уборка

Дополнительная аренда кухни (р/час)

Аренда мебели (на персону)

Аренда текстиля и посуды
(на персону)

Аренда посуды
(на накрытие, выкладка еды)

Охрана мероприятия
(является обязательной от 50 персон).
На 5 часов, дополнительные часы
обсуждаются отдельно

Администратор на мероприятии
(является обязательным)

Уборщица-мойщица
(является обязательной)

Официант

Использование столов и текстиля
на фуршетную зону

ВС-ЧТ

2 000-3 500 р.

5 000 р.

2 500-3 000 р.

2 500 р.

100-150 р.

150 р.

150 р.

3 500 р.

3 500-4 000 р.

2 500-3 000 р.

3 000-3 500 р.

2 000 р.

ПТ-СБ

3 500-5 000 р.

5 000-10 000 р.

2 500-3 000 р.

2 500 р.

150 р.

150 р.

150 р.

3 500 р.

3 500-4 000 р.

2 500-3 000 р.

3 000-3 500 р.

Банкетные залы Русские Традиции открыты для аренды по будним дням с 15:30 до 23:00 (возможно продление до 02:00), по выходным с 9:00 до 23:00 (возможно продление до 02:00). На каждом мероприятии присутствует менеджер зала и охрана. При аренде кухни, на кухне присутствует повар банкетного зала. Возможен вызов выездной команды официантов (оговаривается отдельно). На некоторых площадках свой кейтеринг невозможен.

* Минимальная аренда зала от 3х часов.

** Подготовительные и демонтажные работы входят в понятие аренды, предварительно согласовываются регламентом.

*** Банкетные залы Исключения (Панорама, Банкет Обед, Фонтанка и ряд других залов имеют свои особенности по аренде, уточнять у банкетного менеджера).

Цены действительны до 01.09.2025.