



Русские Традиции

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

2026





ПОДАРКИ ГОСТЯМ

Русские Традиции



Лимонад Бар 200 мл на персону
Безалкогольный мохито,
Апельсиновый крюшон
при заказе банкета от 90 000 р.

Мандариновая горка 100 гр на персону
при заказе банкета от 110 000 р.

Чайная станция 150 мл на персону
чай ,кофе, сахар, сливки
при заказе банкета от 130 000 р.

Фуршет из 3х видов канапе 50 гр на персону
при заказе банкета от 150 000 р.

Торт с логотипом компании 80 гр на персону
при заказе банкета от 190 000 р.
и меню от 3900 р.



Welcome
фуршет
7000 Р
(60 канапе)

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Канапе

Канапе с цыпленком и ананасом гриль 20 гр

Ломтик запеченного в специях филе цыпленка, ананас на гриле, соус майонез, хрустящий тост

Канапе с сырокопченой колбасой 20 гр

и свежим огурчиком

Колбаска сырокопченая, свежий огурчик, салатный лист, сливочное масло, хрустящий тост

Канапе с ветчиной и помидоркой черри 20 гр

Ветчина, салатный лист, помидорка черри, соус майонез, хрустящий тост

Канапе с сыром и оливкой 15 гр

Сыр гауда, оливка

Итого 1125 гр

2500 Р

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Канapé Мясные

Канapé с сырокопченой колбасой, свежим огурцом, салатом и петрушкой на хрустящем тосте	25 гр
Курочка с ананасом на хрустящем тосте	20 гр
Канapé с ломтиком ветчины, салатным листом и помидоркой черри	25 гр
Мини бургер с бифштексом, сыром, маринованным огурчиком, томатным соусом и салатом	50 гр

Рыбные

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

Овощи/Сыр

Канapé с сыром дор блю, виноградом и медом	15 гр
Сыр Бри с коктейльной вишней и медом	15 гр
Брускетта с печеными баклажанами, болгарским перцем, помидорами, фетой и кинзой	30 гр

Салаты В тарталетке

Салат «Лацио» с обжаренным филе цыпленка, шампиньонами, сыром, свежими огурцами и соусом айоли	70 гр
Салат «Оливье» с ветчиной, перепелиными яйцами и ростками гороха	70 гр

Горячие закуски

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

Длительность фуршета не более 4х часов

3300 Р

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Канане Мясные

Канане с бужениной, маринованным огурчиком, петрушкой, горчичным соусом на хрустящем тосте	20 гр
Обжаренное филе цыпленка с помидором конфи и базиликом	25 гр
Мини бургер с бифштексом, сыром, маринованным огурчиком, томатным соусом и салатом	50 гр
Рулетик из ветчины с кремом из сыра и помидоркой черри	20 гр

Рыбные

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

Овощи/Сыр

Сыр Бри с коктейльной вишней и медом	15 гр
Канане с сыром дор блю, виноградом и медом	15 гр
Рулетики из обжаренных баклажан с творожным сыром, кинзой и чесноком на хрустящем тосте	30 гр

Салаты В стаканчиках

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

Горячие закуски

Терияки кебаб (шашлычки из филе куриного бедра с соусом терияки)	60 гр
Шашлычок из форели и судака с помидоркой черри	55 гр
Овощи гриль на шпажке	50 гр

Десерт

Профитроли со сливочным кремом	20 гр
--------------------------------------	-------

Длительность фуршета не более 4х часов

2600 Р
на персону

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски

Буженина с копченой паприкой 80 гр
и куриный рулет с оливками
и болгарским перцем
*Буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном*

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

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

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

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 950 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*

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

Классический салат 80 гр
«Сельдь под шубой»
*Филе сельди, отварные свекла, морковь,
картофель, яйца, соус майонез*

Классический салат «Мимоза» 80 гр
*Филе горбуши, отварной картофель,
морковь, яйца, соус майонез*

Горячее блюдо

Филе цыпленка на гриле 130/50 гр
с соусом из сливок, бекона
и зернистой горчицы
*Куриная грудка обжаренная на гриле. Подается
с печеным томатом и соусом на основе сливок,
бекон и зернистой горчицы*

3200 Р
на персону

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски

Буженина с копченой паприкой 80 гр
и куриный рулет с оливками
и болгарским перцем

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

Студень по-домашнему 100 гр

*Сваренный из свинины и говядины чесноком
и печеными овощами.*

Подается с горчицей и хреном

Брускетта с морской форелью 40 гр
шеф посола

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

Антипаста свежих 80 гр
и маринованных овощей
с сыром черри моцарелла

*Маринованные маслины и оливки, корнишоны,
шампиньоны, сыр черри моцарелла, свежие
помидорки черри, огурчики и болгарский перец*

Рулетики из баклажан 60 гр

*Обжаренные баклажаны в виде рулетиков
с начинкой из сыра фета, свежей кинзы и чеснока*

Гарнир

Картофель Айдахо 150 гр

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

Хлеб / Выпечка

Багет и ржаной хлеб 80 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 из филе цыпленка 80 гр
с обжаренными шампиньонами,
сыром и свежими огурчиками

*Филе цыпленка, шампиньоны, сыр,
свежий огурчик и пряный соус*

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*

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

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

Классический салат 80 гр
«Сельдь под шубой»

*Филе сельди, отварные свекла, морковь,
картофель, яйца, соус майонез*

Горячие блюда на выбор

Корейка на гриле 130/50 гр
с грибным соусом

*Отбивная корейка свинины на гриле
со сливочно-грибным соусом*

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

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

Итого 1030 гр

3900 Р
на персону

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Русские Традиции

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

Студень по-домашнему 100 гр

Сваренный из свинины и говядины чесноком
и печеными овощами.

Подается с горчицей и хреном

Нежный лосось шеф-посола 35 гр
с апельсиновой цедрой

Тонкие ломтики лосося, маринованные
с апельсиновой и лимонной цедрой.

Украшаются лимоном, оливками и укропом

Ассорти овощных рулетиков 60 гр

Рулетики из баклажан, рулетики из цукини, рулетики
из печеного болгарского перца

Капрезе с бальзамическим 60 гр
кремом и соусом песто

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

Горячие закуски

Жульен куриный 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

Рис со сливками и шпинатом 120 гр

Рис, сливки, шпинат

Хлеб / Выпечка

Багет и ржаной хлеб 80 гр

Итого 1085 гр

Салаты, 3 на выбор

Салат с хрустящими 80 гр
баклажанами и соусом свит чили

Хрустящие баклажаны, печеный перец, помидоры,
кинза, соус сладкий чили, соевый соус, чеснок

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 «Оливье» с цыпленком 80 гр
и перепелиными яйцами

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

Салат Мимоза с красной рыбой 80 гр
и фирменным соусом

Филе запеченной красной рыбы, запеченные
картофель, морковь, яйцо вареное, фирменный соус

Классический салат 80 гр
«Сельдь под шубой»

Филе сельди, отварные свекла, морковь, картофель,
яйца, соус майонез

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 из помидоров черри и каперсов

Филе трески обжаренное в сухарях панко.
Подается с соусом на основе помидоров
черри, лимона, каперсов, петрушки
и сливочного масла

4500 р
на персону

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Русские Традиции

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

Студень по-домашнему 100 гр

Сваренный из свинины и говядины чесноком
и печеными овощами.
Подается с горчицей и хреном

Карпачо из лосося 35 гр
с креветками, мандаринами, каперсами
и соусом коктейль

Филе лосося, креветки, соль, смесь перцев, мякоть
мандаринов, соус коктейль, оливковое масло,
соус терияки, микрозелень, обжаренный кунжут

Ассорти сыров с ягодами 60 гр
и орехами

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

Профитроли с паштетом 25 гр

Заварные пирожные с нежнейшим паштетом
из куриной печени

Ассорти овощных рулетиков 60 гр

Рулетки из баклажан, рулетки из цукини, рулетки
из печеного болгарского перца

Горячие закуски

Шашлычок из цыпленка 80 гр
с помидоркой черри и болгарским перцем

Филе цыпленка, помидорка черри,
болгарский перец, томатный соус

Гарниры на выбор

Картофель Стоун с розмарином 150 гр

Картофель стоун запекается с розмарином.
Подается с рубленой зеленью

Нежное картофельное пюре 150 гр
со сливочным маслом

Картофель, молоко, сливки, сливочное масло

Итого 1090 гр

Салаты, 3 на выбор

Салат с уткой, печеными 80 гр
яблоками, мандаринами, брусникой
и медово-соевой заправкой

Обжаренное филе утки, печеные с медом и пряностями
яблоки, мякоть мандарин, руккола, брусника,
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

Салат «Оливье» с копченой 80 гр
куриной грудкой, перепелиными яйцами
и красной икрой

Куриная грудка горячего копчения, картофель,
морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы
и консервированный горошек, майонез

Салат «Нисуаз» 80 гр
с обжаренным филе тунца

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 «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

Горячие блюда на выбор

Стейк из свинины с грибным 130/50 гр
жульеном под сыром моцарелла

Отбивная свиная шея, грибной жульен, сыр моцарелла

Стейк из судака 120/50 гр
с лимонно-лаймовым соусом

Обжаренное филе судака в хрустящей панировке,
соус лимонно-лаймовый

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр

Булочка французская и пражская

5200 Р
на персону

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски

Мясная закуска с отварным 80 гр
говяжьим языком, сыровяленным
окоороком, домашней бужениной
и куриным рулетом

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

Студень по-домашнему 100 гр

*Сваренный из свинины и говядины чесноком
и печеными овощами.*

Подается с горчицей и хреном

Нежный лосось шеф-посола 35 гр
с апельсиновой цедрой

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

Татаки из тунца, с соусом понзу, 40 гр
рукколой и лимонным сиропом

Филе тунца, соус понзу, руккола, лимонный сироп, кунжут

Ассорти сыров с ягодами 60 гр
и орехами

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

Ассорти овощных рулетиков 60 гр

*Рулетики из баклажан, рулетики из цуккини, рулетики
из печеного болгарского перца*

Горячие закуски

Блинчик с форелью, грибами, 100 гр
сливками и луком пореем

*Запеченное филе форели в сливочном соусе
с луком пореем и грибами в блинчике*

Гарниры на выбор

Картофель Стоун с розмарином 150 гр

*Картофель стоун запекается с розмарином.
Подается с рубленой зеленью*

Овощи гриль 120 гр

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

Напитки

Морс ягодный 200 гр

Итого 1130 гр

Салаты, 3 на выбор

Салат «Цезарь» с тигровыми 80 гр
креветками, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан

*Обжаренные тигровые креветки, листья салата айсберг,
помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы
и фирменный соус*

Салат с утиной грудкой, грушей 80 гр
томленной в красном вине с корицей
и медово-соевой заправкой

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

Скандинавский салат с форелью 80 гр
и печным картофелем

*Запеченная форель, айсберг, картофель бейби, помидорки
черри, красный лук, перепелиные яйца, соус на основе
мандаринов, сливочного сыра с горчицей*

Салат «Оливье» с отварным 80 гр
говяжьим языком, перепелиными яйцами
и красной икрой

*Отварной язык, картофель, морковь, красная икра,
перепелиные яйца, соленые огурцы
и консервированный горошек, майонез*

Салат овощной с мини 80 гр
моцареллой и соусом песто

*Сыр черри моцарелла, черри помидоры, свежие огурцы,
микс салатных листьев, соус песто*

Горячие блюда на выбор

Медальоны из свинины 140/50 гр
в беконе с грибным соусом

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

Трио из форели, судака 120/50 гр
и креветок на бамбуковой шпажке
с соусом белое вино

*Филе форели, судака, тигровая креветка,
соус белое вино, кунжут*

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр

Булочка французская и пражская

6700 Р
на персону

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски

Мясное плато с ростбифом, 80 гр
домашней бужениной и куриным рулетом

*Ростбиф, буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном, зеленью и корнишонами*

Прошутто с дыней 50 гр
и бальзамическим кремом

*Сыровяленый окорок, дыня, руккола,
бальзамический крем, оливковое масло*

Студень по-домашнему 100 гр

*Сваренный из свинины и говядины чесноком
и печеными овощами.*

Подается с горчицей и хреном

Рыбное плато 60 гр

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

Ассорти сыров с ягодами 60 гр
и орехами

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

Ассорти овощных рулетиков 60 гр

*Рулетики из баклажан, рулетики из цукини, рулетики
из печеного болгарского перца*

Горячие закуски

Шашлычок из креветок 80 гр
с помидорками черри, болгарским перцем,
цукини под соусом терияки

*Тигровые креветки, помидорка черри, цукини,
болгарский перец, соус терияки, обжаренный кунжут*

Гарниры на выбор

Картофель Стоун с розмарином 150 гр

*Картофель стоун запекается с розмарином.
Подается с рубленной зеленью*

Картофельное пюре с тыквой 150 гр
и розмарином

*Картофель, тыква, молоко, сливочное масло,
соль, розмарин*

Овощи гриль 120 гр

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

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр

Булочка французская и пражская

Итого 1240 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, грушей 80 гр
томленной в красном вине с корицей
и медово соевой заправкой

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

Салат «Оливье» с отварным 80 гр
говяжьим языком, перепелиными яйцами
и красной икрой

*Отварной язык, картофель, морковь, красная икра,
перепелиные яйца, соленые огурцы
и консервированный горошек, майонез*

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*

Салат «Нисуаз» 80 гр
с обжаренным филе тунца

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

Горячие блюда на выбор

Медальон из говядины 120/50 гр

*Нежная вырезка из говядины, обжаренная с чесноком,
тимьяном и розмарином, с горчиной перечным/грибным соусом*

Пикантная утиная ножка 150/50 гр
в кисло-сладком соусе

*Утиная ножка маринованная в апельсиновом соке с имбирем,
медом и кориандром. Запекается до румяной корочки.
Подается с кисло-сладким соусом*

Сибас с розовым 120/50 гр
перцем и соусом белое вино

*Обжаренное с розовым перцем филе
сибаса. Подается с соусом на основе
белого вина*

Напитки

Морс ягодный 200 гр