



Торжественный ресторан армянской кухни



**О ресторане:** Основная концепция интерьера и кухни — смешение старого и нового, древних традиций и современности. Так, в интерьере использованы копии барельефов, созданные столетия назад на стенах крепости Эребуни, и в то же время присутствует и яркая нота с глубокими синими тонами, что дает ощущение соприкосновения таких разных эпох.

Основой для всех блюд являются традиционные армянские рецепты, представленные в современном исполнении поварами. **В** Меню можно отведать: шашлыки из разных видов мяса или рыбы на мангале, кролика или ягненка в тандыре и, конечно, сказочные десерты.

**В** карте напитков представлены как классические армянские вина, так и ягодно-плодовые вина. А также широкий выбор армянской водки: тутовая, кизиловая, абрикосовая и т. д.



Ресторан “Менуа” предлагает проведение различных праздничных банкетов: корпоративы, Дни Рождения, свадьбы!  
При резерве для 10 и более человек действует банкетное меню от 2000р на персону!  
На банкет и фуршет возможно размещение до 80 человек. Основной зал: 40 мест, малый зал: 20 мест, терраса: 20 мест.

Для бронирования ресторана на определенную дату необходимо внести аванс 50% от стоимости банкета.  
До 00:00 аренда не взимается, после – 10 000 руб./час.

Подарки при заказе банкета:  
от 100 000 рублей - горка шампанского.  
от 150 000 рублей - номер Делюкс с джакузи в отеле “AKYAN St.Petersburg”

Дополнительная информация:  
\*10% сервисный сбор за обслуживание  
\*Действие дисконтных карт на банкеты не распространяется

## Банкетное предложение:



## **Вариант банкетного меню 2000 рублей на персону:**

### **Холодные закуски:**

Сырное ассорти (лори, чечил, чанах, овечий сыр) 15/15/15/15гр.

Мясное ассорти (бастурма, суджук, говяжий язык, куриный рулет) 20/10/20/20гр.

Баклажанная паста (баклажаны, сметана, зелень) - 80гр.

Овощная тарелка (томаты, огурцы, редис, острый перец, зелень) - 100гр.

Соленья (зеленые помидоры, цветная капуста, огурцы, морковь, соленая капуста) - 100гр.

### **Горячие закуски:**

Толма (говяжий фарш с рисом в виноградных листьях) - 60гр.

### **Салаты:**

"Тушпа" (куриная грудка, бекон, томаты, микс салатов, зелень) - 100гр.

"Авелук" (горный щавель, лук, грецкий орех, чеснок, зелень) - 100гр.

"Урарту" (говядина, баклажаны, грецкий орех, сметанно-чесночный соус) - 100гр.

### **Горячее блюдо на выбор:**

Шашлык из свинины - 150гр.

Кебаб из говядины - 150гр.

Кебаб из курицы - 150гр.

### **Гарнир на выбор:**

Запеченный картофель с овощами - 150гр.

Овощи тушеные - 50гр.

### **Напитки:**

Вода газ./негаз. - 600мл.

Компот из национальных сухофруктов - 200мл.

Чай/кофе - 200мл.

**Хлебная корзина - 100гр.**



## **Вариант банкетного меню 2700 рублей на персону:**

### **Холодные закуски:**

Сырное ассорти (лори, чечил, чанах, овечий сыр) 20/15/20/15 гр.

Мясное ассорти (бастурма, суджук, говяжий язык, куриный рулет) 25/15/30/25 гр.

Каурма (говядина, топленое масло) - 60гр.

Овощная тарелка (томаты, огурцы, редис, острый перец, зелень) - 100гр.

Соленья (зеленые помидоры, цветная капуста, огурцы, морковь, соленая капуста) - 100гр.

Армянская закуска к русской водке (куриные желудочки в маринаде из специй) - 100гр.

### **Горячие закуски:**

Толма (говяжий фарш с рисом в виноградных листьях) - 60гр.

Смбук (баклажаны, обжаренные с добавлением взбитых яиц) - 100гр.

### **Салаты:**

"Масис" (куриное филе, сметанный соус, морковь, орехи, чеснок, зелень) - 100гр.

"Шамирам" (перец, баклажаны, томаты, лук, зелень) - 100гр.

"Урарту" (говядина, баклажаны, грецкий орех, сметанно-чесночный соус) 100гр.

### **Горячее блюдо в стол на человека:**

Шашлык из свинины - 150гр.

Кебаб из курицы - 150гр.

Кебаб из говядины - 150гр.

### **Гарнир на выбор:**

Картофель на углях - 150гр.

Овощи тушеные - 150гр.

### **Напитки:**

Вода газ./негаз. - 600мл

Компот из национальных сухофруктов - 200мл

Чай/кофе - 200мл

**Хлебная корзина - 100гр.**



## **Вариант банкетного меню 3500 рублей на персону:**

### **Холодные закуски:**

Сырное ассорти (лори, чечил, чанах, овечий сыр) 20/20/20/20гр.

Мясное ассорти (бастурма, суджук, говяжий язык, куриный рулет) 30/15/35/30гр.

Рыбное ассорти (форель с/с, палтус, лимон) 30/30/10гр.

Каурма (говядина, топленое масло) - 80гр.

Овощная тарелка (томаты, огурцы, редис, острый перец, зелень) - 100гр.

Соленья (зеленые помидоры, цветная капуста, огурцы, морковь, соленая капуста) - 100гр.

### **Горячие закуски:**

Толма (говяжий фарш с рисом в виноградных листьях) - 60гр.

Баклажаны гриль с сыром - 100гр

### **Салаты:**

"Масис" (филе курицы, сметанный соус, морковь, орехи, чеснок, зелень) 100гр.

"Шамирам" (перец, баклажаны, томаты, лук, зелень) - 100гр.

"Урарту" (говядина, баклажаны, грецкий орех, сметанно-чесночный соус) 100гр.

### **Горячее блюдо на выбор:**

Филе индейки, запеченное с яблоками и инжиром - 150гр.

Свинные ребра - 150гр.

Кебаб из говядины - 150гр.

Форель на мангале - 150гр.

### **Гарнир на выбор:**

Картофель жаренный с грибами - 150гр

Овощи на мангале - 150гр.

### **Напитки:**

Вода газ./негаз. 600мл

Компот из национальных сухофруктов 200мл

Чай/кофе 200мл

**Хлебная корзина 100гр.**



## **Вариант банкетного меню 4500 рублей на персону:**

### **Холодные закуски:**

Сырное ассорти (лори, чечил, чанах, овечий сыр, мед) 20/20/20/20/20гр.  
Мясное ассорти (бастурма, суджук, говяжий язык, куриный рулет) 30/15/35/30гр.  
Рыбное ассорти (форель с/с, осетрина х/к, палтус, лимон) 30/30/30/10гр.  
Каурма (говядина, топленое масло) - 80гр.  
Овощная тарелка (томаты, огурцы, редис, острый перец, зелень) - 100гр.  
Маслины/Оливки - 30/30гр.  
Соленья (зеленые помидоры, цветная капуста, огурцы, морковь, соленая капуста) - 100гр.  
Набор зелени (кинза, петрушка, укроп, лук-перо, реган, острый перец, редис) 140гр.

### **Горячие закуски:**

Толма (говяжий фарш с рисом в виноградных листьях) - 100гр.  
Шашлычок куриный - 100гр.

### **Салаты:**

"Масис" (филе курицы, сметанный соус, морковь, орехи, чеснок, зелень) 100гр.  
"Шамирам" (перец, баклажаны, томаты, лук, зелень) 100гр.  
"Урарту" (говядина, баклажаны, грецкий орех, сметанно-чесночный соус) 100гр.  
"Эребуни" (говяжий язык со сладким перцем) 100гр.

### **Горячее блюдо на выбор:**

Шашлык из свиной шеи с томатным соусом - 100/50 гр.  
Каре ягненка, приготовленное в чугунном блюде, соус с розмарином - 100/50гр.  
Филе форели на углях с цитрусовым соусом - 100/50гр.  
Кебаб говяжий - 100гр.

### **Гарнир на выбор:**

Запеченный картофель с овощами - 150гр.  
Овощи тушеные - 150гр.

### **Напитки:**

Вода газ./негаз. - 600мл.  
Компот из национальных сухофруктов - 200мл.  
Чай/кофе - 200мл.

**Хлебная корзина - 100гр.**



## Напитки на банкет:

К каждому банкетному меню действует специальное предложение по алкогольным и безалкогольным напиткам.

Возможность принести свои алкогольные и безалкогольные напитки обсуждается индивидуально с каждым гостем



Контакты:

Санкт-Петербург,  
ул.Инженерная,6  
Тел. 924-40-42

По вопросам организации банкетов:  
+7-911-778-79-42  
[l.guseva@akyangroup.com](mailto:l.guseva@akyangroup.com)

