



Банкетное предложение

+7 (921) 999-95-65 — ПЕТРОВСКАЯ НАБ., 2

БЛАГОДАТЬ
ФРЕГАТ

Комфортные залы для частных мероприятий и закрытых ужинов.

На Фрегате «Благодать» действует
депозитная система

Депозит включает:

Меню Напитки Торт
Сервисный сбор Техническое оснащение

Залы предоставляются на 6 часов

Сервисный сбор от стоимости меню и напитков:
10% при оплате наличными и картой
13% при оплате по безналичному расчету

Пробковый сбор – 1000 Р с каждого гостя.
(распространяется только на алкоголь)

Обслуживание торта / кондитерских изделий – 5 000 Р
В высокий сезон – 7000 Р

Аренда оборудования в зависимости от выбранного зала



Зал - Летний сад

Депозит:

250 000 Р – пн, чт | 350 000 Р – пт, сб
300 000 Р – вс
Техническое оснащение – 40 000 Р
Стоимость за 6 часов

Высокий сезон

Депозит – 800 000 Р (с 1 декабря 2026 года)
Депозит – 1 500 000 Р (18-19, 25-26.12 2026 года)

Продление дополнительного часа – 50 000 Р в час
Техническое оснащение – 80 000 Р

Зал – Империя

Депозит:

450 000 Р – пн, чт | 650 000 Р – пт, сб
600 000 Р – Воскресение
Техническое оснащение – 60 000 Р
Стоимость за 6 часов

Высокий сезон

Депозит – 1 000 000 Р (с 1 декабря 2026 года)
Депозит – 2 000 000 Р (18-19, 25-26.12 2026 года)

Продление дополнительного часа – 50 000 Р в час
Техническое оснащение – 120 000 Р

Банкетное меню

Холодные закуски

	гр	Р
Севиче из тунца с битым огурцом кимчи	40	350
Тартар из форели с манго.....	40	350
Крудо из аргентинских креветок с цитрусовым понзу	50	360
Лосось слабой соли с каперсами	40	340
Фаланга краба с апельсиновым дрессингом.....	40	650
Бриошь с красной икрой и взбитым маслом.....	20	290
Олюторская сельдь с молодым картофелем	60	160
Рыбное ассорти..... лосось слабой соли, тунец х\к, масляная рыба)	60	720
Ростбиф с перцем рамиро и соусом «Тоннато»	50	320
Мясная тарелка	80	630
(куриный рулет, ростбиф, буженина, говяжий язык, сливочный хрен)		
Итальянские закуски	80	720
(парма, салями с трюфелем, коппа, каперсы)		
Антипаста	60	550
(вяленые томаты, оливки, артишоки, горгонзола, пармезан, козий сыр с трюфелем)		
Микс сыров.....	60	450
(Пьемонт, камамбер, дор блю, тревизо, варенье из белой черешни, миндаль, виноград)		
Паштет из печени цыпленка	80	290
с трюфельным маслом и вареньем из белой черешни		
Домашние соленья	60	160
(черри маринованные, огурцы соленые, капуста по гурийски)		
Битые огурцы кимчи с кинзой и арахисом	60	170

	гр	Р
Свежие овощи с зеленью	100	380
и муссом из сыра фета (огурец, помидор, перец рамиро, кинза, зеленый лук, базилик)		
Закуска из запеченного баклажана и болгарского перца, с соево-кунжутной заправкой	80	210
Рулетики из баклажанов с кремом из кедрового ореха....	60	180
Рулетики из цуккини	60	170
с муссом из феты и запеченного перца		
Микс маринованных оливок	50	290
(оливки каламата,оливки гигант)		

Салаты

	гр	Р
Листья салата с форелью горячего копчения, авокадо и страчателлой.....	100	520
Оливье классический с мортаделлой	100	330
Форель «Под шубой».....	100	420
Оливье с угрем	100	390
Салат с хрустящим цыпленком, пармезаном и каперсами.....	100	350
Листья салата с мини бураттой и сезонами томатами.....	100	390
Салат с тунцом татаки и кунжутной заправкой	100	420
Цезарь с цыпленком-гриль.....	100	420
Зеленый салат с авокадо и киви.....	100	420
Стейк-салат с печеным перцем и трюфельным кремом	100	390
Хрустящие баклажаны с бланшированными томатами и битыми огурцами.....	100	380
Салат с креветками, страчателлой и авокадо	100	490

Банкетное меню

Горячие закуски

гр р

Запеченная устрица
с соусом «блю чиз».....100 (750)

Ростбиф-гриль
с трюфельным соусом.....100 (480)

Жюльен из цыпленка
с камамбером и вешенками.....100 (340)

Королевские шампиньоны
с панчетой и моцареллой.....80 (320)

Аргентинские креветки
на гриле с капонатой.....80 (560)

Соте из морепродуктов
с сыром «Пьемонт».....80 (460)

Аранчини с томленной
говяжьей грудинкой100 (350)

Пармиджано
с соусом наполи.....100 (420)

Горячие блюда

гр р

Треска с муссом
из зеленого горошка.....250 (1200)

Говядина «Веллингтон»200 (1400)
с соусом из сморчков (от 8 человек)

Спинка
подкопченной форели.....200 (1600)
со шпинатом и пармезановым эспуме

Филе цыпленка в лимонном
соусе с каперсами.....250 (890)

Бифштекс из 3 видов мяса250 (950)
с жареным картофелем стоун
и вешенками

Филе дорадо «Аква пацца».....250 (1350)

Утиная грудка с пюре
из батата и соусом
из еловых шишек.....250 (1250)

Стейк рибай су-вид300 (1700)
с печенными овощами
и соусом Горгонзола

Мраморная грудинка300 (1700)
с медово-горчичным соусом
и трюфельным пюре

Десерты

Экзотические
фрукты и ягоды850 (3900)

Мини десерты

гр р

Булочка шу
с кремом из сгущенки50 (230)

Кекс «Финансье»
с глазурью из белого шоколада
с малиновой крошкой50 (190)

Тарталетка.....50 (220)
(арахис карамель /
тарт лимонный / ягодная)

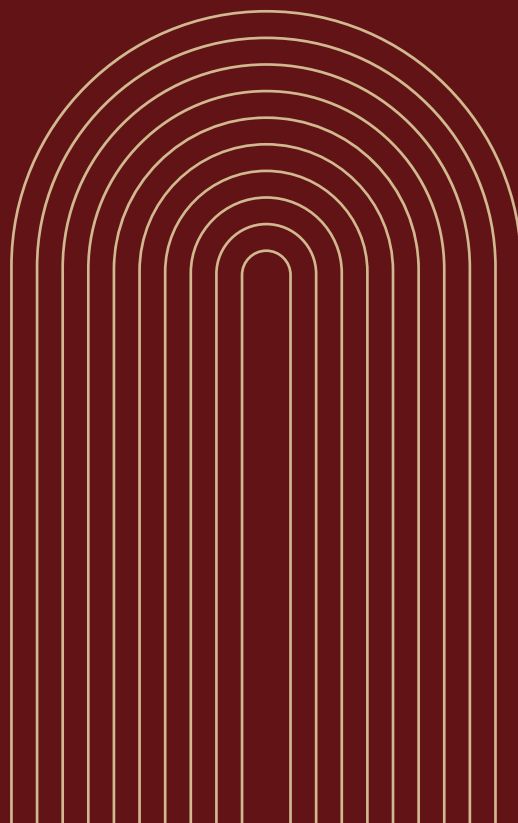
Канели
с кремом из фисташки30 (210)

Мини павлова
с клубничным муссом.....30 (320)

Крем брюле.....50 (220)

Мини фрукты.....50 (270)
(нарезка кубик)

Мини медовик.....50 (280)



Фуршетное меню

Холодные закуски

Севиче из тунца с битым огурцом кимчи	гр 40	р 350
Тартар из форели с манго.....	40	350
Крудо из аргентинских креветок с цитрусовым понзу...50		360
Лосось слабой соли с каперсами	40	340
Фаланга краба с апельсиновым дрессингом.....	40	650
Бриошь с красной икрой и взбитым маслом.....	20	290
Ростбиф с перцем рамиро и соусом «Тоннато».....	50	320
Бриошь с паштетом	30	170
Рулетики из баклажанов с кремом из кедрового ореха....	60	180
Рулетики из цуккини с муссом из феты и запеченого перца	60	170
Микс маринованных оливок	50	290
(оливки каламата,оливки гигант)		
Прошутто с инжиром	25	190
Брускетта с креветкой, рукколой и соусом из печеного перца	50	220
Брускетта с прошутто и страчателлой.....	50	230
Брускетта с ростбифом и соусом «тонато».....	50	210
Сыр камамбер с апельсиновым джемом и миндальной крошкой.....	20	190
Блины со сливочным кремом и красной икрой.....	20	190
Блины со сливочным кремом и черной икрой.....	20	880
Капрезе с моцареллой	30	170
Рафаэлло «Нигири»	30	180
Пирожок с капустой	40	170
Пирожок с картофелем и грибами.....	40	170
Пирожок с яйцом и луком.....	40	170

Салаты

Оливье классический с мортаделлой	50	250
Форель «Под шубой».....	50	350
Оливье с угрем	50	310
Хрустящие баклажаны.....	50	250
с бланшированными томатами и битыми огурцами		

Горячие закуски

Шашлычки:		
из цыпленка	80	320
из креветок	80	440
из говядины.....	80	790
Спринг-ролл с цыплёнком.....	70	250
Спринг-ролл с креветками	70	290
Бургер с мраморной говядиной.....	130	520
Креветки в хрустящем тесте с соусом манго	70	290

Мини десерты

Булочка шу с кремом из сгущенки	50	230
Кекс «Финансье»	50	210
с глазурью из белого шоколада с малиновой крошкой		
Тарталетка.....	50	220
Канели с кремом из фисташки.....	30	190
Павлова с клубничным муссом.....	30	320
Крем - брюле	50	220
Фруктовое канапе	50	270
Медовик	50	280
Экзотические фрукты и ягоды	850	3900

Напитки

М инеральная вода с лим оном и мятой	1000	250
Дом аш ний морс из клю квы ...	500	250

меню 4500 ₽

Холодные закуски

Олюторская сельдь
с молодым картофелем

Мясная тарелка
(куриный рулет, ростбиф буженина,
говяжий язык, сливочный хрен)

Антипаста
(вяленые томаты, оливки, артишоки,
горгонзола, пармезан, козий сыр с трюфелем)

Свежие овощи с зеленью
и муссом из сыра фета
(огурец, помидор, перец рамиро,
кинза, зеленый лук, базилик)

Рулетики из баклажанов
с кремом из кедрового ореха

Салаты

Оливье классический с мортаделлой

Салат с хрустящим цыпленком,
пармезаном и каперсами

Стейк-салат с печеным перцем
и трюфельным кремом

Горячее на выбор

Треска с муссом из зеленого горошка

Филе цыпленка в лимонном соусе
с каперсами

Хлеб

Хлеб тартин

Напитки

Минеральная вода с лимоном и мятой

Домашний морс из клюквы

Чай/кофе на выбор

Общий вес: 1000 гр



меню 5500 ₽

Холодные закуски

Лосось слабой соли
с каперсами

Мясная тарелка
(куриный рулет, ростбиф, буженина,
говяжий язык, сливочный хрен)

Микс сыров
(Пьемонт, камамбер, дор блю,
тревизо, варенье из белой черешни,
миндаль, виноград)

Рулетики из цуккини с муссом
из феты и запеченного перца

Микс маринованных оливок
(оливки каламата, оливки гигант)

Салаты

Оливье классический с мортаделлой

Цезарь с цыпленком-гриль

Стейк-салат с печеным перцем
и трюфельным кремом

Горячие закуски

Аранчини с томленой
говяжьей грудинкой

Горячее на выбор

Спинка подкопченной форели
со шпинатом и пармезановым эспуме

Мраморная грудинка
с медово-горчичным соусом
и трюфельным пюре

Хлеб

Хлеб тартин

Напитки

Минеральная вода с лимоном и мятой

Домашний морс из клюквы

Чай/кофе на выбор

Общий вес: 1000 гр



меню 7200 Р

Холодные закуски

Тартар из форели с манго

Рыбное ассорти
(лосось слабой соли,
тунец х\к, масляная рыба)

Итальянские закуски
(парма, салями с трюфелем, коппа,
каперсы)

Микс сыров
(Пьемонт, камамбер, дор блю, тревизо, варенье
из белой черешни, миндаль, виноград)

Паштет из печени цыпленка
с трюфельным маслом
и вареньем из белой черешни

Закуска из запеченного баклажана
и болгарского перца,
с соево-кунжутной заправкой

Микс маринованных оливок
(оливки каламата, оливки гигант)

Салаты

Листья салата с форелью
горячего копчения, авокадо
и страчателлой

Оливье классический с мортаделлой

Салат с хрустящим цыпленком,
пармезаном и каперсами

Горячие закуски

Аргентинские креветки
на гриле с капонатой

Горячее на выбор

Спинка подкопченной форели
со шпинатом и пармезановым эспуме

Утиная грудка с пюре
из батата и соусом из еловых шишек

Мраморная грудинка
с медово-горчичным соусом
и трюфельным пюре

Хлеб

Хлеб тартин

Напитки

Минеральная вода с лимоном и мятой

Домашний морс из клюквы

Чай/кофе на выбор

Общий вес: 1200 гр





БЛАГОДАТЬ

ФРЕГАТ

Барное меню



Белое Вино 750 мл

Грузия	Квезани Алазанская Долина Тифлиси Марани Полусладкое	1700 Р
Грузия	Алазанская долина, Талавари Ркацители, Мцване Полусладкое	1700 Р
Италия	Пино Гриджио Боира ИГТ Pinot Grigio Boira Pavia IGT Пино Гриджио Сухое	1900 Р
Португалия	Обра Прима Корасао Виньо Верде ДОК Obra Prima Coracao Vinho Verde DOC Лоурейро Трейшадура Аrintу Полусухое	1700 Р
Германия	Рислинг Пишпортер Рислинг 100% Сладкое	2100 Р
ЮАР	Баланс Нэйчурал Свит Уайт Вино Balance Natural Sweet White Шенен Блан Полусладкое	1900 Р
Аргентина	Эстансия Мендоса, «Робле» Шардоне ESTANCIA MENDOZA ROBLE CHARDONNAY Шардоне 100% Сухое	2200 Р
Австрия	Грюнер Вельтлинер Майер Gruner Veltliner Landhaus Mayer Грюнер Вельтлинер Сухое	1950 Р
Франция	ШАТО ЛЮБИ CHATEAU LUBY BORDEAUX BLANC AOC 50 % - Совиньон Блан, 50 % - Семийон Сухое	2200 Р
Новая Зеландия	МАЛЬБОРО САУНДС СОВИНЬОН БЛАН Sounds Sauvignon Blanc Marlborough Совиньон Блан 100% Сухое	2700 Р
Франция	Шабли АОП Chablis Durup Шардоне Сухое	4700 Р

Игристое Вино 750 мл

Испания	Комт де Шамбери Comte de Chamberi	1800 ₽
	Виура, Айрен	Белое / Брют
Италия	Лаффали Асти Laffali Asti DOCG	2100 ₽
	(Москато Бьянко 100%)	Белое / Сладкое
Испания	Кава ДО Ла Дама Cava DO La Dama	2800 ₽
	Гарнача	Розовое / брют
Испания	Просекко Брют, Бруни Bruni Prosecco Brut	2700 ₽
	Глера 100%	Белое / Брют
Франция	Креман де Луар АОС Филипп Деваль Cremant de Loire AOC Phi fpe Deval	2800 ₽
	Шенен Блан, Шардоне	Белое / Брют
Франция	Леон Лонуа Кюве Резерв Champagne Leon Launois Cuvee Reserve	4800 ₽
	Пино нуар 60%, Шардоне 20%, Пино менье 20%	Белое / Брют
Франция	«Моет Шандон Империаль» Moet Chandon Imperial Brut Champagne AOC	9500 ₽
	Пино нуар, Менье, Шардоне	Белое / Брют



Красные вина 750 мл

Аргентина	Кротта Мальбек CROTTA MALBEC	1700 Р
	Мальбек 100%	Сухое
ЮАР	Баланс Нэйчурал Свит Ред Balance Natural Sweet Red	1700 Р
	Пино Нуар 100%	Полусладкое
Италия	Ионико Негроамаро Саленто ИГТ Negroamaro Puglia IGT	2100 Р
	Негроамаро	Полусухое
Грузия	«КИНДЗМАРАУЛИ» ТАЛАВАРИ	1800 Р
	Саперави	Полусладкое
Чили	Ла Гота Пино Нуар 2023	2200 Р
		Сухое
Испания	ИСЛА ОРО ТЕМПРАНИЛЬО ISLA ORO TEMPRANILLO DOP LA MANCHA	1900 Р
	Темпранильо 100%	Сухое
Италия	Фальконелло Кьянти Falconello Chianti	2200 Р
	Санджовезе, Канайоло Мальвазия Неро	Сухое

Розовые вина 750 мл

Австрия	Ландхаус Майер , Розе Landhaus Mayer, Rose	2200 Р
		Сухое
Франция	Розе д'Анжу АОС Мишель Арман Michel Armand Rose d'Anjou AOC	1900 Р
		Сухое

Водка

Россия	Водка «Царская Оригинальная»	0.5 мл	1200 Р
Россия	Водка «Мамонт»	0,5 мл	2100 Р
Россия	Водка «Чайковский»	0.7 мл	2500 Р
Россия	Водка «Чистые Росы»	0.5 мл	2900 Р

Виски

Великобритания	Виски Highland Cattle Blended Scotch	0.5 мл	1900 Р
США	Виски Джим Бим «Jim Beam»	0,75 мл	3200 Р
Ирландия	Виски Джемесон	0.7 мл	3700 Р
США	Виски Джек Дэниел	0.7 мл	3900 Р

Коньяк

Грузия	Коньяк «Асканели» 5 лет	0.5 мл	2300 Р
Франция	Коньяк «Анри Мунье VS»	0.7 мл	3700 Р
Франция	Коньяк «Анри Мунье VSOP»	0.7 мл	4500 Р
Франция	Коньяк «Мартель ВС»	0.7 мл	5300 Р

Ром

Германия	Ром «Окхард»	0.7 мл	2300 Р
----------	--------------------	--------	--------

Джин

Шотландия	Джин « Бомбей Сапфир»	0.7 мл	3700 Р
-----------	-----------------------------	--------	--------

Текила

Мексика Текила «Лей Бланко»0.75 мл 3800 Р

Настойки

Россия Настойка «Лимончелло» 0.5 мл 1600 Р

Россия Настойка «Хреновуха»..... 0.5 мл 1600 Р

Россия Настойка «Малина-Смородина»..... 0.5 мл 1600 Р

Безалкогольное

Соса Cola1000 мл 500 Р

Сок Рич в асс.....1000 мл 500 Р

Вода Даусуз в асс..... 500 мл 250 Р

Лимонад.....1000 мл 900 Р

Киви-Крыжовник

Земляника-Лемонграсс

Кактус-Зизифора

Морс Клюквенный.....1000 мл 500 Р

Чай / кофе на выбор150 мл 200 Р

