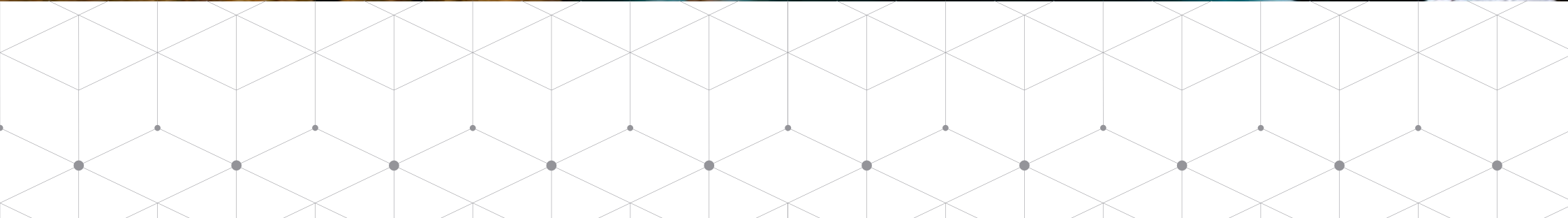


THE RÉPA

RUSSIAN TASTE

designed by

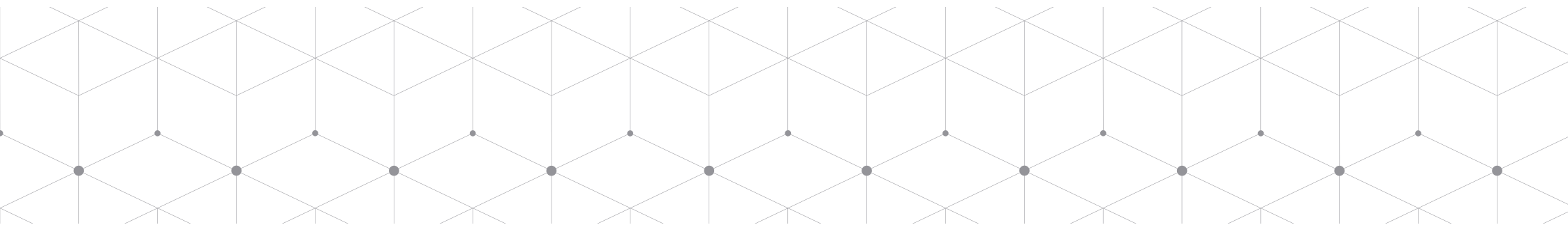
ALENA AKHMADULLINA



Репа — основа рациона древних славян и своеобразный символ русской кухни.

Интерьер ресторана создан российским дизайнером Аленой Ахмадуллиной. Дизайн мебели также отражает эту идею: лаконичные предметы соседствуют со сложными, выдержанными в сказочной стилистике, а элементы стенной росписи продолжаются в виде вышивки на стульях и креслах. На стенах ресторана сохранились исторические автографы таких гениев эпохи, как Майя Плисецкая, Пласидо Доминго, Диана Вишнева, Михаил Шемякин и многих других.

Лейтмотив проекта — «реальный километр», принцип, который подчеркивает продукт и место его происхождения. Шеф-повар ресторана Руслан Ступицкий приглашает гостей в уникальное гастрономическое путешествие, предлагая вспомнить хорошо забытое старое и попробовать новое. Все блюда в меню созданы с использованием аутентичных продуктов и сезонных ингредиентов, что делает его по-настоящему уникальным.





ВОЗМОЖНОСТИ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ

Эксклюзивное банкетное мероприятие
с полным закрытием ресторана до 72 гостей банкетной рассадкой;

в отдельном зале — до 30 гостей;

кабинет — до 14-ти гостей за одним столом;

в основных залах до — 10-ти гостей за одним столом.

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ

составление предварительного заказа;

обязательное внесение предоплаты;

оплата по безналичному расчету возможна от суммы счета не менее 20 000 рублей и не позднее 3-х рабочих дней до даты мероприятия;

компаниям от 8-ми гостей включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета;

депозит на размещение в кабинете
(с возможностью использования плазмы):
от 50 000 рублей, включая сервисный сбор и комплимент
от шеф-повара;

депозит на размещение в отдельном зале (до 26 гостей):
от 100 000 рублей плюс 10% сервисный сбор

The background of the slide is a photograph of a white plate with a green salad, a fork, and a knife on a white napkin. The salad consists of various green leaves, including basil and arugula, topped with croutons and a small piece of roasted meat. The fork and knife are silver and have a textured handle. The napkin is folded and placed to the left of the plate. The entire scene is set on a light-colored surface.

МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане
составляется индивидуальное меню
с учетом предпочтений и пожеланий гостей.

Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

ВАРИАНТ №1

САЛАТЫ/ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

	кол-во	цена	всего
Икра из печеных баклажанов	2	280	560
Малосольная салакушка с мятым картофелем	2	290	580
Томаты с ялтинским луком и подсолнечным маслом	2	350	700
Копченая треска в молоке с молодым горошком	2	460	920
Печень кролика со шпинатом, пряной зеленью и соусом из печеного яблока	2	450	900
ИТОГО			3660

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

	кол-во	цена	всего
Котлета де-воляй с фуа-гра и конфитюром из репы	5	590	2950
Волжский карп с эстрагоном, печеным луком и рапанами	5	550	2750
ИТОГО			5700

ДЕСЕРТЫ

	кол-во	цена	всего
«Вишнева»	5	350	1750
Пирог с ревенем	5	320	1600
ИТОГО			3350

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	кол-во	цена
Чай, кофе	10	250
Минеральная вода Acqua Panna 0,75	4	460
ИТОГО		

СТОИМОСТЬ МЕНЮ БЕЗ УЧЕТА АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во	цена
Imperial Brut Rose - Abrau Durso	2	4500
Riesling Bury Ravensburg	2	4100
Imperial Brut Rose - Abrau Durso	2	4500

СТОИМОСТЬ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ

ОБСЛУЖИВАНИЕ НА УСМОТРЕНИЕ ГОСТЯ 10%

TOTAL 4

Просим обратить внимание, что итоговая сумма может варьироваться в зависимости от согласованного варианта меню

ВАРИАНТ №2

САЛАТЫ/ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

	кол-во	цена	всего
Дегустация локальных сыров	2	620	1240
Ассорти фермерских колбас	2	850	1700
Икра из печеных баклажанов	2	280	560
Сугудай из ладожского сига с огурцом и березовым соком	2	490	980
Тартар из говядины	2	590	1180
с белыми грибами в медовом сиропе			
Печень кролика со шпинатом,	2	450	900
пряной зеленью и соусом из печеного яблока			
ИТОГО			6560

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	кол-во	цена	всего
Хрустящие пирожки с уткой и ревенем	5	470	2350
Тельное из ладожской щуки.	5	540	2700
ИТОГО			5050

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

	кол-во	цена	всего
Утиная грудка с перечной грушей	5	760	3800
и брусничным соусом			
Онежский судак с кремом из фенхеля	5	710	3550
и молодыми кабачками			
ИТОГО			7350

ДЕСЕРТЫ

	кол-во	цена	всего
«Павлова»	5	370	1850
Пирог с ревенем	5	320	1600
ИТОГО			3450

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во	цена	всего
Чай, кофе	10	250	2500
Минеральная вода Acqua Panna 0,75	4	460	1840
ИТОГО			4340

СТОИМОСТЬ МЕНЮ БЕЗ УЧЕТА АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ 26750

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во	цена	всего
Imperial Vintage Brut - Abrau Durso	2	4900	9800
Chardonnay Elena Walch	2	3900	7800
Lefkadia Reserve	2	6500	13000

СТОИМОСТЬ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ 30600

ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ 57350

ОБСЛУЖИВАНИЕ НА УСМОТРЕНИЕ ГОСТЯ 10% 5735

ТОТАЛ 68085

Просим обратить внимание, что итоговая сумма может варьироваться в зависимости от согласованного варианта меню

ВАРИАНТ №3

САЛАТЫ/ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

	кол-во	цена	всего
Черная икра с оладьями	2	2000	4000
Ассорти фермерских колбас	2	850	1700
Сугудай из ладожского сига. с огурцом и березовым соком	3	490	1470
Тартар из говядины с белыми грибами в медовом сиропе	3	590	1770
Подкопченная оленина с маринованной свеклой и вареньем из брусники и мха	3	650	1950
Подвяленные томаты с говяжьей вырезкой и базиликом	3	520	1560
Печень кролика со шпинатом, пряной зеленью и соусом из печеного яблока	3	450	1350
ИТОГО			13800

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	кол-во	цена	всего
Пельмени с камчатским крабом	3	1200	3600
Хрустящие пирожки с уткой и ревенем	3	470	1410
Тельное из ладожской щуки	3	540	1620
ИТОГО			6630

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

	кол-во	цена	всего
Каре ягненка с печеным картофелем и свекольной ботвой	5	1590	7950
Филе фермерской говядины со сладким перцем	5	1490	7450
ИТОГО			15400

ДЕСЕРТЫ

	кол-во	цена	всего
«Павлова»	5	370	1850
Мусс из козьего сыра с клубникой и белым шоколадом	5	390	1950
ИТОГО			3800

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во	цена	всего
Чай, кофе	10	250	2500
Минеральная вода Acqua Panna 0,75	4	460	1840
ИТОГО			4340

СТОИМОСТЬ МЕНЮ БЕЗ УЧЕТА АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ 43970

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во	цена	всего
Gosset «Exellence» Brut	2	9400	18800
East Hill Blend - Usadba Divnomorskoe	2	8100	16200
Surah - Usadba Divnomorskoe	2	7400	14800

СТОИМОСТЬ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ 49800

ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ 93770

ОБСЛУЖИВАНИЕ НА УСМОТРЕНИЕ ГОСТЯ 10% 9377

TOTAL 103147

Просим обратить внимание, что итоговая сумма может варьироваться
в зависимости от согласованного варианта меню

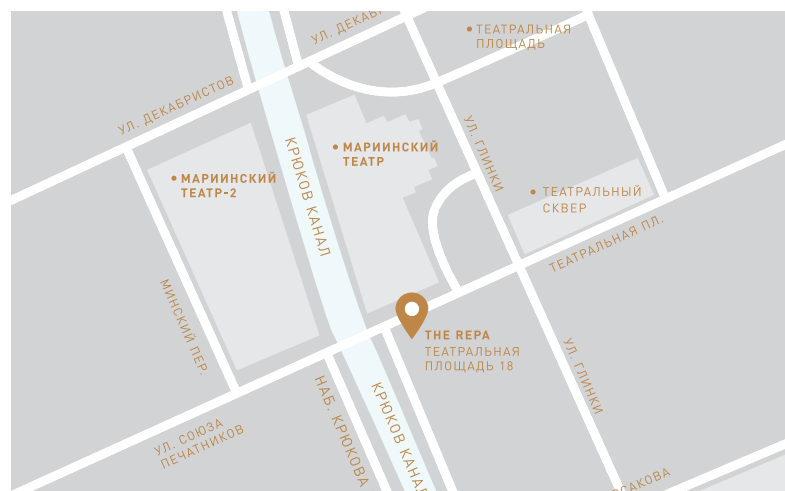
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Аренда звукового и видеооборудования
- Живая музыка: саксофонист, пианист, арфа
- Флористическое оформление
 - Ведущий
 - Диджей
- Живой вокал
- Фотограф
- Фейерверк

Все интересующие вопросы
Вы можете уточнить по телефону: +7 960 231-51-27

THE RÉPA
RUSSIAN TASTE

Санкт-Петербург, Театральная площадь 18/10



По вопросам организации
эксклюзивных мероприятий с закрытием ресторана:

+7 931 267 03 55

Единый телефон Ginza Project:

+7 812 640 16 16