ГАСТРОНОМИКА
РЕСТОРАН НА КРЫШЕ
GINZA PROJECT
www.ginza.ru

О РЕСТОРАНЕ

На шестом этаже «Олимпик плаза» располагается и располагает к визиту самый высокий ресторан холдинга, где гармонично сочетаются яркий дизайн, великолепный вид на исторический центр, и, конечно же, авторская, интернациональная уникальная кухня от шефа Антона Исакова.

Гастрономика обладает двумя этажами, с которых открывается великолепный вид на исторический Петербург, летней террасой и детской комнатой для юных посетителей.

БАНКЕТЫ В РЕСТОРАНЕ

Перед гостями двухэтажной «Гастрономики» открываются потрясающие виды на панораму Санкт-Петербурга. В обновленном меню — новые блюдам европейской, азиатской и авторской кухни. Уютный интерьер и профессиональное обслуживание превратят ваше мероприятие в поистине незабываемое событие.

А множество залов подойдут для любого повода и формата. «Гастрономика» с радостью примет до 250 ваших гостей, а открытая кухня и знаменитые десерты не оставят равнодушными даже самых взыскательных гурманов.

ВОЗМОЖНОСТИ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ БАНКЕТНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ С ПОЛНЫМ ЗАКРЫТИЕМ РЕСТОРАНА

- до 350 гостей фуршетной рассадкой,
  до 250 гостей банкетной рассадкой;
- В основном зале вдоль окон
  до 20 гостей за одним столом.
- Уединенная зона — до 35 гостей за одним столом;
  Видовой купол до 80 гостей

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ НЕОБХОДИМО

- Составление предварительного заказа;
- Компаниям от 8-ми госте й включается сервисны й сбор в размере 10% от суммы счета;

- Депозит на размещение в отдельном видовом зале: 300 000 руб. плюс 10% сервисный сбор;
- Эксклюзивное банкетное мероприятие: от 1 000 000 руб.;
- Обязательное внесение предоплаты;

НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

МИНИ-ЗАКУСКИ

Стартеры (канапе):	
Набухший горошек с козьим сыром и мятным соусом	190руб.
Крабовая рафэлло со сливочным сыром в кокосовых хлопьях	190руб.
Шу с пате из печени цыпленка и луковым вареньем	190руб.
Щупальца осьминога в картофельном катаифи и оливковом топенадом	190руб.
Ржаный тост с копченым смальцем и рубленными грудями	190руб.
Мятый картофель с сельдью	190руб.
Печеный баклажан с адыгейским сыром	190руб.
Хумус, нутовые чимпсы и томаты	190руб.
Mini-тартар:	
из утки с яблочной мустардой, с сыром Vicky и печеньем с тыквенными семечками	230руб.
из лосося с манго и дайконом на рисовой чипсе	230руб.
"тартар из шашлыка" - провисная телятина, маринованный лук, хрустящий картофель (опаленный угольком)	230руб.
из ягненка со сванской солью, нутовыми чипсами и кремом из маринованных томатов	230руб.

ИКРА

Икра красная с блинами 50гр	690руб.
Икра черная с блинами 50гр	2990руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (ПОРЦИЯ)

Антипасти (салями, парма, вяленые томаты, пармезан, артишоки, оливки, маслины)	990руб.
Сыр и сладости (Пармезан, Азиаго, Камамбер, Горганзола, булочки Шу с Филадельфией)	790руб.
Итальянские мясных деликатесы (Милано, Парма, Иберийская, Пеперони, Коппа)	990руб.
Паштет из индюка с острым грушевым конфитюром	340руб.
Форшмак	390руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (порция)

Баклажаны, жаренные в мисо с кремом тофу и вешенками	340руб.
Жюльен из фермерского цыпленка и морских гребешков	620руб.

САЛАТЫ (цена за 1кг)

Овощной салат	1560руб.
Запеченные овощи с адыгейским сыром	1560руб.
Оливье	1390руб.
Винегрет	990руб.
Теплый салат с языком	1390руб.

ГОРЯЧЕЕ

Духовая утка	5900руб.
Стерлядка чиненная на лад новогодний	7900руб.
Ростбиф с печеным картофелем	4800руб.
Целый осьминог с орзо и черным соусом "Айоли"	5200руб.
Плато морепродуктов (фаланги краба,щупальца осьминога, королевские креветки,кальмары)	6900руб.

ТОРТ НА ВАШ ВКУС (цена за 1кг)

Карамельный	2200руб.
Черничный	2200руб.
Фундучный	2200руб.
Наполеон с манго	2200руб.
Медовик	2200руб.

* салаты распространяются на доставку; * меню действует при предварительном заказе минимум за 2 дня; * пожалуйста, предупреждайте нас об аллергии

КОНТАКТЫ

Санкт-Петербург, ул. Марата, 5
По вопросам организации мероприятий: +7 (921) 941-69-87 - Екатерина
Единый телефон «Гинза Проджект»: +7 (812) 640-16-16

GINZA PROJECT
www.ginza.ru