

DRINKS@
DINNERS
RESTAURANT



Банкетное МЕНЮ





ЗАКУСКИ

Итальянские мини-гренки кростини с лососем 25 г	220 Р
Ломтики копченого филе утки с соусом из спелого манго 25 г	220 Р
Татаки из говядины с японским соусом понзу 25 г	220 Р
Тартар из говядины с острым соусом шрирача 20 г	220 Р
Нежные профитроли со сливочным сыром 30 г	170 Р
Тосты из черного хлеба с атлантической сельдью 25 г	170 Р
Канapé из диких креветок в греческом тесте кадаиф с соусом манго 20 г	240 Р
Мини-закуска из сыра с виноградом 20 г	180 Р
Брускетта с томатами и базиликом 30 г	150 Р
Брускетта с воздушным муссом из тунца 30 г	210 Р
Маринованные оливки с вялеными томатами по-сицилийски 30 г	90 Р

ДЕСЕРТЫ

Мини-пирожное «Картошка» с апельсином 25 г	120 Р
Рулетики «Фисташка-Клубника» 15 г	120 Р
Рулетики «Лимон-Малина» 15 г	120 Р
Макарони «Клубника-Базилик» 25 г /от 10 шт./	140 Р
Макарони «Фисташка» 25 г /от 10 шт./	140 Р
Ассорти мармелада /«Манго-Маракуйя»/ «Персик»/ 20 г	120 Р
Тирамису (шоты) 35 г /от 10 шт./	120 Р
Эклер ванильный 20 г /от 10 шт./	120 Р
Эклер шоколадный 20 г /от 10 шт./	120 Р
Медовик с абрикосовым конфи 35 г	120 Р



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Домашняя мясная гастрономия /ростбиф, пастроми, копченая куриная грудка, копченая утиная грудка/ 220 г	1300 Р
Ассорти северных рыб /копченый чир, копченый муксун, семга слабосоленая/ 250 г	2100 Р
Овощное ассорти /перец болгарский, томаты, огурец, петрушка, кинза, укроп, зеленый лук/ 320 г	750 Р
Сыры, чернослив, грецкий орех, мед /пекорино, пармезан, горгонзола, тет де муан, бри, тома/ 300 г	2050 Р
Хумус, вяленые овощи, хлеб 240 г	660 Р
Оливки гигант, домашний маринад 80 г	260 Р
Прощутто, вяленые томаты, оливки гигант 140 г	970 Р
Тартар семга, крем-сыр 150 г	940 Р
Тартар говядина, соус умами 160 г	940 Р
Стерлядь в соусе BBQ 1 кг /от 1 кг/	7000 Р
Судак, фаршированный креветками 1 кг /от 1 кг/	6000 Р
Карп в азиатском стиле 1 кг /от 1 кг/	6000 Р

САЛАТЫ

Авокадо, апельсин, лайм 180 г	660 Р
Овощи, сливочный сыр 210 г	520 Р
Жареный баклажан, томат, сыр страчателла, кинза 250 г	680 Р
Копченый чир, цукини- понзу, мед, сметана 140 г	620 Р
Креветки, томаты, пак-чой, сливочный «Цезарь» 190 г	900 Р
Камчатский краб /1-я фаланга/, огурец, томаты, айоли-лимон 205 г	1400 Р
Мармеладный тунец, авокадо, огурец 180 г	1160 Р
Трай-тип /мраморная говядина, корень сельдерея, яблоко, трюфельное масло/ 240 г	1300 Р
Цыпленок, сладкий чили, йогурт, мак, авокадо 220 г	680 Р
Русский салат, телятина, щучья икра 210 г	680 Р
Копченая утка, молодой шпинат, яблоко, канадский соус 130 г	680 Р
Мраморная говядина, печеный картофель 270 г	750 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Лесные грибы в хрустящем тесте 80 г	580 Р
Баклажан гратен 80 г	380 Р
Спринг-ролл с кроликом 80 г	520 Р
Филе утиной грудки с ананасом гриль 125 г	820 Р
Креветки, гребешок, лимонно-ванильный соус 80 г	750 Р
Телячья котлета с грибным фрикасе, соус «Нойли Прат» 140 г	650 Р
Лосось с пюре из горошка, соус терияки 80 г	720 Р
Фуа-гра с ризотто из сельдерея 120 г	1200 Р





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

/ Шоу-китчен /

Говяжий антрекот 1 кг 8000 Р
/от 2 кг/

Лосось 1 кг 8500 Р
/от 3 кг/

Телячья нога, печенная в травах 1 кг 8500 Р
/от 4 кг/

Нога ягненка, томленная в сене 1 кг 8500 Р
/от 3 кг/

/ Блюда целиком /

Индейка с соусом карри 1 кг 6000 Р
/от 2 кг/

Карп в азиатском стиле 1 кг 6000 Р
/от 1 кг/

Утка в медовой глазури с яблоком и брусникой 1 кг 4200 Р
/от 2 кг/

Стерлядь в соусе ВВQ 1 кг 7000 Р
/от 1 кг/

Судак, фаршированный креветками 1 кг 6000 Р
/от 1 кг/

ПОРЦИОННОЕ ГОРЯЧЕЕ

Говядина Веллингтон 220 г 1800 Р

Котлеты по-киевски с крабом 160 г 1100 Р

Сибас с капонатой из овощей 180 г 1350 Р

Ризотто с креветками и белыми грибами 200 г 980 Р

Самоса с цыпленком и овощным жульеном 180 г 840 Р

Тунец с кокосовым соусом 180 г 1350 Р

ГАРНИРЫ

Овощи гриль
/цукини, баклажан, перец болгарский, томат, красный лук/ 150 г 480 Р

Овощи гриль на шпажке 75 г 320 Р

Авокадо гриль, томаты 180 г 580 Р

Цветная капуста, ореховый соус 250 г 380 Р

Цукини гриль, тай чили 200 г 380 Р

Дикий рис, сливочное масло 150 г 280 Р

Картофельное пюре 200 г 320 Р

Картофель из печи, сливочное масло, фета 200 г 380 Р

Картофель фри, трюфельное масло 150 г 350 Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлебная корзина
ассорти сливочного масла:
терияки/копченая паприка/грибное 220 г 280 Р

ФОКАЧЧА

Фокачча, твердый сыр 130 г 480 Р

Фокачча, ароматное масло, зелень 130 г 480 Р

Фокачча, соус песто 130 г 480 Р

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Торт «Экзотик» 1 кг 5000 Р

Торт «Шоколад-Мандарин» 1 кг 5000 Р

Торт «Фундук-Кофе» 1 кг 5000 Р

Торт «Три шоколада» 1 кг 5000 Р

Торт «Медовик» 1 кг 5000 Р

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Морс клюквенный 1 л 940 Р

Морс черная смородина с зеленым яблоком 1 л 940 Р

Морс малиновый 1 л 940 Р

Морс облепиховый 1 л 940 Р

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

/ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ /

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

/ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ /



ВИНА

/ Игристые /

NV	Asti DOCG Dolce Fiorino d'Oro 750 мл <i>Италия, Пьемонт</i>	1900 Р
NV	Prosecco DOC Extra Dry Casa Defra 750 мл <i>Италия, Венето</i>	1900 Р
NV	Cava DO Brut Dos Capricos 750 мл <i>Испания, Каталония</i>	1900 Р

/ Белые /

2020	Chardonnay Ventisquero Clasico DO 750 мл <i>Чили, Центральная долина</i>	1900 Р
2020	Cari Lentozzi Pinot Grigio delle Venezie IGT 750 мл <i>Италия, Венето</i>	1900 Р
2020	Gewürztraminer Pfalz Weinhaus Cannis 750 мл <i>Германия, Пфальц</i>	1900 Р
2020	Salmon Club Sauvignon Blanc Marlborough 750 мл <i>Новая Зеландия, Мальборо</i>	2400 Р

/ Розовое /

2020	Parini Blush Pinot Grigio delle Venezie DOC 750 мл <i>Италия, Венето</i>	1900 Р
------	--	--------

/ Красные /

2020	Ventisquero Clasico Sirah DO 750 мл <i>Чили, Центральная долина</i>	1900 Р
2020	Chianti DOCG Conti Serristori 750 мл <i>Италия, Тоскана</i>	1900 Р
2020	Calcada Lago Tinto Douro DOC 750 мл <i>Португалия, Дору</i>	1900 Р
2020	Montes Reserva Merlot 750 мл <i>Чили, Долина Кольчагуа</i>	2400 Р

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

/ Водка /

Tchaikovsky 0,5/0,7 л <i>Россия</i>	1400/1800 Р
Tsarskaja Original 0,5/0,7 л <i>Россия</i>	1200/1500 Р

/ Коньяк /

Monnet VS 0,7 л <i>Франция</i>	4800 Р
Monnet VSOP 0,7 л <i>Франция</i>	5400 Р

/ Виски /

The Famous Grouse 0,5/0,7 л <i>Шотландия</i>	2700/3300 Р
Jim Vim White Lable 0,5/0,7 л <i>США</i>	2750/3500 Р



К вашим услугам

Шесть залов (от 6 до 80 персон)

Авторское меню
от шеф-повара
Евгения Михайлова

Уникальные торты и десерты
от шеф-кондитера
Марины Николаевой

Выделенный VIP-вход
(в том числе, въезд
для подачи транспорта)

Мультимедийное оборудование
Различные форматы мероприятий

Welcome-зона

**Возможность оплаты
банкета в рассрочку**

БРОНЬ ЗАЛОВ
по ссылке QR-кода



DRINKS@DINNERS

Пятницкая ул., д. 46, стр. 1
метро «Третьяковская», «Новокузнецкая»
+7 (499) 350-51-60 • www.drinks-dinners.ru
📍📞@drinksdinners