

FIOLET

Дни рождения, праздники, встречи большой компанией – повод собраться в ресторане FIOLET с самыми близкими, насладиться приятным общением и разнообразием вкусов трех разных кухонь мира.

Ресторан FIOLET расположен в историческом центре Санкт-Петербурга, где слились воедино самые яркие вкусы. Представляем вам изысканную троицу: паназиатскую пикантность, итальянскую классику и японскую искусную простоту.

Создайте воспоминание, которое будет с теплом отзываться в сердце, а мы будем рады видеть вас снова и снова.





МЕНЮ НА 10 ЧЕЛОВЕК
5 300 Р НА ЧЕЛОВЕКА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ *в стол*

	вес	кол-во
Сырная тарелка	160/110	2
Антипасти	120/7	2
Дуэт из форели и масляной рыбы	180/135	2
Салат с тунцом и васаби	200/3	3
Цезарь с куриной грудкой	185	4
Греческий салат	225	4

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

	вес	кол-во
Хрустящие спринг-роллы с овощами / с курицей / с креветками	50/28	15

ГОРЯЧЕЕ *на выбор*

	вес	кол-во 10 шт
Стейк из говядины, маринованный в мисо-пасте	100/180	
Куриная грудка, фаршированная шпинатом	140/150	
Стейк из цветной капусты	200/8	

Сервисный сбор 10% от итоговой суммы

Итого на мероприятие: 58300р

Без алкоголя: 4 400р

ХЛЕБ

	вес	кол-во
Хлебная корзина Чиабатта, зерновой, французские булочки с маслом	280	3

ДЕСЕРТ

	вес	кол-во
Винная груша	160/52	10

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ *alcohol*

	мл	кол-во
Нуволе Брют Игристое, сухое	750	2
Мерло Каберне Нуволе, красное сухое	750	1
Нуволе Пино Гри-Мускат, белое сухое	750	1

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	мл	кол-во
Морс клюквенно-брусничный	200	10
Минеральная вода Аква-руса	500	5

К заказу могут быть добавлены любые стандартные позиции из нашего меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности уточняйте у менеджера ресторана.



МЕНЮ НА 10 ЧЕЛОВЕК
5 200 Р НА ЧЕЛОВЕКА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ *в стол*

	вес	кол-во
Сельдь с отварным картофелем, маринованным луком и малосольной форелью	200/150	2
Мясное ассорти по-азиатски Язык отварной говяжий с пряным соусом, буженина, куриный рулет с томатно-мятным соусом, ростбиф с сладкой соей	225/75	2
Тарелка овощных разносолов	470	1
Салат «Оливье» с телячьим языком и крабом	180	5
Паштет из куриной печени с трюфельным маслом и лепестками миндаля	100/40	3
Греческий салат	225	4
Теплый салат из куриной печени	230	4

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

	вес	кол-во
Блины с красной икрой и фермерской сметаной	13/50/12	10

ГОРЯЧЕЕ *на выбор*

	вес	кол-во 10 шт
Судак, запеченный в чиабатте с пармезаном	110/100	
Строганов из говяжьего филе с картофельным пюре	110/255	
Тыквенный стейк	210	

Сервисный сбор 10% от итоговой суммы

Итого на мероприятие: 57 200р

Без алкоголя: 4 600р

ХЛЕБ

	вес	кол-во
Хлебная корзина Булочки с маслом, хлеб бородинский	246	3

ДЕСЕРТ

	вес	кол-во
Медовик с манговым соусом	150	10

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ *alcohol*

	мл	кол-во
Водка царская, Россия	1000	1
Мерло Каберне Нуволе, красное сухое	750	1
Нуволе Пино Гри-Мускат, белое сухое	750	1

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	мл	кол-во
Морс клюквенно-брусничный	200	10
Минеральная вода Аква-руса	500	5

К заказу могут быть добавлены любые стандартные позиции из нашего меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности уточняйте у менеджера ресторана.

Фуршетное меню

ЗАКУСКИ *hors d'oeuvre*

	вес	цена
Рулетики из баклажанов с орехами (5 рулетиков в порции)	175/22	690
Острые баклажаны с томатами	115/30	620
Тигровые креветки в арахисе (5 шт)	20/28/28	730

СПРИНГ РОЛЛЫ

	вес	цена
Овощной (1 шт)	50/28	340
Куриный (1 шт)	50/28	340
С креветкой (1 шт)	50/28	340

ТОСТЫ

	вес	цена
Тост из бородинского хлеба с сельдью и яблоками в горчичной заправке	58	180
Тартар из лосося с киви на тосте из бородинского хлеба	45	640
Тост с куриным паштетом	60	190
Тост с икрой (белый)	12/24	450

БРОШЕТЫ *mini-shishlyiki*

	вес	кол-во
Курица	94/20	290
Лосось	98	1800
Креветки	78	680

БРУСКЕТТЫ

	вес	кол-во
С вялеными томатами	40	130
С баклажанами и фетой	42	130
С креветками	55	260
С пармской ветчиной и спаржей	48	380
С паштетом из куриной печени	48	160

СЛАДКИЙ *стол*

	вес	кол-во
Мини-медовик	15	100
Мини-шоколадный	18	150
Мини-круассан	35	150
Мини-панакота	30	180
Печенье домашнее	15	50
Макарунс	10	60
Шоколадная конфета с черносливом и орехом	27	150

Оформляется при заказе за 2 рабочих дня до даты проведения мероприятия.

Фуршетное меню

КАНАПЕ

	вес	цена
С ростбифом	39	290
С форелью с/с	30	290
С бужениной	47	240
С сыром (гауда)	34	90
Сыр Бри с соусом маракуйя	30/15	320
Креветка с ананасом	28	160
Моцарелла с черри	25	140
Теплый баклажан с адыгейским сыром	23	60
Инжир с пармской ветчиной и сыром дорблю	24	380
Ростбиф с соусом сладкая соя	17	230
Водоросли чукка с манго и спайси соусом (в ложке)	20	150
Салат из тунца с сельдереем, яблоками и рукколой (в ложке)	17	130
Тартар лосось (в ложке)	35	450

САЛАТ *мини*

	вес	цена
Тайский с говядиной	70	440
Цезарь с куриной грудкой	45	230
Цезарь с креветками	45	290
Оливье с телячьим языком и камчатским крабом	45	220

ЗАКУСКИ *холодные*

	вес	цена
Мясная нарезка Язык говяжий, ростбиф, куриный рулет, буженина	225/40/35	1900
Дуэт из форели и масляной рыбы	180/135	2200
Копченая сельдь с теплым картофелем	100/100/50	480
Рулетики с ветчиной и кремом	230	440
Тарелка овощных разносолов	470	980
Оливье с телячьим языком (без краба)	170	490
Оливье с телячьим языком и крабом	180	720
Сэндвич-клуб	200	440
Блинчики с красной икрой и сметаной (3 шт в порции)	150/40/40	1450

ТАРТАЛЕТКИ

	вес	цена
С красной икрой	5/5	270
С оливье	35	140

ФРУКТЫ

	вес	кол-во
Фруктово-ягодная горка	2750/250	7500
Фруктовая горка	3000	4900
Фруктовая шпажка	46	130
Ягодная шпажка	39	260

Оформляется при заказе за 2 рабочих дня до даты проведения мероприятия.



FIOLET

Площадь Ломоносова, 4/
Набережная реки Фонтанки, 55

+7 (812) 922-52-07, 407-52-07

fioletspb@inbox.ru

www.fioletspb.com