



## Пространство "А2"

*пр. Медиков, д. 3, ст. м. "Петроградская"*



**Аренда площадки "А-2"**  
**январь – ноябрь - 350 000 руб.**  
**декабрь – 500 000 руб.**

**Вместимость площадки до 750 гостей банкетом**  
**до 1500 гостей – фуршетом**

**В стоимость аренды входит:**

- ✓ Время аренды с 09:00 до 23:00
- ✓ Накрытие и обслуживание
- ✓ Техническое концертное оборудование большого зала (звук, свет, сцена, экран)
- ✓ Техническая служба (звукорежиссер, светорежиссер, технический директор) - 8 часов

**В стоимость аренды не входит:**

- ✓ Техническая служба (монтаж/демонтаж дополнительного светового и звукового оборудования, саунд-чеки) – стоимость оговаривается дополнительно
- ✓ Техническое оборудование, необходимое для райдера артистов
- ✓ Звуковое и световое оборудование в малом зале «Спутник» - 50 000 руб.
- ✓ Клининг до и после мероприятия – 20 000-40 000 руб. (в зависимости от объема работ)
- ✓ Гардероб (минимум 8 часов) – 1 чел. – 300 руб./час
- ✓ Охрана (минимум 8 часов) – 1 чел. – 450 руб./час
- ✓ Продление мероприятия после 23:00 – 25 000 руб./час
- ✓ Меню банкета или фуршета
- ✓ Сервисный сбор за обслуживание напитков заказчика – 300 руб. на человека

## **МЕНЮ 3 600 руб./персона**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

Севиче из филе масляной рыбы - 20

Форшмак из балтийской сельди с печеным картофелем и жареным луком на семечковом масле, сервируется с ржаными гренками – 40/8

Рийет из мурманской трески с пряными каперсами и маринованным огурцом, сервируется с гренками из домашнего хлеба – 30/8

#### **Мясной ассортимент**

Рулет из цыпленка с сыром сулугуни и паприкой,  
сервируется с дробленным фундуком и медовым сиропом – 30/7

Паштет из печени цыпленка с гранатовым желе, маринованной грушей и фундуком – 30/8

#### **Ассортимент салями Италии**

«Наполи» и «Милано» в сопровождении маринованных каперсов  
и жемчужного лука – 10/10

### **Салаты**

Салат с языком томленным в овощном бульоне, жареными шампиньонами и свежими овощами, приправленный домашним майонезом - 75

Салат с форелью слабой соли, авокадо и свежим огурцом, приправленный базиликовым маслом и пряной рукколой - 50

Гриль салат с оливковым маслом и пряной пастой из брынзы – 75

### **Горячая закуска**

«Пастуший пирог» с говядиной, картофелем и базиликовым песто, запеченный в рамекине,  
сервируется солодовым песком – 125

### **Основное блюдо 50/50**

Филе масляной рыбы запеченной под «горчичной корочкой», подается с луком-пореем и шампиньонами, томленным в сливках, сервируется соусом «Татцуми» - 120/100/15

**или**

Свиная вырезка, запеченная с розмарином, подается с подкопченным картофельным пюре и базовым мясным соусом с добавлением панчетты и сладкой кукурузы - 175/130/40

### **Хлебная корзина**

Деревенский с луком - 20

Ржаной со злаками - 20

Томатный - 20

Масло сливочное – 5

### **Напитки**

Морс из черной смородины - 300

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе – 150

## **МЕНЮ 4 500 руб./персона**



### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

Филе палтуса соленого морской солью и водорослями «Комбу» - 20

Рулетики из лосося холодного копчения со спаржей,  
сервируется «Беарнским» соусом - 15/10

Сибас, фаршированный муссом из синекорого палтуса с ломтиками лосося, сервируется  
соусом «Марискито» - 45/6

#### **Мясной ассортимент**

Говядина покромка (фланк-стейк) sous-vide, в устрично-медовом соусе, сервируется зеленью  
кинзы и маринованным луком - 30

Прошутто крудо с сочной грушей и пряной рукколой - 25

Рулетики из цыпленка и кабачка с домашним майонезом и песто из пряной рукколы – 30

#### **Антипасти**

Артишоки маринованные, томаты вяленые, оливки «Тонде» и «Каламати»,  
«Жемчужный» лук – 10/10/10/10

#### **Салаты**

Салат «Нисуаз» с тунцом, томленным в оливковом масле с травами - 75

Салат с цыпленком «Терияки», молодым картофелем, томатами и огурцом, приправленный  
кунжутным маслом и красным луком - 75

Паста-салат с чипсами из бекона, сладким перцем, сыром «Грано Падано» и соусом на основе  
домашнего майонеза и базилика – 75

#### **Горячая закуска**

Мясо голубых мидий в сливочно-апельсиновом соусе с иранским шафраном, сервируется с  
гренокками из домашней чабатты – 120/20

#### **Сорбет – 40**

#### **Основное блюдо 50/50**

Филе судака, подается с разварной полбой, овощами  
и сливочным соусом с эстрагоном – 120/80/50

**или**

Руллет из говяжьей вырезки и грудки цыпленка, подается с молочным кабачком и сладким  
перцем, сервируется кремом из топинамбура,  
соусом «Кумберлэнд» из красной смородины и портвейна - 120/80/30

#### **Хлебная корзина**

Деревенский с луком - 30

Ржаной со злаками - 30

Томатный - 30

Масло сливочное - 5

Песто из рукколы и мяты - 10

#### **Напитки**

Морс из брусники - 500

Лимонад домашний базилик/лайм - 300

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе – 150

## **МЕНЮ 4 600 руб./персона**

### **Холодные закуски**

#### **Рыбный ассортимент**

Крудо из филе рыбы Сибас с релишем из манго, маринованных каперсов, красного лука и масла из виноградных косточек – 20/5

Ролл из лосося слабой соли, омлета со шпинатом и сливочного сыра - 25

Рулетки из молодого кабачка с кремом из лангустина и орешками кешью – 20

#### **Мясной ассортимент**

Вителло Тонато - ломтики телятины, томленной с овощами в пряном бульоне, сервированные классическим соусом из тунца, анчоусов и пряных каперсов – 40/40

Говяжий язык, томленный 48 часов в пряном маринаде, сервируется свекольным хреном – 20/10

Рулетки из подкопченной индейки с мягким сыром и курагой, в фисташковой панировке - 2\*20

#### **Овощная закуска**

Террин из томатов конфи, молодого кабачка, обжаренного на гриле и фермерской моцареллы, с базиликовым песто и пряной рукколой – 50

#### **Салаты**

Салат с коктейльными креветками, киноа, свежими овощами и горчично-базиликовой заправкой - 75

«Цезарь» с цыпленком, хрустящей чиабаттой и сыром «Грана Подано» - 75

Салат «Вальдорф» с карамелизированным грецким орехом, сладким виноградом и сыром «Пармезан» - 75

#### **Горячая закуска**

Жульен из отварного говяжьего языка и копчеными шампиньонами, сервируется в ржаном кокоте - 100/20

#### **Основное блюдо 50/50**

Филе судака, запеченного в панировке из укропа, сервируется на подушку из свекольного ризотто, подается под соусом из сливочного песто – 120/90/40

**или**

Слоеный «Штрудель» из филе цыпленка и лепестков прошутто, подается с жареными шампиньонами, сервируется вишневым соусом с портвейном и сливочным маслом – 200/40

#### **Хлебная корзина**

Деревенский с луком - 20

Ржаной со злаками - 20

Томатный - 20

Масло сливочное – 5

#### **Напитки**

Морс из черной смородины - 500

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе – 150



## **МЕНЮ 5 700 руб./персона**

### **Стартовая закуска сервируется индивидуально**

Лосось атлантический свежепросоленный, в панировке из пряного укропа, сервируется на нежном пюре из козлотородника и сельдерея, с крем-соусом из сладкой горчицы и сливочного сыра – 50/30/20

### **Рыбный ассортимент**

Сибас, фаршированный муссом из синекорого палтуса с ломтиками лосося, сервируется соусом «Марискито» - 45/6

Севиче из камчатского гребешка с сорбетом из авокадо и пряной кинзой – 30/10

### **Мясной ассортимент**

Карпаччо из говяжьей вырезки с маринованным луком шалот, медовой свеклой и «зеленым» маслом – 20/10

Трио паштетов из оленины на мини хлебцах пик-ник, со сливочным маслом и черри томатами – 5/5/5

Рулетики из цыпленка и молодого кабачка с домашним майонезом и соусом песто из укропа – 25

### **Салаты**

Микс салатов с печенью трески, жареными шампиньонами, анчоусами с бальзамической заправкой и сыром «Грано Падано» - 50

Салат с обжаренной говяжьей вырезкой, свежими овощами, кунжутно-соевой заправкой с цветочным медом и семенами кунжута - 75

Салат с фенхелем, томленным в апельсиновом соке с шафраном, припущенным киноа и йогуртовой заправкой, сервируется зернами граната, семенами чиа и кедровыми орешками – 75

### **Горячая закуска**

Равиолли со шпинатом и рикоттой, приготовленной на коровьем молоке, сервируются с соусом «сливочный манго» и томатами конфи – 70/30/10

### **Основное блюдо 50/50**

Филе синекорого палтуса запеченного под «горчичной корочкой», подается с луком-пореем, томленным в сливках с шампиньонами, сервируется с соусом «Татцуми» - 120/100/15

**или**

Оссобуко из телятины, подается с кремом из сладкой моркови и черным трюфелем, базовым мясным соусом с ароматом копчения, сервируется жареным луком и «попкорном» из гречневой крупы - 260/110/30

### **Хлебная корзина**

Деревенский с луком - 20

Ржаной со злаками - 20

Томатный - 20

Масло сливочное – 5

### **Напитки**

Морс клюквенный - 500

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе – 150



## **МЕНЮ 7 600 руб./персона**

### **Стартовая закуска сервируется индивидуально**

Тар-тар из тунца с кремом из авокадо и сливочного сыра, сервируется красной икрой и «снегом» из сыра «Пармезан» - 90

### **Рыбный ассортимент**

Сугудай из филе сига с луком-шалот и маслом виноградных косточек, сервируется с «ржаной землей» - 20

### **Рыбная тарелка**

Лосось «Шеф-посола», угорь горячего копчения – 10/10

### **Мясной ассортимент**

Карпаччо из оленины с облепиховым мармеладом, сыром «Грано Падано» и кедровыми орехами – 10/10

Парфе из куриной печени с итальянским бальзамом на основе трав, сервируется свежими ягодами и тостами чиабатты – 30/10

Говядина мраморная - покромка, томленая с маслом виноградных косточек и маринованная в устрично-медовом соусе – 30/5

### **Салаты**

Салат с тигровыми креветками, маринованными мандаринами и горчишно-медовой заправкой - 75

Салат с рукколой лепестками прошутто, медовой грушей, сыром «Грано Падано» и заправкой из маракуйя - 75

Салат с кремом из авокадо с мини овощами и «землей» из ржаного хлеба с чернилами каракатицы – 75

### **Горячая закуска**

Подкопченные бараньи язычки, подаются с картофельным кремом и базиликовым песто, сервируются соусом из белых грибов - 55/40

### **Основное блюдо 50/50**

Филе чилийского сибаса, запеченного с «зеленым» маслом», подается на «подушке» орзотто с чернилами каракатицы и соусом «Биск» на основе крепкого бульона из раковых шеек, жареных овощей и сливок - 120/80/20/10

**или**

Корейка теленка, запеченная с травами и сливочным маслом, подается с кремом из лука-шалот и дижонской горчицы – 300/50/30

### **Хлебная корзина**

Деревенский с луком - 20

Ржаной со злаками - 20

Томатный - 20

Масло сливочное – 5

### **Напитки**

Морс брусничный - 500

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе – 150

## WELCOME

### **350р. /персона**

Рулетики из лосося слабой соли, фермерской рикоттой и свежим огурцом - 15  
Тигровая креветка томленая с мальтийским апельсином, огурцом и соусом «Хойсин» - 20  
Ветчина Прощутто Крудо с маринованной грушей и сыром Горганзола пиканте - 15

### **450р./персона**

Лепестки дайкона с кремом из копченого лосося, красной икрой и  
"порошком" из морской капусты - 20  
Тар-тар из камчатского гребешка и сладкого манго с соусом "Маракуйя" - 20  
Утиная грудка холодного копчения на мармеладе из облепихи с дробленным фундуком - 16  
Кростини с маринованной грушей, пряным базиликом и сыром Бри – 20

### **550 руб./персона**

Сашими из тунца с огурцом, индийским кунжутом и "почвой" из ржаного хлеба - 20  
"Рафаэлло" из раковых шеек с нежным сливочным сыром, кокосовой стружкой и  
пряным тархуном - 20  
Гриссини с пармезаном, прошуто крудо и песто из рукколы - 25  
Рулетики из подкопченной индейки с фермерской рикоттой,  
сладкой курагой в фисташковой панировке - 20  
Мини булочка Шу "Яблоко в карамели" - 30  
Мини лимонно-базиликовый тарт - 25

## ПОДАЧА В СТОЛ

### **Икорный стол (рекомендовано на 1 персону) – 950 руб.**

Икра черная осетровая, икра красная лососевая, икра щуки, подается с гренками из домашнего хлеба и пшеничными блинами - 5/10/10/35/20

### **Фруктовая тарелка № 1**

Сезонные фрукты (хурма, мандарины, бананы мини, яблоки, виноград, клубника)  
1500гр. – **1 100 руб.**

### **Фруктовая тарелка №2**

Сезонные фрукты (ананас, хурма, мандарины, виноград, клубника)  
1500гр. - **2 200 руб.**

### **Фруктовая тарелка №3**

Свежие ягоды (клубника, гранат, виноград, голубика, малина, ежевика, смородина)  
1500гр. – **4 500 руб.**

### **Овощная тарелка №1**

(Бакинские томаты, бакинские огурцы, перец острый свежий, зелень в ассортименте)  
1000 гр. – **2 500 руб.**

### **Овощная тарелка №2**

(Редис, перец сладкий, огурцы, помидоры, зелень)  
1000 гр. – **1 350 руб.**

### **Овощная тарелка №3**

Крюдите (огурец, сельдерей черешковый, перец сладкий, морковь, йогурт)  
1000 гр. – **1 300 руб.**

### **Сырная тарелка (из расчета на 1 стол- 10 персон)**

Ассортимент сыров, сервируется виноградом, орешками и цветочным медом

#### **Благородные сыры Италии и Франции**

«Грана Подано», «Горганзола», «Качотта», «Бри» - 100/100/100/100/250/100/80 - **3 500 руб.**

#### **Классические Европейские полутвердые сыры**

«Чеддер», «Гауда», «Монте Блу», «Маасдам» - 100/100/100/100/250/100/80 - **1 450 руб.**

#### **Классические рассольные кавказские сыры, сервируются зернами граната и пряной зеленью**

«Сулугуни», «Брынза», «Чечил» копченый, «Чечил» белый - 100/100/100/100/180 - **950 руб.**

#### **Сыры фермерские, изготовленные из натурального козьего молока, сервируются инжиром, виноградом и орешками**

Молодой козий сыр, «Альпийский» сыр, «Качотта» на козьем молоке, «Ольтермани» на козьем молоке – 100/100/100/100/250 - **3 500 руб.**



## **Ледяной бар из морепродуктов Дальнего Востока – 350 000 руб.**

Устрица «Жилардо» (королевская) №3 - 100 шт.  
Фаланга мурманского краба - 6 кг  
Гребешок в раковине - 20 шт.  
Морской Ёж - 20 шт.  
Креветки тигровые (хвосты-шейки) - 3 кг  
Осьминоги-мини, отваренные в пряном бульоне - 3 кг  
Икра черная осетровая - 1 кг  
Икра щуцья – 1 кг  
Икра красная -1 кг  
Лимон, лайм – 1/1 кг  
Сливочное масло/ржаной хлеб (тонко нарезанный слегка посушенный) – 200/400  
Соус «Миньонет» - на основе белого винного уксуса и лука шалот - 500 гр.  
Соус «Марискито» - 500 гр.  
Заправка на основе соевого соуса, кинзы и острого перца - 500 гр.

### **ШОУ БЛЮДА**

Стерлядь горячего копчения с салатом из молодого картофеля и черри томатов, дополненных барбарисом и ароматным укропом - 1000/300/150 - **4 500 руб.**

Форель "Ляванги" (форель приготовленная по азербайджанскому рецепту, запеченная с грецким орехом, пастилой из алычи и гранатовым соком) - 1500/110 - **4 000 руб.**

Стерлядка запеченная с чечевицей, шпинатом и копченым черносливом, подается с соусом «Биск» - 1000/300/200 – **5 500 руб.**

Утка печеная, фаршированная курагой и черносливом подается с яблоками и молодым картофелем - 1500/600/140 - **3 500 руб.**

Окорок молодого барашка томленный с травами, подается с запеченными овощами и кавказскими соусами -1500/1200/300 - **5 500 руб.**

Поросенок "Гочи" - 4000/1000 - **25 000 руб.**

Свиной окорок томленный с травами (16 часов) подается с разварной зеленой гречкой, белыми грибами и овощами, приготовленными на гриле, свежими бакинскими овощами и молодым печеным картофелем - 7000/6000/200 - **25 000 руб.**

Ягненок томленный в печи с розмарином и чабрецом, подается с печеными овощами и соусами – **6000/4000/750/750/750 – 30 000 руб.**

## Вина Франции

### *Игристые*

**J. de Villaret Cremant de Loire brut AOC/ 0,75 л. – 2 900 руб.**

**Ж. де Вилларе Креман де Луар Брют**

**Veuve Devienne Brut / 0,75 л. – 2 000 руб.**

**Вев Дивьен Брют**

**Cremant d'Alsace AOC/ 0,75 л. – 2 900 руб.**

**Креман д'Альзас Брют**

### *Белые*

**Chablis Roland Lavantureux AOC/ 0,75 л. (2014 г.) – 3 200 руб.**

**Шабли Ролан Лавантюро**

**Chateau du Cornet AOC/ 0,75 л. (2014 г.) – 1 850 руб.**

**Шато дю Корне**

**Ladorier Chardonnay IGP/ 0,75 л. (2013 г.) – 1 300 руб.**

**Ладорье Шардонне**

**Cuvee La Villiere VDT / 0,75 л. – 900 руб.**

**Кюве ля Вильер столовое сухое или полусладкое**

### *Красные*

**Шато Ламот-Сиссак Крю Буржуа О-Медок/ 0,75 л. (2012 г.) – 3 650 руб.**

**Château Lamothe-Cissac Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois**

**Chateau du Cornet AOC/ 0,75 л. (2014 г.) – 1 850 руб.**

**Шато дю Корне**

**Ladorier Cabernet Sauvignon/ Merlot IGP/0,75 л. (2013 г.) – 1 300 руб.**

**Ладорье Каберне Совиньон или Мерло**

**Cuvee La Villiere VDT/0,75 л. – 900 руб.**

**Кюве ля Вильер столовое сухое или полусладкое**

## Вина Италии

### *Игристые*

**Prosecco Fonte Brut /0,75 л. – 1 900 руб.**

**Просекко Фонте брют**

**Desert Fonte/0,75 л. – 1 250 руб.**

**Десерт Фонте полусладкое**

### *Белые*

**Nadaria Insolia/0,75 л. (2016 г.) – 1 750 руб.**

**Надария Инзолия Сицилия**

**Pinot Grigio Villa Cornara IGT /0,75 л. (2015 г.) – 1 650 руб.**

**Пино Гриджио Вилла Корнара**

**Soave Villa CornaraDOC/0,75 л. (2013 г.) – 1 550 руб.**

**Соаве**

**Portobello VDT/0,75 л. (2013 г.) – 1 000 руб.**



**Портобелло столовое сухое или полусладкое**

***Красные***

**Nadaria Insolia /о, 75 л. (2016 г.) – 1 750 руб.  
Надария Инзолия Сицилия**

**Montepulciano D'Abruzzo Villa Cornara DOC /о, 75 л. (2014 г.) – 1 500 руб.  
Монтепульчано Д'Абруццо ДОК**

**Bardolino Villa Cornara DOC /о, 75 л. (2014 г.) – 1 650 руб.  
Бардолино**

**Portobello VDT /о, 75 л.(2013 г.) – 1 000 руб.  
Портобелло столовое сухое или полусладкое**

**Вина Чили**

***Белые***

**Indomita Sauvignon Blanc DO/о,75 л. (2015 г.) – 1 250 руб.  
Индомита Совиньон Блан**

***Красные***

**Indomita Carmenere DO/о, 75 л. (2015 г.) – 1 250 руб.  
Индомита Карменер**

**Вина Испании и Португалии**

***Игристые***

**Cava Pink Pink Fizz Brut /о, 75 л. – 1 500 руб.  
Кава Пинк Пинк Физз Брют**

**Cava Mona Barcelona Brut /о,75 л. – 1 500 руб.  
Кава Мона Барселона Брют**

***Белые***

**Conde de Monterroso Verdejo/о,75 л. (2014 г.) – 1 100 руб.  
Монтеросо Вердехо**

**Porta do Tejo/о,75 л. (2013 г.) – 1 450 руб.  
Порташ ду Тежу**

***Красные***

**Conde de Monterroso Tempranillo /о,75 л. (2014 г.) – 1 100 руб.  
Монтеросо Темпранильо**

**Porta do Tejo /о,75 л. (2015 г.) – 1 450 руб.  
Порташ ду Тежу**

**Вина России**

***Белые***

**Бухта Омега Мускат п/сл /о,75 л. (2015 г.) – 1 350 руб.  
Бухта Омега Совиньон сухое**

***Красные***

**Бухта Омега Пино Нуар п/сл/о, 75 л. (2015 г.) – 1 350 руб.  
Бухта Омега Каберне п/сл**



### **Водка**

Царская Оригинальная / 1 л - 2 200 руб.  
Царская Золотая / 1 л - 2 500 руб.  
Царское Село /0,7л - 4 300 руб.  
Белуга Трансатлантик /0,5 л - 2 800 руб.  
Грей Гуз/1 л - 4 500 руб.

### **Виски**

Famous Grouse/0,7 л - 3 000 руб.  
Johnnie Walker Red Lable / 1 л - 5 200 руб.  
Macallan 12 у.о. / 0,7 л - 9 500 руб.

### **Коньяк**

Ijevan 5у (Армения)/0,75л - 2 800 руб.  
Roulet VS /0,7 л - 4 350 руб.  
Roulet VSOP /0,7 л - 6 100 руб.  
Courvoisier VS /0,7 л - 5 450 руб.  
Courvoisier VSOP/0,7 л - 7 150 руб.

## **Алкогольные пакеты**

### **Set 900 руб.**

Игристое вино полусладкое или брют- 150  
Вино белое сухое уровень VDT, DO - 150  
Вино красное сухое уровень VDT, DO - 150  
Водка Царская Оригинальная - 50  
Пепси стекло (0,25) или сок в ассортименте (0,5)

### **Set 1150 руб.**

Игристое вино полусладкое или брют- 150  
Вино белое сухое уровень VDP, IGT - 250  
Вино красное сухое уровень VDP, IGT - 250  
Водка Царская Оригинальная - 100  
Пепси стекло (0,25) или сок в ассортименте (0,5)

### **Set 1350 руб.**

Игристое вино Сава или Prosecco - 150  
Вино белое сухое АОС, DOC - 150  
Вино красное сухое АОС, DOC - 150  
Водка Царская Золотая - 100  
Пепси стекло (0,25) или сок в ассортименте (0,5)

### **Set 1500 руб.**

Игристое вино Сава или Prosecco - 150  
Вино белое сухое АОС, DOC - 250  
Вино красное сухое АОС, DOC - 250  
Виски Famous Grouse или Jim Beam - 50  
Водка Царская Золотая - 100  
Пепси стекло (0,25) или сок в ассортименте (0,5)