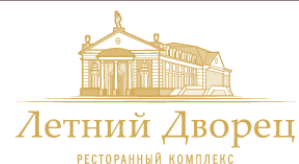


Аренда малых залов Ресторанного Комплекса "Летний Дворец" для проведения мероприятий



Аренда малых банкетных залов РК "Летний Дворец" (отдельный вход)

Зал	м.2	Вне зависимости от дня недели	Максимальная вместимость	
			Банкет	Фуршет
Китайский Дворец	22	4 500 руб.	10 чел.	15 чел.
Большой Дворец	39	6 000 руб.	20 чел.	25 чел.
Александрия	66	10 000 руб.	40 чел.	50 чел.

*Аренда рассчитана на мероприятия до 23:00 часов

- ✓ Дополнительный час аренды – 5 000 руб.

В стоимость аренды входит:

- ✓ Накрытие и обслуживание
- ✓ Музыкальное сопровождение мероприятия фоновой музыкой

В стоимость аренды не входит:

- ✓ Дополнительный персонал (свыше 1 официанта на стол и сотрудники охраны).
- ✓ Аренда мебели и оборудования, не предусмотренных основным оснащением площадки.
По предварительному согласованию возможна установка дополнительной музыкальной аппаратуры
- ✓ Сервисный сбор за обслуживание напитков заказчика – 500 руб. на человека

Курение в малых залах СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО! В случае нарушения запрета взимается оплата в размере 5 000 руб. за дополнительную уборку и химчистку!

ГАРАНТИРОВАННОЕ БРОНИРОВАНИЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ ВНЕСЕНИИ ПРЕДОПЛАТЫ В РАЗМЕРЕ СТОИМОСТИ АРЕНДЫ ЗАЛА.

МЕНЮ БАНКЕТ
2 400 рублей на персону

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

Сельдь с картофелем и маринованным луком - 25/25

Кета шеф-посола - 20

Блинные рулетики с икрой щуки, отварным яйцом и ароматным укропом - 40

Мясной ассортимент

Буженина запеченная с горчицей и ароматными кореньями - 15

Рулет из цыпленка с фисташками - 15

Галантин из цыпленка с курагой - 15

Ассортимент паптетов из оленины

Трюфельный, с маслом "Байрон", сливочный - 10/10/10

Соления и маринады

Огурцы соленые бочковые - 20

Томаты острые маринованные по-Кавказски - 20

Капуста квашеная по-домашнему - 20

Салаты

"Чука" салат с отварным кальмаром, ореховой заправкой и икрой летучей рыбы - 75
Салат коктейль с розовыми креветками и авокадо подается под соусом "Мари Роуз" - 50
Салат с разварным цыпленком, жареными грибами и домашним майонезом - 75

Горячее 50/50

Филе трески припущенной с травами, обжаренным шпинатом
и сливочным соусом с лососевой икрой - 130/100/40

или

Запеченная свиная корейка с толченым картофелем и копченой свиной грудинкой
подается с "Русским соусом" - 140/120/50

Напитки

Домашний морс малиновый - 300

Вода с мятой и лимоном - 300

Чай или кофе - 150

Хлеб из пекарни Летнего Дворца
масло сливочное по-Провансальски - 40/40/10



МЕНЮ БАНКЕТ
2 950 рублей на персону



Холодные закуски

Рыбный ассортимент

- Форшмак из сельди с жареным луком и печеным картофелем приправленный семечковым маслом - 40
- Тортилья с лососем и домашним сыром - 40
- Скумбрия обжаренная и настоящая в пряном рассоле подается с яично-горчичным соусом с укропом - 30/10

Мясной ассортимент

- Свиная грудинка копченая на ольхе в коптильне Летнего Дворца - 20
- Домашняя буженина запеченная с кореньями - 20
- Рулет из цыпленка с фисташками - 15
- Язык говяжий отварной - 15

Соления и маринады

- Огурцы соленые бочковые - 20
- Томаты острые маринованные по-Кавказски - 20
- Капуста квашеная по-домашнему - 20

Салаты

- Салат "Мимоза" с подкопченным лососем и домашним майонезом - 75
- Салат с отварной треской, морской капустой, грибами и икрой летучей рыбы - 50
- Салат "Цезарь" с цыпленком - 75
- Салат "Греческий" с домашней брынзой и оливковым маслом - 50

Горячая закуска

- Жульен из шампиньонов и сметаны подается с пикантными гренками - 100/10

Горячее 50/50

- Медальоны из дальневосточного лосося подаются с томатами "Конфи" и апельсиновым соусом - 130/50/50

или

- Котлета "Пожарская" из цыпленка с овощами, жареными на оливковом масле подается со сливочным соусом с грибами - 160/100/75

Напитки

- Морс малиновый домашний - 300
- Вода с мятой и лимоном - 300
- Чай или кофе - 150

Хлеб, масло - 40/40/10

МЕНЮ БАНКЕТ **3 100 руб. на персону**

Рыбные закуски

- Блинные рулетики с кремом из сливочного сыра, икрой щуки и вяленого тунца - 40
Лосось шеф-посола - 15
Дальневосточный кальмар, приготовленный на гриле с соусом "Кит்யяп"
и семенами кунжута – 20

Мясной стол

- Галантин из цыпленка курагой и пряным перцем - 20
Свиная вырезка горячего копчения - 20
Рулетики из языка с корнишоном – 30

Соленья

- Опята соленые с ароматным маслом и свежим укропом - 25
Томаты красные маринованные - 20
Капуста квашеная - 20
Огурцы соленые - 20

Ассортимент сыров с виноградом и кедровыми орешками

- Чеддер, Грано Подано, Сыр с голубой плесенью – 5/5/5

Салаты

- Салат картофельный с лососем слабой соли, печеными овощами и зеленым горошком
приправленный домашним майонезом - 75
Салат "Греческий" - 75
Салат коктейль с домашней бужениной, сладким перцем и сливочным сыром – 75

Горячая закуска в стол

- Аранчини с моцареллой и базиликовым песто - 50
Креветки-темпура - 25
Фирменный соус с ароматом копченой паприки – 25

Основное блюдо 50/50

- Филе трески на пару, подается со шпинатом и Голландским соусом - 130/100/40
или
Медальоны из говядины, подаются с печеным картофелем,
травами и соусом "Кумберлэнд" -120/100/40

Напитки

- Вода с мятой и лимоном - 300
Морс красная смородина - 250
Чай или кофе – 150

Хлебная корзина

- Деревенский с луком - 30
Ржаной со злаками - 30
Томатный - 30
Масло сливочное - 5
Песто из рукколы и мяты – 10

МЕНЮ БАНКЕТ **3 600 руб. на персону**

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

Ломтики дальневосточного лосося в соусе Терияки – 30/15
Филе рыбы клыкач, маринованное с мальтийским апельсином и черным перцем - 20
Сельдь слабой соли с молодым картофелем и семечковым маслом – 10/10

Мясной ассортимент

Карпаччо из оленины с пряной рукколой и трюфельным маслом – 10/10
Галантин из цыпленка с ветчиной прошутто, вялеными томатами
и домашним песто из базилика - 20
Паштет из печени цыпленка и говяжьей вырезки – 20

Закуски Италия

Сыр Качотта, сыр Монте Блю, ветчина Прошутто, томаты вяленые,
оливки Тонде и Каламати – 10/10/10/10/10

Соленья традиционные Русские

Грибы ассорти: опята соленые, грузди соленые, грибы белые маринованные – 5/5/5
Капуста квашеная с клюквой - 20
Огурцы малосольные - 20
Томаты маринованные красные – 20

Салаты

"Капрезе" с фермерской моцареллой, черным перцем и бальзамическим кремом - 75
"Цезарь" с цыпленком - 75
Салат с лососем горячего копчения и печеными овощами,
приправленный домашним майонезом – 75

Горячая закуска

Фрикассе из цыпленка в воздушном валоване, с грибами и сладким перцем – 100/20

Основное блюдо 50/50

Треска запеченная на "Шаляпинском картофеле" под соусом "Бешамель" – 130/50/50
или
Свиная корейка-гриль с печеными овощами и гранатовым соусом - 200/110/50

Хлебная корзина

Деревенский с луком - 30
Ржаной со злаками - 30
Томатный - 30
Масло сливочное - 5
Песто из рукколы и мяты – 10

Напитки

Морс красная смородина - 500
Вода с мятой и лимоном - 300
Чай или кофе – 150

МЕНЮ БАНКЕТ **4 300 руб. на персону**

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

- Тар-тар из лосося и авокадо приправленный оливковым маслом - 30
- Муксун-балык холодного копчения - 15
- Рулетики из кабачка с кремом из креветок с фисташками – 20

Мясной ассортимент

- Тар-тар из говядины с луком шалот и перепелиным яйцом – 30/5
- Свиная грудинка горячего копчения – 20

Ассортимент паштетов из оленины на хрустящих хлебцах Pic-Nic

- Трюфельный - 10
- "Байрон" - 10
- Сливочный – 10

Сырная тарелка с виноградом и медом

- Пармеджано Реджано, Бри, сыр с голубой плесенью – 5/5/5/15
- "Террин" из томатов конфи, фермерской моцареллы и кабачков гриль приправленный песто из базилика – 50

Салаты

- Теплый салат с осьминогом-гриль и молодым картофелем приправленный оливковым маслом с петрушкой - 75
- "Цезарь" с цыпленком - 75
- Греческий салат с фермерской брынзой и оливками Каламати - 75

Сорбет – 40

Горячая закуска

- Классическая французская запеканка с молодыми кабачками и сыром Бри – 100/15

Основное блюдо 50/50

- Медальоны из лосося атлантического, подаются с печеной сливой и манго соусом - 140/90/40

или

- Блэйд-стейк приготовленный на гриле, подается с картофелем Дофинуа и сливочным соусом с грибами – 170/110/50

Напитки

- Морс из черной смородины - 500
- Лимонад домашний мята-лимон - 300
- Вода с мятой и лимоном - 300
- Чай или кофе – 150

Хлебная корзина

- Деревенский с луком - 30
- Ржаной со злаками - 30
- Томатный - 30
- Масло сливочное - 5
- Песто из рукколы и мяты - 10

МЕНЮ БАНКЕТ
4 900 руб. на персону

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

- Угорь горячего копчения - 20
Рулетики из лосося холодного копчения со спаржей и Беарнским соусом – 15/10
Тар-тар из тунца и авокадо приправленный трюфельным маслом – 20

Мясной ассортимент

- Запеченная мраморная говядина с горчицей и сельдереем - 15
Рулетики из индейки горячего копчения с фермерской рикоттой и курагой - 40
Окорок свиной сыровяленый - 5
Салями Милано - 5
Салями Падано сыровяленая – 5

Ассортимент сыров с виноградом и медом

- Пармеджано Реджано, Бри, Качота, Монте Блю – 10/10/10/10
"Террин" из томатов конфи, фермерской моцареллы и кабачков гриль
приправленный песто из базилика – 50

Салаты

- Микс салатов с жареными креветками, маринованным мандарином и горчичным маслом -
75
Микс салатов с обжаренной печенью кролика и гранатовым сиропом - 75
Салат "Люсьен" обжаренным цыпленком и раковыми шейками – 75

Горячая закуска

- Баклажаны Пармеджано с песто из рукколы и мяты – 120/10

Сорбет – 40

Основное блюдо 50/50

- Филе сибаса с соте из черри томатов и кабачка, подается с соусом из манго и базилика -
130/90/50
или
Утиная ножка конфи, подается с толченым картофелем и трюфельным соусом -
120/100/50/15

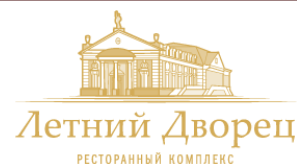
Хлебная корзина

- 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 из базилика - 300
Вода с мятой и лимоном – 300
Чай или кофе - 150

МЕНЮ БАНКЕТ
5 900 руб. на персону



Холодные закуски

Рыбный ассортимент

- Сибас маринованный с зеленым перцем - 20
Дальневосточный кальмар приготовленный на гриле с соусом Китчяп - 20
Щупальца осьминога-гриль с петрушкой и оливковым маслом - 30
Рулетики из лосося холодного копчения со спаржей и Беарнским соусом – 15/10

Мясной ассортимент

- Ростбиф "Блэйд" - 20
Прошутто Матонелла - 10
Рулетики из буженины с сыром, ароматным розмарином и петрушкой - 35
Запеченный окорок барашка с гранатовым сиропом – 20

Ассортимент сыров с виноградом и медом

- Пармеджано Реджано, Бри, Качота, Монте Блю – 10/10/10/10

- Авокадо крем с кедровыми орешками - 40
Рулетики из кабачка с козьим сыром и печеным перцем – 40

Салаты

- Микс салатов с лососем холодного копчения, маринованной сливой и горчичным маслом - 75
Фермерский буратта с бакинскими томатами и базиликовым песто – 65/45
Салат с разварной телятиной, грецкими орехами и копченым черносливом, приправленный йогуртом – 100

Горячая закуска

- Утиная грудка sous-vide с пряной грушей и малиновым соусом - 75/30/10

Сорбет – 40

Основное блюдо 50/50

- Медальоны из королевского лосося "Чавыча", подается с теплыми пряными фруктами и соусом из манго и базилика - 130/90/50

или

- Теплый ростбиф, подается с кремом из сельдерея и соусом "Кумберлэнд" - 150/100/40

Напитки

- Морс из клюквы - 500
Лимонад домашний мята-огурец - 300
Вода с мятой и лимоном - 300
Чай или кофе – 150

Хлебная корзина

- Деревенский с луком - 30
Ржаной со злаками - 30
Томатный - 30
Масло сливочное - 5
Песто из рукколы и мяты – 10

МЕНЮ НАЦИОНАЛЬНОЕ БАНКЕТ
6 500 руб. на персону

Холодные закуски

Рыбные закуски

Лосось холодного копчения - 15

Палтус холодного копчения - 30

Икра лососевая – 15

Мясной ассортимент

Рулетики из буженины с сыром и розмарином - 40

Язык с хреном - 20

Бастурма (говядина /свинина) / суджук – 10/10

Сациви из цыпленка – 40/60

Огурцы, помидоры, перец острый, зелень

(базилик синий и тархун, кинза, зеленый лук) - 100/30

Рулетики из баклажанов с орехами - 2*35

Соленья и маринады

Капуста по-грузински, перец маринованный острый, огурцы малосольные,
помидоры соленые зеленые, черемша соленая - 20\10\20\20\5

Бамяя - 20

Шушан - 20

Оливки и маслины с косточкой: Гиганты (зеленые), синие Корфу и черные - 50

Ассортимент сыров с медом и виноградом

Сыр с голубой плесенью, чанах, чечил (копченый и обычный) – 10/30/15

Салаты

Цезарь с цыпленком - 100

Салат «Петровский» - 100

Имам Баялды – 75

Горячая закуска (в стол)

Хачапури по-Мегрельски - 100

Горячее (в стол)

Овощи печеные (банки) – 75

Шашлык

Шашлык из свиной шеи - 100

Шашлык из свиной корейки - 80

Шашлык из свинины - 80

Картофель печеный с травами - 75

Ассортимент соусов

Ткемали (красный зеленый), Сацебели – 100

Люля-кебаб

Люля-кебаб из курицы с грецким орехом - 80

Люля-кебаб говядины – 80

Кюфта

Кюфта - 75

Аджар с шампиньонами - 100

Лаваш: тонкий армянский и грузинская лепешка - 150

Масло сливочное - 20

Фрукты сезонные в стол – 200

Напитки

Чай или кофе - 300



Летний Дворец

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

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.**

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

Свежие ягоды (клубника, черешня, виноград, голубика, малина, ежевика, смородина) 1500гр. - **4 900 руб.**

Фруктовая тарелка №2

(Ананас, виноград, клубника, слива, груша, черешня) 1500гр. - **2 200 руб.**

Фруктовая тарелка №3

(Банан, апельсин, яблоко, виноград, клубника) 1500гр. - **1 100 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.**

ВАРИАНТЫ WELCOME
(встреча гостей)

590 рублей на человека
(в ассортименте 4 шт. на персону)

Фрукты и ягоды в шоколаде - 35
Свежие ягоды в вафельном рожке в ассортименте - 35

Ассортимент сыров:

Грано Подано, сыр с голубой плесенью, Чеддер, Бри – 5/5/5/5

490 рублей на человека
(в ассортименте 4 шт. на персону)

Тар-тар из лосося на томатном желе - 40
Кабачок гриль с кремом из тепловодных креветок и фисташек - 20
Рийет из утки в с облепиховым мармеладом - 15
Брускетта с салями и артишоком - 40
Адыгейский сыр с вяленным томатом и базиликом - 15
Рулетики из молодого кабачка с козьим сыром – 40
Профитроль с кофейным кремом и фундуком - 20
Шоколадное полено с перцем и малиново-персиковым желе – 30

470 рублей на человека
(в ассортименте 4 шт. на персону)

Сливочный крем с лососем слабой соли в вафельном рожке - 25
Обжаренная тигровая креветка с тайским соусом - 20
Рулетики из языка со спаржей и вустерским соусом - 25
Брускетта с ростбифом и сливочным сыром - 40
Авокадо-крем с кедровыми орешками - 45
Мини моцарелла с черри томатом и базиликовым песто - 15
Мини морковный торт с грильяжем - 35
Шоколадное полено с перцем и малиново-персиковым желе – 30

430 рублей на человека
(в ассортименте 4 шт. на персону)

Кабачок гриль с кремом из тепловодных креветок и фисташек - 20
Мини эклер с рикоттой и лососевой икрой - 20
Канapé с утиной грудкой холодного копчения и виноградом - 25
Брускетта с прошутто и моцареллой - 40
Пряный крекер с кумином, сырным кремом, медом и фундуком - 15
Гаспаччо-мармелад с моцареллой мини и базиликовым песто - 15
Шоколадное печенье с домашним зефиром - 18
Молочная конфета с кокосом и кешью - 15



Летний Дворец
РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

Предложение по алкогольным напиткам от РК "Летний Дворец" на 2017 год

Вина Франции

Игристые

Cremant d'Alsace AOC

Креман д'Альзас Брют 0,75 – 3 900 руб.

Белые

Chablis Roland Lavantureux AOC

Шабли Ролан Лавантюро 0,75 – 3 500 руб.

Ladorier Chardonnay IGP

Ладорье Шардонне 0,75 – 1 500 руб.

Cuvee La Villiere VDT

Кюве ля Вильер столовое сухое или полусладкое 0,75 – 1 000 руб.

Красные

Шато Ламот-Сиссак Крю Буржуа О-Медок

Château Lamothe-Cissac Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois 0,75 – 3 650 руб.

Ladorier Cabernet Sauvignon/ Merlot IGP

Ладорье Каберне Совиньон или Мерло 0,75 – 1 500 руб.

Cuvee La Villiere VDT

Кюве ля Вильер столовое сухое или полусладкое - 0,75 – 1 000 руб.

Вина Италии

Игристые

Prosecco Fonte Brut

Просекко Фонте брют 0,75 – 2 000 руб.

Desert Fonte

Десерт Фонте полусладкое 0,75 – 1 250 руб.

Белые

Pinot Grigio Villa Cornara IGT

Пино Гриджио Вилла Корнара 0,75 – 1 750 руб.

Soave Villa Cornara DOC

Соаве 0,75 – 1650 руб.

Portobello VDT

Портобелло столовое сухое или полусладкое 0,75 – 1 200 руб.

Красные

Montepulciano D'Abruzzo Villa Cornara DOC

Монтепульчано Д'Абруццо ДОК 0,75 – 1 500 руб.

Bardolino Villa Cornara DOC

Бардолино 0,75 – 1 750 руб.



Portobello VDT
Портобелло столовое сухое или полусладкое 0,75 – 1 200 руб.

Вина Чили
Белые

Indomita Sauvignon Blanc DO
Индомита Совиньон Блан 0,75 – 1 250 руб.

Красные

Indomita Carmenere DO
Индомита Карменер 0,75 – 1 250 руб.

Вина Испании и Португалии

Игристые

Cava Pink Pink Fizz Brut
Кава Пинк Пинк Физз Брют 0,75 – 1 500 руб.

Cava Mona Barcelona Brut
Кава Мона Барселона Брют 0,75 – 1 500 руб.

Белые

Conde de Monterroso Verdejo
Монтеросо Вердехо 0,75 – 1 150 руб.

Porta do Tejo
Порташ ду Тежу 0,75 – 1 450 руб.

Красные

Conde de Monterroso Tempranillo
Монтеросо Темпранильо 0,75 – 1 150 руб.

Porta do Tejo
Порташ ду Тежу 0,75 – 1 450 руб.

Водка

Царская Оригинальная 1 л - 2 600 руб.
Царская Золотая 1 л - 3 000 руб.
Царское Село - 0,7 - 5 400 руб.

Виски

Famous Grouse 1 л - 5 200 руб.
Jim Beam 1 л - 5 350 руб.
Macallan 12 y.o. 0,7 - 9 700 руб.

Коньяк

Ijevan 5y (Армения) 0,75 - 2 800 руб.
Favraud VS 0,7 - 4 800 руб.
Favraud VSOP 0,7 - 7 800 руб.
Courvoisier VS 0,7 - 5 700 руб.
Courvoisier VSOP 0,7 - 8 800 руб.
Courvoisier XO 0,7 - 17 000 руб.

АЛКОГОЛЬНЫЕ ПАКЕТЫ

Set 900 руб.

Игристое вино Desert Fonte - 150
Вино белое сухое Cuvee la Villier - 150
Вино красное сухое Cuvee la Villier - 150
Водка Царская Оригинальная - 50
Пепси стекло (0,25) или Acqua Panna (0,25)
или San Pelegrino(0,25) или Сок в ассортименте (0,5)

Set 1 100 руб.

Prosecco Fonte или Cava Mona Barcelona - 100
Вино белое сухое Porta do Tejo или Ladorier Chardonnay - 150
Вино красное сухое Porta do Tejo или Ladorier Merlot - 150
Водка Царская Оригинальная - 100
Пепси стекло (0,25) или Acqua Panna (0,25)
или San Pelegrino(0,25) или Сок в ассортименте (0,5)

Set 1 250 руб.

Игристое вино Cava Mona Barcelona или Cava Pink Fizz - 150
Вино белое сухое Conde de Monterroso Verdejo - 250
Вино красное сухое Conde de Monterroso Tempranillo - 250
Водка Царская Оригинальная - 100
Пепси стекло (0,25) или Acqua Panna (0,25)
или San Pelegrino(0,25) или Сок в ассортименте (0,5)

Set 1 500 руб.

Игристое вино Просекко Fonte - 150
Вино белое сухое Pinot Grigio - 250
Вино красное сухое Montepulciano D'Abruzzo - 250
Виски Famous Grouse или Jim Beam - 50
Водка Царская Золотая - 50
Пепси стекло (0,25) или Acqua Panna (0,25)
или San Pelegrino(0,25) или Сок в ассортименте (0,5)