





Кафе
РЕСТОРАН





*«Расцветали яблони и груши» – песня
что ни на есть душевная. «Катюша» –
ресторан самого домашнего свойства*

«Катюша» расположилась напротив Казанского собора в паре шагов от Невского. На входе пытит горячий самовар, и сразу забывается, что вы в гостях. Сквозь сувенирную лавку с балалайками действие уносит вас в анфиладу залов: «Зеленый», «Белый», «Бордовый» и дальше, где на баре горит огнем жар-птица. Ажурные кружева и жостовские подносы, ласково укутанные в павлопосадские платки диваны, гжель и бархат, абажуры из ситца – этот гостеприимный уют и спокойствие сочинили в Megre Interiors.





Меню говорит по-русски

Кормят едой сытной, пирогами, блинами и варениками. Кормят едой барской: икрой астраханской стерляди, зеркальным карпом, жарким из лосося. Залить горячий жар котлет и рыжиков в сметане можно традиционными горячительными радостями или отечественным вином.















Давно ли вы пели романсы, водили хоровод или играли в наперсток?

Каждый пятничный и субботний вечер гремит представление Dinner show, главные заводилы и запевалы — ласковые барышни-официантки, главные участники — гости. По будням играют в морской бой, на мастер-классах лепят пельмени. Ну а Катюшам в «Катюше» всегда дарят комплимент — сладкий, как дым Отечества.

P.S.:

Комплимент для Катюш – любой десерт
и скидка 20% в День Рождения.





• ПОНЕДЕЛЬНИК •

Пиковое блюдо дня: при заказе пикового блюда билет в кино в подарок

Dish of the day: order dish of the day and get a free cinema ticket



• ВТОРНИК •

Душевное кино

Комплимент от ресторана — воздушная кукуруза • 18:00

Tuesday: Heartwarming films. Popcorn as a compliment from the restaurant



• СРЕДА •

Турниры по лото и домино

Живой вокал в 20:00

Wednesday: Russian loto games

Tuesday— wednesday: Live vocal at 8 p.m.



• ЧЕТВЕРГ •

Специальный дегустационный сет настоек — 500 руб.

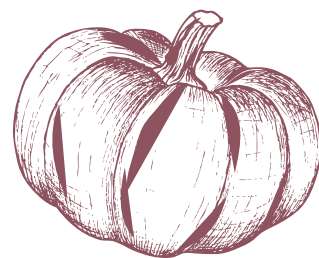
Thursday: special tasting sets of spirits — 500 rub.



• ЧЕТВЕРГ-СУББОТА •

Dinner show • начало в 20:00

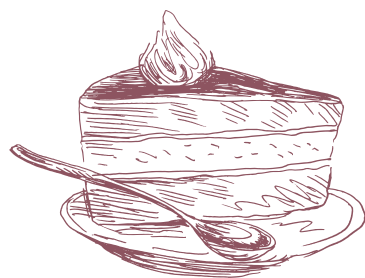
Thursday through Saturday — Dinner show. Start at 8 pm



• ВОСКРЕСЕНЬЕ •

15:00 — детские творчески мастер-классы

Sunday: children's master classes



Всем Катюшам — сладкий комплимент

Sweet compliment to all Katyushas (ladies named Kate or Kitty)



С днём рождения, Катюша!

скидка 20%

Happy birthday, Katyusha! 20% off



Морской бой:

затопи противника и получи сладкий приз

Battleship: Flood the enemy and get a sweet prize



Напёрстки — простая популярная игра:

найди шарик

The shell game is a simple popular game: find the ball



Сувенирная лавка от Катюши:

Russian style ложки, балалайки и матрёшки

Souvenir shop by Katyusha: Russian style spoons,

Balalaika and matryoshka



Мастер-классы

по русской кухне от шеф-повара

* для групп от 5 человек

Chef's Russian cuisine master classes.

* For a minimum of 5 persons only



Уютная детская комната

Cozy children's room



Возможности по размещению

Эксклюзивное банкетное
мероприятие с полным
закрытием ресторана
до 100 гостей

В отдельном зале
до 30-ти гостей

Уединенная зона
до 20-ти гостей
за одним столом
(три варианта)

В основных залах
до 14-ти гостей
за одним столом



Меню

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей.



Мастер-класс русской кухни в ресторане «Катюша»

Загадочная русская душа лучше всего познается во время застолья, где можно оценить присущий нашей стране размах! Ресторан «Катюша» приглашет гостей города познакомиться с культурой России на увлекательных кулинарных мастер-классах. Шеф ресторана с радостью поведает, как приготовить традиционные блюда русской кухни: блины, пельмени, вареники и, конечно же, борщ! Попробуйте Россию на вкус и научитесь готовить как настоящий русский! Принять участие в мастер-классе можно в любое время по предварительной записи.

Для групп до 10 человек.

Сеты для доставки

СЕТ «РУССКИЙ СТОЛ»

Мясное ассорти (язык говяжий, буженина), 200 г
Рыбное ассорти (лосось слабой соли, палтус холодного копчения), 200 г
Ассорти солений (квашеная капуста, соленые огурцы, солёные помидоры), 300 г
Сельдь с картофелем, 200 г
Картофельные драники со сметаной, 200 г
Оладьи из кабачка со сметаной, 200 г
Хлебная корзина

3 100 руб.

СЕТ «РУССКИЙ СТОЛ»

Оливье с колбасой, 220 г
Борщ с говяжьей грудинкой, 410 г
Котлета по-киевски, 210/180 г
Хлебная корзина

1 550 руб.

СЕТ «БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ»

Шашлык из свинины, 160/140 г
Шашлык из баранины, 160/140 г
Шашлык из курицы, 170/140 г
Шашлык из телятины на кости, 190/140 г
Хлебная корзина

2 800 руб.

СЕТ «РЫБНОЕ ИЗОБИЛИЕ»

Салат с раковыми шейками и рукколой, 210 г
Сборная уха из карельской рыбы, 380 г
Запечёное филе карпа (подаётся с гречневой кашей), 220/150 г
Хлебная корзина

1 750 руб.

Обеденное меню для групп до 30 человек

СЕТ МЕНЮ 1500 руб.

Винегрет с сельдью
Бульон с курицей и лапшой
Котлета домашняя с картофельным пюре и маринованным огурцом
Хлебная корзинка
Клюквенный морс или минеральная вода (250 ml)
Чай или кофе

СЕТ МЕНЮ 2000 руб.

Оливье с колбасой
Наваристый борщ с говяжьей грудинкой
Котлета «Пожарская» с картофелем «Пушкин» и грибным соусом
Хлебная корзинка
Клюквенный морс или минеральная вода (250 ml)
Чай или кофе
Белое/красное вино (Россия) или разливное пиво (Россия)

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СЕТ 1300 руб.

Винегрет
Суп из белых грибов
Оладьи из кабачка со сметаной
Торт Ряженка
Клюквенный морс или минеральная вода (250 ml)
Чай или кофе

СЕТ МЕНЮ 2500 руб.

Оливье с колбасой
Наваристый борщ с говяжьей грудинкой
Говядина по-строгановски
Черничный пирог
Хлебная корзина
Клюквенный морс или минеральная вода (250 ml)
Чай или кофе
Белое/красное вино (Россия) или разливное пиво (Россия)

СЕТ МЕНЮ 3000 руб.

Оливье с раковыми шейками
Наваристый борщ с говяжьей грудинкой (пол порции)
Белокорый палтус с горчичным пюре
Наполеон с запеченной грушей
Хлебная корзина
Клюквенный морс или минеральная вода (250 ml)
Чай или кофе
Белое/красное вино (Россия) или разливное пиво (Россия)

ВЕГАНСКИЙ СЕТ 1500 руб.

Салат из свежих овощей
Крем-суп овощной
Овощное рагу
Яблоко запеченное с вареньем
Клюквенный морс или вода с мятой и лимоном (250 ml)
Чай или кофе

Уважаемые гости, обращаем Ваше внимание: в нашем ресторане в определённые дни (или по просьбе) мы можем предложить вашим гостям вечерние развлекательные программы («Dinner Show»).
Цена 1000 руб. для одного гостя, которые будут включены в счёт.

Мастер-классы

Уважаемые гости, мы рады предложить Вам мастер-классы по приготовлению русских блюд. Предложение для групп 8–10 персон. Учимся готовить пельмени, вареники и узнаем секреты других традиционных русских блюд. Welcome — фирменные настойки. Лепим-едим. Длительность проведения мастер-класса — 1 час.

Банкетное меню на 25 персон

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Кол-во	Цена	Итого
СОЛЕНЬЯ			
Капуста квашеная сладкая с клюквой	5	160	800
Огурцы соленые бочковые	5	190	950
Помидоры соленые	5	180	900
Оливье с отварной телятиной	12	430	5160
Сельдь под шубой	12	420	5040
Домашний холодец из телячьих и свиных ножек с горчицей	12	420	5040
Салат с мурманским крабом, икрой щуки и яйцом	12	570	6840
Тартар из лосося на подушке из авокадо	12	590	7080
Рулет из цыпленка с черносливом и орехами	12	390	4680
Хлеб	8	90	720

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Пшеничные тонкие блины	8	250	2000
Икра дальневосточного лосося	12	550	6600
Икра астраханской стерляди	20	780	15600
Оладьи из кабачка с лососем слабой соли	15	540	8100
ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор)			
Котлеты «Пожарские» с грибным соусом	6	850	5100
Говядина по-строгановски с маринованными огурчиками и картофелем «Пушкин»	8	890	7120
Филе трески по-польски с картофельным пюре	6	650	3900
Белокорый палтус с горчичным пюре	5	790	3950
Десерты (в стол)			
Плато десертов (на 5) Медовик 5; Наполеон 5; Черемуховый 5; Морковный 5. Итого: 6150			

НАПИТКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Acqua panna (0,75 л)	20	530	10600
S. Pellegrino (0,75 л)	5	530	2650
Морс из клюквы (1 л.)	5	600	3000
Чай/кофе	25	200	5000
WELCOME DRINK Настойки домашние			
Клюквенная	8	230	1840
Вишневая	6	210	1260
Медовая на травах	6	240	1440
Хреновуха	5	200	1000
АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ			
Водка «Царская оригинальная» (0,7 л)	42	180	7560
SAUVIGNON BLANC *CRU LERMONT* FANAGORIA (RUSSIA) белое вино (2015)	5	2500	12500
MUKUZANI *GREAT COLLECTION* SAPERAVI / KARTULI VAZI	5	4900	24500
Итого:	167080		
10% Обслуживание:	16700		
Общий итог:	183780		
Чек на гостя:	7357,2		

*10% сервис
включается
в чек
от 8 человек
средний чек
4000 р.



Контакты:

Санкт-Петербург, Невский пр., 22/24

По вопросам организации эксклюзивных мероприятий с закрытием ресторана:

+7 (921) 384-11-51

Единый телефон Ginza Project:

+7 (812) 640-16-16