



THE

Kalyesha

RESTAURANT



THE
Kalyushka
RESTAURANT





*«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.











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 на мастер-классах лепят пельмени. Ну а Катюшам в «Катюше» всегда дарят комплимент — сладкий, как дым Отечества.



Всем Катюшам – сладкий подарок!

Покажите официанту свой паспорт и получите
комплимент от ресторана



— ПОНЕДЕЛЬНИК —

«Каронное» блюдо. При заказе «каронного» блюда дня — билет в кино в подарок.

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

— ВТОРНИК —

Кинопоказы любимых советских фильмов.

Tue: Katyusha Cinema — movie shows of favorite Soviet films.

Девичники: скидка 50 % на основное меню и барную карту для женских компаний от 2 человек.

Girls party 50% discount on the main menu and bar card for women companies from 2 people.



— СРЕДА —

«Волшебный сундучок Катюши» — к каждому заказу сюрприз из сундучка Катюши: комплимент, скидка или предсказание.

Katyusha's magic box for each order a surprise from Katyusha's box a compliment, discount or prediction.

— ЧЕТВЕРГ —

Сет настоек с мини-закусками — 500 руб.

Thu: Set of tinctures with mini snacks — 500 rub.



— ПЯТНИЦА-СУББОТА —

Russian Dinner show. Начало в 21:00.

Fri, Sat: Dinner show at 9 p.m.

— СУББОТА-ВОСКРЕСЕНЬЕ —

Кулинарные и творческие детские мастер-классы

Culinary and creative children's master class.

** Скидки и акции не суммируются и не действуют в выходные и праздничные дни



Всем Катюшам — сладкий комплимент
Sweet compliment to all Katyushas (ladies named Kate or Kitty)



С днем рождения, Катюша!

скидка 20 %

Happy birthday, Katyusha! 20% off



Выложи пост в instagram
с геолокацией ресторана и получи скидку 10 %
на весь счет

Post a post on instagram with the geolocation of the restaurant
and get a 10% discount on the whole account



Наперстки — 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 матрешки.
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 45-ти гостей

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

В основных залах
до 14-ти гостей
за одним столом



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» приглашает гостей города познакомиться с культурой России на увлекательных кулинарных мастер-классах. Шеф ресторана с радостью поведает, как приготовить традиционные блюда русской кухни: 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.

Стоимость мастер-класса: 2000 руб. Входит мастер-класс по приготовлению блюд, материалы, чай или настойка на выбор).
Для групп до 10 человек.

Сеты для доставки*

СЕТ «РУССКИЙ СТОЛ»

Мясное ассорти (язык говяжий, буженина), 200 г
Рыбное ассорти (лосось слабой соли, муксун холодного копчения), 200 г
Ассорти солений (квашеная капуста, соленые огурцы, солёные помидоры), 300 г
Сельдь с картофелем, 210 г
Картофельные драники со сметаной, 220 г
Оладьи из кабачка со сметаной, 230 г
Хлебная корзина

3 100 руб.

СЕТ «РУССКИЕ ТРАДИЦИИ»

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
Свинная корейка с фри, 200/120/40 г
Хлебная корзина

2 800 руб.

СЕТ «РЫБНОЕ ИЗОБИЛИЕ»

Салат с раковыми шейками и рукколой, 210 г
Рыбная похлебка, 380 г
Запечёное филе карпа (подаётся с гречневой кашей), 220/150 г
Хлебная корзина

1 750 руб.

* скидки не распространяются

Телефон: 903-89-83

ginzadelivery.ru

Сет меню

СЕТ 1

Сельский салат
Крем суп из шпината
Картофельные драники с соусом тар тар
Сорбет
Хлебная корзинка
Морс клюква, вода с мятой (250 ml)
Чай/кофе

1 300 руб.

СЕТ 4

Оливье-с колбасой
Наваристый борщ с говяжьей грудинкой
ЛИБО
Драники картофельные
Котлета Пожарская с картофелем «Пушкин»
Хлебная корзинка
Морс клюква, вода с мятой (250 ml)
Чай/кофе

2 000 руб.

СЕТ 2

Овощная икра с пшеничными гренками
Грибной суп
Голубцы овощные с томатным соусом
Фруктовый салат
Хлебная корзинка
Морс клюква, вода с мятой (250 ml)
Чай/кофе

1 500 руб.

СЕТ 5

Оливье с телятиной
Наваристый борщ с говяжьей грудинкой
ЛИБО
Оладьи из кабачка с лососем слабой соли
Котлета по-Киевски с жареным картофелем
Наполеон
Хлебная корзинка
Морс клюква либо Минеральная вода (250 ml)
Чай/кофе

2 500 руб.

СЕТ 3

Сельдь под шубой или свекольный салат с рассольным сыром
Наваристый борщ с говяжьей грудинкой
ЛИБО
Пшеничные блины со сметаной
Цыпленок по-строгановски с картофельным пюре
Хлебная корзинка
Морс клюква, вода с мятой (250 ml)
Чай/кофе

1 500 руб.

СЕТ 6

Оливье с раковыми шейками
Наваристый борщ с говяжьей грудинкой
ЛИБО
Блины с лососевой икрой
Котлета из лосося либо Палтус с горчичным пюре
Медовик
Хлебная корзинка
Морс клюква, вода с мятой (250 ml)
Чай/кофе

3 000 руб.

Менеджеры ресторана с радостью составят индивидуальное предложение с учетом Ваших предпочтений и пожеланий



Katyusha Tasting Room

Расположившись в самом сердце Санкт-Петербурга, ресторан Katyusha рад приветствовать всех гостей нашего города и приглашает посетить Katyusha Tasting Room! Теперь у нас можно не только вкусно поесть, но и окунуться в русскую культуру. Мы открыли Katyusha Show Room, где вы можете:

- познакомиться с русскими традициями;
- погрузиться в историю создания русских крепких напитков с профессиональным гидом;
- продегустировать традиционные русские напитки: водку, полугар, самогон в сопровождении фирменных закусок;
- приобрести подарки для себя и своих близких в сувенирной лавке;

Приглашаем всех гостей Петербурга в Katyusha Tasting Room на экскурсию!



Новогодняя ночь-2020 в ресторане Катюшка

«НОВОГОДНИЙ КАЛЕЙДОСКОП»

- любимые праздничные сцены из советских фильмов
 - песни и танцы от арт-группы ресторана Dinner Show
 - шоу на роликах
 - яркие костюмы, хлопушки и конфетти
 - щедрый новогодний стол в лучших русских традициях
- Сбор гостей в 22:00

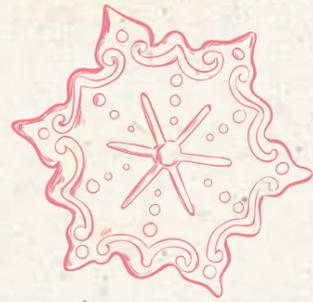
.....

БИЛЕТЫ:

- От 0 до 6 лет — бесплатно, без места + 1 блюдо из детского меню бесплатно
- От 6 до 12 лет — 5 000 руб., специальное детское меню + детское шампанское
- От 12 до 18 лет — 10 000 руб. (алкоголь не включен)
- От 18 лет — 15 000 руб.



Меню Новогодней Ночи-2020



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Starters

Оливье с телятиной
Russian salad with veal

Салат Сельдь под шубой
Lightly salted herring salad

Салат «Мимоза»
“Mimosa” Salad With Salmon

Студень говяжий с горчицей
Veal jelly with mustard

Мясное ассорти
(куриный рулет, подкопченная мраморная говядина, сыровяленая колбаса из дичи)
Mixed meat (chicken roll, smoked marble beef, cheesed wild sausage)

Треска под маринадом
Cod under marinade

Рыбная закуска
(лосось с/с, палтус х/к)
с маслинами и лимоном
Mixed fish
(lightly salted salmon, cold-smoked halibut) with olives and lemon

Ассорти солений
(малосоленые помидоры, соленые огурцы, грузди с луком)
Pickles
(lightly salted tomatoes, barrel-pickled cucumbers, salted white mushrooms)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Hot starters

Пшеничные блины с лососевой икрой и сметаной
Thin wheat pancakes with salmon caviar and sour cream

NEW YEAR'S MENU

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Main course

Печеный лосось с картофельным пюре и базиликом
Baked salmon with mashed potatoes and basil

Утиная ножка с капустой и яблоком
Duck leg with sauerkraut and apple

Филе-миньон с печеными кабачками
Minion fillet with baked zucchini

ДЕСЕРТ

Deserts

Шоколадный торт с вишней
Chocolate cherry cake

Фруктовая тарелка
(ананас, виноград, мандарины, клубника)
Fruits assorted (pineapple, grape, tangerine, strawberry)

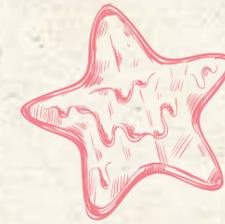
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Soft drinks

Морс клюква / Cranberry drink 500 ml

Чай/кофе
Tea/coffee

Русса квеле / Russa Quelle 500 ml



АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ НА ВЫБОР

Alcohol drinks

Cava Domino del Derramador (brut) (0.75 ml)

Cru Lermont Saperavi – Fanagoria (0.75ml)

Cru Lermont Chardonay – Fanagoria (0.75 ml)

Tzar's Original (0.5 ml)

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

KIDS MENU

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Starters

Оливье с колбасой
Russian salad with sausage

Рулет из цыпленка со свежими овощами
Chicken roll with fresh vegetables

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Hot starters

Пшеничные блины с лососевой икрой и сметаной
Thin wheat pancakes with salmon caviar and sour cream

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Main course

Шашлык из лосося с соусом тар-тар
Salmon kebab with tar-tar sauce

Шашлык из цыпленка с кетчупом
Chicken kebab with ketchup

ГАРНИРЫ НА ВЫБОР

Side dishes

Картофельное пюре
Mashed potatoes

Картофель фри
French fries

ДЕСЕРТ

Desserts

Шоколадный торт с вишней
chocolate cherry cake

Конфеты ручной работы (4 шт.)
Candy handmade (4 pcs)

Фруктовая тарелка
(ананас, виноград, мандарины, клубника)
Fruits assorted (pineapple, grape, tangerine, strawberry)

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Soft drinks

Морс клюква 500 мл
Cranberry drink 500 ml

Детское шампанское
Kids champagne





Предновогодние программы в ресторане Катюшка

19, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28 декабря

Приглашаем на сборные корпоративы и предновогодние программы с Дедом Морозом, Снегурочкой, ярким шоу, живым вокалом, играми и традиционным столом

Сбор гостей в 20:00



Меню на 10 персон (3500 руб. на человека) *

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

| | примечания | кол-во |
|---|------------|--------|
| Бочковая сельдь с теплым картофелем и укропом | в 2 блюда | 2 |
| Холодец из телячьих и свиных ножек | в 2 блюда | 2 |
| Оливье с колбасой | в 2 блюда | 4 |
| Салат Сельдь под шубой | в 2 блюда | 4 |
| Рулет из цыпленка с черносливом | в 2 блюда | 2 |
| Буженина с чесноком | в 2 блюда | 2 |
| Язык телячий отварной | в 2 блюда | 2 |
| Рыбные деликатесы : лосось с/с муксун х/к | в 1 блюдо | 2 |
| Капуста квашеная с клюквой | в 2 блюда | 2 |
| Помидоры соленые | в 2 блюда | 2 |
| Огурцы соленые бочковые | в 2 блюда | 2 |
| Огурцы малосольные | в 2 блюда | 2 |
| Грузди соленые с маслом | в 2 блюда | 3 |
| Хлебная корзина | в 4 блюда | 2 |
| Пирожки с картофелем и капустой | 20 шт. | 10 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | примечания | кол-во |
|----------------------------------|------------|--------|
| Картофельные драники со сметаной | по 2 шт. | 10 |

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (НА ВЫБОР)

| | кол-во |
|--|--------|
| Говядина по-строгановски с маринованными огурчиками и картофелем запеченным | |
| Шашлык из свинины | 10 |
| Треска по-польски | |

ДЕСЕРТЫ

Плато мандаринов

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

| | кол-во |
|----------------------|--------|
| Морс из клюквы (1 л) | 5 |
| Русса квеле (0,75 л) | 5 |
| Чай/кофе | 10 |

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

| | кол-во |
|---|--------|
| Prosecco (Italy) (0,75 л) | 2 |
| Consignia Chardonnay (Chile) 2016 (0,75 л) | 1 |
| Consignia Tempranillo (Chile) 2016 (0,75 л) | 1 |
| Водка «Царская оригинальная» (0,5 л) | 1 |

*Уважаемые гости, обращаем Ваше внимание :

В нашем ресторане в определенные дни вечерние развлекательные программы «Dinner show» !!!
ПРИ ПОКУПКЕ ДАННОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВУЕТ СКИДКА 50 % НА ВЕЧЕРНЕЕ "DINNER SHOW".

Меню на 10 персон (4500 руб. на человека) *

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

| | примечания | кол-во |
|---|------------|--------|
| Бочковая сельдь с теплым картофелем и укропом | в 2 блюда | 2 |
| Холодец из телячьих и свиных ножек | в 2 блюда | 2 |
| Оливье с колбасой | в 2 блюда | 4 |
| Салат Сельдь под шубой | в 2 блюда | 4 |
| Рулет из цыпленка с черносливом | в 2 блюда | 2 |
| Буженина с чесноком | в 2 блюда | 2 |
| Язык телячий отварной | в 2 блюда | 2 |
| Рыбные деликатесы : лосось с/с муксун х/к | в 1 блюдо | 2 |
| Капуста квашеная с клюквой | в 2 блюда | 2 |
| Помидоры соленые | в 2 блюда | 2 |
| Огурцы соленые бочковые | в 2 блюда | 2 |
| Огурцы малосольные | в 2 блюда | 2 |
| Грузди соленые с маслом | в 2 блюда | 3 |
| Хлебная корзина | в 4 блюда | 4 |
| Пирожки с картофелем и капустой | 20 шт. | 10 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | примечания | кол-во |
|-----------------|------------|--------|
| Блины пшеничные | на 2 плато | 7 |
| Икра лосося | на 2 плато | 5 |

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (НА ВЫБОР)

| | кол-во |
|--|--------|
| Говядина по-строгановски с маринованными огурчиками и картофелем запеченным | |
| Корейка оленя с брусничным соусом | 10 |
| Палтус с горчичным пюре | |

ДЕСЕРТЫ

| |
|-------------------|
| Наполеон с грушей |
| Плато мандаринов |

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

| | кол-во |
|----------------------|--------|
| Морс из клюквы (1 л) | 5 |
| Русса квеле (0,75 л) | 5 |
| Чай/кофе | 10 |

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

| | кол-во |
|--|--------|
| Абрау-Дюрсо Brut d'OR Blanc de Blancs (0,75 л) | 2 |
| Consignia Chardonnay (Chile) 2016 (0,75 л) | 2 |
| Consignia Tempranillo (Chile) 2016 (0,75 л) | 2 |
| Водка «Ханская» (0,5 л) | 1 |

*Уважаемые гости, обращаем Ваше внимание :

В нашем ресторане в определенные дни вечерние развлекательные программы «Dinner show» !!!
ПРИ ПОКУПКЕ ДАННОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВУЕТ СКИДКА 50 % НА ВЕЧЕРНЕЕ "DINNER SHOW".



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