





THE  
*Kalyusha*  
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 пыхтит 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 — билеты в кино в подарок

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



### — ВТОРНИК —

18:00

Душевное кино

Комплимент от ресторана — воздушная кукуруза

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

\* Акция действует при оплате наличными

\* The promotion is valid for cash only



### — СРЕДА —

Теплые среды: при заказе десерта, чай в подарок.

Warm Wednesdays: Order a dessert and get the tea for free.



### — ЧЕТВЕРГ —

Специальный сет настоек  
с мини закусками — 500 руб.

Thu: set of tinctures with mini snacks.



### — ПЯТНИЦА-СУББОТА —

Dinner show, начало в 21:00.

Fri. through Sat.: Dinner show. Start at 9 p.m.



### — ВОСКРЕСЕНЬЕ —

Детские творческие мастер-классы в 15:00

Блюдо из детского меню в подарок всем детям\*

\* до 10 лет

Kids creative workshops at 3 p.m.

Any dish from children's menu for free to each child

\* under 10



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



### Katyusha Tasting Room



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

1550 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

Запечённое филе карпа (подаётся с гречневой кашей), 220/150 г

Хлебная корзина

1750 руб.

\* скидки не распространяются

Телефон: 903-89-83

ginzadelivery.ru

# Сет меню

## СЕТ 1

Сельский салат

Крем суп из шпината

Картофельные драники с соусом тартар

Сорбет

Хлебная корзинка

Морс клюква, вода с мяты (250 ml)

Чай/кофе

1300 руб.

## СЕТ 2

Овощная икра с пшеничными гренками

Грибной суп

Голубцы овощные с томатным соусом

Фруктовый салат

Хлебная корзинка

Морс клюква, вода с мяты (250 ml)

Чай/кофе

1500 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 мяты (250 ml)

Чай/кофе

1500 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 мяты (250 ml)

Чай/кофе

2 000 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 6

Оливье с раковыми шейками

Наваристый борщ с говяжьей грудинкой

ЛИБО

Блины с лососевой икрой

Котлета из лося либо Палтус с горчичным пюре

Медовик

Хлебная корзинка

Морс клюква, вода с мяты (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 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 Катюша

«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

.....

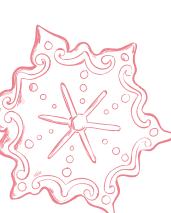
## БИЛЕТЫ:

**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

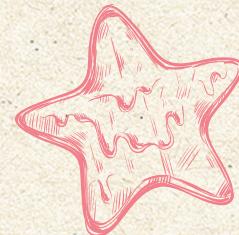
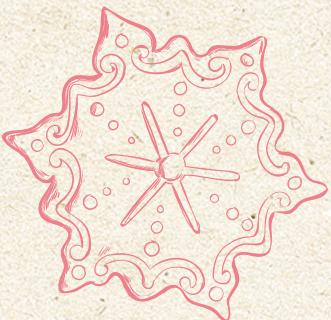
**От 12 до 18 лет** — 10 000 руб.  
(алкоголь не включен)

**От 18 лет** — 15 000 руб.



# Меню Новогодней Ночи-2020

## NEW YEAR'S MENU



### 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, cheeved wild sausage)

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

#### Hot starters

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

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### Starters

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)

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

#### Main course

Печенный 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 sausages

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

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

Шашлычок 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 Катюша

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

Бочковая сельдь с теплым картофелем и укропом	в 2 блюда	2
Холодец из телячих 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 клюковой	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

Картофельные драники со сметаной	по 2 шт.	10
----------------------------------	----------	----

примечания      кол-во

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (НА ВЫБОР)

кол-во

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

## ДЕСЕРТЫ

Плато мандаринов
------------------

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

кол-во

Морс из клюквы (1 л)	10
Русса квеле (0,75 л)	
Чай/кофе	

## 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

Бочковая сельдь с теплым картофелем и укропом	в 2 блюда	2
Холодец из телячих 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 клюковой	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

Блины пшеничные	на 2 плато	7
Икра лосося	на 2 плато	5

примечания      кол-во

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (НА ВЫБОР)

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

## ДЕСЕРТЫ

Наполеон с грушей
Плато мандаринов

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

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

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

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