





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 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.

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

Девичники без повода. Скидка 50% для женских компаний от двух человек на основное меню и барную карту.

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

Girl's get-togethers for no reason. 50% discount for the groups of two ladies or more on main menu and bar list.

\* Акция действует при оплате наличными

\* The promotion is valid for cash only



— СРЕДА —

Турниры по лото и домино

Теплые среды: чайник согревающего чая с сухариками. Угощаем гостей.

Wed.: Russian loto games

Warm Wednesdays: a teapot of warming tea and cracker rings as a gift for our guests.



— ЧЕТВЕРГ —

Специальный дегустационный сет настоек — 500 руб.

Thu: special tasting sets of spirits — 500 rub.

— ПЯТНИЦА-СУББОТА —

Dinner show, начало в 21:00.

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



— СУББОТА —

Детские кулинарные мастер-классы — 500 руб.

Kids cooking classes — 500 rub.

— ВОСКРЕСЕНЬЕ —

15:00 — детские творческие мастер-классы

Кукольный театр — 300 руб.

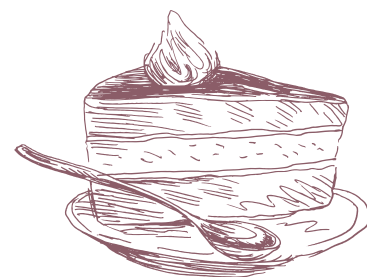
Блюдо из детского меню в подарок всем детям\*  
\* до 10 лет

Sun.: 3 p.m. — kids creative workshops

Puppet show — 300 rub.

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 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» приглашает 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
- Запечённое филе карпа (подаётся с гречневой кашей), 220/150 г
- Хлебная корзина

1 750 руб.

## 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.

# 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 телятиной	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.	3

## 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 Палтус с горчичным пюре Корейка оленя с брусничным соусом	10

## ДЕСЕРТЫ

Наполеон с грушей  
Плато мандаринов

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во
Морс из клюквы (1 л)	5
Aqua Rapna (0,75 л)	5
Чай/кофе	10

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во
Абрау-Дюрсо (п/сл/сух) игристое (0,75 л)	2
Consignia Chardonnay (Chile) 2016 (0,75 л)	2
Consignia Tempranillo (Chile) 2016 (0,75 л)	2
Водка «Смирнов № 21» (1 л)	1

\* 10% сервисный сбор для компаний от 8 человек



## *31 декабря новогоднее кино-попурри в ресторане Katyusha*

Пять минут, пять минут... Бой часов раздастся вскоре! А это значит, что в ресторане Katyusha наступает новогодняя ночь в ярком стиле кино-попурри! Встречайте долгожданный праздник с любимыми песнями и номерами из советских новогодних фильмов: «Карнавальная ночь», «Морозко», «Ирония судьбы», «Чародеи» и многие другие картины украсят главную ночь года улыбками и уютными композициями. А еще в наш ресторан заглянут Дедушка Мороз со Снегурочкой, которые приготовили для вас веселые сюрпризы, подарки и большой новогодний стол в самых добрых русских традициях. Закружитесь в блеске новогодних огней и волшебстве любимого кино! Ждем вас в ресторане Katyusha!

Сбор гостей в 21:30

Стоимость участия: полный билет — 12000 рублей, без алкоголя — 8000 рублей, для детей до 10 лет — бесплатно.

# Меню новогодней ночи 2017

(сбор гостей 31 декабря в 21:30)

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	вес, г
Студень с горчицей	100
Мясное ассорти (буженина, язык, колбаса)	120/30
Рыбная закуска (лосось слабой соли, галантин из судака)	120/10/20
Соления (огурцы соленые, помидоры малосольные, рыжики солёные)	150/20
Оливье с колбасой	100
Салат сельдь под шубой	100
-Салат с мясом краба	100
Хлебная корзинка	

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

	вес, г
Пшеничные блины с лососевой икрой	2 шт/30/30

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (НА ВЫБОР)

	вес, г
Палтус жареный с базиликовым пюре	150/180/30/3/1
Утиная грудка на гриле с тушеной капустой	150/150/50/1
Филе миньон с печеным картофелем	150/150/50/1

## ДЕСЕРТЫ

Новогодний торт  
Мандарины

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	объем, мл
Вода с газом/без газа (Аква Минерале)	
Морс клюква	500 мл
Чай/кофе	

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (НА ВЫБОР)

	объем, мл
Игристое вино Abrau durso Victor Dravigny brut	
Белое вино Abrau-Durso Riesling Abrau (Riesling)	
Красное вино Abrau-Durso Cabernet Abrau (Cabernet Sauvignon)	
Водка Царская золотая	300 мл

**12 000 руб.**

\* 10% сервисный сбор для компаний от 8 человек



## *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;
- купить на память «вкусные» сувениры: соленья и закатки.

Приглашаем всех гостей Петербурга в Katyusha Tasting Room на экскурсию!



## 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**