



МЕНЮ КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ

+7 (812) 925 82 88

МЕНЮ



Мы рады предложить вам кухни разных стран мира и все известные блюда в авторском исполнении.

Мы разработали меню таким образом, чтобы каждое блюдо было не только необычайно вкусным, сытным и продуманным, но и уделили огромное внимание визуальной составляющей в подаче блюда.

В каждом сете у нас есть элемент «**Кулинарной игры**»! Мы вместе с вами фламбируем, поджигаем, коптим, делаем пенки или используем технологию *Sous Vide*.

Мы сделали все, чтобы процесс приготовления был максимально интересным и увлекательным.

Чтобы каждое блюдо радовало вас своим вкусом и подачей. А вам захотелось бы приготовить его дома, удивить гостей или поделиться фотографиями шедевров со всеми своими друзьями.

По словам наших гостей, у нас самое интересное и продуманное меню среди кулинарных студий Санкт-Петербурга!

Позвоните нам, мы расскажем подробно о каждом блюде, порекомендуем, что выбрать.

И поверьте, ни одно из блюд не оставит вас равнодушным!

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ОТ 10 ПОРЦИЙ

CET 1

- Брускетта с куриным паштетом
- Брускетта тартар из говядины
- Камамбер, ягодное желе
- Курица тандури с соусом свит чили

с БОКАЛОМ ИГРИСТОГО

690

890

CET 2

- Мусс из копченой утки с персиком
- Брускетта с пепперони и томатами черри
- Шашлычок из креветки с соусом карри
- Тунец спайси

с БОКАЛОМ ИГРИСТОГО

750

950

CET 3

- Тунец в устричном соусе на креветочном чипсе
- Креветка чука, ореховый соус
- Оленина, винная карамель
- Канапе с ветчиной и персиком

с БОКАЛОМ ИГРИСТОГО

750

950

CET 4

- Капрезе с песто
- Салат чука с кунжутом
- Огурец, черри, мусс горгонзола
- Брускетта с грибами

с БОКАЛОМ ИГРИСТОГО

790

990



ЗАКУСКИ В СТОЛ

Оливки каламата, изумрудные гигант, черные, зеленые	690
Паштет из куриной печени с луковым конфитюром, теплым багетом и обжаренным фундуком	690
Паштет из белых грибов с теплым багетом, свежими шампиньонами и обжаренным фундуком	690
Микс домашних маринованных грибов: рыжики, белые, грузди со сметаной и ялтинским луком	950

Большое сырное пано: камамбер, дорблю, палермо	2400
Большое мясное пано: бастурма из говядины, суджук из оленины, чоризо, пепперони, ндуйя	2400
Горячий хлеб со взбитым маслом и семечками	390
Фруктовая корзина	3500
Морс 1л	950



МИРОВАЯ КЛАССИКА

в авторском исполнении

СЕТ 1

- Салат с утиной грудкой, айсбергом, сегментами апельсина и заправкой из ликера Куантро
- Стейк тунца с хрустящим ромейном, черри, картофелем и имбирной заправкой
- Морковный пирог со сливочным кремом

ОБЖИГАЕМ, КОПТИМ,
ФЛАМБИРУЕМ

4400

4650

С БОКАЛОМ ВИНА

СЕТ 4

- Ролл с угрем, паприкой и стружкой бонито, суши тунец
- Бургер BBQ с котлетой из мраморной говядины, карамелизированным луком и трюфельным картофелем фри
- Трайбл с профитролями, вишней и фисташками

ФЛАМБИРУЕМ,
КАРАМЕЛИЗИРУЕМ,
ДЕЛАЕМ ПРОФИТРОЛИ

4200

4450

С БОКАЛОМ ВИНА

СЕТ 2

- Салат с грушей, сыром дорблю и кедровыми орехами
- Паста в сливочном соусе с креветками, болгарским перцем и цукини
- Крем брюле классический

ПОДЖИГАЕМ, ВОДИМ ХОРОВОД,
РИСУЕМ КАРАМЕЛЬЮ

3990

4250

С БОКАЛОМ ВИНА

СЕТ 5

- Салат с сыром фета, картофелем, яйцом пашот и медово-горчичной заправкой
- Кальмар гриль с картофелем стоун и чесночным маслом
- Мильфей с фисташковым кремом и свежими ягодами ягодами

ДОБАВЛЯЕМ ДЫМ

3900

4150

С БОКАЛОМ ВИНА

СЕТ 3

- Салат с тигровой креветкой, манго, лаймом и филиппинским устричным соусом
- Утиная грудка в фисташковой корочке с сегментами апельсина, салатом айсберг и флангирированными томатами
- Яблочный тарт татен с карамелью

СУ-ВИД

4300

4550

С БОКАЛОМ ВИНА



ХИТЫ ИЗВЕСТНЫХ ШЕФ ПОВАРОВ

ДЖЕЙМИ ОЛИВЕР

- Салат с брезолой, персиками и козьим сыром
- Паста с кальмаром, мини осьминогами, томатами черри и белым вином
- Панна котта с грушей

ВОДИМ ХОРОВОД,
ДЕЛАЕМ СТЕКЛО ИЗ КАРАМЕЛИ

4000

4250

С БОКАЛОМ ВИНА

АНТОНИО КАРЛУЧЧО

- Вителло тоннato. Говядина с соусом из анчоусов и тунца
- Баклажаны «Алла Пармиджано» с базиликом, моцареллой и томатным соусом
- Сабайон с белым вином и черной смородиной

КАРАМЕЛИЗИРУЕМ

3990

4250

С БОКАЛОМ ВИНА

ГОРДОН РАМЗИ

- Салат с рикоттой, яблоком, редисом и соусом из кунжутной пасты тахини
- Дорадо в соусе «Кокосовый Карри» с запеченым картофелем и зеленью
- Персики гриль с миндалем и карамельным кремом

ОБЖИГАЕМ

4300

4550

С БОКАЛОМ ВИНА



ПОЛЬ БОКЮЗ

- Салат с томленой говядиной и свежими овощами
- Курица «Кордон Блю» с картофельным гратеном
- Яблочный пай с корицей

СУ-ВИД

3990

4250

С БОКАЛОМ ВИНА



ФРАНЦИЯ

СЕТ 1

- Салат нисуаз с желтоперым тунцом
- Утиная ножка конфи с грибным пти timом
- Бисквитный женуаз с грушевым гранеле и сливочным мусом

ОБЖИГАЕМ

3990

4250

С БОКАЛОМ ВИНА



СЕТ 2

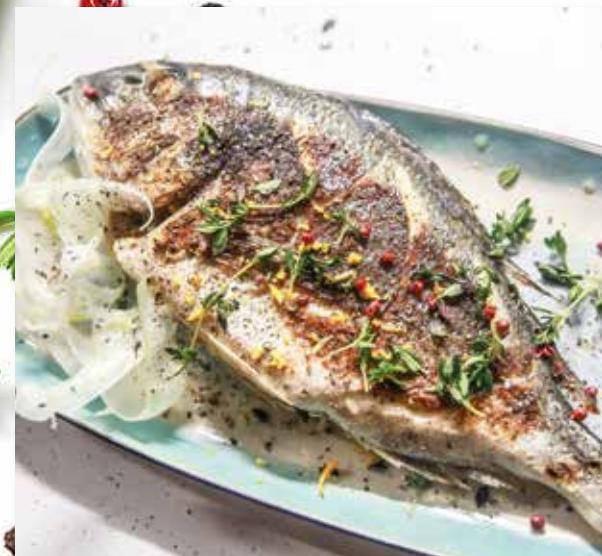
- Тартар из говядины с вялеными томатами
- Дорадо с цукини рукколой и базиликом
- Воздушный клафути с вишней

ДОБАВЛЯЕМ ДЫМ

4300

4550

С БОКАЛОМ ВИНА



СЕТ 3

- Салат с куриной печенью и гребешками
- Медальоны из говядины с соусом демигляс и овощным рататуем
- Лимонный тарт

ДОБАВЛЯЕМ ДЫМ

4300

4550

С БОКАЛОМ ВИНА



ИТАЛИЯ

СЕТ 1

- Салат капрезе с обожженными томатами, моцареллой и соусом песто
- Ризotto с креветкой, грушей и дорблю
- Сабайон с белым вином и черной смородиной

КАРАМЕЛИЗИРУЕМ

3990

4250

с бокалом вина



СЕТ 2

- Салат с нежной печеною свеклой, маринадом из черной смородины и страчателлой
- Паста болоньезе с говядиной и розмарином
- Панна котта с клубникой и базиликовыми чипсами

ДЕЛАЕМ СТРАЧАТЕЛЛУ,
ВОДИМ ХОРОВОД

3990

4240

с бокалом вина



СЕТ 3

- Салат цезарь с креветками
- Рулеты из говядины с брезаолой, шалфеем и красным вином
- Нежный тирамиссу с печеньем савоярди

ДЕЛАЕМ СОУС, ФЛАМБИРУЕМ

4300

4550

с бокалом вина



ХИТЫ СТУДИИ

МЯСНОЙ СЕТ

- Рамп стейк с салатом и соусом «Кровавая Мэри»
- Свиные ребра и куриные крылья в соусе барбекю с кукурузой и овощами гриль
- Тарт «Соленая карамель»

ПОДЖИГАЕМ

4400

4650

С БОКАЛОМ ВИНА



СЕТ МОРЕПРОДУКТЫ

- Гребешок с муссом манго
- Сливочный сибас со сметанным соусом
- Пряный каталанский крем

ПОДЖИГАЕМ

4500

4750

С БОКАЛОМ ВИНА



СТЕЙКИ

СЕТ 1

- Вителло тоннато. Говядина с соусом из анчоусов и тунца
- Стейк Топ Блейд из лопаточного отруба с овощами гриль
- Шоколадный фондан с клубничным сиропом

ФЛАМБИРУЕМ

4900

С БОКАЛОМ ВИНА

5150

СЕТ 4

- Салат с оливками каламата и моцареллой
- Стейк Рибай с пряным коулслоу
- Грушевый татен со сливочным кремом

5500

С БОКАЛОМ ВИНА

5750

СЕТ 2

- Салат с говяжьим ростбифом и заправкой «Кровавая Мэри»
- Нью-Йорк стейк из тонкого филейного края с печеным бататом, сельдереем и морковью
- Тарт с карамелью, орехом пекан и кленовым сиропом

ГЛАЗИРУЕМ, ФЛАМБИРУЕМ

4900

С БОКАЛОМ ВИНА

5150



СЕТ 3

- Томленая говядина с салатами айсберг и фризе, томатами черри, огурцом консервированным и йогуртовой заправкой
- Стейк Топ Сирлоин поясничного отруба с грибами и картофелем пай
- Чизкейк с карамелизированным беконом

СУ-ВИД, ФЛАМБИРУЕМ

5100

С БОКАЛОМ ВИНА

5350



ПАНАЗИЯ

СЕТ 1

- Том Кха на кокосовом молоке с кальмаром и креветками
- Томленая свинина в соусе карри и морским пюре хондаши
- Крем брюле с кунжутом и тахини

СУ-ВИД

3900

С БОКАЛОМ ВИНА

4150



СЕТ 2

- Салат с глазированной курицей и имбирным дрессингом
- Том ям с креветками и грибами
- Панна котта с имбирем и лаймом

С БОКАЛОМ ВИНА

3700

3950



СЕТ 3

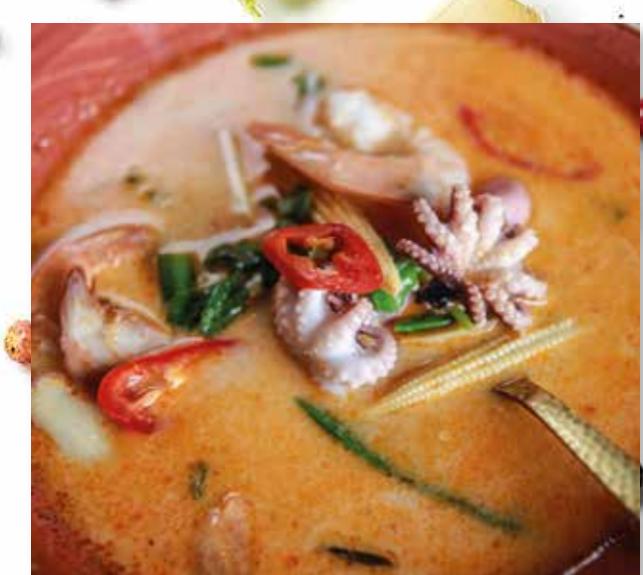
- Салат с кальмаром и хрустящими баклажанами
- Рамен с яичной лапшой, водорослями Вакаме и курицей
- Креветки в тесте катаифе с ананасовым чатни и маслом маракуйя

РАБОТАЕМ С ФРИТЮРОМ

3900

С БОКАЛОМ ВИНА

4150



ГРУЗИЯ

СЕТ 1

- Бадриджани. Рулеты из баклажана с пряной сливочной начинкой и орехами
- Чкмерули. Цыпленок, запеченный в сливках с петрушкой, кинзой и мини картофелем
- Пахлава с грецким орехом, фундуком и фисташками

ОБЖИГАЕМ

3990

С БОКАЛОМ ВИНА

4250



СЕТ 2

- Салат с говядиной, красной фасолью и грецким орехом
- Хинкали с бараниной и сметаной
- Казбек. Сливочное мацони с корицей и вареньем из орехов

С БОКАЛОМ ВИНА

4300

4550



СЕТ 3

- Салат с обожженным сыром сулугуни, баклажанами, томатами и соусом со сладким чили
- Хачапури по-аджарски с томатами
- Козинаки из грецких орехов и фисташек

ОБЖИГАЕМ

3990

С БОКАЛОМ ВИНА

4250





- Продолжительность мероприятия 4 часа
- В стоимость сета включены : Чай / кофе на выбор, вода – без ограничения
- Дополнительный час до 23:00 – 15000 ₽, после 23:00 – 20 000 ₽
- Обслуживание – 15%
- Услуги фотографа от 2 часов – 4500 руб/час с обработкой фото
- Приготовление «Мороженого на жидком азоте» со свето-музыкальным шоу 590 руб/чел.



• ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ КАКАЯ-ТО АЛЛЕРГИЯ - ПРЕДУПРЕДИТЕ НАС ЗАРАНЕЕ.

- Утверждением даты мероприятия является ВНЕСЕНИЕ аванса.
- Аванс должен быть внесен не позднее десяти дней до мероприятия.
- Если Вы внесли только аванс, то оставшаяся сумма должна быть внесена не позднее семи дней до начала праздника.
- Ваш праздник имеет определенный тайминг и сценарий, чтобы успеть сделать все, что задумано мы должны начать вовремя.
- Мы очень требовательно относимся к качеству продуктов и напитков, и тщательно подходим к выбору поставщиков, соблюдаем нормы и требования СанПин, поэтому в Студии запрещено употреблять продукты и напитки приобретенные вне студии
- За 20 минут до окончания Вашего праздника администратор напомнит Вам о времени, при необходимости Вы сможете оплатить дополнительный час.
- В случае если Вы захотите отменить или перенести дату мероприятия, Вы обязаны известить нас не меньше, чем за 10 рабочих дней. Иначе мы не сможем вернуть Вам аванс.
- Если Вам понадобится использование видеопроектора или музыкальной аппаратуры - известите нас заранее.
- Просим вас аккуратно относиться к посуде, и технике, чтобы Вам не пришлось оплачивать бой и поломку.

Если на взрослом празднике с вами присутствуют дети, на кухню они не допускаются в целях безопасности. Также просим вас заранее продумать, кто будет заниматься детьми.

При проведении детских праздников, мы работаем только с детьми от 7 лет. Дети младшего возраста на кухню не допускаются.

Просим вас приходить на мероприятие не ранее, чем за 15 минут до его начала, так как площадка готовится к строго определенному времени.