FOOD LOFT

ГОСТЕПРИИМНОЕ ПРОСТРАНСТВО

МЕНЮ

КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ

+7 (812) 925 82 88

МЕНЮ

FOOD LOFT
ГОСТЕПРИИМНОЕ ПРОСТРАНСТВО

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

СЕТ 1

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

690

С БОКАЛОМ ИГРИСТОГО 890

СЕТ 2

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

750

С БОКАЛОМ ИГРИСТОГО 950

СЕТ 3

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

750

С БОКАЛОМ ИГРИСТОГО 950

СЕТ 4

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

790

С БОКАЛОМ ИГРИСТОГО 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 плато: камамбер, дорблю, палермо	2400
Большое мясное плато: 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

С БОКАЛОМ ВИНА **4650**

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

3800

С БОКАЛОМ ВИНА **4050**

СЕТ 3

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

СУ-ВИД

4300

С БОКАЛОМ ВИНА **4550**

СЕТ 4

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

ФЛАМБИРУЕМ, КАРАМЕЛИЗИРУЕМ, ДЕЛАЕМ ПРОФИТРОЛИ

4200

С БОКАЛОМ ВИНА **4450**

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 ягодамиягодами

ДОБАВЛЯЕМ ДЫМ

3700

С БОКАЛОМ ВИНА **3950**

ХИТЫ ИЗВЕСТНЫХ ШЕФ ПОВАРОВ

ДЖЕЙМИ ОЛИВЕР

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

ВОДИМ ХОРОВОД,
ДЕЛАЕМ СТЕКЛО ИЗ КАРАМЕЛИ

3800

С БОКАЛОМ ВИНА **4050**

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

4100

С БОКАЛОМ ВИНА **4350**

ПОЛЬ БОКЮЗ

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

СУ-ВИД

3800

С БОКАЛОМ ВИНА **4050**

АНТОНИО КАРЛУЧЧО

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

КАРАМЕЛИЗИРУЕМ

3800

С БОКАЛОМ ВИНА **4050**

ФРАНЦИЯ

СЕТ 1

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

ОБЖИГАЕМ

3800

С БОКАЛОМ ВИНА **4050**

СЕТ 2

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

ДОБАВЛЯЕМ ДЫМ

4100

С БОКАЛОМ ВИНА **4350**

СЕТ 3

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

ДОБАВЛЯЕМ ДЫМ

4300

С БОКАЛОМ ВИНА **4550**

ИТАЛИЯ

СЕТ 1

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

КАРАМЕЛИЗИРУЕМ

3800

С БОКАЛОМ ВИНА **4050**

СЕТ 2

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

ДЕЛАЕМ СТРАЧАТЕЛЛУ, ВОДИМ ХОРОВОД

3800

С БОКАЛОМ ВИНА **4050**

СЕТ 3

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

ДЕЛАЕМ СОУС, ФЛАМБИРУЕМ

4100

С БОКАЛОМ ВИНА **4350**

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

4200

С БОКАЛОМ ВИНА 4450

СЕТ МОРЕПРОДУКТЫ

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

ПОДЖИГАЕМ

4300

С БОКАЛОМ ВИНА 4550

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МИКС

- Салат с курицей су-вид глазированой соусом терияки, заправкой из корня имбиря
- Паста "Арабьята" с томатным соусом, базиликом и пармезаном
- Лаймовая панна котта

ДЕЛАЕМ СОУС, ФЛАМБИРУЕМ

3600

С БОКАЛОМ ВИНА 3850

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 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 фрисе, томатами черри, огурцом конкасе и йогуртовой заправкой
- Стейк Топ Сирлоин поясничного отруба с грибами и картофелем пай
- Чизкейк с карамелизированым беконом

СУ-ВИД, ФЛАМБИРУЕМ

5100

С БОКАЛОМ ВИНА **5350**

СЕТ 4

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

5500

С БОКАЛОМ ВИНА **5750**

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

3700

С БОКАЛОМ ВИНА **3950**

СЕТ 2

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

3700

С БОКАЛОМ ВИНА **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, запеченый в сливках с петрушкой, кинзой и мини картофелем
- Пахлава с грецким орехом, фундуком и фисташками

ОБЖИГАЕМ

3800

С БОКАЛОМ ВИНА **4050**

СЕТ 2

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

4200

С БОКАЛОМ ВИНА **4450**

СЕТ 3

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

ОБЖИГАЕМ

3700

С БОКАЛОМ ВИНА **3950**

- 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 – 10%
- 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 относится 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.