



ЧЕХОВЪ

ресторанъ

О ресторане

Уютные дома и дачи русской интеллигенции начала XX века, продуманный до мелочей быт, долгие трапезы и чаепития, разговоры за столом под лампой с низким абажуром... Тронутые ностальгией дух и настроение, которыми наполнены пьесы и рассказы А.П. Чехова, легли в основу концепции ресторана. «Чеховъ» — ресторан для состоявшихся людей, которые ценят самобытность атмосферы и качество кухни.

Что бы ни послужило поводом для планируемого Вами застолья, можете быть уверены, что все Ваши ожидания будут оправданы. Проведение мероприятия — от камерной вечеринки для 8–15 друзей, до торжественного празднования юбилея или свадьбы на 60 персон, является особым коньком «Чехова».

При составлении меню мероприятия наши барышни предоставят Вам исчерпывающую информацию о нюансах приготовления и подачи тех или иных блюд. Вы сможете выбрать не только любые блюда из меню а-ля карт — Вам также будет предложено меню для особых случаев, приготовленное Хозяйкой с особым тщанием. Отличаясь сложным, длительным приготовлением и праздничной подачей, эти блюда будут заранее приготовлены специально для Вас. Кроме того, чтобы упростить Вам задачу и исключить муки выбора, мы создали фиксированные варианты банкетных сетов, основываясь на предпочтениях наших гостей и нашем многолетнем опыте.

Наши барышни составят для Вас программу мероприятия с учетом всех возможных пожеланий. Маленькие приятные детали, такие как теплая встреча гостей приветственными напитками и закусками при входе в заведение, или индивидуальное меню вечера для каждого гостя — будут непременно организованы для Вас с большим удовольствием.

Адрес: Санкт-Петербург, ул. Петропавловская 4

Телефон: +7 (812) 234-45-11



ЧЕХОВЪ

ресторанъ

В зависимости от Ваших предпочтений и количества приглашенных гостей, Ваш обед или ужин может быть сервирован в разных частях ресторана с различной расстановкой столов и вариантами подачи блюд.





ЧЕХОВЪ

ресторань

Во время мероприятия гости могут уединиться для беседы в отдельной небольшой «игральной» комнате. Там же можно накрыть «детский» стол для юных участников банкета, предоставить им возможность поиграть в настольные игры или порисовать.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3500 р. на персону

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

Холодные закуски в стол

Рулетики из баклажан и цукини с сыром и пряными травами	70
Паштет из куриной печени с французской булкой бриошь	50
Сельдь бочковая, канительной разделки, с томленой картофелью	60
Форшмак и пряная килька на гренках из бородинского хлеба	75
Утиная грудка, подкопченная на холодном дыму	40
Телячьи языки со сливочным хреном	40
Маринады и соленья из домашних заготовок	50

Салаты в стол

Оливье с говядиной и домашним майонезом	120
Сельдь под шубой, выдержанная с вечера в леднике	100

Горячая закуска и пирожки

Запеченные баклажаны и цукини в стиле Пармиджано	65
Теплый сдобный пирожок с капустой	50

Горячее на выбор

Вольная северная треска с кремом из картофеля и свеклы	220
Отменная куриная котлета по киевскому образцу	270

гр

Десерт и выпечка

Морковный торт с орехами и малиновым соусом	135
Хлеб двух сортов собственной свежей выпечки	70

Напитки

Наливка из вишни или хреновуха ядреная – на Ваш выбор	50
Морс из клюквы и брусники	250
Минеральная вода негазированная	330

Напитки (на выбор)

Чай	250
Кофе	130

ИТОГО общий вес:.....1990

ИТОГО вес без напитков:1170

гр

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4400 р. на персону

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

Холодные закуски в стол

Рулетики из баклажан и цукини с сыром и пряными травами	60
Маринады и соленья из домашних заготовок.....	50
Паштет из куриной печени с французской булкой бриошь.....	50
Сельдь бочковая, канительной разделки, с томленной картофелью	60
Форель деликатного домашнего посола	50
Утиная грудка, подкопченная на холодном дыму.....	30
Сочный ростбиф умеренной прожарки	30
Свежие овощи с зеленью и оливковым маслом	60

Салаты в стол

Оливье с говядиной и домашним майонезом.....	110
Салат с телячьим языком, печеными перцами и красным ялтинским луком.....	80
Салат из слабосоленого муксуна с благородной зеленью и авокадо	60

Горячая закуска и пирожки

Жульен из кури и грибов в сметанном соусе.....	110
Теплый сдобный пирожок с мясом	50
Теплый сдобный пирожок с капустой.....	50

гр

Горячее на выбор

Судачьи филейчики со сливочным картофелем и соусом Холландез	230
Отменная куриная котлета по киевскому образцу.....	270
Филе говядины в стиле Строганов	210
Образцово томлёные телячьи щечки в густом пряном соусе.....	200

Десерт на выбор и выпечка

Пирожное из темного и белого шоколада.....	80
Морковный торт с орехами и малиновым соусом.....	135
Хлеб двух сортов собственной свежей выпечки	70

Напитки

Наливка из вишни или хреновуха ядреная – на Ваш выбор	50
Морс из клюквы и брусники	250
Минеральная вода негазированная	330

Напитки (на выбор)

Чай.....	250
Кофе	130

ИТОГО общий вес:.....2075

ИТОГО вес без напитков: 1255

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4900 р. на персону

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

Холодные закуски в стол

Рулетики из баклажан и цукини с сыром и пряными травами	60
Слабосоленый муксун из чистых северных вод	40
Свежие овощи с зеленью и оливковым маслом	80
Паштет из куриной печени с французской булкой бриошь	50
Форель деликатного домашнего посола	40
Утиная грудка, подкопченная на холодном дыму	30
Телячьи языки со сливочным хреном	30
Сочный ростбиф умеренной прожарки	30
Холодец на свиных ножках и телячьих голяшках	40

Салаты в стол

Оливье парадный с лососевой икрой	100
Салат из слабосоленого муксуна с благородной зеленью и авокадо	60
Салат с телячьим языком, печеными перцами и ялтинским луком	80
Салат с копченой утиной грудкой, сельдереем и зеленым яблоком	60

Горячая закуска и пирожки

Теплый эклер с карельской форелью и сливочным сыром	85
Теплый сдобный пирожок с мясом	50
Теплый сдобный пирожок с капустой	50
Слоеный пирожок с палтусом и форелью	40

гр

Горячее на выбор

Филе лосося с легким салатом и базиликовой поливой	180
Утиное магрэ с грушей и ягодным чатни	200
Филе говядины в стиле Строганов	230
Образцово томлёные телячьи щечки в густом пряном соусе	200

гр

Десерт на выбор и выпечка

Пирожное из темного и белого шоколада, сливочный соус с корицей	80
Крем-блюле на французский манер с ягодами по сезону	125
Хлеб двух сортов собственной свежей выпечки	70

Напитки

Наливка из вишни или малины или хреновуха ядреная – на Ваш выбор	50
Морс из клюквы и брусники	250
Минеральная вода негазированная	330

Напитки (на выбор)

Чай	250
Кофе	130

ИТОГО общий вес:..... 2120

ИТОГО вес без напитков: 1300

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Блюда, которые могут быть приготовлены дополнительно по предварительному заказу

КАНАПЕ

- С лососиной свежего посола **150 руб.**
- С домашним салом..... **90 руб.**
- С лососевой икрой..... **150 руб.**
- С селедкой..... **90 руб.**
- С телячьим языком **130 руб.**
- С ростбифом..... **140 руб.**
- С сыром **100 руб.**

Парной 12-фунтовый молочный поросенок, начинённый гречневой кашей со шкварками и запеченный в нашей печи к условленному времени..... **4.200 руб.** за 1000 гр

Фаршированный судак вольного отлова, сервированный тартаром из лосося и сливочным хреном..... **4.500 руб.** за 1000 гр

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА

Упитанная домашняя утка, фаршированная яблоками в карамели и печеным виноградом (приблизительно 2,4 кг) **2.700 руб.** за 1000 гр

Запеченный целиком ленский осетр, фаршированный томлеными в сливках овощами, дополненный пряными травами и дольками цитрусовых плодов **9.000 руб.** за 1000 гр

Филе говядины а-ля Веллингтон **4.500 руб.** за 1000 гр

ФРУКТОВАЯ КОРЗИНКА

по сезону..... **350 руб.** / 250 гр

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

Наш адрес

Санкт-Петербург, Петропавловская ул., 4

Телефон:

+7 (812) 234-45-11

www.restaurant-gogol.ru



chekhov_rest