



БАКЛАЖАН

РЕСТОРАН



GINZA
PROJECT
— ginza.ru —



О РЕСТОРАНЕ

В ресторане «Баклажан» царит настоящий зеленый рай: в центре просторных залов расположились летние деревца, а стеллажи утопают в живых растениях. В меню — самые колоритные вкусы со всего мира: грузинские хачапури, азербайджанские кутабы, узбекские шашлыки, приготовленные на мангале, а также широкий выбор японских и европейских блюд. Мы расположились в одном из самых крупных торгово-развлекательных комплексов Петербурга. «Баклажан» — восточная сказка, ставшая явью в Северной столице.



БАНКЕТЫ

В РЕСТОРАНЕ «БАКЛАЖАН»

Новый год — это не только приятные праздничные хлопоты, но и пора, когда нужно выбирать место для новогоднего корпоратива или банкета. Ресторан «Баклажан» идеально подходит для мероприятий подобного масштаба. Это гарантия качества во всем: индивидуальные меню по желанию гостей, роскошные торты любой сложности, торжественно украшенные залы и лучший в городе сервис. Отмечайте новогодний праздник в «Баклажане» и будьте уверены: все пройдет по высшему разряду!



ВОЗМОЖНОСТИ

У нас есть все, чтобы вы прекрасно провели праздник:

- Меню составляется индивидуально по пожеланиям и предпочтениям заказчика
- Кальянная карта
- Сомелье, который подберет для вас вина
- При желании мы можем предоставить услуги DJ, ведущего, живой вокал, декор зала и праздничного стола
- Охраняемая парковка ТРК

Для вашего удобства мы можем организовать мероприятие под ключ.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1

НА 10 ПЕРСОН

ТАКЖЕ МОЖНО ОРГАНИЗОВАТЬ WELCOME-ЗОНУ С ИГРИСТЫМ И КАНАПЕ

	Кол-во	Цена	Итого
NV Teliani Valley sparkling (brut)	2	2600	5200
Канapé в ассортименте	30	90	2700

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

	Кол-во	Цена	Итого
Ассорти пхали <i>Пхали из моркови, пхали из капусты и свеклы, пхали из шпината</i>	2	309	618
Сезонные овощи	1	449	449
Жареные баклажаны с орехами по-грузински	3	489	1467
Сациви <i>Кусочки нежного куриного бедра под ореховым соусом</i>	3	409	1227
Теплый салат с курицей	4	449	1796
Салат из говядины, свеклы и копченого сулугуни	4	419	1676

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА И ХЛЕБ (В СТОЛ)

	Кол-во	Цена	Итого
Лаваш или лепешка из тандыра	4	109	436
Хачапури по-имеретински	3	439	1317

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)

	Кол-во	Цена	Итого
Шашлык из мякоти ягненка	2	739	1478
Шашлык из куриного бедра	2	489	978
Плов узбекский	2	569	1138
Оджахури <i>Свинина, приготовленная на мангале, с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком и луком</i>	2	709	1418
Шашлык из лосося по-узбекски	2	689	1378

ДЕСЕРТ (ПОРЦИОННО ИЛИ В СТОЛ)

	Кол-во	Цена	Итого
Праздничный торт (1 кг)	2	1500	3000

НАПИТКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Минеральная вода S.Pellegrino (газ., 750 мл)	2	530	1060
Минеральная вода Acqua Panna (б/г, 750 мл)	2	530	1060
Морс (клюквенный, облепиха, малина, 1 л)	2	680	1360
2016 Soave — Allegrini	2	3000	6000
2014 Akhasheni — Kartuli Vazi (semi-sweet)	2	3200	6400
Чай черный/зеленый (850 мл)	3	320	960
Кофе	7	180	1260

ИТОГО НА 10 ПЕРСОН: 44376

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

НА 10 ПЕРСОН

ТАКЖЕ МОЖНО ОРГАНИЗОВАТЬ WELCOME-ЗОНУ С ИГРИСТЫМ И КАНАПЕ

	Кол-во	Цена	Итого
Cava Castell Llord — Bodegas Jaume Serra	2	2100	4200
Канapé в ассортименте	30	90	2700

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

	Кол-во	Цена	Итого
Мясное ассорти <i>Куриный рулет со шпинатом, буженина домашнего приготовления, отварной говяжий язык, ростбиф, бастурма</i>	1	1779	1779
Соления из бочки	1	469	469
Селедочка с бейби-картофелем	2	309	618
Теплый салат с курицей	4	449	1796
Салат «Янгиуль»	4	379	1516
Гурийский салат	4	399	1596
Овощной салат по-грузински со специями	4	349	1396

ХЛЕБ И ХАЧАПУРИ

	Кол-во	Цена	Итого
Лаваш или лепешка из тандыра	4	109	436
Хачапури по-мегрельски	2	469	938

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (НА ВЫБОР ГОСТЯ)

	Кол-во	Цена	Итого
Долма <i>Свинина-телятина или баранина</i>	5	439	2195
Хинкали, 3 шт. <i>Свинина-говядина, баранина или телятина</i>	5	359	1795

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)

	Кол-во	Цена	Итого
Шашлык из куриного бедра	2	489	978
Люля-кебаб из баранины	2	619	1238
Шашлык из теленка	2	769	1538
Лосось на углях	2	839	1678
Плов чайханский	2	589	1178

ДЕСЕРТ (ПОРЦИОННО ИЛИ В СТОЛ)

	Кол-во	Цена	Итого
Праздничный торт (1 кг)	2	1500	3000

НАПИТКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Минеральная вода S.Pellegrino (газ., 750 мл)	2	530	1060
Минеральная вода Acqua Panna (6/г, 750 мл)	2	530	1060
Морс (клюквенный, облепиха, малина, 1 л)	2	680	1360
2017 Pinot Grigio “Collio” — Marco Felluga, Italy	2	5500	11000
2015 Chinon “Les Grezeaux” — Bernard Baudry	2	5750	11500
Чай черный/зеленый (850 мл)	3	320	960
Кофе	7	180	1260

ИТОГО НА 10 ПЕРСОН: 59244

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3

НА 10 ПЕРСОН

ТАКЖЕ МОЖНО ОРГАНИЗОВАТЬ WELCOME-ЗОНУ С ИГРИСТЫМ И КАНАПЕ

	Кол-во	Цена	Итого
NV Asti — Ferrini (sweet)	2	2600	5200
Канапе в ассортименте	30	90	2700

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

	Кол-во	Цена	Итого
Карпаччо из говядины	2	609	1218
Тартар из лосося	3	579	1737
Жареные баклажаны с орехами по-грузински	3	489	1467
Рулетики из баклажанов с творожным сыром надуги	3	489	1467
Салат «Гуакамоле»	4	329	1316
Салат «Цезарь» с креветками/курицей	4	489	1956
Сырная тарелка	1	749	749

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА И ХЛЕБ

	Кол-во	Цена	Итого
Домашний хлеб с маслом	2	159	318
Хачапури от тети Элисо	3	619	1857

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА И ХЛЕБ (НА ВЫБОР ГОСТЯ)

	Кол-во	Цена	Итого
Жареный сыр сулугуни со свежими томатами	4	439	1756
Долма со свининой и говядиной/с бараниной	3	439	1317
Веер из баклажанов	3	479	1437

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)

	Кол-во	Цена	Итого
Копченый сибас с мини-картофелем	2	779	1558
Запеченная семга с овощами	1	849	849
Цицила по-гальски <i>Целый цыпленок, запеченный в кавказских ароматных специях по старинному рецепту</i>	2	789	1578
Вырезка телянка гриль	1	919	919
Шашлык из корейки ягненка	2	749	1498
Шашлык из куриного бедра	2	489	978

ДЕСЕРТ (ПОРЦИОННО ИЛИ В СТОЛ)

	Кол-во	Цена	Итого
Праздничный торт (1 кг)	2	1500	3000

НАПИТКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Минеральная вода S.Pellegrino (газ., 750 мл)	2	530	1060
Минеральная вода Acqua Panna (6/г, 750 мл)	2	530	1060
Морс (клюквенный, облепиха, малина, 1 л)	2	680	1360
2015 Riesling — Chateau Ste. Michelle (demi-sec)	2	3000	6000
2015 Sancerre Rouge “L’Etourneau” — Domaine Fouassier, France	2	5700	11400
Чай черный/зеленый (850 мл)	3	320	960
Кофе	7	180	1260

ИТОГО НА 10 ПЕРСОН: 57975

The background image shows a restaurant interior. On the left, a large wooden structure serves as a plant wall, with numerous green plants in pots and sacks labeled 'СОЛЮД', 'МУКА', and 'ХЛЕБ'. The floor is covered with artificial green grass. In the foreground and middle ground, there are several tables and wicker chairs. Some tables are round, while others are rectangular. The tables are set with white tablecloths, glassware, and menus. The lighting is warm and natural, coming from large windows on the right side of the image.

КОНТАКТЫ

Санкт-Петербург, Полюстровский пр., 84А. ТРК «Европолис», 3-й этаж

Служба приема гостей:
+7 (812) 648-44-22

По вопросам
организации мероприятий:
+7 (921) 797-66-14
(менеджеры ресторана)

Единый телефон Ginza
Project: +7 (812) 640-16 -16