



# SHANA

MEDITERRANEAN CUISINE

RESTAURANT

## О РЕСТОРАНЕ

В Петербурге встречаются звездное трио! Shana — ресторан современной средиземно-морской кухни на Караванной улице. Главные идеологи — трое именитых шефов-рестораторов: итальянец Уиллиам Ламберти, известный всей гастрономической Москве по проектам «Ugolëk», Uilliam's, Montifiori, и его партнеры из Тель-Авива — Давид Эльмакайс и Йосеф Шитрит, владельцы David & Yosef Downtown.

Шеф обожает путешествовать; одно из любимых мест на карте мира у Ламберти — солнечный Тель-Авив. В «Шане» Уиллиам Ламберти переосмысливает средиземноморскую кухню на современный лад; готовит яркую, эмоциональную еду, оставляющую ощущение легкости. В переводе на русский shana — значит год; на Караванной улице праздник происходит каждый день.

В обстановке каждого из шести залов, включая приватный VIP, — изысканный кэжуал: состаренная патина запросто соседствует со светлой штукатуркой, мраморные подоконники — с картинами про баухаус





При планировании банкета или любого иного мероприятия нашим гостям предоставляется на выбор любая из представленных зон ресторана:

1. Основной зал
2. Зона «Кафе»
3. «Оливковый» зал
4. Зона «Подиум»
5. VIP-зал
6. Терраса (сезонный зал)

\*вместимость ресторана без веранды — 90 человек, вместимость с верандой 125 человек

Каждый из залов обладает своим отличительным стилем и атмосферой.



Главной чертой основного зала является открытая кухня и простор помещения. Зона «Кафе» отличилась своей барной стойкой, а вот «Оливковый» зал стал самым ярким — ему в этом помогли желтые и голубые диваны и стены теплого оливкового цвета.

Далее за «Оливковым» залом находится зона «Подиум» — приподнятая над остальными помещениями. Эта комната особенно порадует тех, кто любит камерные помещения, винтаж и зеркала.

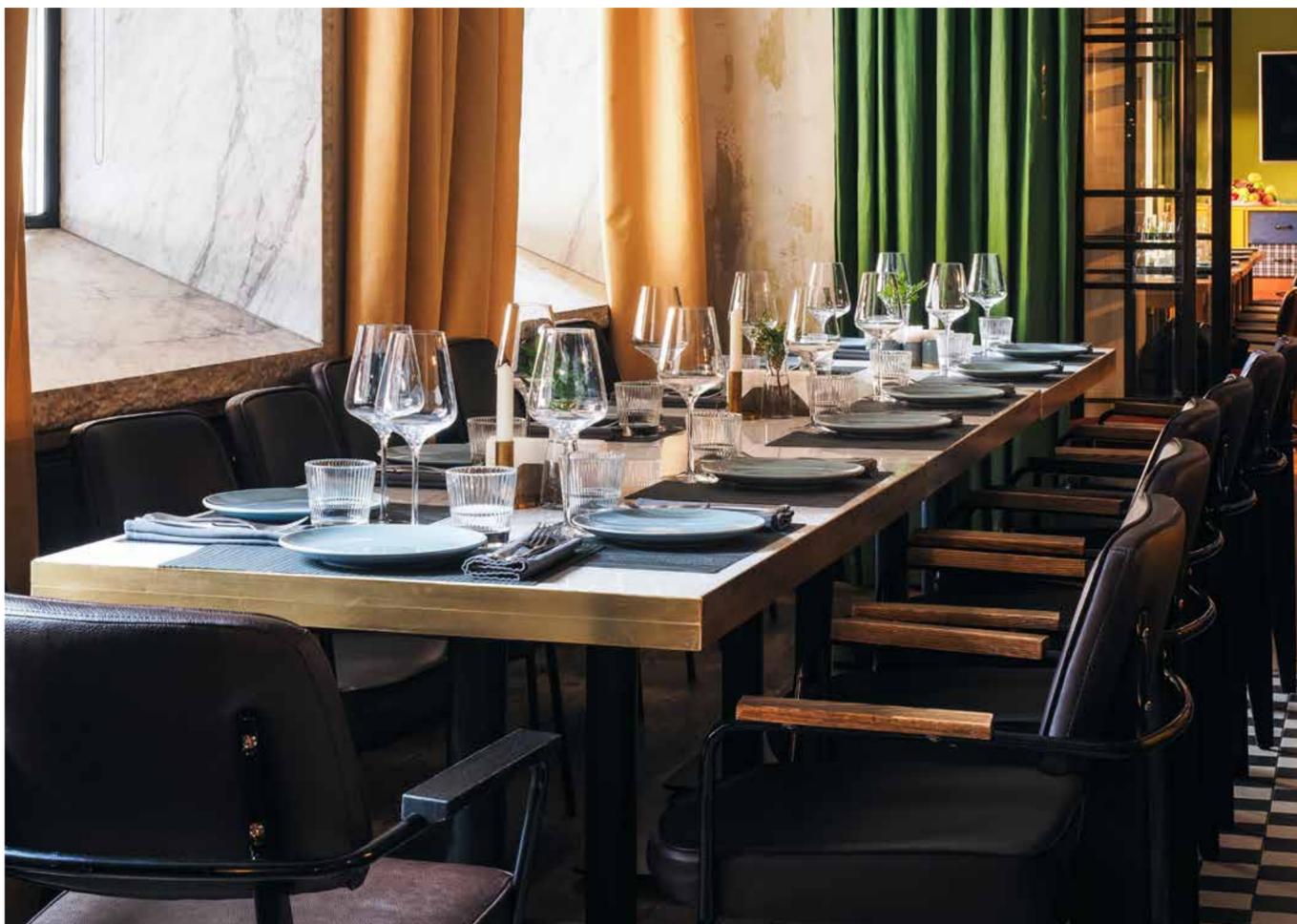
Для ценителей эксклюзивных мероприятий в ресторане Shana есть VIP-зал — это абсолютно обособленное пространство, напоминающее винный погреб.

Для каждого гостя мы подберем подходящий зал и разработаем индивидуальное банкетное предложение с учетом всех пожеланий.

ОСНОВНОЙ ЗАЛ  
ВМЕСТИМОСТЬ 45 ЧЕЛОВЕК



ОСНОВНОЙ ЗАЛ



ЗОНА «КАФЕ»  
ВМЕСТИМОСТЬ 15 ЧЕЛОВЕК



ЗОНА «КАФЕ»



«ОЛИВКОВЫЙ» ЗАЛ  
ВМЕСТИМОСТЬ 30 ЧЕЛОВЕК



«ОЛИВКОВЫЙ» ЗАЛ



ЗОНА «ПОДИУМ»  
ВМЕСТИМОСТЬ 20 ЧЕЛОВЕК



ЗОНА «ПОДИУМ»

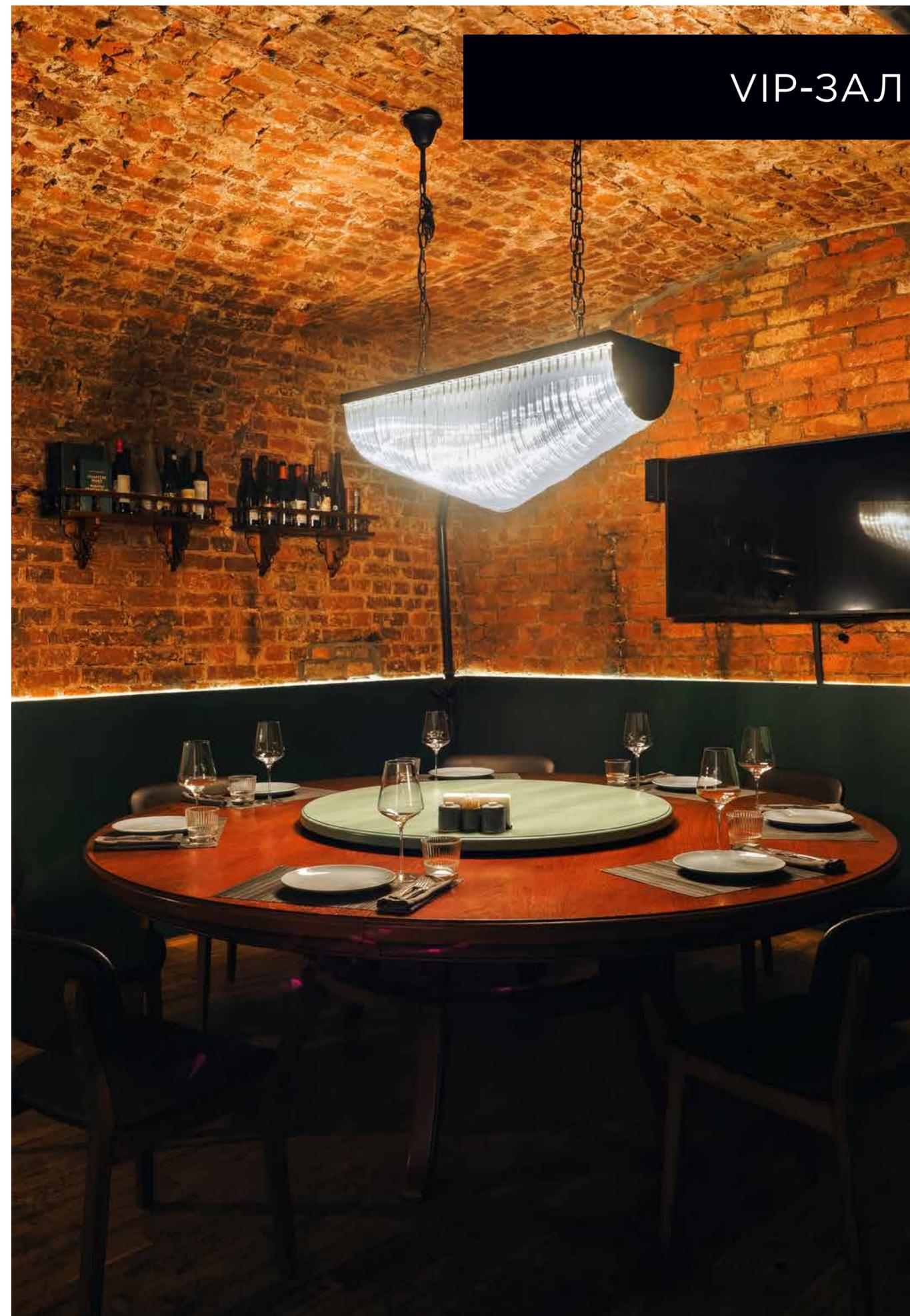


# VIP-ЗАЛ

ВМЕСТИМОСТЬ 12 ЧЕЛОВЕК

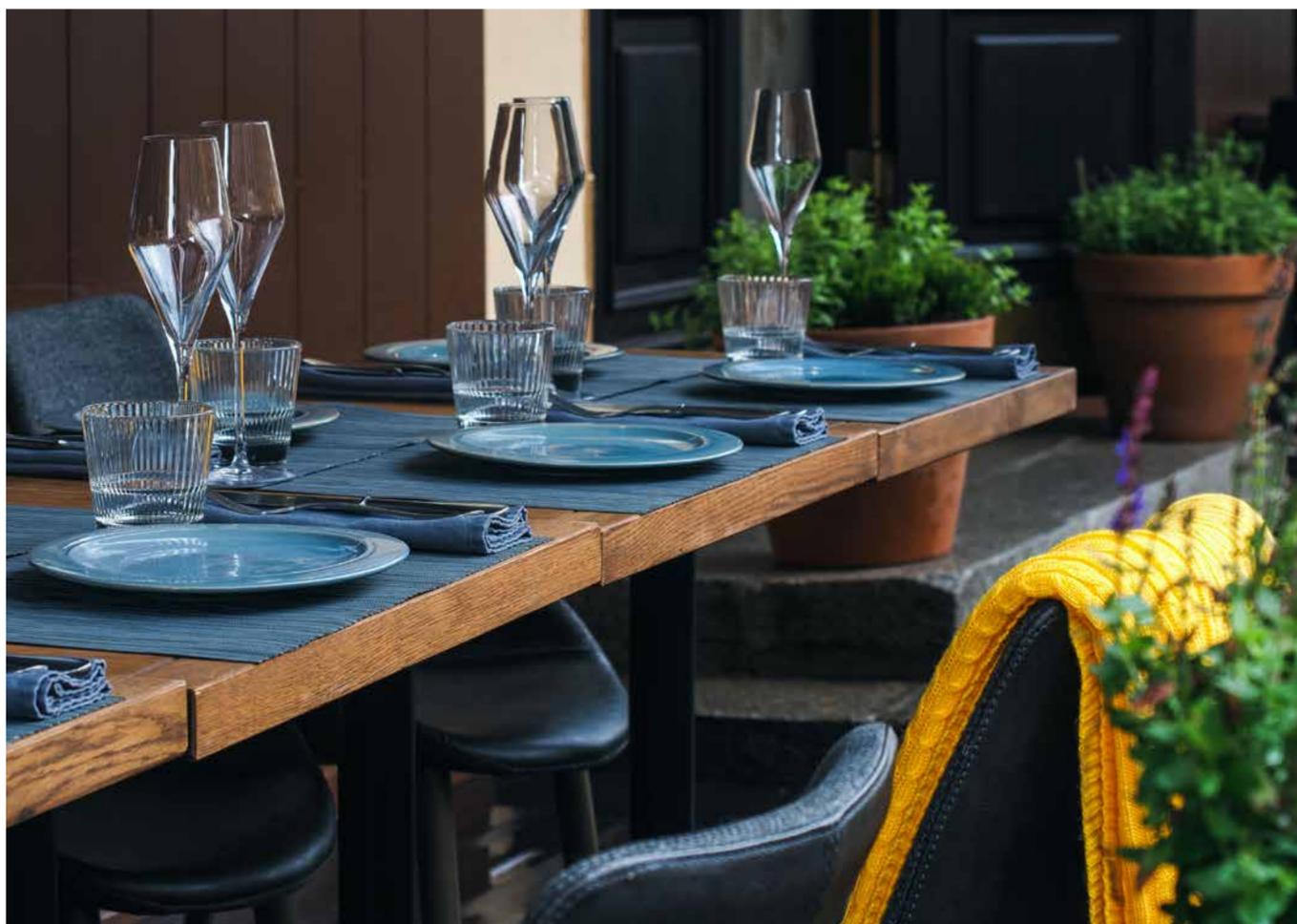


# VIP-ЗАЛ

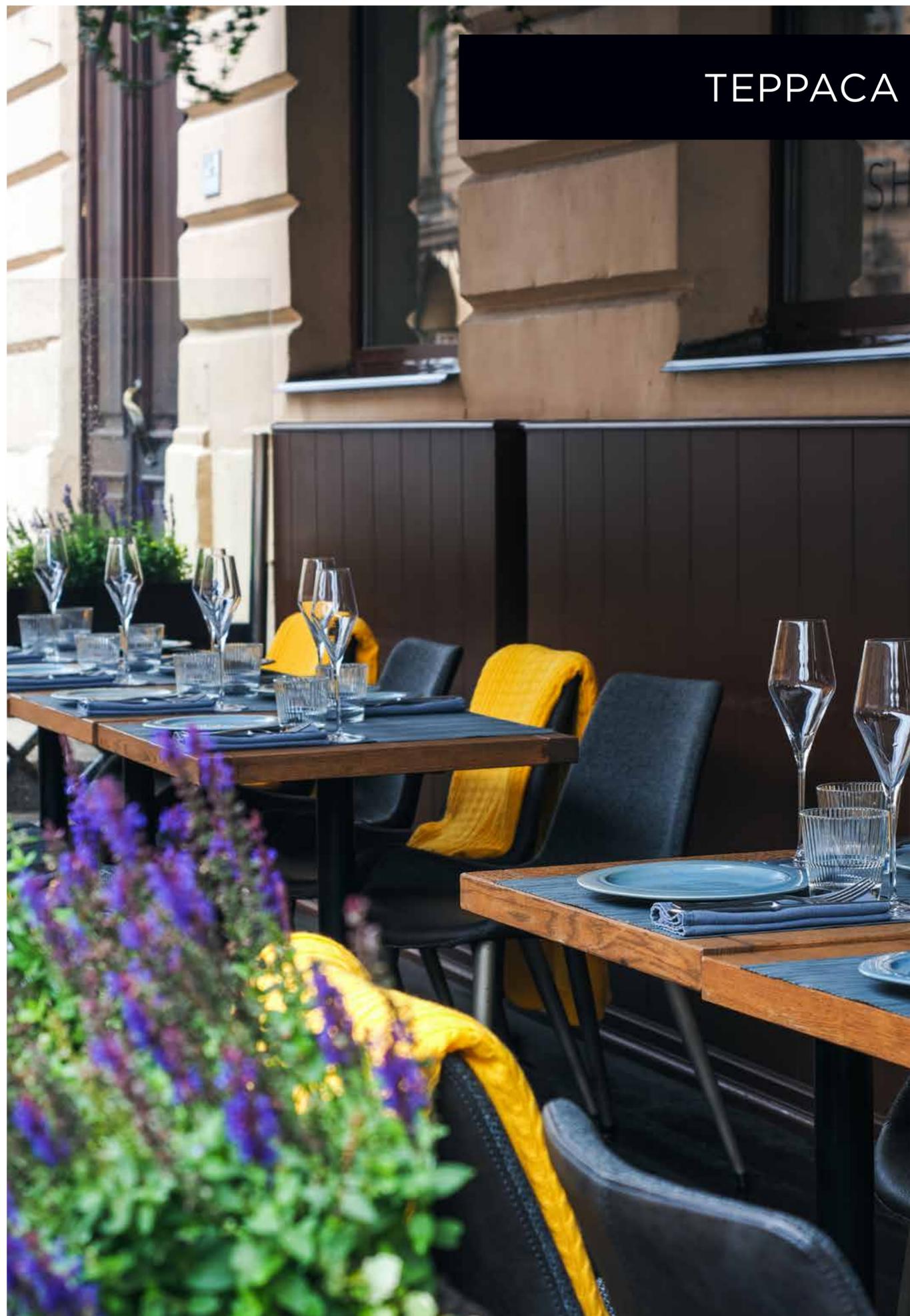


# ТЕРРАСА

ВМЕСТИМОСТЬ 36 ЧЕЛОВЕК



# ТЕРРАСА



## ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1

КОЛИЧЕСТВО ПЕРСОН: 10

	Кол-во порций	Цена	Итого
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ</b>			
Овощной салат	2	490	980
Тартар из говядины	3	590	1770
Паштет из куриной печени с инжиром и слойкой со злаками	3	390	1170
Кускус с авокадо и лососем слабого посола	3	690	2070
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>			
Фокачча с соусом (хлеб)	3	190	570
Креветки с пряными специями	3	690	2070
<b>ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ НА ВЫБОР</b>			
Палтус с ризотто из цукини и кремом из спаржи	4	690	2760
Цыпленок с печеной морковью и лисичками	3	640	1920
Тальятта из говядины с печеным баклажаном	3	990	2970
Печеный картофель с грибами	10	490	4900
<b>НАПИТКИ</b>			
Вода Альп Скай 0,5	3	220	660
Вино 750 мл в ассортименте	1	1800	1800
Чай/кофе в ассортименте	10	200	2000
<b>ДЕСЕРТЫ</b>			
Лимонный тарт	5	320	1600
Шоколадный торт с матчей	5	320	1600
Общая стоимость:		28 840,00	
Скидка:			
Банкетное обслуживание +10%		2 884,00	
Итого:		31 724,00	



# МЕНЮ

Оформление и состав банкета разрабатываются индивидуально с учетом предпочтений наших гостей

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

КОЛИЧЕСТВО ПЕРСОН: 10

	Кол-во порций	Цена	Итого
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ</b>			
Овощной салат	2	490	980
Тунец с манго на гриле	3	590	1770
Роллы с филадельфией и карпаччо из говядины	3	590	1770
Карпаччо из цуккини	3	490	1470
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>			
Фокачча с соусом (хлеб)	3	190	570
Креветки с пряными специями	3	690	2070
<b>ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ НА ВЫБОР</b>			
Треска с томатами конфи и кремом из печеной утки	4	690	2760
Утиное филе с брюссельской капустой	3	750	2250
Телячьи щечки с гратеном	3	750	2250
Печеный картофель с грибами	10	490	4900
<b>НАПИТКИ</b>			
Вода Альп Скай 0,5		220	660
Вино 750 мл в ассортименте		1800	1800
Чай/кофе в ассортименте		200	2000
<b>ДЕСЕРТЫ</b>			
Черничный пирог с банановым сорбе		320	1600
Десерт Павлова с вишней		320	1600

Общая стоимость: 28 450,00

Скидка:

Банкетное обслуживание +10% 2 845,00

Итого: 31 295,00



# МЕНЮ

Оформление и состав банкета разрабатываются индивидуально с учетом предпочтений наших гостей



# КОНТАКТЫ

---

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ  
УЛ. КАРАВАННАЯ, 8

---

РЕЖИМ РАБОТЫ  
8:00 – 01:00

Телефон:  
8 (921) 940-00-16

