



ЛАРИСУАННУХЧУ  
ресторан



## О РЕСТОРАНЕ

**ЕСЛИ НА ВХОДЕ ВАС ВСТРЕЧАЕТ КРАСАВИЦА-СТЮАРДЕССА, А В ЗАЛЕ ПОД ПОТОЛКОМ ГОРЯТ «ЗВЕЗДЫ», НЕ ДУМАЙТЕ, ЧТО ВЫ В САЛОНЕ САМОЛЕТА ИЛИ НА КУРОРТЕ. ВЫ В РЕСТОРАНЕ «ЛАРИСУВАННУХОЧУ»!**

Хулиганства продолжаются на каждом шагу: под раковиной отдыхает велосипед, туалетные комнаты имитируют телефонные кабинки. В еде же царит стройный порядок: в меню любимая восточная кухня. В меню представлена вся классика кавказской кухни от харчо со слезой до духовитого лобио. Дополнительный бонус — культовая утка по-пекински, для которой привезена специальная печь.



## БАНКЕТЫ В РЕСТОРАНЕ

**МЫ ПОЗАБОТИЛИСЬ О ТОМ, ЧТОБЫ ЛЮБОЕ, ДАЖЕ САМОЕ МАЛЕНЬКОЕ, ТОРЖЕСТВО ПРИНЕСЛО ВАМ МАССУ ПОЛОЖИТЕЛЬНЫХ ЭМОЦИЙ В РЕСТОРАНЕ «ЛАРИСУВАННУХОЧУ».**

Расположиться в уютных залах ресторана или же воспользоваться нашей VIP-комнатой, где вас и ваших гостей никто не потревожит, устроить пышный фуршет

на множество персон или же веселый день рождения с кулинарными мастер-классами — все это возможно, стоит только захотеть.

Специально для вашего праздника мы также подготовили сюрприз. Составьте меню своего вечера сами, а мы приготовим для вас даже те блюда, которых нет в основном меню ресторана. Празднуйте самые важные моменты ярко и вкусно в «Ларисуваннухочу»!



## ДЕТСКИЕ БАНКЕТЫ

РЕСТОРАН «ЛАРИСУВАННУХОЧУ» ПРИГОТОВИЛ РАЗЛИЧНЫЕ БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ГОСТЕЙ.

Мы устраиваем тематические кулинарные мастер-классы, на которых мальчики и девочки смогут продемонстрировать талант в приготовлении разнообразных блюд, а также организуем оригинальные праздники, увлекательные квесты и многое другое.



## ВОЗМОЖНОСТИ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ

■ Возможно разместить до 30 человек в зоне шатров  
банкетная рассадка

■ Отдельный зал, вместимостью до 17 человек,  
плазменная панель, возможность просматривать  
видео, слайды либо презентации

■ В центральной части ресторана  
50 гостей банкетная рассадка и  
фуршет на 70 гостей

# МЕНЮ

## РЫБНОЕ АССОРТИ

- Лосось шеф-посола
- Масляная рыба
- Красная икра со сливочным маслом
- Горбуша копчёная

## МЯСНОЕ АССОРТИ

- Салями
- Сервелат
- Карбонад
- Суджук

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

- Сыр имеретинский
- Сыр сулугуни
- Сыр сулугуни копчёный
- Сыр чечил копчёный
- Сыр чечил молочный

## ЗАКУСКИ

- Канапе на багете с ростбифом, пармезаном и черри
- Тарталетка со свеклой, говядиной и копченым сыром
- Канапе с Фетой и виноградом
- Канапе с лососем

## ГОРЯЧИЕ

- Гусь фаршированный
- Стерлядь запечённая
- Лопатка запечённая





## ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ НЕОБХОДИМО

Обязательно  
составление  
предварительного  
заказа и внесение  
депозита

Рекомендуем от 10  
персон включать в счет  
сервисное обслуживание  
в размере 10%

Оплата  
по безналичному  
расчету не позднее  
3-х дней  
до мероприятия

Эксклюзивный  
заказ  
кондитерских  
изделий

Средний  
счет на  
гостя 1500 -  
2000 рублей



## КОНТАКТЫ

Санкт-Петербург, ул.проспект Науки., дом 14 корп.1, лит. А  
По вопросам организации мероприятий: +7 (911) 173-31-47 — менеджеры ресторана  
Единый телефон «Гинза Проджект»: +7 (812) 640-16-16