

THE RÉPA

RUSSIAN TASTE

designed by

ALENA AKHMADULLINA



Ресторан русской кухни The Rera открылся на месте легендарного ресторана «За сценой», некогда излюбленного места театральной богемы. Название для ресторана было выбрано не случайно: репа — основа рациона древних славян и своеобразный символ русской кухни.

Интерьер ресторана создан российским дизайнером Аленой Ахмадуллиной. Дизайн мебели также отражает ее идею: лаконичные предметы соседствуют со сложными, выдержанными в сказочной стилистике, а элементы стенной росписи продолжают в виде вышивки на стульях и креслах. На стенах ресторана сохранились исторические автографы таких гениев эпохи, как Майя Плисецкая, Пласидо Доминго, Диана Вишнева, Михаил Шемякин и многих других.

Лейтмотив проекта — «реальный километр», принцип, который подчеркивает продукт и место его происхождения. Шеф-повар ресторана Игорь Зорин приглашает гостей в уникальное гастрономическое путешествие, предлагая вспомнить хорошо забытое старое и попробовать новое. Все блюда в меню созданы с использованием аутентичных продуктов и сезонных ингредиентов, что делает их по-настоящему уникальными.

The background image shows a restaurant interior. On the left, there are round tables with white tablecloths and modern chairs. In the center, a large mural of a woman with a red headscarf and a green dress is visible, flanked by two blue birds. To the right, there is a wooden cabinet with glass doors and a long table with white plates. The floor is made of dark wood.

ВОЗМОЖНОСТИ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ

Эксклюзивное банкетное мероприятие
с полным закрытием ресторана — до 72 гостей банкетной рассадкой.

В отдельном зале — до 30 гостей.

Кабинет — до 14 гостей за одним столом.

В основных залах — до 10 гостей за одним столом.

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ

Составление предварительного заказа.

Обязательное внесение предоплаты.

Оплата по безналичному расчету возможна от суммы счета не менее 20 000 рублей и не позднее трех рабочих дней до даты мероприятия.

Компаниям от восьми гостей включается сервисный сбор в размере 10 % от суммы счета.

Депозит на размещение в кабинете
(с возможностью использования «плазмы»):
45 000 рублей плюс 10 % сервисный сбор.

Депозит на размещение в отдельном зале (до 30 гостей):
150 000 рублей плюс 10 % сервисный сбор.



МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане
составляется индивидуальное меню
с учетом предпочтений и пожеланий гостей.

Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

цена

Салат из корнеплодов с медовым уксусом и жареным укропом	390
«Сельдь под шубой» с майонезом из отварного картофеля.	390
Баклажан на гриле с домашним сыром и песто из томатов с фундуком.	390
Фаршированная грудка цыпленка с соусом из хереса	430
Винегрет из желтых кореньев с северными креветками	450
Паштет из кабана с печеным перцем	450
Картофельные крокеты с маринованной скумбрией.	450
Томаты с красным луком конфи.	500
Салат «Мимоза» с крабом	520
Салат с копченой утиной грудкой в вине из крыжовника и смородины.	590
Черный «Цезарь» с пастроми из утки.	590
Соленый лосось с картофельными драниками и маринованным хреном	620
Копченый ростбиф с жареным салатом	650
Краб со сметаной и кабачком.	790
Фермерские колбасы и сыры.	1700

ГОРЯЧЕЕ

цена

Рубленый кальмар с хрустящим рисом и яичным соусом.	590
Говяжий язык в соусе из печеного чеснока с жареным ромейном	620
Рубленый стейк с салатом из кукурузы	820
Печеная форель с овощами и копченой сметаной.	820
Свинные ребра со сладкой тыквой и жареным сахарным миндалем	850
Утка, фаршированная антоновкой и картофелем (1 кг).	1950
Молочный поросенок с домашней горчицей и кореньями (1 кг)	2900
Фаршированный лосось со шпинатом (1 кг).	3200

ДЕСЕРТЫ

цена

Шоколадный торт	390
«Наполеон» с морошкой и карамелью	420
Миндальный торт с ряженкой и изюмом	450
Сезонные фрукты, ягоды (1 кг)	1800

ВАРИАНТ № 1

4400 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА

САЛАТЫ/ЗАКУСКИ (В СТОЛ)	кол-во	цена	всего
Баклажан на гриле с домашним сыром и песто из томатов с фундуком	5	390	1950
Фаршированная грудка цыпленка с соусом из хереса	5	430	2150
Паштет из кабана с печеным перцем	3	450	1350
Винегрет из желтых кореньев с северными креветками	5	450	2250
ИТОГО			7700

ГОРЯЧЕЕ	кол-во	цена	всего
Рубленый кальмар с хрустящим рисом и яичным соусом.	5	590	2950
Говяжий язык в соусе из печеного чеснока с жареным ромейном.	5	620	3100
ИТОГО			6050

ДЕСЕРТ	кол-во	цена	всего
Шоколадный торт.	10	390	3900
ИТОГО			3900

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	кол-во	цена	всего
Чай, кофе	10	250	2500
Минеральная вода Acqua Panna (0,75 л).	4	540	2160
ИТОГО			4660
СТОИМОСТЬ МЕНЮ БЕЗ УЧЕТА АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ			22310

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	кол-во	цена	всего
NV MUSCAT “Balaklava” (white semi-sweet, Crimea, Russia)	2	2500	5000
2016 LA CASICA DEL ABUELO (Mourvedre, Syrah, Cabernet Sauvignon) — Bodega Vinessens (Valencia, Spain)	2	3200	6400
2016 SAUVIGNON BLANC “Queulat” Gran Reserva — Ventisquero (Casablanca, Chile)	2	3300	6600
СТОИМОСТЬ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ			18000

ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ			40310
ОБСЛУЖИВАНИЕ НА УСМОТРЕНИЕ ГОСТЯ 10 %			4031

ИТОГО 44341

Просим обратить внимание, что итоговая сумма может варьироваться в зависимости от согласованного варианта меню

ВАРИАНТ № 2

6000 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА

САЛАТЫ/ЗАКУСКИ (В СТОЛ)	кол-во	цена	всего
Картофельные крокеты с маринованной скумбрией	3	450	1350
Томаты с красным луком конфи.	5	500	2500
Соленый лосось с картофельными драниками и маринованным хреном.	5	620	3100
Копченый ростбиф с жареным салатом	5	650	3250
ИТОГО			10 200

ГОРЯЧЕЕ	кол-во	цена	всего
Рубленый стейк с салатом из кукурузы	5	820	4100
Печеная форель с овощами и копченой сметаной	5	820	4100
ИТОГО			8200

ДЕСЕРТ	кол-во	цена	всего
«Наполеон» с моршкой и карамелью.	5	420	2100
Миндальный торт с ряженкой и изюмом	5	450	2250
ИТОГО			4350

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	кол-во	цена	всего
Чай, кофе	10	250	2500
Минеральная вода Acqua Panna (0,75 л).	4	540	2160
ИТОГО			4660
СТОИМОСТЬ МЕНЮ БЕЗ УЧЕТА АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ			27 410

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	кол-во	цена	всего
2015 GAVI — Villa Cassina (Piemonte, Italy).	2	4500	9000
2016 VALPOLICELLA — Corte Giara (Veneto, Italy)	2	4500	9000
NV KRONE Vintage Rose Cuvee Brut (Pinot Noir, Chardonnay) (Stellenbosch, South Africa).	2	4800	9600
СТОИМОСТЬ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ			27 600

ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ	55 010
-----------------	--------

ОБСЛУЖИВАНИЕ НА УСМОТРЕНИЕ ГОСТЯ 10 %	5501
---------------------------------------	------

ИТОГО 60511

Просим обратить внимание, что итоговая сумма может варьироваться в зависимости от согласованного варианта меню

ВАРИАНТ № 3

10 000 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА

САЛАТЫ/ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

	кол-во	цена	всего
Томаты с красным луком конфи	6	500	3000
Салат «Мимоза» с крабом	5	520	2600
Черный «Цезарь» с пастрами из утки	5	590	2950
Соленый лосось с картофельными драниками и маринованным хреном	6	620	3720
Копченый ростбиф с жареным салатом	6	650	3900
Краб со сметаной и кабачком	5	790	3950
Фермерские колбасы и сыры	5	1700	8500
ИТОГО			28 620

ГОРЯЧЕЕ

	кол-во	цена	всего
Утка, фаршированная антоновкой и картофелем (1 кг)	2	1950	3900
Фаршированный лосось со шпинатом (1 кг)	2	3200	6400
ИТОГО			10 300

ДЕСЕРТ

	кол-во	цена	всего
«Наполеон» с морошкой и карамелью	5	420	2100
Миндальный торт с ряженкой и изюмом	5	450	2250
ИТОГО			4350

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во	цена	всего
Чай, кофе	10	250	2500
Минеральная вода Acqua Panna (0,75 л)	4	540	2160
ИТОГО			4660
СТОИМОСТЬ МЕНЮ БЕЗ УЧЕТА АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ			47 930

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во	цена	всего
2015 SANCERRE “Les Caillottes” — Jean-Max Roger (Val de Loire, France)	2	5700	11 400
2009 “CUNE” Gran Reserva (Tempranillo) (Rioja, Spain)	2	5800	11 600
NV J. LASSALLE Premier Cru Brut Préférence (Champagne, France)	2	10 000	20 000
СТОИМОСТЬ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ			43 000
ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ			90 930

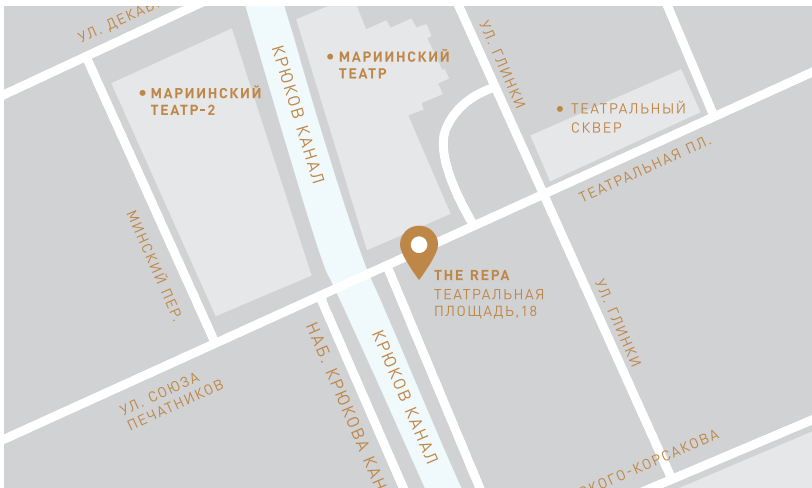
ОБСЛУЖИВАНИЕ НА УСМОТРЕНИЕ ГОСТЯ 10 % 9093

ИТОГО 100 023

Просим обратить внимание, что итоговая сумма может варьироваться
в зависимости от согласованного варианта меню



Санкт-Петербург, Театральная площадь, 18/10



По вопросам организации
эксклюзивных мероприятий с закрытием ресторана:

+7 (931) 267-03-55

Единый телефон Ginza Project:

+7 (812) 640-16-16