

ИТАЛЬЯНЦЫ

ЖИВИ ЯРКО!

ЛЮБИ СИЛЬНО!

ЕШЬ ВКУСНО!

# БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

МЫ ГОТОВЫ РАЗМЕСТИТЬ КАК БОЛЬШИЕ,  
ТАК И МАЛЕНЬКИЕ КОМПАНИИ  
СО ВСЕМ ИТАЛЬЯНСКИМ ГОСТЕПРИИМСТВОМ!



## ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ

~ |

В ПАНОРАМНОМ ЗАЛЕ  
(ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ ДО 15 ГОСТЕЙ)



## ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ

~2

В ОСНОВНОМ ЗАЛЕ  
(ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ ДО 12 ГОСТЕЙ)



## ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ

~3

НАПРОТИВ БАРНОЙ СТОЙКИ ВОЗЛЕ ВИНОТЕКИ  
(ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ ДО 10 ГОСТЕЙ)



## ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ

~4

В ОБОСОБЛЕННОМ ЗАЛЕ РЯДОМ С ДЕТСКОЙ  
(ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ ДО 24 ГОСТЕЙ)



## ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ

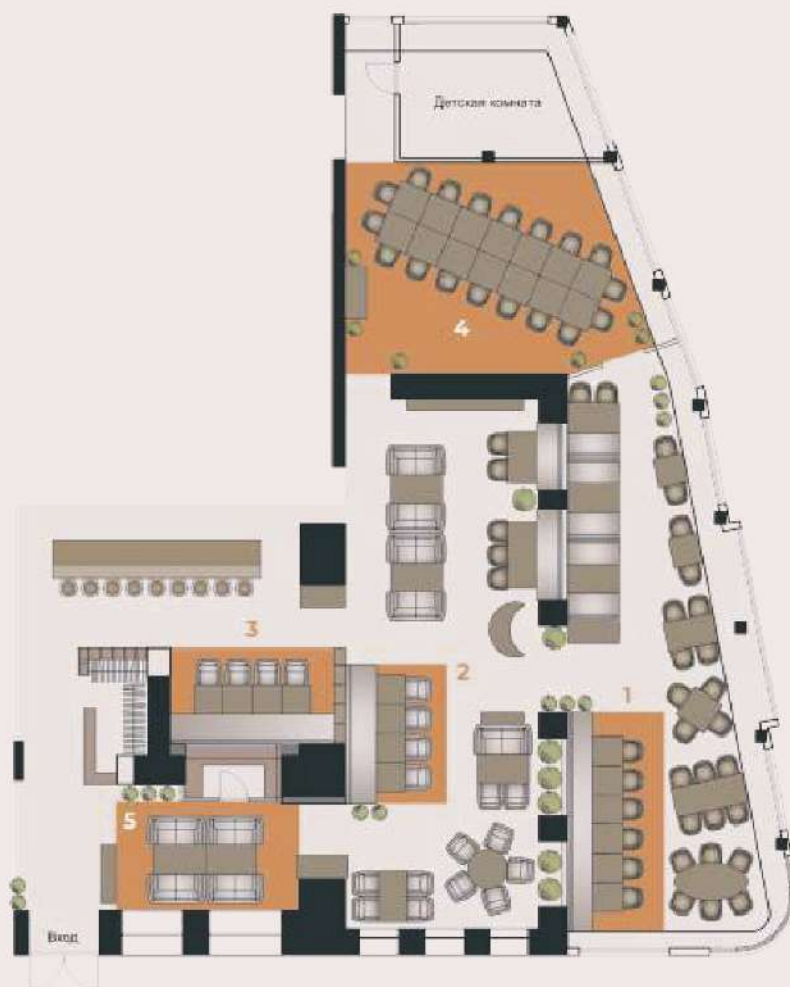
~5

У ВХОДА, ВОЗЛЕ ВИНОТЕКИ  
(ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ ДО 10 ГОСТЕЙ)



## ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ

- 1 ~ В ПАНОРАМНОМ ЗАЛЕ  
(ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ ДО 15 ГОСТЕЙ)
- 2 ~ В ОСНОВНОМ ЗАЛЕ  
(ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ ДО 12 ГОСТЕЙ)
- 3 ~ НАПРОТИВ БАРНОЙ СТОЙКИ ВОЗЛЕ ВИНОТЕКИ  
(ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ ДО 10 ГОСТЕЙ)
- 4 ~ В ОБОСОБЛЕННОМ ЗАЛЕ РЯДОМ С ДЕТСКОЙ  
(ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ ДО 24 ГОСТЕЙ)
- 5 ~ У ВХОДА, ВОЗЛЕ ВИНОТЕКИ  
(ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ ДО 10 ГОСТЕЙ)



## МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

- ~ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
- ~ ВЫГОДНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВИН НА КОМПАНИЮ
- ~ СКИДКА 5% НА ВЕСЬ СЧЕТ ПО КАРТЕ ЛОЯЛЬНОСТИ
- ~ СРЕДНИЙ ЧЕК ОТ 2300 Р/ЧЕЛ
- ~ ГОРОДСКАЯ ПАРКОВКА С УЛ. ГОРЬКОГО
- ~ ТАКЖЕ МЫ ПОСОВЕТУЕМ ФОТОГРАФА И ДЕКОРАТОРОВ

РЕЗЕРВ / УТОЧНЕНИЕ ИНФОРМАЦИИ  
ПО ТЕЛЕФОНУ +7 (343) 364-42-40

ITALIANS-EKB.RU





## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Итальянская классика** 580 гр. | **3250.-**  
ветчина, брезаола, парма, салями, моцарелла, грана падано, артишоки, маслины, черри, соус бальзамик
- Овощное ассорти с фетой** 520 гр. | **825.-**  
томаты черри, айзербайджанские, болгарский перец, огурцы, сыр фета
- Фруктовое ассорти** 510 гр. | **1150.-**  
груша, яблоко, ананас, киви, грейпфут, манго, клубника, апельсин
- Сочный ростбиф из вырезки телёнка** 150 гр. | **755.-**  
сочный ростбиф, каперсы, маринованный лук
- Крудо из морепродуктов** 320 гр. | **2650.-**  
тунец, лосось, гребешок, осьминог
- Рыбное ассорти** 220 гр. | **1850.-**  
лосось слабой соли, масляная рыба
- Ассорти сыров** 300 гр. | **2050.-**  
горгонзола, пармезан, бри, пекорино.  
Подается с медом, грецким орехом и свежими ягодами
- Паштет из печени телёнка с брусничным соусом** 210 гр. | **395.-**  
нежный паштет из печени теленка, подается с брусничным соусом, посыпается луковой золой и семенами тыквы
- Мясные деликатесы** 210 гр. | **1350.-**  
парма, салями, брезаола, ветчина, черри

# АПЕРИТИВЫ



# АПЕРИТИВЫ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



### Ассорти брускетт

6 шт. | 2450.-

с запечённым баклажаном и страчателлой  
с лососем, креметтой и каперсами  
с ростбифом и маринованным красным луком  
с угрём и сливочной страчателлой  
с мортаделлой и вялеными томатами  
с камчатским крабом и авокадо

### Икра красная с маслом и тостами

120 гр. | 1350.-

хрустящие гренки, красная икра, сливочное масло

### Рассольная моцарелла с томатами

320 гр. | 755.-

томаты азербайджанские, моцарелла, бальзамик

### Оливки

145 гр. | 595.-

зеленые большие оливки, черные оливки,  
оливки Каламата

### Хрустящие баклажаны с кинзой и сладким соусом чили

185 гр. | 425.-

### Креветки темпура с соусом манго

270 гр. | 1350.-

тигровые креветки с соусом манго-чили



# ДЕЛИКАТЕСЫ

ПОДГОТОВИМ К ВАШЕМУ СОБЫТИЮ

## Хамон Серрано

сыровяленый окорок,  
производимый в Испании,  
срок созревания составляет 210 дней

100 гр. | 1200.-

## Хамон Иберико

сыровяленый окорок,  
производимый в Испании,  
срок созревания составляет 8-36 месяцев

100 гр. | 2400.-

## Креветки тигровые

подаем с соусом манго-чили,  
сливочным соусом с горгонзолой  
и трюфельным маслом

1000 гр. | 11500.-

## Лобстер охлажденный

лобстер весом примерно 600-900 гр.,  
подаем с соусом термидор

1000 гр. | 26000.-

## Краб на компанию

краб весом примерно 4-5 кг, подаем с соусом манго-чили, сливочным соусом с горгонзолой  
и трюфельным маслом

1000 гр. | 12000.-

## Икра черная

поджаренный тост, черная икра, сливочное масло

100 гр. | 15000.-



# САЛАТЫ

С вырезкой говядины, печенью, овощами и соусом песто 500 гр. | **1250.-**

обжаренная вырезка говядины с куриной печенью, молодым картофелем, яйцом пашот, медово-горчичная заправка

С морепродуктами и рукколой 440 гр. | **1560.-**

обжаренные морепродукты, хрустящая руккола, томаты, каперсы, красный лук, оливки, лимонная заправка

Цезарь с цыплёнком 480 гр. | **1250.-**

сочное бедро цыпленка, спелые томаты черри, хрустящие листья салата, гренки, яйца перепелиные, пармезан, соус цезарь

Цезарь с креветками 480 гр. | **1700.-**

тигровые креветки, томаты черри, хрустящие листья салата, гренки, яйца перепелиные, пармезан, соус цезарь

Греческий 500 гр. | **1050.-**

сочные томаты, хрустящие огурцы, красный лук, оливки, болгарский перец, микс салата, сыр фета и прованские травы



# НА КОМПАНИЮ

Мясное ассорти в хоспере 1140 гр. | **9350.-**

Рибай зернового откорма, стриплойн, говядина томленая, окорок утиный, картофель, соусы: каталонский, сливочно-чесночный, перечный

Рыбное ассорти в хоспере 900 гр. | **4995.-**

филе судака, филе палтуса, обжаренные кальмар и креветки, подаются с овощами на гриле, соус белого вина, соус манго чили

Ассорти морепродуктов в хоспере 1100 гр. | **10250.-**

камчатский краб, гребешок, креветки, кальмар, осьминог, манго-чили соус

Лазанья на 4-ых/ на 8-ых 1100 гр. | **1850.-**

раскладываем при гостях 2200 гр. | **3250.-**

Поркетта с овощами гриль 2500 гр. | **5350.-**

свиная шея, цукини, баклажан, болгарский перец на гриле



# ТОРТЫ

---



Бенто-торт  
Красный бархат  
Бисквит Красный бархат,  
сливочный крем, конфи из малины

600 гр. | 1450.-

Торт Красный бархат  
Бисквит Красный бархат,  
сливочный крем, конфи из малины

1650 гр. | 4500.-

Бенто-торт  
Шоколад / чёрная смородина  
Шоколадные коржи с кремом маскарпоне,  
смородиновым джемом, клубникой и Орео

650 гр. | 1850.-

Бенто-торт  
Тропики  
Молочный бисквит с кремом маскарпоне,  
цитрусовым курдом, цукатами,  
швейцарской меренгой и фруктами

800 гр. | 1450.-



# ТОРТЫ

---

## Торт Медовый

Медовые коржи с прослойкой хрустящего пралине и ягодного конфи

1100 гр. | **3450.-**

## Меренговый рулет

Меренга с начинкой из сырного крема с прослойкой кули малины

800 гр. | **3500.-**

## Торт карамельно-ореховый

Воздушный бисквит, с фактурным карамельным кремом и обжаренным фундуком, украшается ганашом из разного шоколада и лепестками миндаля

1500 гр. | **4500.-**



# ТОРТЫ

---



Чизкейк фисташковый  
Сан Себастьян

Нежный фисташковый чизкейк  
с крошкой фисташки

900 гр. | **2950.-**

Торт со швейцарской меренгой  
и малиновым кремё

Ванильный бисквит, ганаш с цедрой лайма,  
малиновым кремом и свежими ягодами

1500 гр. | **4500.-**

Наполеон

Тесто пари бризе, ванильная намелака

1700 гр. | **5750.-**



# ТОРТЫ

---

## Тирамису классический

Бисквит савоярди, пропитанный кофе, мусс из сыра маскарпоне, украшается какао

1700 гр. | **3500.-**

## Торт итальянцы

Бисквит красный бархат, сливочный крем, конфи из малины с сочной клубникой

1200 гр. | **5950.-**

## Тарт с сезонными ягодами

Сливочно-шоколадный торт, с хрустящими элементами и кофейными акцентами

1500 гр. | **6300.-**

## Торт кофейно-шоколадный

Сливочно-шоколадный торт, с хрустящими элементами и кофейными акцентами

1500 гр. | **4950.-**

## Мини-сет десертов

ассорти конфет 13 шт  
ассорти макарун 7 шт  
медовая груша 1 шт  
малиновая роза 1 шт  
фисташковая тарталетка 1 шт  
подается на трехъярусной подставке для десертов

**4950.-**



Предварительные заказы на торты  
принимаются минимум за один день  
с 12:00 до 21:00

Чтобы заказать торт на текущее время,  
свяжитесь с нами по телефону 364-42-40,  
мы расскажем, какие торты есть  
в наличии и оформим заказ





# ВИНО

---

МАГNUM 1,5 Л НА БОЛЬШУЮ КОМПАНИЮ

Кодорню Анна Блан де блан 12550.-  
Испания, Каталония, сухое

Патрицио Пино Гриджио 6750.-  
Италия, Венето, сухое

Бодегас Рамон Бильбао 9350.-  
Испания, Риоха, сухое



карта вин

Итальянцы организуют для Вас торжество!  
Для уточнения информации: +7 (343) 364-42-40

## ИТАЛЬЯНЦЫ

ПОЧУВСТВУЙТЕ  
НАСТОЯЩЕЕ УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ ЖИЗНИ,  
КАК ЭТО ДЕЛАЮТ ИТАЛЬЯНЦЫ!

[перейти на сайт](#)

Мальшева, 56а  
+7 (343) 364-42-40  
WhatsApp +7 965-831-34-45