



DOM BOUTIQUE HOTEL

St. Petersburg



МЕНЮ №1 2600 руб./персона

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ(300гр/персона):

Классическая буженина 50 гр.
Куриный рулет с шампиньонами 100 гр.
Лосось слабой соли, шеф посол 50 гр.
Антипасты: итальянские оливки, вяленые томаты, каперсы, артишоки 50 гр.
Соленья: капуста, огурчики, перец, чеснок, черемша 50 гр.

САЛАТЫ(300гр/персона):

Овощной микс с ростбифом 100 гр.
Греческий овощной салат 100 гр.
Салат "Цезарь" с курицей 100 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ(50г/персона):

Куриное филе в беконе с сыром Креметте 50 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С ГАРНИРОМ (250г/персона):

Филе лосося с овощами, фисташками и соусом из шпината 250 гр.
Филе говядины с прованскими травами и картофельным гратеном 250 гр.
Куриное филе су-вид с пюре из пастернака 250 гр.

ХЛЕБ:

Хлебная корзина с маслом: чабатта, ржаной хлеб, французский багет 200 гр.

ДЕСЕРТЫ:

Фруктовый сорбет 50 гр.

НАПИТКИ:

Морс ягодный 200 гр.
Вода без газа (мята, лимон) 200 гр.
Чай/кофе 150 гр.

MENU №1 2600 rub./person

COLD APPETIZERS (300g/person):

Classic Boiled Pork 50 g
Chicken Roll with Champignons 100 g
Slightly Salted Salmon, chief salting 50 g
Antipasti: Italian Olives, Sun Dried Tomatoes, Capers, Artichokes 50 g
Pickles: Sour Cabbage, Cucumbers, Pepper, Garlic, Leek 50 g

SALADS (300g/person):

Vegetable Mix with Roast Beef 100 g
Greek Vegetable Salad 100 g.
Caesar Salad with Chicken 100 g

HOT APPETIZERS (50g/person):

Chicken Fillet Wrapped in Bacon with Cremette Cheese 50 g

MAIN COURSE (250g/person):

Salmon Fillet with Vegetables, Pistachios and Spinach Sauce 250 g
Beef Fillet with Provence Herbs and Potato Gratin 250 g
Chicken Fillet Sous Vide with Mashed Parsnips 250 g

BREAD:

Bread Basket with Butter: Ciabatta, Rye Bread, French Baguette 200 g

DESSERT:

Fruit Sorbet 50 g

BEVERAGES:

Berry Water 200 g
Still Water (mint, lemon) 200 g
Tea / Coffee 150 g

МЕНЮ №2 3500 руб./персона

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ(350г/персона):

Ассорти итальянских сыров с медом и виноградом:

Пармезан, Ламбер, Горгонзола, Бри 50 гр.

Классическая буженина 50 гр.

Рулет из говядины с ароматным беконом 100 гр.

Лосось слабой соли, шеф посол 50 гр.

Антипаста: итальянские оливки, вяленые томаты, каперсы, артишоки 50 гр.

Соленья: капуста, огурчики, перец, чеснок, черемша 50 гр.

САЛАТЫ (400г/персона):

Моцарелла с томатами и базиликом 100 гр.

Овощной микс с ростбифом 100 гр.

Салат с сырокопченой утиной грудкой 100 гр.

Салат «Цезарь» с курицей 100 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (100г/персона):

Куриное филе в беконе с сыром крематте 50 гр.

Телятина в ароматных специях с ежевичным соусом 50 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С ГАРНИРОМ (250г/персона):

Филе лосося с овощами, фисташками и соусом из шпината 250 гр.

Филе говядины с прованскими травами и картофельным gratin 250 гр.

Утиное филе с теплым фруктовым тартом 250 гр.

ХЛЕБ:

Хлебная корзина с маслом: чабатта, ржаной хлеб, французский багет 200 гр.

ДЕСЕРТЫ:

Фруктовый сорбет 50 гр.

НАПИТКИ:

Морс ягодный 200 гр.

Вода без газа (мята, лимон) 200 гр.

Чай/кофе 150 гр.

MENU №2 3500 rub./person

COLD APPETIZERS (350g/person):

Assorted Italian Cheeses with Honey and Grapes:

Parmesan, Lambert, Gorgonzola, Brie 50 g

Classic Boiled Pork 50 g

Beef Roll with Aromatic Bacon 100 g

Slightly Salted Salmon, chief salting 50 g

Antipasti: Italian Olives, Sun Dried Tomatoes, Capers, Artichokes 50 g

Pickles: Sour Cabbage, Cucumbers, Pepper, Garlic, Leek 50 g

SALADS (400g/person):

Mozzarella with Tomatoes and Basil 100 g

Vegetable Mix with Roast Beef 100 g

Smoked Duck Breast Salad 100 g

Caesar Salad with Chicken 100 g

HOT APPETIZERS (100g/person):

Chicken Fillet Wrapped in Bacon with Cremette Cheese 50 g

Veal with Aromatic Spices in Blackberry Sauce 50 g

MAIN COURSE (250g/person):

Salmon Fillet with Vegetables, Pistachios and Spinach Sauce 250 g

Beef Fillet with Provence Herbs and Potato Gratin 250 g

Duck Fillet with Warm Fruit Tart 250 g

BREAD:

Bread Basket with Butter: Ciabatta, Rye Bread, French Baguette 200 g

DESSERT:

Fruit Sorbet 50 g

BEVERAGES:

Berry Water 200 g

Still Water (mint, lemon) 200 g

Tea/Coffee 150 g

МЕНЮ №3 4000 руб./персона

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (350г/персона):

Ассорти итальянских сыров с медом и виноградом:

Пармезан, Ламбер, Горгонзола, Бри 50 гр.

Лосось слабой соли, шеф посол 50 гр.

Классическая буженина 50 гр.

Итальянские мясные деликатесы: Салями, Прошутто, Коппа 50 гр.

Тартар из говядины 50 гр.

Антипасты: итальянские оливки, вяленые томаты, каперсы, артишоки 50 гр.

Соленья: капуста, огурчики, перец, чеснок, черемша 50 гр.

САЛАТЫ (400г/персона):

Салат с сырокопченой утиной грудкой 100 гр.

Салат с кусочками тунца в кунжуте и апельсиновой заправкой 100 гр

Овощной микс с ростбифом 100 гр.

Салат с креветками и авокадо 100 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (90г/персона):

Гребешок морской 30 гр

Телятина в ароматных специях с ежевичным соусом 60 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С ГАРНИРОМ (250г/персона):

Стейк из тунца с овощной капонатой 250 гр.

Каре ягненка с картофелем стоун и соусом барбекю 250 гр.

Утиное филе с теплым фруктовым тартотом 250 гр.

ХЛЕБ:

Хлебная корзина с маслом: чиабатта, ржаной хлеб, французский багет 200 гр.

ДЕСЕРТЫ:

Фруктовый сорбет 50 гр.

НАПИТКИ:

Морс ягодный 200 гр.

Вода без газа (мята, лимон) 200 гр.

Чай/кофе 150 гр.

MENU №3 4000 rub./person

COLD APPETIZERS (350g/person):

Assorted Italian Cheese with Honey and Grapes:

Parmesan, Lambert, Gorgonzola, Brie 50 g

Slightly Salted Salmon, chief salting 50 g

Classic Boiled Pork 100 g

Italian meat delicacies: Salami, Prosciutto, Coppa 50 g

Beef Tartar 50 g

Antipasti: Italian Olives, Sun Dried Tomatoes, Capers, Artichokes 50 g

Pickles: Sour Cabbage, Cucumbers, Pepper, Garlic, Leek 50 g

SALADS (400g/person):

Smoked Duck Breast Salad 100 g

Sesame Tuna Salad with Orange Dressing 100 g

Vegetable Mix with Roast Beef 100 g

Shrimp and Avocado Salad 100 g

HOT APPETIZERS (90g/person):

Sea Scallop 30 g

Veal with Aromatic Spices in Blackberry Sauce 60 g

MAIN COURSE (250g/person):

Tuna Steak with Vegetable Caponata 250 g

Rack of Lamb with Stone Potatoes and Barbeque Sauce 250 g

Rack of Lamb with Stone Potatoes and Barbeque Sauce 250 g

BREAD:

Bread Basket with Butter: Ciabatta, Rye Bread, French Baguette 200 g

DESSERT:

Fruit Sorbet 50 g

BEVERAGES:

Berry Water 200 g

Still Water (mint, lemon) 200 g

Tea/Coffee 150 g

~ Контакты/Contacts ~

Адрес Dom Boutique Hotel:
191187, Россия, Санкт-Петербург,
Гангутская улица, дом 4

Контактный телефон/факс/приемная
+7 (812) 245-10-40

E-mail по общим вопросам:
info@domboutiquehotel.com

Dom Boutique Hotel Address:
191187, Russia, St. Petersburg,
4 Gangutskaya Street

Contacts
+7 (812) 245-10-40

E-mail for general issues
info@domboutiquehotel.com

Управляющий ресторана:
Максим Дегтярев

Тел.: +7 (812) 245-10-40 (доб.512)

Моб.: +7 (911)916-36-15

Email: maxim.degtyarev@domboutiquehotel.com

Restaurant Manager:
Maxim Degtyrev

Tel.: +7 (812) 245-10-40 (ex. 512)

Mob: +7 (911) 916-36-15

Email: maxim.degtyarev@domboutiquehotel.com

