



# DOM BOUTIQUE HOTEL

St. Petersburg



## МЕНЮ №1 2900 руб./персона

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ(300гр/персона):

Классическая буженина 50 гр.  
Куриный рулет с шампиньонами 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(300гр/персона):

Салат Оливье с курицей 100 гр.  
Салат Капрезе (томаты с сыром Моцарелла) 100 гр.  
Салат "Цезарь" с курицей 100 гр.

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ(50г/персона):

Куриное филе в беконе с сыром Креметте 50 гр.

### ДЕСЕРТЫ:

Фруктовый сорбет 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.

### НАПИТКИ:

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

## MENU №1 2900 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):

Classic Olive Salad 100 g  
Mozarella & Tomato Salad 100 g.  
Caesar Salad with Chicken 100 g

### HOT APPETIZERS (50g/person):

Chicken Fillet Wrapped in Bacon with Cremette Cheese 50 g

### DESSERT:

Fruit Sorbet 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

### 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):

Салат Капрезе (томаты с сыром Моцарелла) 100 гр.

Салат Оливье 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.

Говядина в ароматных специях с ежевичным соусом 50 гр.

### ДЕСЕРТЫ:

Фруктовый сорбет 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: чиабатта, ржаной хлеб, французский багет 200 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

Classic Oliviye Salad 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

Beef with Aromatic Spices in Blackberry Sauce 50 g

### DESSERT:

Fruit Sorbet 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

### 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

Салат с Оливье 100 гр.

Салат с креветками и авокадо 100 гр.

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (90г/персона):

Гребешок морской 30 гр

Говядина в ароматных специях с ежевичным соусом 60 гр.

### ДЕСЕРТЫ:

Фруктовый сорбет 50 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 тартом 250 гр.

### ХЛЕБ:

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

Beef with Aromatic Spices in Blackberry Sauce 60 g

### DESSERT:

Fruit Sorbet 50 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

### 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

Любовь Потахина  
Тел.: +7 (812) 245-10-40 (доб.553)  
Моб.: +7 (921) 181-99-04  
Email: lubov.potakhina@domboutiquehotel.com

Lyubov Potakhina  
Тел.: +7 (812) 245-10-40 (ex. 553)  
Mob: +7 (921) 181-99-04  
Email: lubov.potakhina@domboutiquehotel.com

