

# КУКУМБЕР

*ресторан*





## О РЕСТОРАНЕ

Забудьте все, что знали о ресторанах: компания Ginza Project построила в ТРК «Питер Радуга» натуральную фабрику еды. «Кукумбер» поражает масштабом и индустриальным шиком: сверкают стеклоблоки, под высоченным потолком пролегла арматура, мрамор столешниц накоротке с брутальной кирпичной кладкой, рампы освещают двенадцатиметровую агростену, на которой растут живые травы и овощи.



**ПЕРВЫЙ  
VIP-ЗАЛ**

## **ВОЗМОЖНОСТИ РАЗМЕЩЕНИЯ**

**ОСНОВНОЙ ЗАЛ — ДО 100 ГОСТЕЙ**

**ВТОРОЙ VIP-ЗАЛ — ДО 15 ГОСТЕЙ**

**ПЕРВЫЙ VIP-ЗАЛ — ДО 30 ГОСТЕЙ**

**ТРЕТИЙ VIP-ЗАЛ — ДО 15 ГОСТЕЙ**



ВТОРОЙ  
VIP-ЗАЛ

## УСЛОВИЯ

■ Составление предварительного заказа

■ Оплата по безналичному расчету возможна, но не позднее чем за 3 дня до мероприятия

■ Бонусы для сопровождающей стороны

■ Напитки из предлагаемого меню включены в стоимость



ТРЕТИЙ  
VIP-ЗАЛ

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ I

ПО 5000 РУБ. НА ПЕРСОНУ  
ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

ИТОГО НА КОМПАНИЮ  
ИЗ 10 ПЕРСОН: **50090**

ЗАКУСКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Мясное ассорти	2	1590	3180
Сырное ассорти	2	1990	3980
Овощное ассорти	2	1590	3180
Ассорти итальянских закусок	2	690	1380
Сельдь тихоокеанская с картофелем	2	390	780
Фокачча с песто	1	270	270
Фокачча с томатами	1	250	250
Хлебная корзина	1	180	180

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 13200

САЛАТЫ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Салат с хрустящими баклажанами и томатами	4	590	2360
Салат из рукколы с креветками	4	790	3160
Салат «Оливье»	4	360	1440

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 6960

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Мясное плато	1	9290	9290
Рыбное плато	1	6900	6900
Цыпленок тапака	1	1390	1390
Судак фаршированный	1	2890	2890

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 20470

НАПИТКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Acqua Panna 0,7	1	530	530
S.Pellegrino 0,7	1	530	530
Морс из малины 1 л	1	800	800
Морс из клюквы 1 л	1	800	800
Pinot Grigio	1	3500	3500
Nero d'Avola	1	3300	3300

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 9460

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ II

ПО 3500 РУБ. НА ПЕРСОНУ  
ИЗ РАСЧЕТА НА 4 ПЕРСОНЫ

ИТОГО НА КОМПАНИЮ  
ИЗ 4 ПЕРСОН: **13920**

ЗАКУСКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Мясное ассорти	1	1590	1590
Рыбное ассорти	1	1390	1390
Ассорти солений	1	590	590
Грибное ассорти	1	690	690
Фокачча с песто	1	270	270

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 4530

САЛАТЫ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Салат «Цезарь» с креветками	1	690	690
Салат «Цезарь» с курицей	1	590	590
Салат с кальмаром	1	460	460
Салат с фермерским ципленком	1	550	550

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 2290

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Бефстроганов	1	650	650
Котлета по-киевски	1	650	650
Мурманская треска	1	690	690
Итальянская польпетте	1	650	650

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 2640

НАПИТКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Acqua Panna 0,7	1	530	530
S. Pellegrino 0,7	1	530	530
Морс из малины 1 л	1	800	800
Saperavi	1	2600	2600

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 4460

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ III

ПО 3500 РУБ. НА ПЕРСОНУ  
ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

ИТОГО НА КОМПАНИЮ  
ИЗ 10 ПЕРСОН: **35140**

ЗАКУСКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Мясное ассорти	1	1590	1590
Ассорти итальянских закусок	2	690	1380
Ассорти рыбное	1	1390	1390
Сырное ассорти	1	1990	1990
Овощное ассорти	1	1590	1590
Креветка-панко с соусом свит чили	10	90	900
Канapé с томатом и моцареллой	10	160	1600
Канapé с сыром и виноградом	10	90	900

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 11340

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Вырезка а-ля ростбиф	1	9950	9950
Мясное плато	1	9290	9290

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 19240

НАПИТКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Acqua Panna 0,7	1	530	530
S. Pellegrino 0,7	1	530	530
Морс из малины 1 л	1	800	800
Морс из клюквы	1	800	800
«Царская Оригинальная»	0,5	1900	1900

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 4560



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ IV

ПО 5000 РУБ. НА ПЕРСОНУ  
ИЗ РАСЧЕТА НА 4 ПЕРСОНЫ

ИТОГО НА КОМПАНИЮ  
ИЗ 4 ПЕРСОН: **19850**

ЗАКУСКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Мясное ассорти	1	1590	1590
Ассорти солений	1	590	590
Фокачча с томатами	1	250	250

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 2430

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Целое каре ягненка	1	6590	6590
Рыбное плато	1	6900	6900

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 13490

НАПИТКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Acqua Panna 0,7	1	530	530
Chateau Tour de Bonnet	1	3400	3400

ИТОГО ПО ГРУППЕ: 3930

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	ЦЕНА
Мясное ассорти	220	1590
Сырное ассорти	370	1990
Рыбное ассорти	355	1390
Грибное ассорти	390	690
Овощное ассорти	1000	1590
Ассорти итальянских закусок	282	690
Ассорти солений	670	590

ГОРЯЧЕЕ	ВЫХОД, Г	ЦЕНА
Камбала по-сицилийски	1500	2890
Цыпленок тапака	1500	1390
Мясное плато (рибай на кости, стриплойн, беби-картофель, овощи гриль, свежие овощи, три соуса)	1300/500/ 300/300/120	9290
Рыбное плато (морепродукты, осьминог, фаланги краба)	500/50/50	6900
Целое каре ягненка	680/500/120	6590
Утка фаршированная	1 шт., ≈ 2900–2500г	2890
Судак фаршированный	800/200	3190
Вырезка а-ля ростбиф (5 филе-миньонов)	900/300/100	9950

КАНАПЕ	ВЫХОД, Г	ЦЕНА
Креветка-панко с соусом свит чили	28	90
Канapé с томатом и моцареллой	70	160
Канapé с сельдью, зеленым луком и горчичным соусом	65	70
Канapé с ростбифом и корнишоном	65	160
Брускетта с лососем слабой соли и сливочным сыром	60	210
Канapé с сыром и виноградом	50	90



ПРЕДЛОЖЕНИЕ  
НА КОМПАНИЮ

## КОНТАКТЫ

Единый телефон Ginza Project: +7 (812) 640-16-16

Организация мероприятия в ресторане: +7 (905) 205-97-87 | [cucumber.manager@ginzaproject.com](mailto:cucumber.manager@ginzaproject.com)

Санкт-Петербург, пр. Космонавтов, 14, ТРК «Питер Радуга», 2-й этаж, атриум