





THE
Katyesha
RESTAURANT





*«Расцветали яблони и груши» – песня
что ни на есть душевная. «Катюша» –
ресторан самого домашнего свойства*

«Катюша» расположилась напротив Казанского собора в паре шагов от Невского. На входе пытит горячий самовар, и сразу забывается, что вы в гостях. Сквозь сувенирную лавку с балалайками действие уносит вас в анфиладу залов: «Зеленый», «Белый», «Бордовый» и дальше, где на баре горит огнем жар-птица. Ажурные кружева и жостовские подносы, ласково укутанные в павлопосадские платки диваны, гжель и бархат, абажуры из ситца – этот гостеприимный уют и спокойствие сочинили в Megre Interiors.











Давно ли вы пели романсы, водили хоровод или играли в наперсток?

Каждый пятничный и субботний вечер гремит представление Dinner show, главные заводилы и запевалы — ласковые барышни-официантки, главные участники — гости. По будням на мастер-классах лепят пельмени. Ну а Катюшам в «Катюше» всегда дарят комплимент — сладкий, как дым Отечества.



Всем Катюшам – сладкий подарок!

Покажите официанту свой паспорт и получите
комплимент от ресторана



Возможности по размещению

Эксклюзивное банкетное
мероприятие с полным
закрытием ресторана
до 100 гостей

В отдельном зале
до 45-ти гостей

Уединенная зона
до 20-ти гостей
за одним столом
(три варианта)

В основных залах
до 14-ти гостей
за одним столом

A still life photograph featuring various items associated with Russian cuisine. In the background, there are several glass jars, some with wooden lids and others with fabric covers, containing different colored jams or preserves. In the foreground, there are several glasses filled with red and orange liquids, likely juice or compote. To the right, there is a large pile of golden-brown, ring-shaped breads (baranki). The overall scene is warm and inviting, suggesting a traditional Russian meal or gathering.

Мастер-класс русской кухни в ресторане «Катюша»

Загадочная русская душа лучше всего познается во время застолья, где можно оценить присущий нашей стране размах! Ресторан «Катюша» приглашает гостей города познакомиться с культурой России на увлекательных кулинарных мастер-классах. Шеф ресторана с радостью поведает, как приготовить традиционные блюда русской кухни: пельмени, вареники и, конечно же, борщ! Попробуйте Россию на вкус и научитесь готовить как настоящий русский! Принять участие в мастер-классе можно в любое время по предварительной записи.

Стоимость мастер-класса: 2000 руб. Входит мастер-класс по приготовлению блюд, материалы, чай или настойка на выбор).
Для групп до 10 человек.

Сеты для доставки*

СЕТ «РУССКИЙ СТОЛ»

Мясное ассорти (язык говяжий, буженина), 200 г
Рыбное ассорти (лосось слабой соли, муксун холодного копчения), 200 г
Ассорти солений (квашеная капуста, соленые огурцы, солёные помидоры), 300 г
Сельдь с картофелем, 210 г
Картофельные драники со сметаной, 220 г
Оладьи из кабачка со сметаной, 230 г
Хлебная корзина

3 100 руб.

СЕТ «РУССКИЕ ТРАДИЦИИ»

Оливье с колбасой, 220 г
Борщ с говяжьей грудинкой, 410 г
Котлета по-киевски, 210/180 г
Хлебная корзина

1 550 руб.

СЕТ «БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ»

Шашлык из свинины, 160/140 г
Шашлык из баранины, 160/140 г
Шашлыки из курицы, 170/140 г
Свинная корейка с фри, 200/120/40 г
Хлебная корзина

2 800 руб.

СЕТ «РЫБНОЕ ИЗОБИЛИЕ»

Салат с раковыми шейками и рукколой, 210 г
Рыбная похлебка, 380 г
Запечёное филе карпа (подаётся с гречневой кашей), 220/150 г
Хлебная корзина

1 750 руб.

* скидки не распространяются

Телефон: 903-89-83
ginzadelivery.ru

Сет меню

СЕТ 1

Сельский салат
Крем суп из шпината
Картофельные драники с соусом тар тар
Сорбет
Хлебная корзинка
Морс клюква, вода с мятой (250 ml)
Чай/кофе

1 300 руб.

СЕТ 4

Оливье-с колбасой
Наваристый борщ с говяжьей грудинкой
ЛИБО
Драники картофельные
Котлета Пожарская с картофелем «Пушкин»
Хлебная корзинка
Морс клюква, вода с мятой (250 ml)
Чай/кофе

2 000 руб.

СЕТ 2

Овощная икра с пшеничными гренками
Грибной суп
Голубцы овощные с томатным соусом
Фруктовый салат
Хлебная корзинка
Морс клюква, вода с мятой (250 ml)
Чай/кофе

1 500 руб.

СЕТ 5

Оливье с телятиной
Наваристый борщ с говяжьей грудинкой
ЛИБО
Оладьи из кабачка с лососем слабой соли
Котлета по-Киевски с жареным картофелем
Наполеон
Хлебная корзинка
Морс клюква либо Минеральная вода (250 ml)
Чай/кофе

2 500 руб.

СЕТ 3

Сельдь под шубой или свекольный салат с рассольным сыром
Наваристый борщ с говяжьей грудинкой
ЛИБО
Пшеничные блины со сметаной
Цыпленок по-строгановски с картофельным пюре
Хлебная корзинка
Морс клюква, вода с мятой (250 ml)
Чай/кофе

1 500 руб.

СЕТ 6

Оливье с раковыми шейками
Наваристый борщ с говяжьей грудинкой
ЛИБО
Блины с лососевой икрой
Котлета из лосося либо Палтус с горчичным пюре
Медовик
Хлебная корзинка
Морс клюква, вода с мятой (250 ml)
Чай/кофе

3 000 руб.

Менеджеры ресторана с радостью составят индивидуальное предложение с учетом Ваших предпочтений и пожеланий



Katyusha Tasting Room

Расположившись в самом сердце Санкт-Петербурга, ресторан Katyusha рад приветствовать всех гостей нашего города и приглашает посетить Katyusha Tasting Room! Теперь у нас можно не только вкусно поесть, но и окунуться в русскую культуру. Мы открыли Katyusha Show Room, где вы можете:

- познакомиться русскими традициями;
- погрузиться в историю создания русских крепких напитков с профессиональным гидом;
- продегустировать традиционные русские напитки: водку, полугар, самогон в сопровождении фирменных закусок;
- приобрести подарки для себя и своих близких в сувенирной лавке;

Приглашаем всех гостей Петербурга в Katyusha Tasting Room на экскурсию!

Меню на 10 персон (3500 руб. на человека) *

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

	примечания	кол-во
Бочковая сельдь с теплым картофелем и укропом	в 2 блюда	2
Холодец из телячьих и свиных ножек	в 2 блюда	2
Оливье с колбасой	в 2 блюда	4
Салат Сельдь под шубой	в 2 блюда	4
Рулет из цыпленка с черносливом	в 2 блюда	2
Буженина с чесноком	в 2 блюда	2
Язык телячий отварной	в 2 блюда	2
Рыбные деликатесы : лосось с/с муксун х/к	в 1 блюдо	2
Капуста квашеная с клюквой	в 2 блюда	2
Помидоры соленые	в 2 блюда	2
Огурцы соленые бочковые	в 2 блюда	2
Огурцы малосольные	в 2 блюда	2
Грузди соленые с маслом	в 2 блюда	3
Хлебная корзина	в 4 блюда	2
Пирожки с картофелем и капустой	20 шт.	10

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	примечания	кол-во
Картофельные драники со сметаной	по 2 шт.	10

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (НА ВЫБОР)

	кол-во
Говядина по-строгановски с маринованными огурчиками и картофелем запеченным	10
Шашлык из свинины	
Треска по-польски	

ДЕСЕРТЫ

Плато мандаринов

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во
Морс из клюквы (1 л)	5
Русса квеле (0,75 л)	5
Чай/кофе	10

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во
Prosecco (Italy) (0,75 л)	2
Consignia Chardonnay (Chile) 2016 (0,75 л)	1
Consignia Tempranillo (Chile) 2016 (0,75 л)	1
Водка «Царская оригинальная» (0,5 л)	1

*Уважаемые гости, обращаем Ваше внимание :
В нашем ресторане в определенные дни вечерние развлекательные программы «Dinner show» !!!
ПРИ ПОКУПКЕ ДАННОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВУЕТ СКИДКА 50 % НА ВЕЧЕРНЕЕ "DINNER SHOW".

Меню на 10 персон (4500 руб. на человека) *

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

	примечания	кол-во
Бочковая сельдь с теплым картофелем и укропом	в 2 блюда	2
Холодец из телячьих и свиных ножек	в 2 блюда	2
Оливье с колбасой	в 2 блюда	4
Салат Сельдь под шубой	в 2 блюда	4
Рулет из цыпленка с черносливом	в 2 блюда	2
Буженина с чесноком	в 2 блюда	2
Язык телячий отварной	в 2 блюда	2
Рыбные деликатесы : лосось с/с муксун х/к	в 1 блюдо	2
Капуста квашеная с клюквой	в 2 блюда	2
Помидоры соленые	в 2 блюда	2
Огурцы соленые бочковые	в 2 блюда	2
Огурцы малосольные	в 2 блюда	2
Грузди соленые с маслом	в 2 блюда	3
Хлебная корзина	в 4 блюда	4
Пирожки с картофелем и капустой	20 шт.	10

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	примечания	кол-во
Блины пшеничные	на 2 плато	7
Икра лосося	на 2 плато	5

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (НА ВЫБОР)

	кол-во
Говядина по-строгановски	10
с маринованными огурчиками и картофелем запеченным	
Корейка оленя с брусничным соусом	
Палтус с горчичным пюре	

ДЕСЕРТЫ

Наполеон с грушей
Плато мандаринов

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во
Морс из клюквы (1 л)	5
Русса квеле (0,75 л)	5
Чай/кофе	10

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во
Абрау-Дюрсо Brut d'OR Blanc de Blancs (0,75 л)	2
Consignia Chardonnay (Chile) 2016 (0,75 л)	2
Consignia Tempranillo (Chile) 2016 (0,75 л)	2
Водка «Ханская» (0,5 л)	1

*Уважаемые гости, обращаем Ваше внимание :
В нашем ресторане в определенные дни вечерние развлекательные программы «Dinner show» !!!
ПРИ ПОКУПKE ДАННОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВУЕТ СКИДКА 50 % НА ВЕЧЕРНЕЕ "DINNER SHOW".



Контакты:

Санкт-Петербург, Невский пр., 22/24

По вопросам организации эксклюзивных мероприятий с закрытием ресторана:

+7 (921) 384-11-51

Единый телефон Ginza Project:

+7 (812) 640-16-16