



*Koprouka*

  
GINZA  
PROJECT  
— ginza.ru —

*Koprouka*  
PROJECT

*Koprouka*

## О РЕСТОРАНЕ

Хотите, чтобы ваше торжество запомнилось надолго и понравилось близким? Ресторан «Корюшка» — идеальный вариант для праздника, как ни крути. Яркие, светлые и уютные залы помогут расслабиться, отличные виды, из панорамных окон на акваторию Невы, Эрмитаж, Дворцовый мост и центр города, создадут хорошее настроение в любое время дня, а изысканная и колоритная кухня на рубеже европейской и кавказской не оставит равнодушными ни коренного петербуржца, ни гостя города.

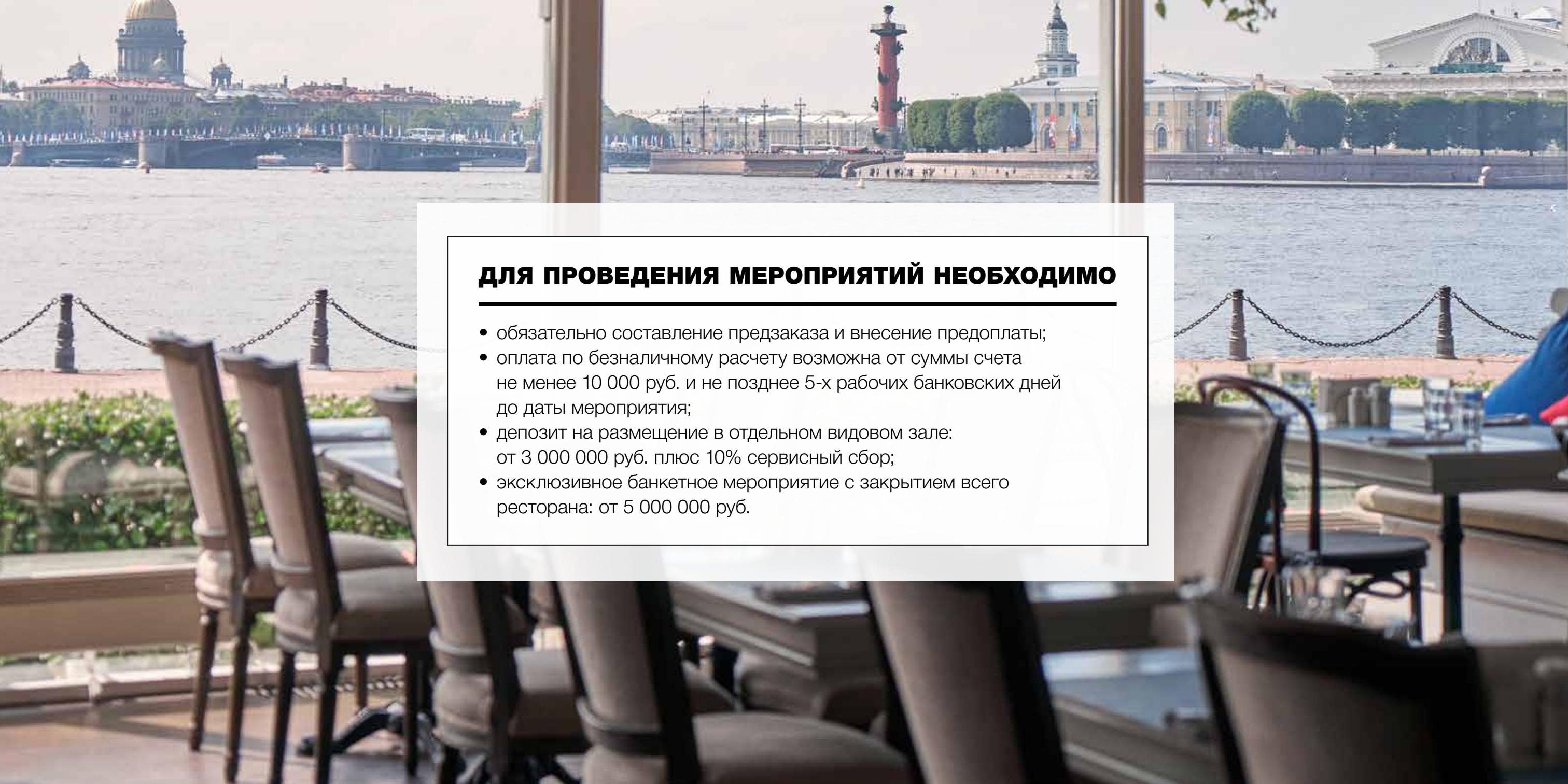
## МЕРОПРИЯТИЯ В РЕСТОРАНЕ

---

Если вы планируете большой праздник или уютный вечер в кругу друзей и родных, то вам совсем не обязательно ограничивать себя в количестве гостей— в ресторане «Корюшка» к вашим услугам 280 посадочных мест, а наши официанты с удовольствием позаботятся о том, чтобы каждому было легко, вкусно и комфортно.

Проведите свой особенный день вместе с рестораном «Корюшка»: насладитесь праздничной атмосферой исторического центра города, плеском воды о камни Петропавловской крепости и, конечно же, самым вкусным угощением от легендарных шеф-поваров: Изо Дзандзава и Станислава Быкова.





## **ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ НЕОБХОДИМО**

---

- обязательно составление предзаказа и внесение предоплаты;
- оплата по безналичному расчету возможна от суммы счета не менее 10 000 руб. и не позднее 5-х рабочих банковских дней до даты мероприятия;
- депозит на размещение в отдельном видовом зале: от 3 000 000 руб. плюс 10% сервисный сбор;
- эксклюзивное банкетное мероприятие с закрытием всего ресторана: от 5 000 000 руб.

A vibrant, child-friendly playroom. On the left, a yellow slide leads to a ball pit filled with colorful balls. The background features a mural of a forest with a fox, a rabbit, and mushrooms. A wooden play structure with a red railing and a red staircase is in the center. To the right, there's a red table and a green chair. A large blue beanbag chair is in the foreground. The floor is covered in green artificial grass. A white text box is overlaid in the center.

## ДЕТСКАЯ КОМНАТА

Каждый день наши маленькие гости находятся под чутким присмотром заботливой няни. Для детских мероприятий Ginza for Kids подберет самую интересную и насыщенную программу.

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1

5000 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА (МЕНЮ РАССЧИТАНО НА 10 ЧЕЛОВЕК)

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

|  |   |      |       |
|--|---|------|-------|
| Свежие овощи и зелень                            | 2 | 660р | 1320р |
| Ассорти из домашних сыров                        | 2 | 660р | 1320р |
| Сиг слабой соли                                  | 2 | 830р | 1660р |
| Овощной салат по-грузински с грецкими орехами    | 3 | 490р | 1470р |
| Тёплый салат с курицей и копченым сыром сулугуни | 4 | 590р | 2360р |
| Салат Мимоза                                     | 3 | 450р | 1350р |

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|   |   |      |       |
|---|---|------|-------|
| Хачапури по-мегрельски                    | 3 | 590р | 1770р |
| Баклажаны по-рачински                     | 3 | 510р | 1530р |
| Лосось шеф-посола с оладушками из кабачка | 3 | 830р | 2490р |

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

|  |   |      |       |
|--|---|------|-------|
| Ягнёнок с чечевицей  | 4 | 770р | 3080р |
| Ростовская утиная грудка теппан с карамелизированными яблоками и ягодным барбекю | 2 | 930р | 1860р |
| Бефстроганов с белыми грибами и картофельным пюре                                | 4 | 770р | 3080р |

### ДЕСЕРТЫ (НА ВЫБОР)

|  |   |      |       |
|--|---|------|-------|
| Домашний пирог с вишней и домашним мороженым | 5 | 440р | 2200р |
| Наполеон                                     | 5 | 450р | 2250р |

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

|   |   |      |       |
|---|---|------|-------|
| Acqua Panna (негазированная вода, 750 мл)                       | 2 | 550р | 1100р |
| San Pellegrino (газированная вода, 750 мл)                      | 1 | 550р | 550р  |
| Морс в ассортименте (малиновый/облепиховый/клюквенный, 1000 мл) | 4 | 840р | 3360р |

### АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

|                                      |   |  |       |
|--------------------------------------|---|--|-------|
| 2017 Chianti classico (красное вино) | 1 |  | 5700р |
| 2019 Greco di Tufo (белое вино)      | 2 |  | 5700р |

**Итого: 49 850р**  
**10% обслуживание: 4985р**  
**Общий итог: 54 835р**

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

10000 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА (МЕНЮ РАССЧИТАНО НА 10 ЧЕЛОВЕК)

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

|  |   |       |       |
|--|---|-------|-------|
| Свежие овощи и зелень                        | 3 | 660р  | 1980р |
| Антипаста                                    | 3 | 1290р | 3870р |
| Сырное ассорти                               | 2 | 1650р | 3300р |
| Мясное ассорти                               | 2 | 1910р | 3820р |
| Тартар из лосося                             | 4 | 770р  | 3080р |
| Салат с рукколой и страчателлой              | 3 | 590р  | 1770р |
| Теплый салат с лососем                       | 2 | 850р  | 1700р |
| Крабовый салат со щучьей икрой и апельсинами | 4 | 1230р | 4920р |

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|   |   |       |        |
|---|---|-------|--------|
| Хачапури по-мегрельски                                | 3 | 590р  | 1770р  |
| Запеченные фаланги камчатского краба с соусом (2 шт.) | 5 | 3300р | 16500р |
| Лосось шеф-посола с оладушками из кабачка             | 3 | 830р  | 2490р  |

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

|   |   |       |       |
|---|---|-------|-------|
| Филе дорадо в томатном соусе с картофелем | 5 | 1230р | 6150р |
| Медальоны из телятины с белыми грибами    | 5 | 1090р | 5450р |

### ДЕСЕРТЫ (НА ВЫБОР)

|                    |   |      |       |
|--------------------|---|------|-------|
| Домашний сметанник | 5 | 570р | 2850р |
| Фундучный торт     | 5 | 560р | 2800р |

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

|   |   |      |       |
|---|---|------|-------|
| Acqua Panna (негазированная вода, 750 мл)                       | 3 | 550р | 1650р |
| San Pellegrino (газированная вода, 750 мл)                      | 1 | 550р | 550р  |
| Морс в ассортименте (малиновый/облепиховый/клюквенный, 1000 мл) | 4 | 840р | 3360р |

### АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

|   |   |  |       |
|---|---|--|-------|
| 2015 VALPOLICELLA Ripasso Classico Superiore — Aldrighetti (красное вино) | 1 |  | 6500р |
| 2017 Chianti Classico   | 1 |  | 5700р |
| 2018 Chablis Domaine Louis Moreau   | 1 |  | 5500р |
| 2019 Greco di Tufo  | 1 |  | 5700р |

**Итого: 91 410р**  
**10% обслуживание: 9141р**  
**Общий итог: 100 551р**

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НА ЗАКРЫТИЕ ЗАЛА, КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ – ОТ 50 ЧЕЛОВЕК

#### WELCOME

|  |         |
|--|---------|
| КАНАПЕ   |         |
| Огурец кремчиз + лосось с/с                            | 490р    |
| Сыр азиаго с ежевикой                                  | 490р    |
| Моцарелла с помидорами черри                           | 490р    |
| Салями + артишок                                       | 490р    |
| Свекла с козьим сыром                                  | 490р    |
| Фруктовое канапе<br>(дыня + арбуз + клубника + ананас) | 490р    |
| <hr/>  |         |
| Свежие фрукты и ягоды                                  | 6500р   |
| Тартар из тунца + мини гренки                          | 990р    |
| Тартар из говядины + мини гренки                       | 990р    |
| Салат с ростбифом в роксе                              | 1190р   |
| Тигровые креветки в шотах                              | 1390р   |
| Коктейли в ассортименте                                | от 690р |
| <hr/>  |         |
| NV VEUVE CLICQUOT Rose                                 | 16 950р |
| <hr/>  |         |
| Acqua Panna (негазированная, 750 мл)                   | 550р    |
| San Pellegrino (газированная, 750 мл)                  | 550р    |
| Морс в ассортименте (1000 мл)                          | 840р    |

#### САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Свежие овощи и зелень           | 660р     |
| Антипаста                       | 1290р    |
| Сырное ассорти                  | 1630р    |
| Мясное ассорти                  | 1910р    |
| Сиг слабой соли                 | 830р     |
| Фрукты и ягоды в ассортименте   | от 1500р |
| Салат с осьминогом              | 1990р    |
| Салат с ростбифом               | 1490р    |
| Салат с рукколой и страчателлой | 590р     |

#### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Жульен с морепродуктами       | 1590р |
| Тёплый ролл с крабом и тунцом | 2900р |

#### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|  |         |
|--|---------|
| Медальоны с горгонзолой  | 3190р   |
| Стейк Рибай + овощи-гриль  | 3790р   |
| Зубатка с базиликовым пюре<br>и вялеными томатами                                      | 840р    |
| Ростовская утиная грудка теппан<br>с карамелизированными яблоками<br>и ягодным барбекю | 930р    |
| Картофель Айдахо   | 260р    |
| Овощи гриль  | от 210р |

#### СПЕЦПОДАЧА

|   |         |
|---|---------|
| Ростбиф из мраморного мяса прайм<br>с соусом Нью Йорк | 10 500р |
|---|---------|

#### ДЕСЕРТЫ

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Банкетный торт (1 кг) | 4500р |
|-----------------------|-------|

#### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

|  |      |
|--|------|
| Acqua Panna (негазированная вода, 750 мл)                          | 550р |
| San Pellegrino (газированная вода, 750 мл)                         | 550р |
| Морс в ассортименте<br>(малиновый/облепиховый/клюквенный, 1000 мл) | 840р |

#### АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

|  |         |
|--|---------|
| 2013 BRUNELLO DI MONTALCINO «Riserva»—<br>Frescobaldi (красное вино) | 12 500р |
| 2015 Chardonnay planeta (белое вино)                                 | 8900р   |
| 2018 GAVI DEI GAVI «Etichetta Nera» —<br>La Scolca (белое вино)      | 12 500р |
| КОНЬЯК X.O. MARTELL, France (700 мл)                                 | 31 500р |
| ВИСКИ 12 у.о. SINGLETON (700 мл)                                     | 19 660р |
| ВОДКА GREY GOOSE (1000 мл)   | 11 000р |

## КОНТАКТЫ

---

Санкт-Петербург,  
Петропавловская крепость, 3  
(Заячий остров)

---

По вопросам  
организации мероприятий:

+7 (995) 998-31-21

менеджеры ресторана

---

Телефон доставки

+7 (921) 958-18-17

---

Единый телефон Ginza Project:

+7 (812) 640-16-16

  
GINZA  
PROJECT  
— ginza.ru —