

Времена года

СОБЫТИЯ • БАНКЕТЫ • КЕЙТЕРИНГ

МЕНЮ

”

Банкетный зал «Времена Года»

— это пространство, которое можно «настроить» на событие любого масштаба: от камерного юбилея до яркого свадебного торжества или незабываемого корпоратива. Это не только зал, созданный с особым подходом к эстетике деталей, но и технически продвинутое пространство, где любое мероприятие пройдет действительно особенно.



Такими значками отмечены напитки, которые идеально подходят к блюдам.



Елена Петрова
управляющий



Александр Тимофеев
шеф-повар

📍 vremenagoda.rest

📷 [@vremenagodarest](https://www.instagram.com/vremenagodarest)

☎️ +7 (4852) 20-54-54

✉️ info@vremenagoda.rest

ОВОЩИ

Крепкий Алкоголь

Маринованные грибы с красным луком	220г	350.-
Маринованные овощи из бочонка Томаты, огурцы, кабачки, капуста	270г	340.-
Малосольные огурцы с укропом и чесноком	220г	190.-
Свежие овощи и зелень с грядки	450г	380.-

Белое или игристое вино

Вяленые томаты с оливками и мини моцареллой	180г	550.-
Перцы печеные с сырным кремом	190г	490.-
Овощная икра из кабачков и баклажанов	285г	390.-
Баклажаны с сыром страчателла	200г	490.-

”

Овощные закуски - неотъемлемая часть праздничного стола. Закуска не должна быть слишком сытной, так как ее основная функция — возбуждение аппетита. С этой ролью отлично справляются овощи.



Рыба

 Белое или игристое вино

Форшмак из копченой скумбрии	300г	590.-
Сельдь пряного посола с картофелем и горчичным соусом	310г	390.-
Сельдь с йогуртовым соусом и вяленой клюквой	280г	440.-
Гравлакс из лосося, маринованного в свекле	200г	990.-
Севиче из дорадо	230г	920.-
Галантин из судака	280г	1100.-
Террин из печени трески с ржаными крутонами	280г	990.-
Копченый эсколар с лимонной тапиокой	240г	770.-
Лосось с авокадо и вялеными томатами	250г	1390.-
Лакедра с печеным перцем и соусом тоннато	220г	640.-
Рыбная тарелка слабосоленый лосось, сугудай из дорадо, эсколар	220г	950.-
NEW Филе сома с цитрусовым желе и нори	165г	690.-
NEW Рыбный микс паштет из судака, филе сома в нори с цитрусовым желе, галантин из судака с лососем	200г	790.-

”

Рыба — уникальный продукт, кладезь белка, полезных элементов и витаминов. Кроме того, это отличный вариант разнообразить праздничный стол по ассортименту предлагаемых блюд.



МЯСО



Красное вино

Холодец из телятины с горчичным соусом	285г	350.-
Ростбиф из телятины с вешенками и сырным кремом	280г	1250.-
Язык с соусом васаби и шампиньонами в терияки	250г	790.-
Ветчина из свинины с горчичным соусом	250г	450.-
Куриный рулет с ореховым соусом	280г	490.-
Рулет из свиных ушей с огуречно-чесночным соусом	350г	650.-
Кролик в желе с печеными перцами и кинзой	330г	790.-
Тартар из телятины с пудрой из бастурмы	300г	1200.-
Домашняя буженина с салатом из соленых огурцов	280г	590.-
Вителло тоннато (телятина под соусом из тунца)	220г	990.-
Заливное из трех видов мяса с соусом из хрена	350г	840.-
Чизкейк из печени цыпленка с чатни и соусом из шиповника	385г	490.-
Мясная тарелка Ростбиф, ветчина из свинины, куриный рулет, язык	350г	990.-
NEW Ассорти домашних колбас пастроми, сыровяленая свиная вырезка, сальчиччо пепперони, фуэт пеппер кориандр	120г	690.-



Мясные закуски — отличный аперитив основным блюдам вашего праздничного ужина. Идеально сочетается с винами любого сорта, а также крепким алкоголем.



Сыр, фрукты и выпечка

 Белое, красное или игристое вино

Сырная тарелка с сырами собственной сыроварни Качотта с томатами, скаморца, козья качотта, сулугуни копченый	160/50г	750.-
Сырная тарелка Пармезан, камамбер, качотта, горгонзола	160/50г	950.-
Фруктовая тарелка по сезону	1000г	990.-
Пирожки с капустой	40г	60.-
Пирожки с курицей	40г	65.-
Пирожки с яйцом и зеленым луком	40г	60.-
Пирожки с картофелем и грибами	40г	60.-
Хлебная корзина Пшеничный и бородинский хлеб	100/100г	80.-

”

Сочетание нежного цвета сыров и свежих ярких ягод станет элегантным украшением вашего праздничного стола. Сырное ассорти — пожалуй, одно из любимых блюд наших гостей.



Салаты

 Белое вино		
Греческий салат с брынзой Фета	185г	290.-
Овощной салат с печеными баклажанами и томатами с Пармезаном	180г	450.-
Капрезе из томатов с мини моцареллой и соусом Песто	220г	490.-
С кальмаром, вешенками, перепелиным яйцом и красной икрой	180г	590.-
Нисуаз с тунцом, картофелем и зеленой фасолью	170г	540.-
С копченым лососем, зеленым салатом и кедровыми орешками	170г	790.-
С запеченной тыквой, морковным кремом и кунжутным соусом	200г	320.-
Цезарь с куриной грудкой	220г	490.-
 Красное вино		
Из печени кролика с зеленым салатом, грейпфрутом и клубникой	180г	450.-
С ветчиной, бэби картофелем и цукини	180г	290.-
С языком, картофелем, шампиньонами и салатным миксом	200г	380.-
Ростбиф с печеными перцами, помидорами и зеленым маслом	170г	540.-
Оливье с языком и ростбифом	200г	390.-
NEW Оливье с ветчиной и ростбифом	200г	370.-
 Игристое вино		
Сельдь под шубой	130г	150.-
Овощной винегрет	150г	100.-



Салаты — обязательная составляющая вашего праздничного ужина. Вы можете заказать оформление в стол или порционно. Наши салаты представляют из себя сбалансированный набор ингредиентов, гармонично дополняющих друг друга.



Горячие закуски

 Белое или Красное вино

Креветки в панировке с соусом том-ям	180г	330.-
Жареный сыр Камамбер с малиновым соусом	100г	490.-
Наполеон из утки с соусом из шиповника	140г	390.-
Нога барашка, запеченная целиком (сервируется в зале)	1000г	3700.-
NEW Рулет из курицы с пряным морковным пюре и шпинатом	160г	260.-



”

Горячие закуски в традиционной французской кулинарии называли «легкими первыми блюдами» или «антре». Классические продукты в интересной подаче от шеф-повара не оставят равнодушными самых взыскательных гурманов.

Горячие блюда



Белое вино

Филе лосося с пюре из цветной капусты и щучьей икрой 230г 960.-

Филе дорадо с вешенками и пюре из зеленого горошка 130г 820.-

Филе палтуса с ризотто 280г 910.-

Филе скумбрии с миксом томатов и трюфельным кремом 260г 420.-

Филе судака с картофельным пюре и соусом Шампань 240г 620.-

NEW Филе судака с овощной пастой и топпингом из оливок 240г 640.-

NEW Куриная грудка в тесте фило с мятым картофелем 270г 380.-



Красное вино

Бефстроганов с картофельным пюре 250г 670.-

Телячьи щечки томленные с итальянской пастой орзо 250г 890.-

Филе индейки с овощами и арахисовым соусом 200г 560.-

Каре ягненка с кремом из сельдерея и молодым горошком 310г 1450.-

Медальоны из говядины с печеными овощами и горчичным соусом 230г 1190.-

Говядина «Веллингтон» с gratenem из трех корней 280г 790.-

Свинная вырезка с капустным миксом и соусом из белых грибов 270г 510.-

Медальоны из свинины с бэби картофелем и беконом 280г 440.-

NEW Куриная грудка с соусом песто и сыром моцарелла 200г 420.-

NEW Филе лосося с пюре из брокколи и щучьей икрой 230г 990.-



Горячее блюдо — ключевой элемент в меню любого праздничного стола, который становится настоящим источником витаминов и гарантом полноценного питания. Вашему вниманию мы предлагаем мясо в его различных вариациях, рыбу в сочетании с гармонично подобранными гарнирами в авторской подаче от шеф-повара Александра Тимофеева.



Фуршетное меню

Печеные оливки с травами и вялеными томатами	15г	70.-	Свиная вырезка	100г	320.-
Чизбол в кунжуте	25г	40.-	Шашлычки из креветок	100г	420.-
Чизбол в миндале	25г	40.-	Шашлык из свиной шеи	100г	260.-
Чизбол в зелени	25г	40.-	Куриное филе в карри	100г	190.-
Чизбол в кокосовой стружке	25г	40.-	Свиной окорок, запеченная в квасе	100г	260.-
Креветка с томатной сальсой	30г	120.-	Свиная шейка, шпигованная овощами	100г	260.-
Креветка с соусом том-ям	20г	120.-	Капуста брокколи	100г	180.-
Мини моцарелла с черри и соусом песто	30г	90.-	Цветная капуста	100г	120.-
Профитроли с паштетом из печени цыпленка	30г	40.-	Кукуруза	100г	120.-
Драник из цуккини с форшмаком из сельди	55г	110.-	Стручковая фасоль с чесноком	100г	100.-
Лосось в огурце с творожным сыром	24г	100.-	Овощи гриль	100г	160.-
Бисквит из шпината с сырным кремом и лососем	20г	120.-	Картофель бэби	100г	100.-
Печеный перец с сырным кремом	25г	70.-	Сэндвич клаб с бужениной	60г	110.-
Парма с грушей, сыром Горгонзола и рукколой	17г	180.-	Сэндвич клаб с домашней ветчиной	60г	110.-
Грибная закуска с перепелиным яйцом и щучьей икрой	20г	70.-	Сэндвич клаб с курицей	60г	100.-
Баклажаны с сыром Страчателла	25г	70.-	Сэндвич клаб с лососем	60г	230.-
Домашняя ветчина с фруктовым чатни	35г	60.-	Сэндвич клаб с ростбифом	60г	180.-
Галантин из судака	35г	150.-	Сэндвич клаб с языком	60г	160.-
Гравлак из лосося	25г	160.-	Брускетта с томатной сальсой	25г	90.-
Домашняя буженина с салатом из соленых огурцов	30г	60.-	Брускетта бородино с сельдью	41,5г	50.-
Куриный рулет с ореховым соусом	35г	70.-	Брускетта с авокадо, лососем и каперсами	25г	120.-
Лакедра с печеным перцем и соусом тоннато	30г	90.-	Брускетта с маринованным перцем	25г	80.-
Ростбиф из телятины с вешенками и сырным кремом	30г	110.-	Канapé с виноградом и сыром	24г	140.-
Севиче из дорадо	30г	140.-	Канapé с соленым огурцом и сырным кремом	15г	100.-
Сельдь с йогуртовым соусом и вяленой клюквой	35г	70.-	Фруктовая шпажка	190г	330.-
Тартар из телятины с пудрой из бастурмы	30г	130.-	Спринг ролл овощной	78г	100.-
Язык говяжий с соусом васаби и шампиньонами в терияки	30г	90.-	Спринг ролл с лососем	70г	250.-
Овощные шоты с соусом блю-чиз	50г	80.-	Спринг ролл с креветкой	96г	190.-
Волован с сырным кремом и вялеными томатами	40г	120.-	Чернослив в беконе	20г	50.-
Овощная икра из кабачков и баклажанов	35г	50.-	Ванильный капкейк	55г	70.-
Бифштексы с моцареллой	100г	390.-	Цитрусовый капкейк	55г	70.-
Бараньи язычки на гриле	100г	570.-	Шоколадно-ореховый капкейк	55г	120.-
Филе судака	100г	450.-	Шоколадный капкейк	40г	100.-
Филе лосося	100г	720.-	Ванильный маффин	40г	50.-
Филе дорадо 1/2 тушки	100г	420.-	Цитрусовый маффин	40г	50.-
Филе сибаса 1/2 тушки	100г	460.-	Шоколадно-ореховый маффин	40г	90.-
Мидии запеченные с сыром	100г	420.-	Шоколадный маффин	40г	80.-
Куриный шашлычок	100г	240.-	Миндальное печенье	50г	110.-

Вино

Игристое

750мл

Монтеви Кюве
брют

Италия

1100.-

Монтеви Десерт дольче
полусладкое

Италия

1100.-

Белое

750мл

Бранкотт Эстейт Совиньон блан
сухое

Новая Зелан-
дия

2000.-

Пино Гриджио Чело
полусухое

Италия

1300.-

Виньо Верде Оушн Буффе
полусухое

Португалия

1300.-

Виво Грето
полусладкое

Италия

1100.-

Красное

750мл

Сол де Андес Карменер
сухое

Чили

1700.-

Райсес Темпранильо Ла Манча
сухое

Испания

1400.-

Вестерн Селларс Зинфандель
полусухое

США

1700.-

Кумала Кейп Классик
полусухое

ЮАР

1200.-

Виво Грето
полусладкое

Италия

1100.-

Бар

Водка

Архангельская Северная Выдержка

500мл

900.-

Белуга Аллюр

700мл

6500.-

Белуга Голд Лайн

500мл

4500.-

Белуга Нобл

500мл

2400.-

Белуга Трансатлантик

500мл

2600.-

Ортодокс

500мл

1000.-

Грей Гуз

500мл

2600.-

Ром

Барсело Аньехо

700мл

2900.-

Барсело Бланко

700мл

2700.-

Барсело Дорадо

700мл

2700.-

Бакарди Карта Бланка

1000мл

3200.-

Бакарди Карта Нэгра

1000мл

3200.-

Бакарди Спайсд

1000мл

3200.-

Бакарди Гран Резерва 8 лет

700мл

4500.-

Бренди / О-де-ви

Коньяк Ной Араспел 3 года

500мл

2200.-

Бренди Торрес 5 Солера Резерва

700мл

3800.-

Бар

Виски

Вильям Лоусонс Супер Пряный	1000мл	2500.-
Вильям Лоусонс Супер Чили	1000мл	2500.-
Дюарс Уайт Лэйбл	1000мл	3200.-
Дюарс Кариббиан Смюз 8 лет	700мл	2800.-
Дюарс Джапаниз Смюз 8 лет	700мл	2800.-
Дюарс Португиз Смюз 8 лет	700мл	2800.-
Дюарс 15 лет	750мл	6000.-
Аберфелди 12 лет	700мл	8000.-
Деверон 12 лет	700мл	8000.-

Джин

Бомбей Сапфир	700мл	3800.-
Бомбей Брамбл	700мл	4500.-

Текила

Камино Реал Бланко	700мл	2600.-
Камино Реал Голд	700мл	2800.-
Патрон Сильвер	750мл	5500.-
Патрон Репосадо	750мл	6000.-
Патрон Анъехо	750мл	7000.-

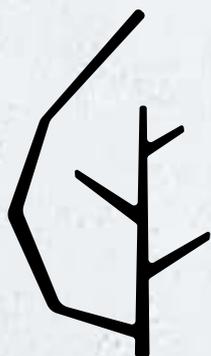
Напитки

Софт

Вода Джермук газ/негаз	500мл	150.-
Вода Аква Минерале газ/негаз	500мл	90.-
Морс	1000мл	300.-
Сок в ассортименте	1000мл	300.-

Чай/Кофе

Американо фильтр	300мл	150.-
Американо фильтр	100мл	80.-
Чай (черный/зеленый)	300мл	150.-



Времена года

СОБЫТИЯ • БАНКЕТЫ • КЕЙТЕРИНГ

📍 vremenagoda.rest

📷 [@vremenagodarest](https://www.instagram.com/vremenagodarest)

☎️ +7 (4852) 20-54-54

✉️ info@vremenagoda.rest