



# *Ужины*

*2018 г.*

*Dinners*

*\* Если день проведения мероприятия выпадает на пятницу или субботу, то стоимость меню должна составлять 2500 рублей на человека*



## Ужин № 1

*В стоимость меню включена вечерне-развлекательная программа:  
шоу-варьете в двух отделениях,  
выступление вокально-инструментального ансамбля,  
танцпол*

*Минеральная вода*

*1/0,3*

*Кофе или чай (на выбор)*

*100/5*

*Хлебная корзина*

*1/100*

*Масло сливочное*

*1/10*

*Хумус с овощами и муссом из сыра*

*Фета*

*Жаренный тофу с ореховым соусом  
и цветной капустой*

*Панакота из кокосового молока  
и соусом из манго*

*Mineral water*

*Coffee or tea (of Your choice)*

*Baked bread from «Troika»*

*Butter*

*Hummus with vegetables and feta  
cheese mousse*

*Fried tofu with peanut sauce and  
cauliflower*

*Coconut Panna Cotta with Mango  
Sauce*

**2000 рублей.**

*\*Начало ужина в 19.00*

*\* Предполагаемая стоимость может меняться в зависимости от  
стоимости продуктов и курса валют*

*\* НДС не облагается*

*\* Дата составления: ноябрь 2017 года*

*\* Доп. информация на сайте [troika-spb.ru](http://troika-spb.ru)*

*\* Dress code*



## Ужин № 2 «Русский»

*В стоимость меню включена вечерне-развлекательная программа:  
шоу-варьете в двух отделениях,  
выступление вокально-инструментального ансамбля,  
танцпол*

*Минеральная вода*

*1/0,3*

*Кофе или чай (на выбор)*

*100/5*

*Хлебная корзина*

*1/100*

*Масло сливочное*

*1/10*

*Красная икра с русскими блинами,  
яйцом и сметаной*

*10/190*

*Говядина «Строганов-стайл» на  
картофельном пудинге и грибным  
соусом*

*160/165*

*Фирменное пирожное «Муравейник»*

*Бисквит на меду, сметанный крем,  
мак, натуральные взбитые сливки.*

*Подается с соусом из свежей  
клубники .*

*150/15*

*Mineral water*

*Coffee or tea (of Your choice)*

*Baked bread from «Troika»*

*Butter*

*Red caviar with Russian pancakes, egg  
and sour cream*

*Beef "Stroganoff-style" on potato  
pudding and mushroom sauce*

*House specialty cake «Muraveinik»*

*Tender Honey cake with cream, poppy  
seeds, whipped cream. Served with  
fresh strawberry sauce.*

**2100 рублей.**

*\*Начало ужина в 19.00*

*\* Предполагаемая стоимость может меняться в зависимости от  
стоимости продуктов и курса валют*

*\* НДС не облагается*

*\* Дата составления: ноябрь 2017 года*

*\* Доп. информация на сайте [troika-spb.ru](http://troika-spb.ru)*

*\* Dress code*



## Ужин № 3

*В стоимость меню включена вечерне-развлекательная программа:  
шоу-варьете в двух отделениях,  
выступление вокально-инструментального ансамбля,  
танцпол*

<i>Минеральная вода</i>	<i>Mineral water</i>
<i>1/0,3</i>	
<i>Кофе или чай (на выбор)</i>	<i>Coffee or tea (of Your choice)</i>
<i>100/5</i>	
<i>Хлебная корзина</i>	<i>Baked bread from «Troika»</i>
<i>1/100</i>	
<i>Масло сливочное</i>	<i>Butter</i>
<i>1/10</i>	
<i>Салат «Нисуаз» (тунец, стручковая фасоль, картофель, яйцо, помидоры, оливки, зелень)</i>	<i>Salad "Nicoise" (tuna, green beans, potatoes, egg, tomatoes, olives, greens)</i>
<i>Котлета «По-киевски».</i>	<i>Cutlet «Kiev-style».</i>
<i>Классическая котлета из куриного филе в хрустящей панировке.</i>	<i>Classic cutlet of chicken fillet in crispy breading. Served with an airy cream of potato, glazed vegetables and sauce</i>
<i>Подается с воздушным кремом из картофеля, глазированными овощами и соусом «Бешамель»</i>	<i>"Bechamel"</i>
<i>Десерт «Торт Мамин»</i>	<i>Dessert "Cake Mamin"</i>
<i>(бисквит с добавлением безе, арахис, фермерские сливки)</i>	<i>(biscuit with meringues, peanuts, whipped cream)</i>

**2200 рублей.**

*\*Начало ужина в 19.00*

*\* Предполагаемая стоимость может меняться в зависимости от стоимости продуктов и курса валют*

*\* НДС не облагается*

*\* Дата составления: ноябрь 2017 года*

*\* Доп. информация на сайте [troika-spb.ru](http://troika-spb.ru)*

*\* Dress code*



## Ужин № 4

*В стоимость меню включена вечерне-развлекательная программа:  
шоу-варьете в двух отделениях,  
выступление вокально-инструментального ансамбля,  
танцпол*

*Минеральная вода*

*1/0,3*

*Кофе или чай (на выбор)*

*100/5*

*Хлебная корзина*

*1/100*

*Масло сливочное*

*1/10*

*Салат с говяжьей грудинкой,  
жареными лисичками и  
хрустящими луковыми кольцами*

*Mineral water*

*Coffee or tea (of Your choice)*

*Baked bread from «Troika»*

*Butter*

*Salad with beef brisket, fried  
chanterelles and crispy onion rings*

*Филе судака, приготовленное на пару  
со свекольным ризотто и муссом из  
сливочного сыра*

*Pike perch fillet steamed with beet  
risotto and cream cheese mousse*

*Оладьи из дрожжевого  
теста с черникой и шариком  
мороженого*

*Pancakes with blueberries and a scoop  
of ice cream*

**2300 рублей.**

*\*Начало ужина в 19.00*

*\* Предполагаемая стоимость может меняться в зависимости от  
стоимости продуктов и курса валют*

*\* НДС не облагается*

*\* Дата составления: ноябрь 2017 года*

*\* Доп. информация на сайте [troika-spb.ru](http://troika-spb.ru)*

*\* Dress code*



## Ужин № 5

*В стоимость меню включена вечерне-развлекательная программа:  
шоу-варьете в двух отделениях,  
выступление вокально-инструментального ансамбля,  
танцпол*

*Минеральная вода*

*1/0,3*

*Кофе или чай (на выбор)*

*100/5*

*Хлебная корзина*

*1/100*

*Масло сливочное*

*1/10*

*Салат «Греческий». Классический салат из свежих овощей с салатной заправкой, сыром Фета и маслинами и хрустящими гренками.*

*1/200*

*Жюльен из мяса цыпленка с грибами, под сырной корочкой*

*1/80*

*Говяжья грудинка с картофельным кремом, соусом из сыра и лисичками*

*Десерт «Медовик» от шеф-повара*

*А. Макарова*

*Mineral water*

*Coffee or tea (of Your choice)*

*Baked bread from «Troika»*

*Butter*

*Greek Salad: Classic salad with fresh vegetables, fetta cheese, olives, crunchy croutons, French dressing*

*Julienne with chicken and mushrooms under a cheese crust*

*Beef brisket with potato cream, cheese sauce and chanterelles*

*Dessert "Medovik" from the chef*

*A. Makarova*

**2500 рублей.**

*\*Начало ужина в 19.00*

*\* Предполагаемая стоимость может меняться в зависимости от стоимости продуктов и курса валют*

*\* НДС не облагается*

*\* Дата составления: ноябрь 2017 года*

*\* Доп. информация на сайте [troika-spb.ru](http://troika-spb.ru)*

*\* Dress code*