



MENU





За 14 лет своего стремительного развития холдинг Ginza Project стал не только лидером, но и экспертом в области создания и управления ресторанами.

На сегодняшний день в холдинг входит более 200 проектов в сфере ресторанного и развлекательного бизнеса, а также сервиса самого высокого уровня, которые с успехом реализуются по всему миру.

During 14 years of its rampant development Ginza Project became not only the leader, but also an expert in restaurant establishing, developing and managing.

Nowadays our group of restaurants includes over 200 projects of restaurant, service and entertainment business of the highest level which successfully exist around the world





По Вашему желанию наш шеф-повар поднимется на борт воздушного судна и проведет мастер-класс по сервировке наших блюд.
By your request our Chef will visit the aircraft and instruct the flight attendant concerning our dishes presentation



Компания Ginza Sky Catering – уверенно развивающийся проект холдинга Ginza Project. Ginza Sky является производителем и поставщиком эксклюзивного бортового питания, специализирующимся на рейсах деловой авиации и предоставляющим своим клиентам блюда и услуги неизменно высочайшего качества. Ginza Sky Catering – is a rapidly developing project of Ginza group. Ginza Sky is producer and supplier of exclusive in-flight catering which specializes in business aviation flights and offers dishes and services of permanently highest quality.

Наше производство располагается на территории Центра Бизнес Авиации Пулково-3, что позволяет доставлять питание на борт воздушного судна максимально быстро, сохранив неповторимый вкус и свежесть наших блюд. Также на территории ЦБА Пулково-3 расположены Ginza Sky Bar где так приятно провести время в ожидании своего рейса.

We are based in the Business Aviation Center Pulkovo-3, which allows us to deliver catering onboard the aircraft maximum quickly saving the unique taste and freshness of our dishes. Along with that you can find a place for having a nice time while awaiting for your flight at Ginza Sky Bar.

Широчайший выбор и неповторимое качество – вот отличительные особенности бортового питания от Ginza Sky.

The widest choice and unique quality – these are the outstanding features of an in-flight catering by Ginza Sky.

BREAKFAST



ЗАВТРАКИ

	gr	rub.
Каша на молоке или воде: овсяная/манная/рисовая/4 злака/пшенная/гречневая.....	235/15	350
Porridge with milk or water: oatmeal/semolina/rice/4 cereals/millet/buckwheat		
Мюсли с молоком и медом	175/60/15	400
Muesli with milk and honey		
Домашние сырники со сметаной	150/50	550
Home-made sirniki (curd cheese fritters)		
Запеканка творожная с сухофруктами	200/55	550
Curd cheese pudding with dried fruits		
Домашний творог	200	440
Home-made cottage cheese		
Блинчики со сметаной (3 шт.)	150/50	500
Plain pancakes with sour cream (3 pcs)		
Блинчики с творогом (2 шт.)	200/50	750
Pancakes stuffed with cottage cheese (2 pcs)		
Блинчики с копченым лососем (2 шт.)	150/50	1100
Pancakes with cold smoked salmon (2 pcs)		
Блинчики с мясом (телятина) (2 шт.)	200/55	900
Pancakes stuffed with minced meat (veal) (2 pcs)		
Яичница из 3-х яиц/скрэмбл/омлет без наполнителей	150/45	350
3 fried eggs/plain omelette/scramble		
Икра красная/черная (в классической подаче с яйцом, луком и сметаной)	50/90	1500/7500
Red/black caviar with garnish (egg yolks/whites, onions and sour cream)		
Круассан/круассан с шоколадом	60/80	300/350
Croissant/croissant with chocolate		
Ассорти мини-выпечки для завтрака	110	350
Assorted breakfast mini-bakery		
Топпинги: сыр/томаты/грибы/цукини/ сладкий перец/ветчина/бекон	50	250
Toppings: cheese/tomatoes/mushrooms/zucchini/sweet peppers/ham/bacon		
Топпинги: джем/мед/сгущенное молоко	28	250
Toppings: jam/honey/condensed milk		

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

SANDWICHES



СЭНДВИЧИ

	gr	rub.
✓ Сэндвич с овощами330	330	900
Sandwich with vegetables		
✓ Сэндвич с сыром290	290	900
Sandwich with cheese		
✓ Сэндвич с томатами и Моцареллой260	260	900
Sandwich with Mozzarella and tomatoes		
Сэндвич с Салами и Моцареллой300	300	1100
Sandwich with Salami and Mozzarella		
Сэндвич с курицей терияки370	370	1100
Sandwich with teryaki chicken		
Сэндвич с копченой индейкой340	340	1100
Sandwich with smoked turkey		
Сэндвич с Брезаолой280	280	1100
Sandwich with Bresola		
Сэндвич с ростбифом320	320	1050
Sandwich with beef		
Сэндвич с копченым лососем270	270	1100
Sandwich with smoked salmon		
Сэндвич с консервированным тунцом310	310	900
Sandwich with canned tuna		
Брускетта с томатами и базиликом105	105	450
Bruschetta with tomatoes and basil		
Брускетта с пармской ветчиной100	100	800
Bruschetta with parma ham		
Брускетта с лососем125	125	800
Bruschetta with salmon		

Обратите внимание!

Доступны несколько видов подачи для любого из вышеупомянутых сэндвичей: на фокачо (по умолчанию); на багете; на темном хлебе (с прожаркой аля Панини); в виде ролла в лепешке; на тостовом хлебе, разделенные на сэндвичи; на 2-х мини булочках, как 2 мини бургера.

Please note: different serving ways are available for any of the above sandwiches, focaccia bread (default); baguette bread; dark bread (grilled like Panini style); as a wrap (roll); toast, divided into Finger sandwiches; 2 mini buns as 2 mini burgers.

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

CANAPÉ



КАНАПЕ

	gr	rub.
Канapé с Моцареллой и томатами25	250	
Mozzarella & tomatoes canapé		
Канapé с сыром Монтазио и ежевикой25	300	
Montasio cheese & blackberry canapé		
NEW Канapé с клубникой и козьим сыром40	350	
Goat cheese & strawberry canapé		
Канapé с сыром Камембер и виноградом30	300	
Camembert cheese & grape canapé		
Канapé с сыром Шавру и свежей грушей45	300	
Chavroux cheese and fresh pear maxi canapé		
NEW Канapé с брынзой и арбузом50	300	
Brynza cheese & watermelon canapé		
Канapé с Брезолой и голубикой20	350	
Bresaola & blueberry canapé		
NEW Канapé из куриной печени в вишневом желе30	250	
Cherry jellied chicken liver pate canapé		
Канapé с креветкой и ананасом35	300	
Prawn & pineapple canapé		
Канapé с гребешком и манго45	370	
Scallop & mango canapé		
Канapé с селедочкой и молодым картофелем30	300	
Herring & baby potatoes canapé		
NEW Канapé с хамоном и глазированной грушей40	350	
Jamon & glazed pear canapé		
Канapé с пармской ветчиной и клубникой40	350	
Parma ham & strawberry canapé		
NEW Канapé с языком и ананасом45	350	
Veal tongue & pineapple canapé		
NEW Мини блинчик с красной икрой55	350	
Mini pancake with red caviar		
NEW Вителло тонато в шоте55	350	
Vitello tonnato in shot glass		
Канapé с тунцом татаки в шоте50	400	
Tuna tataki canapé in shot glass		
Тар-тар из лосося в шоте45	400	
Salmon tar-tar served in shot glass		
NEW Тар-тар из палтуса с крем-чизом в шоте65	400	
Halibut & cream cheese tar-tar in shot glass		
NEW Мусс из тунца с гризини в шоте70	450	
Tuna mousse with grissini served in shot glass		
NEW Фруктовые шашлычки150	400	
Fruit skewer		

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

COLD APPETIZERS



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	gr	rub.
Рыбное ассорти 180/70 Assorted fish plate	180/70	2700
Мясное ассорти без свинины 150/120 Assorted meat plate (no pork)	150/120	2200
Русское мясное ассорти 150/135 Assorted meat plate "Russian style cold cuts"	150/135	2000
Итальянские мясные деликатесы 150/70 Assorted meat plate «Italian meat cut»	150/70	2500
Ассорти сыров 150/120 Assorted cheese plate	150/120	2600
Овощное ассорти 420 Assorted vegetables plate	420	1050
Овощи крудите с соусами 300/155 Fresh crudites with dips	300/155	1200
Овощная икра с ароматным маслом и гренками 150/35 Vegetable paste with fragrant oil with bread crusts	150/35	550
Ассорти домашних солений 355 A choice of home-made pickles	355	950
Капуста квашеная с клюквой 150 Sauerkraut with cranberries	150	350
Маринованные белые грибочки 175 Marinated cep mushrooms	175	1500
Соленые грузди со сметаной и луком 190 Salted milk mushrooms with sour cream	190	1400
Антипаста 230 Antipasti	230	1450
Пармская ветчина с дыней 50/100 Parma ham with melon	50/100	1250
Сало по-домашнему с зеленым луком и чесночком 160/55 Home-made lard with green onions & garlic	160/55	1250
Мясной студень с хреном и горчицей 180/80 Meat jelly with horseradish and mustard	180/80	990
Заливное из осетрины 250/40 Jellied sturgeon	250/40	1450
Селедочка с молодым картофелем и зеленым луком 150/260 Herring with baby potatoes and spring onions	150/260	850
Лосось слабой соли 170/90 Light-salted salmon	170/90	2250

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

TAR-TAR/CEVICHE

CARPACCIO



TAR-TAR

	gr	rub.
NEW Тар-тар из лосося.....	195	1600
Salmon tar-tar		
NEW Тар-тар из дикого тунца.....	195	2200
Wild tuna tar-tar		
NEW Тар-тар из дикого тунца и краба с киви и соком лайма	300	2450
Wild tuna and crab tar-tar with kiwi and lime juice		
NEW Тар-тар из мраморной говядины.....	195	2200
Marble beef tar-tar		
NEW Вителло тонато	90/85	1350
Vitello tonnato		

КАРПАЧЧО

	gr	rub.
NEW Карпаччо из лосося	200/60	1900
Salmon carpaccio		
NEW Карпаччо из дикого тунца	200/60	2400
Wild tuna carpaccio		
NEW Карпаччо из мраморной говядины	200/60	2400
Marble beef carpaccio		

СЕВИЧЕ

	gr	rub.
NEW Севиче из креветок	150	1400
Shrimp ceviche		
NEW Севиче из краба	150	2700
Crab ceviche		

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

SUSHI SASHIMI



СУШИ САШИМИ

	gr	rub.
Сашими лосось 60/90		1100
Sashimi salmon		
Сашими тунец 60/90		1200
Sashimi tuna		
Сашими угорь 60/90		1700
Sashimi eel		
Сашими краб 60/90		2100
Sashimi crab		
Суши лосось 40/15		350
Sushi salmon		
Суши тунец 40/15		400
Sushi tuna		
Суши угорь 40/15		500
Sushi eel		
Суши краб 40/15		600
Sushi crab		
Ролл «Филадельфия» с лососем 240/90		1100
Philadelphia roll with salmon		
Ролл «Филадельфия» с угрем 240/90		1700
Philadelphia roll with eel		
Ролл «Калифорния» 240/90		1600
California roll		
Ролл «Аляска с манго» 240/90		1900
Roll «Alaska with mango»		
NEW Тай-пэй из дикого тунца и камчатского краба с манговым соусом 325		2450
Wild tuna and Chutka crab Thai Pai with mango sauce		

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

SALADS



САЛАТЫ

	gr	rub.
Салат из садовых овощей с щавелем и тыквенными семечками250	850	
Garden vegetables salad with sorrel and pumpkin seeds		
Салат из бакинских томатов с кинзой, базиликом и красным луком.....280	900	
Tomatoes with cilantro, basil and red onion		
Салат «Бабагануш» из печеных овощей.....230	770	
Baked vegetables salad «Babaganoosh»		
Фасолевый салат с редисом и проростками сои.....250	700	
Bean salad with radishes and soybean springs		
Микс из свежих листьев салата с томатами черри и бальзамическим кремом.....165	700	
Lettuce mix with cherry tomatoes & balsamic cream		
Салат Греческий310	1050	
Greek salad		
Салат с мини моцареллой и глазированными персиками350	1300	
Mini mozzarella salad with glazed peach		
Салат из микрозелени с яблоками, оливковым маслом и соусом лайм155	1600	
Micro green salad with apples, olive oil and lime sauce		
Салат из печеной свеклы, козьего сыра, щавеля и кедровых орехов.....245	1550	
Baked beetroots with goat cheese, sorrel and pine nuts salad		
Моцарелла с томатами и бальзамическим кремом.....300	1550	
Mozzarella with tomatoes and balsamic cream		
Моцарелла буррата с томатами и соусом песто440	3450	
Burrata with tomatoes and basil pesto		
Салат из киноа с овощами гриль, сыром тофу и горчицей соусом330	1300	
Salad with chinoa, grilled vegetables and tofu with mustard sauce		
Салат «Полло ди Баче» с цыпленком, вялеными томатами и апельсином220	1000	
Salad «Pollo di Bache» (mixed salad with chicken, sundried tomatoes and oranges)		
Салат с копченой утиной грудкой и соусом из красной смородины310	2100	
Smoked duck breast salad with red currant sauce		
Салат с пармской ветчиной и козьим сыром215	1350	
Parma ham & goat cheese salad		

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

SALADS



САЛАТЫ

	gr	rub.
Салат Оливье с телячьим языком240		960
Olivier salad with veal tongue		
Цезарь с цыпленком/креветками300	1150/1800	
Cesar salad with chicken/prawns		
Руккола с креветками и сыром Пармезан330		2150
Rocket salad with shrimps and Parmesan cheese salad		
Винегрет с сельдью290		770
Vinaigrette salad with herring		
Сельдь «под шубой»250		850
«Dressed herring» salad		
Салат с осьминогом и чечевицей под кисло-сладким соусом350		2400
Octopus with lentils and sour sweet sauce		
NEW Салат с осьминогом и картофелем270		2150
Octopus & potatoes salad		
NEW Микс из свежих листьев салата с палтусом на пару и картофелем350		1250
Lettuce mix with steamed halibut & potatoes		
NEW Салат с лососем и маракуйей260		2400
Salmon & passion fruit salad		
Салат Нисуаз с тунцом295		1500
Nicoise salad with tuna		
Салат с камчатским крабом, авокадо, артишоками и цитрусовым соусом350		3050
Chutka crab, avocado, artichokes and citrus sauce salad		
Теплый салат с телячьим языком и вешенками с соусом дижон240		1400
Warm salad with veal tongue and pleurotus with dijon sauce		
Салат Чукка с камчатским крабом270		2000
Chukka salad with Chutka crab		
Морепродукты с авокадо в грейпфруте350		2850
Seafood with avocado in grapefruit		
Салат «Фрути де Маре» с морепродуктами250		3200
«Frutti di Mare» seafood salad		

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

HOT SNACKS



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	gr	rub.
Фуа-гра с ягодным соусом и бриошь 90/230		4200
Foie Gras with berries sauce & brioche		
Классические оладьи из кабачков со сметаной 200/50		550
Classic Zucchini fritters with sourcream		
Оладьи из кабачков с сыром тофу и соусом Наполи 200/50		700
Zucchini fritters with Tofu cheese & Napoli sauce		
Баклажаны запеченные с томатами и базиликом 320		1050
Eggplants baked with tomatoes & basil		
Томаты запеченные с сыром Сулугуни 250		750
Tomatoes baked with Suluguni cheese		
Фасоль эдамаме с солью 125		500
Edamame beans with salt		
Долма с соусом мацони 320/60		1300
Dolma with Matsoni sauce		
Картофельные драники с лососем 230/50		1400
Draniki (potato fritters) with salmon		
Пельмени домашние со сметаной 280/50		990
Home-made Pelmeni with sourcream		
Манты с тыквой/бараниной 300/50	760/1100	
Manty with pumpkin/lamb		
Вареники с картофелем и жареным луком/грибами/творогом/вишней 250/50		700
Varenniky (dumplings stuffed with potatoes & fried onions/mushrooms/cottage cheese/cherries)		
Классическая шаверма в лаваше с куриной грудкой/осьминогом 350	1350/1900	
Classic shawarma with veggies & chicken breast/octopus		
Шаверма с цыпленком в пите, с миксом из свежих листьев салата и соусом терияки 350	1350	
Shawarma with chicken, mixed salad & teriyaki sauce		
Пирожки в ассортименте: капуста/грибы/картофель/мясо/ливер/лосось/брусника/вишня/яблоко 60	200	
Assorted patties: cabbage/mushrooms/potatoes/meat/liver/salmon/cowberries/cherries/apples		
Ассорти мини - пирожков (капуста/картофель/грибы) (3 шт.) 75	300	
Mini-patties collection (cabbage/mushrooms/potatoes) (3 pcs)		
Чебуреки с сыром/телятиной (2 шт.) 200	950	
Chebureck with cheese/veal (2 pc)		
Кутабы с картофелем/бараниной (2 шт.) 180/100	750	
Cutabs with potatoes/lamb (2 pc)		
Самса (2 шт.) 160	990	
Samosa (2 pc)		
Хачапури 430	850	
Khachapuri		

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

SOUPS



СУПЫ

	gr	rub.
Гаспачо с королевскими креветками и авокадо	350	1150
Gazpacho with king prawns & avocado		
Холодный суп-пюре из огурца и краба	350	1850
Cold cream soup with crab & cucumbers		
Свекольник с телячьим языком	350/50	800
Svekolnik (cold beetroot soup) with veal tongue		
Холодный суп овдух с кинзой	400	650
Cold soup Ovdoukh with cilantro		
Окрошка на квасе/кефире	400	650
Okroshka with kvas/kefir		
Минестроне	350	600
Minestrone		
Суп щавелевый с яйцом	350/50	750
Sorrel soup with eggs		
Суп с белыми грибами	350/50	1200
Sliced cep mushroom soup		
Щи Уральские с белыми грибами	350/50	1050
Urals style Schi (cabbage soup with ceps mushrooms)		
Крем-суп грибной/брокколи/спаржа	350	1050
Cream soup mushrooms/broccoli/asparagus		
Куриный бульон с лапшой	350	700
Chicken broth with noodles		
Борщ с телятиной	350/50	1000
Borsch with veal		
Солянка мясная	350/50	1150
Meat Solyanka soup		
Уха из стерляди	350	1700
Sterlet fish soup		
Тайский суп Том-Ям с морепродуктами	350/120	1800
Tom Yam soup with seafood		
Мисо суп	350	600
Miso soup		
Суп-пюре из тыквы	350	500
Pumpkin cream soup		

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

MAIN COURSE



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	gr	rub.
Перец фаршированный овощами в томатном соусе240 Bell pepper stuffed with veggies in tomato sauce		850
Голубцы с раковыми шейками и брусничным соусом 220/50 Cabbage rolls with crawfish necks & cowberry sauce		1800
Фермерский цыпленок запеченный с чесноком и розмарином с соусом ткемали 500/80 Baby chicken baked with garlic & rosemary, with tkemali sauce		1700
NEW Утиная грудка с печеными яблоками под медово-горчишной глазурью 190/120 Duck breast with baked apple with honey-mustard glaze		2200
NEW Утиная грудка с тыквой и имбирно-манговым соусом290 Duck breast with baked apple with honey-mustard dressing		2800
Утиная ножка Конфи 280/70 Duck leg confit		1920
NEW Стейк из бедра индейки с айвой и соусом демиглас 260/100 Turkey leg steak with quince and demi glace sauce		1800
Рагу с кроликом, брюссельской и цветной капустой 380/50 Rabbit ragout with Brussels sprouts & cauliflowers		2450
Бефстроганов с картофельным пюре 200/200 Beefstroganoff served with mashed potatoes		1800
Телятина на кости с картофелем и белыми грибами 260/160 Veal bone with potatoes & ceps mushrooms		3600
Медальоны из говядины/телятины с соусом бургиньон 180/90 Beef/veal medallions with bourgougnon sauce	2100/2900	
Мраморный стейк «мачете» с вишневым соусом 250/150 Machete marble steak with cherry sauce		2800
NEW Печень телянка под трюфельным соусом с картофельным пюре 240/180 Veal liver with truffle sauce & mashed potatoes		1400
NEW Филе телятины в винном соусе с грушей400 Veal fillet in wine sauce with pear		2500
Стейк из свиной вырезки с соусом наршараб390 Pork tenderloin steak with narsharab sauce		1500
Молодой ягненок тушеный с овощами350 Baby lamb stewed with vegetables		2100
Рулька ягненка запеченная с прованскими травами480 Lamb shank baked with provencal herbs		3500

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

MAIN COURSE



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	gr	rub.
Лосось запеченный в пергаменте с овощами	370	2400
Salmon baked in parchment with vegetables		
Палтус на пару со шпинатом и томатами	290	2050
Steamed halibut with spinach and tomatoes		
NEW Филе палтуса в апельсиновом соусе с морковным пюре.....	240/210	2400
Halibut fillet with orange sauce & carrot mash		
NEW Барабулька в банановом листе	330	1800
Red mullet fish in banana leaf		
NEW Жареная корюшка	410	2400
Fried smelt fish		
NEW Средиземноморские мидии в томатно-чесночном соусе с базиликом	650	2600
Mediterranean mussels with tomato-garlic sauce with basil		
NEW Морской язык обжаренный в сливочном масле с лимонным соусом	290	3400
Sole fish fried in butter with lemon sauce		
Филе морского черта на подушке из шпината с соусом из сельдерея и трюфельного масла	200/230	4950
Sole fillet on spinach pad with celery and truffle oil sauce		
Чилийский сибас в пергаменте с овощами	350/20	5050
Chilean seabass baked in parchment with vegetables		
Чилийский сибас в соусе Мисо	200/190	5050
Miso marinated Chilean seabass		
Стерлядь под имбирным соусом	285	2450
Sterlet fish with ginger sauce		
Спинка стерлядки с соусом Бешамель	300/150	2500
Sterlet fish back with Bechamel sauce		
Скумбрия запеченная с картофелем	490/110	1200
Mackerel baked with potatoes		
Филе карпа с грейпфрутом и апельсином	200/200	1300
Carp fish fillet with grapefruit & orange		
Филе зубатки в миндале	240/80	1500
Catfish in almonds		
NEW Вонголе в винном соусе	480	3500
Vongole in wine sauce		

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

GRILL CUTLETS



КОТЛЕТЫ

	gr	rub.
Краб кейк с мандариновым соусом220/50 Crabcake with tangerine sauce	220/50	3800
Котлета «По-Киевски» с грибным соусом и брусникой225/90 Chicken Kiev with mushrooms sauce & cowberries	225/90	1400
Классические куриные котлетки с картофельным пюре200/200 Classic Chicken cutlets with mashed potatoes	200/200	1500
Котлеты из кролика200/25 Rabbit cutlets	200/25	1400
Котлеты из телятины/щуки с картофельным пюре200/200 Veal/pike fish cutlets with mashed potatoes	200/200	1350/1200
Куриная котлета «Пожарская»200/50 Chicken «pozarsky» cutlet	200/50	750
Котлеты из индейки с сыром сулугуни200/50 Turkey cutlets with suluguni cheese	200/50	800

ГРИЛЬ

	gr	rub.
Шашлык из цыпленка/свинины375/50 Kebabs of chicken/pork	375/50	1250
Шашлык из баранины/телятины375/50 Kebabs of lamb/veal	375/50	1800
Люля-кебаб из цыпленка/баранины375/50 Lyulya kebab of chicken/lamb	375/50	1100/1450
Куриная грудка260/50 Chicken breas	260/50	990
Обжаренное на гриле филе индейки с брусничным соусом и шато из антоновки350 Grilled turkey fillet with cowberry sauce and apple slices	350	1200
Каре ягненка320/50 Rack of lamb	320/50	3300
Стейк Рибай300/85 Ribeye steak	300/85	4400
Лосось под ежевичным соусом180/85 Salmon with blackberry sauce	180/85	2100
Стейк из дикого тунца с сальсой из манго240/130 Wild tuna steak with mango salsa	240/130	3450
Дорадо180/80 Dorado fish	180/80	2450
Средиземноморский сибаc/Чилийский сибаc260 Mediterranean seabass/Chilean seabass	260	2450/5050
Филе морского языка под соусом из креветок190/90 Sole fish fillet with shrimp sauce	190/90	4200
Мини-кальмары обжаренные на гриле320 Grilled mini-calamari	320	2400
Гребешок с запеченной тыквой150/160 Grilled scallop with baked pumpkin	150/160	2600
Фаланги королевского краба с цитрусовым соусом700/170 King crab's phalanges with citrus sauce	700/170	14000
Плато морепродуктов870/160 Seafood platter	870/160	14500
Краб фаршированный креветками и гребешками2500 Whole crab stuffed with shrimps and scallops	2500	35000

WOK PASTA



WOK

	gr	rub.
✓ Wok с овощами 300/100		950
Wok with vegetables		
Wok с креветками 300/100		1550
Wok with shrimps		
Wok с морепродуктами 300/100		2600
Wok with seafood		
Wok цыпленок с овощами в кисло-сладком соусе 300/100		1400
Wok sweet & sour chicken with vegetables		
Wok с говядиной и овощами 300/100		1500
Wok with beef and vegetables		
Wok может быть приготовлен с лапшой на Ваш выбор: пшеничная/рисовая/гречневая Wok can be cooked with noodles of your choice: wheat/rice/buckwheat		

ПАСТА

	gr	rub.
✓ Паста «Помодоро» 180/160		850
Pasta «Pomodoro»		
✓ Паста с белыми грибами и трюфельным маслом 180/140		1450
Pasta with cep mushrooms & truffle oil		
Паста с морепродуктами 180/225		2050
Pasta with seafood		
Паста «Карбонара» 180/140		1200
Pasta «Carbonara»		
Паста «Болоньезе» 180/120		1000
Pasta «Bolognese»		
NEW ✓ Паста с вонголе и соусом песто 270/300		3000
Pasta with vongole and pesto sauce		
✓ Лазанья овощная/мясная 320		1000
Vegetables/meat lasagna		

Блюдо может быть приготовлено с пастой на Ваш выбор: спагетти/талийелле/фузилли/лингвини/фарфале/пенне
The dish can be cooked with pasta of your choice: spaghetti/tagliatelle/fusilli/linguine/farfalle/penne

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

BREAD

SIDE DISHES



ГАРНИРЫ

	gr	rub.
✓ Рис басмати Rice basmati	180	300
✓ Рис микс дикий и басмати Wild & basmati rice mix	180	400
✓ Рис с овощами Rice with vegetables	180	400
✓ Греча с жареным луком Buckwheat with sauteed onions	180	300
✓ Греча с белыми грибами и трюфельным маслом Buckwheat with ceps and truffle oil	180	800
✓ Овощи на гриле/на пару Steamed/grilled vegetables	180	800
✓ Спаржа на гриле/на пару Steamed/grilled asparagus	180	1050
✓ Кукуруза на гриле/на пару Steamed/grilled corn	180	600
✓ Картофельное пюре Mashed potatoes	180	450
✓ Картофель отварной с укропом..... Boiled potatoes with dill	180/25	350
✓ Запеченный бейби картофель с травами..... Baked baby potatoes with herbs	180	450
✓ Картофель по-домашнему с белыми грибами Home-made potatoes with ceps mushrooms	120/50	850
✓ Картофель фри..... French fries	180	350

ХЛЕБ

	gr	rub.
Хлебная корзина с тремя видами масла Bread basket with 3 kinds of butter	230/30	500
Бородинский хлеб Borodinsky dark bread	400	400
Лаваш/Пита Lavash/Pita	300	350

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

PETIT FOURS



ПТИФУРЫ

	gr	rub.
Птифур с клубникой и ванильным кремом	50	300
Petit four with strawberries & vanilla cream		
Птифур с лесными ягодами и английским кремом	40	300
Petit four with forest berries & creme d'Anglais		
Птифур с голубикой и шоколадным кремом	40	300
Petit four with blueberries & chocolate cream		
Птифур с лимонным кремом.....	30	300
Petit four with lemon cream		
Птифур Брауни с малиной.....	40	300
Petit four Brownie with raspberries		
Птифур Птичье молоко	50	300
Petit four Bird's milk		
Коллекция мини-эклеров (4 шт.)	150	900
Mini Eclairs collection (4 pcs)		
Мини Ром-баба	40	350
Mini Rum-baba		
Мини чизкейк	60	350
Mini cheesecake		
Мини медовик	60	350
Mini honey cake		
Макарон в ассортименте (клубничный/фисташковый/шоколадный) (2 шт.)	55	350
Assorted Macarons (strawberry/pistachio/chocolate) (2 pcs)		
Печенье в ассортименте (овсяное/шоколадное/грецкий орех)	30	150
Home-made cookies (oatflakes/chocolate/walnut)		
Конфеты ручной работы в ассортименте (маракуйя/вишня/фисташка/шоколад)	20	200
Handmade Pralines (passion fruit/cherry/pistachio/chocolate)		
Клубника в белом/черном шоколаде.....	20	200
Strawberry covered with white/black chocolate		

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

DESSERTS



ДЕСЕРТЫ

	gr	rub.
Медовик	145	800
Honey cake		
Тирамису классический/ягодный	130	850
Classic/Berries Tiramissou		
Торт Маракуйя	175	900
Passion fruit cake		
Панна котта с клубникой	200/25	900
Strawberries panna cotta		
Морковный торт	180	900
Carrot cake		
Карамельная шарлотка с ванильным мороженым	185/110	800
Caramel charlotte cake		
Эклер ванильный/шоколадный	100	700
Vanilla/chocolate eclair		
Птичье молоко с мандариновым соусом	140/20	750
Bird's milk cake with tangerines sauce		
Грушевый Наполеон	190/25	1050
Pear napoleon cake		
Штрудель яблочный/вишневый с ванильным мороженым	160/50	750
Apple/cherry strudel with vanilla ice-cream		
Графские развалины	190	850
Count's ruins cake		
Мильфей с малиной	265	1450
Raspberries millefeuille		
Миндальный торт	180/20	950
Almond cake		

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

DESSERTS



ДЕСЕРТЫ

	gr	rub.
Шоколадный торт «Скай»	160	1150
Chocolate cake «SKY»		
Шоколадный торт с вишней	180	950
Chocolate cake with cherry		
Банановый тарталет	190	750
Banana tart		
Лесные ягоды в тарталетке с английским кремом	160	900
Berries in tart with creme d'anglais		
Чизкейк классический/чизкейк черничный	235/50	950
Strawberries cheesecake/blueberries cheesecake		
Клубника свежая	150	850
Strawberries		
Лесные ягоды свежие:		
малина/ежевика/голубика/красная смородина	100	1150
Fresh berries: raspberries/blackberries/blueberries/red currant		
Фруктовая тарелка	1500	3550
Fruit platter		
Фруктовая корзина	3500	5200
Fruit basket		
Мороженое в ассортименте	145	900
Assorted ice cream		
Варенье: малина/инжир/грецкий орех/черешня/		
лепестки роз/ежевика/кизил/айва/тыква	375	900
Jam: raspberry/fig, walnut/cherry/rose petals/blackberry/dogwood/quince/pumpkin		

По Вашему желанию мы можем приготовить любое блюдо
We can cook any dish upon your request

DRINKS



НАПИТКИ

	ml	rub.
Свежевыжатые соки:		
Морковь/апельсин/яблоко/сельдерей/грейпфрут/лимон/мандарин/груша	250	550
Freshly squeezed juices: Carrot/orange/apple/celery/grapefruit/lemon/tangerine/pear		
Томат/дыня/ананас	250	750
Tomato/melon/pineapple		
Манго	250	2500
Mango		
Виноград/клубника/гранат	250	1650
Grapes/strawberries/pomegranate		
Сок из пшеницы витграсс с яблоком/сельдереем/ананасом	250	1500
Fresh juice with wheatgrass and apple/celery/pineapple		
Домашний морс:		
клюква/малина/черная смородина/вишня/черника	250	400
Home-made berries mors: cranberries/raspberries, black currant, cherry/blackberries		
Компот:		
малина/кизил/айва/терн/дикие яблоки/фейхоа/абрикос и вишня/облепиха/вишня/груша/ежевика/алыча/персик/гранат	1000	1400
Kompot: raspberries/dogwood/quince/sloe/crab apples/cherries/pineapple guava/apricot/cherry/buckthorn/pear/blackberry/plum/peach/pomegranate		
Evian/Vittel	330/1500	400/700
Evian/Vittel		
Volvic	500/1500	400/700
Volvic		
Perrier/San Pellegrino	250	400
Perrier/San Pellegrino		
Боржом	500	400
Borjomi		
Кофе Американо	1000	1850
Coffee Americano		
Чай в ассортименте	1000	550
Tea		
Кипяток	1000	100
Hot water		
Термос	1000	2000
Thermos		

CREW MEALS



ЭКИПАЖНОЕ МЕНЮ

rub.

Завтрак №1: свежая выпечка, мясо-сырная нарезка, фруктовое ассорти, блюдо из творога на выбор: сырники/запеканка/домашний творог
Breakfast №1: fresh bakery, meat & cheese cold cut, assorted fruits cut, cottage cheese dish of your choice: cottage cheese/curd pudding/home-made cottage 1700

Завтрак №2: свежая выпечка, ассорти овощей, фруктовое ассорти, блюдо из яиц на выбор: яичница/скрэмбл/яйцо пашот/омлет с томатами 1700
Breakfast №2: fresh bakery, assorted vegetables, assorted fruits cut, eggs dish of your choice: fried eggs/scramble/poached eggs/omelet with tomatoes

Завтрак №3: свежая выпечка, сырная нарезка, фруктовый суп, каша на выбор: овсяная/манная/рисовая/4 злака/пшеница 1700
Breakfast №3: fresh bakery, cheese cut, fruit soup, porridge of your choice: oatmeal/semolina/rice/4 cereals/millet with dried fruits

Обед №1: Цезарь с цыпленком, Пармская ветчина с дыней, чизкейк, горячее блюдо из рыбы на выбор: дорадо на гриле с рисом/лосось в сливочном соусе с овощами/филе камболы с картофельным пюре с базиликом/котлеты из щуки с картофельным пюре 2500
Dinner №1: Caesar salad, Parma ham with melon, fish entrée of your choice: grilled dorado with mix of rice/salmon in cream sauce with flatfish fillet and mashed potatoes with basil/pikefish cutlets with mashed potatoes

Обед №2: Винегрет, мясо-сырная нарезка, эклер, горячее из мяса на выбор: люля-кебаб с овощами гриль/бефстроганов с пюре/шашлык из свинины с картофелем Айдахо 2500
Dinner №2: Vinaigrette, meat & cheese cold cut, éclair, meat entrée of your choice: lyulya-Kebab with Grilled vegetables/beefstroganoff with mashed potatoes/pork kebab with baked Idaho potatoes/pillaw of lamb

Обед №3: Греческий салат, рыбная палитра, медовик, горячее блюдо из курицы на выбор: куриные котлеты с пюре/Wok с цыпленком/шашлык из курицы с овощами/куриное фрикассе с грибами и рисом 2500
Dinner №3: Greek salad, fish palette, honey pie, chicken entrée of your choice: chicken cutlets with mashed potatoes/Wok with Chicken/chicken kebab with vegetables/chicken fricasse with mushrooms and rice

ADDITIONAL SERVICES



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

Разработка специального меню для Вас: младенческое, детское, постное, диабетическое, безглютеновое, кошерное, с низким содержанием протеина, низкокалорийное, мусульманское, безлактозное, вегетарианское. Сервировка блюд на фарфоровой посуде.

Прочие услуги: химчистка, прачечная, мойка посуды, хранение, газеты, журналы, цветы и цветочные композиции, лед пищевой, сухой лед, термосумки, термопакеты, ошиборн, тапочки бумажные, полотенца, пластиковая посуда и приборы, влажные дезинфицирующие салфетки.

Development of a special menu for you: infant, lowprotein, kids, lentin, diabetic, glutenfree, kosher, lowcalorie, muslim, lactosefree, vegetarian. Dishes served on porcelain utensils.

Also: drycleaning, laundry, dishwashing, storage, newspapers, magazines, flowers and flowers arrangements, ice cubes, dry ice, thermobag for dry ice or ice cubes, osibory, slippers, plastic dishes and cutlery, paper towels, wet cleansing napkins.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

За срочность выполнения заказа, полученного за 3 часа до времени доставки, применяется наценка в размере 30 % от суммы заказа;

В случае полной или частичной отмены заказа, менее чем за 6 часов до времени доставки, клиент выплачивает неустойку в размере полной стоимости заказа за вычетом стоимости продуктов длительного хранения и напитков;

В случае полной или частичной отмены заказа менее чем за 4 часа до времени доставки, клиент выплачивает неустойку в размере полной стоимости заказа.

For the urgency of the order, obtained 3 hours prior to the time of delivery shall apply a surcharge of 30 % of the order;

In the case of full or partial refusal of the order, within 6 hours or less before the time of delivery, the client pays fees equal to full cost of the order to except cost of long-term storage products and beverages;

In the case of full or partial refusal of the order within 4 hours or less prior to the time of delivery, the client pays a fees equal to the total cost of the order.

CONTACTS



Ольга Подрезова - генеральный директор
Виктория Шмелева - управленческий директор

CONTACTS

Victoria Shmeleva
managing director
+7 (921) 909 45 00

Nikita Reva
account manager
+7 (911) 211 56 91

Sales department
ops 24h: +7 (911) 024 79 22
office: +7 (911) 104 01 07
catering@ginzasky.ru