

ПАОЛО

ресторан

ПРАЗДНУЙТЕ
ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

О РЕСТОРАНЕ

Проект создан командой, стоящей за успехом ресторана All Seasons — знакового места, завоевавшего любовь гостей благодаря сочетанию безупречного вкуса, внимания к деталям и авторского подхода к подаче.

Paolo — логичное продолжение этой философии, но с итальянским акцентом и тёплым южным темпераментом. Название ресторана — отсылка к собирательному образу Paolo: сильного, харизматичного, гостеприимного, того самого, кто накроет стол и с первого взгляда поймёт, что тебе подать.

За кухню отвечает бренд-шеф Илья Воронов — гастрономический энтузиаст и специалист по итальянской кулинарии.

Ресторан расположен в исторической части города, неподалеку от Исаакиевского собора, Главного штаба и Дворцовой площади. Интерьер сочетает атмосферу тосканского дома с лёгкой современностью — идеальное пространство для неспешных ужинов, уикендов и особых поводов.

Депозит для бронирования малого зала от 30000 руб. Максимальная вместимость — 20 человек.



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

1

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Тапас с лососем слабой соли

Брускетта вителло тоннато

Овощные крудите с соусом из тунца

Моцарелла с томатом черри и песто

ДЕСЕРТЫ

Сезонные фрукты

Вода с мятой и лимоном

2000 руб. / персона

2

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Тапас с креветками и вялеными томатами

Брусетта вителло тонато

Овощные крудите с соусом из тунца

Камамбер с клубникой

Бабагануш с томатами и муссом из козьего сыра

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Креветки

Брошет из индейки

Спринг-роллы с овощами и сладким чили

ДЕСЕРТЫ НА ВЫБОР

Мини десерты:
Медовик / Лимонная меренга

Сезонные фрукты

Чай / кофе

Вода с мятой и лимоном

3500 руб. / персона

3

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Тапас с лососем слабой соли

Камчатский краб с сальсой из манго и авокадо

Тар-тар из говядины на рисовом чипсе

Брускетта вителло тоннато

Бабагануш с томатами и муссом из козьего сыра

Страчателла с печёными перцами

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Шашлычки из лосося с соусом терияки

Шашлычки из говядины

Креветки темпура

Овощные шашлычки с песто

ДЕСЕРТЫ НА ВЫБОР

Мини десерты:
Медовик / Лимонная меренга

Сезонные фрукты

Чай / кофе

Вода с мятой и лимоном

7500 руб. / персона

Алкогольные напитки по карте ресторана или пробковый сбор за обслуживание алкогольными напитками клиента – 1500 руб. / персона.
Оплата обслуживания 10% от стоимости заказа. Цены приведены в рублях. Мы оставляем за собой право изменять цены.

*При заказе от 40 персон, выбор горячего по предварительному заказу.
*От 20 персон. Для более камерных мероприятий необходим индивидуальный расчёт.







БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 1

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА
РЫБНОЕ АССОРТИ: форель слабой соли, масляная рыба холодного копчения, угорь

Антипасти: оливки, вяленые томаты

Сезонные овощи и травы

Салат с пряной говядиной и битыми огурцами

Салат с индейкой

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА
Жульен с индейкой и грибами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР
- Мурманская треска с рисом неро венеро и соусом печеной паприки
- Утиная грудка с тыквенным пюре и ягодным соусом

ДЕСЕРТЫ

Сезонные фрукты

Тирамису

Чай / кофе

Вода с мятой и лимоном

6000 руб. / персона

Алкогольные напитки по карте ресторана или пробковый сбор за обслуживание алкогольными напитками клиента – 1500 руб. / персона.
Оплата обслуживания 10% от стоимости заказа. Цены приведены в рублях. Мы оставляем за собой право изменять цены.

*При заказе от 40 персон, выбор горячего по предварительному заказу.
*От 20 персон. Для более камерных мероприятий необходим индивидуальный расчёт.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА
РЫБНОЕ АССОРТИ: форель слабой соли, масляная рыба холодного копчения, угорь

СЫРНОЕ АССОРТИ: пармезан, бри, горганзола, пекорино

Антипасти

Салат с пряной говядиной

Салат с индейкой, черри и перепелиным яйцом

Страчателла с запечёнными перцами

Сезонные овощи и травы

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА
Гребешок, крем топинабур, соус никей

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР
- Стейк из лосося с птитимом и шпинатом
- Утиная ножка с картофелем краш и ежевичным соусом

ДЕСЕРТЫ
Сезонные фрукты
Медовик / Лимонная меренга / Тирамису / Наполеон

Чай / кофе
Вода с мятой и лимоном

7500 руб. / персона

Алкогольные напитки по карте ресторана или пробковый сбор за обслуживание алкогольными напитками клиента – 1500 руб. / персона.
Оплата обслуживания 10% от стоимости заказа. Цены приведены в рублях. Мы оставляем за собой право изменять цены.

*При заказе от 40 персон, выбор горячего по предварительному заказу.
*От 20 персон. Для более камерных мероприятий необходим индивидуальный расчёт.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 3

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА
РЫБНОЕ АССОРТИ: форель слабой соли, палтус холодного копчения, угорь

МЯСНОЕ ТРИО: брезаола, прошутто, коппа

СЫРНОЕ АССОРТИ: горгонзола, пармезан, камамбер, пекорино

Антипасти: вяленые томаты, оливки, артишоки

Салат Цезарь с курицей

Вителло тоннато

Сезонные овощи и травы

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА
Драник из цукини с икрой

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР
- Сибас с соусом аквапацца
- Говяжья щека с картофельным пюре
- Лимонный цыплёнок с соусом амонтильядо

ДЕСЕРТЫ
Сезонные фрукты
Медовик / Лимонная меренга / Тирамису / Наполеон

Чай / кофе
Вода с мятой и лимоном

8500 руб. / персона

Алкогольные напитки по карте ресторана или пробковый сбор за обслуживание алкогольными напитками клиента – 1500 руб. / персона.
Оплата обслуживания 10% от стоимости заказа. Цены приведены в рублях. Мы оставляем за собой право изменять цены.

*При заказе от 40 персон, выбор горячего по предварительному заказу.
*От 20 персон. Для более камерных мероприятий необходим индивидуальный расчёт.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 4

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА
РЫБНОЕ АССОРТИ: форель слабой соли, палтус холодного копчения, угорь

МЯСНОЕ ТРИО: брезаола, прошутто, коппа

СЫРНОЕ АССОРТИ: горгонзола, пармезан, камамбер, пекорино

Антипасти: вяленые томаты, оливки, артишоки

Салат Цезарь с курицей

Вителло тонато

Оливье с мортаделлой

Сезонные овощи и травы

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА
Равиоль с крабом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР
- Стейк из карельской форели кремом из брокколи и соусом берблан
- Медальоны из мраморной говядины с вешенками и рукколой
- Оссобуко с картофелем стоун
- Утиная ножка с картофелем краш и ежевичным соусом

ДЕСЕРТЫ
Сезонные фрукты
Медовик / Лимонная меренга / Тирамису / Наполеон

Чай / кофе
Вода с мятой и лимоном

12000 руб. / персона

Алкогольные напитки по карте ресторана или пробковый сбор за обслуживание алкогольными напитками клиента – 1500 руб. / персона.
Оплата обслуживания 10% от стоимости заказа. Цены приведены в рублях. Мы оставляем за собой право изменять цены.

*При заказе от 40 персон, выбор горячего по предварительному заказу.
*От 20 персон. Для более камерных мероприятий необходим индивидуальный расчёт.