



Банкетное предложение

+7 (921) 999-95-65 — ПЕТРОВСКАЯ НАБ., 2

БЛАГОДАТЬ
ФРЕГАТ

Комфортные залы для частных мероприятий и закрытых ужинов.

На Фрегате «Благодать» действует депозитная система

Депозит включает:

* Меню * Напитки * Торт
Сервисный сбор * Техническое оснащение

Залы предоставляются на 6 часов

Сервисный сбор от стоимости меню и напитков:
10% при оплате наличными и картой
13% при оплате по безналичному расчету

Пробковый сбор – 1 000 ₹ с каждого гостя.
(распространяется только на алкоголь)

Обслуживание торта / кондитерских изделий – 5 000 ₹
В высокий сезон – 7000 ₹

Аренда оборудования в зависимости от выбранного зала



Зал – Летний сад

Депозит:

250 000 ₹ – пн, чт | 350 000 ₹ – пт, сб
300 000 ₹ – вс
Техническое оснащение – 40 000 ₹
Стоимость за 6 часов

Высокий сезон

Депозит – 800 000 ₹ (с 1 декабря 2026 года)
Депозит – 1 500 000 ₹ (18–19, 25–26.12 2026 года)

Продление дополнительного часа – 50 000 ₹ в час
Техническое оснащение – 80 000 ₹

Зал – Империя

Депозит:

450 000 ₹ – пн, чт | 650 000 ₹ – пт, сб
600 000 ₹ – Воскресение
Техническое обеспечения – 60 000₹
Стоимость за 6 часов

Высокий сезон

Депозит – 1 000 000 ₹ (с 1 декабря 2026 года)
Депозит – 2 000 000 ₹ (18–19, 25–26.12 2026 года)

Продление дополнительного часа – 50 000 ₹ в час
Техническое оснащение – 120 000 ₹

Банкетное меню

Холодные закуски

	гр	Р
Севиче из тунца с битым огурцом кимчи	40	350
Тартар из форели с манго.....	40	350
Крудо из аргентинских креветок с цитрусовым понзу	50	360
Лосось слабой соли с каперсами	40	340
Фаланга краба с апельсиновым дрессингом.....	40	650
Бриошь с красной икрой и взбитым маслом.....	20	290
Олюторская сельдь с молодым картофелем	60	160
Рыбное ассорти..... (лосось слабой соли, тунец х\к, масляная рыба)	60	720
Ростбиф с перцем рамиро и соусом «Тоннато»	50	320
Мясная тарелка	80	630
(куриный рулет, ростбиф, буженина, говяжий язык, сливочный хрен)		
Итальянские закуски	80	720
(парма, салями с трюфелем, коппа, каперсы)		
Антипаста	60	550
(вяленые томаты, оливки, артишоки, горгонзола, пармезан, козий сыр с трюфелем)		
Микс сыров.....	60	450
(Пьемонт, камамбер, дор блю, тревизо, варенье из белой черешни, миндаль, виноград)		
Паштет из печени цыпленка	80	290
с трюфельным маслом и вареньем из белой черешни		
Домашние соленья	60	160
(черри маринованные, огурцы соленые, капуста по гурийски)		
Битые огурцы кимчи с кинзой и арахисом	60	170

	гр	Р
Свежие овощи с зеленью	100	380
и муссом из сыра фета (огурец, помидор, перец рамиро, кинза, зеленый лук, базилик)		
Закуска из запеченого баклажана и болгарского перца, с соево-кунжутной заправкой	80	210
Рулетики из баклажанов с кремом из кедрового ореха....	60	180
Рулетики из цуккини	60	170
с муссом из феты и запеченного перца		
Микс маринованных оливок	50	290
(оливки каламата,оливки гигант)		

Салаты

	гр	Р
Листья салата с форелью горячего копчения, авокадо и страчателлой.....	100	520
Оливье классический с мортаделлой	100	330
Форель «Под шубой».....	100	420
Оливье с угрем	100	390
Салат с хрустящим цыпленком, пармезаном и каперсами.....	100	350
Листья салата с мини бураттой и сезонными томатами.....	100	390
Салат с тунцом татаки и кунжутной заправкой	100	420
Цезарь с цыпленком-гриль.....	100	420
Зеленый салат с авокадо и киви.....	100	420
Стейк-салат с печеным перцем и трюфельным кремом	100	390
Хрустящие баклажаны с бланшированными томатами и битыми огурцами.....	100	380
Салат с креветками, страчателлой и авокадо	100	490

Банкетное меню

Горячие закуски

гр р

- Запеченная устрица
с соусом «блю чиз».....100 (750)
- Ростбиф-гриль
с трюфельным соусом.....100 (480)
- Жюльен из цыпленка
с камамбером и вешенками.....100 (340)
- Королевские шампиньоны
с панчетой и моцареллой.....80 (320)
- Аргентинские креветки
на гриле с капонатой.....80 (560)
- Соте из морепродуктов
с сыром «Пьемонт».....80 (460)
- Аранчини с томленной
говяжьей грудинкой100 (350)
- Пармиджано
с соусом наполи.....100 (420)

Горячие блюда

гр р

- Треска с муссом
из зеленого горошка.....250 (1200)
- Говядина «Веллингтон»200 (1400)
с соусом из сморчков (от 8 человек)
- Спинка
подкопченной форели.....200 (1600)
со шпинатом и пармезановым эспуме
- Филе цыпленка в лимонном
соусе с каперсами.....250 (890)
- Бифштекс из 3 видов мяса.....250 (950)
с жареным картофелем стоун
и вешенками
- Филе дорадо «Аква пацца».....250 (1350)
- Утиная грудка с пюре
из батата и соусом
из еловых шишек.....250 (1250)
- Стейк рибай су-вид300 (1700)
с печенными овощами
и соусом Горгонзола
- Мраморная грудинка.....300 (1700)
с медово-горчичным соусом
и трюфельным пюре

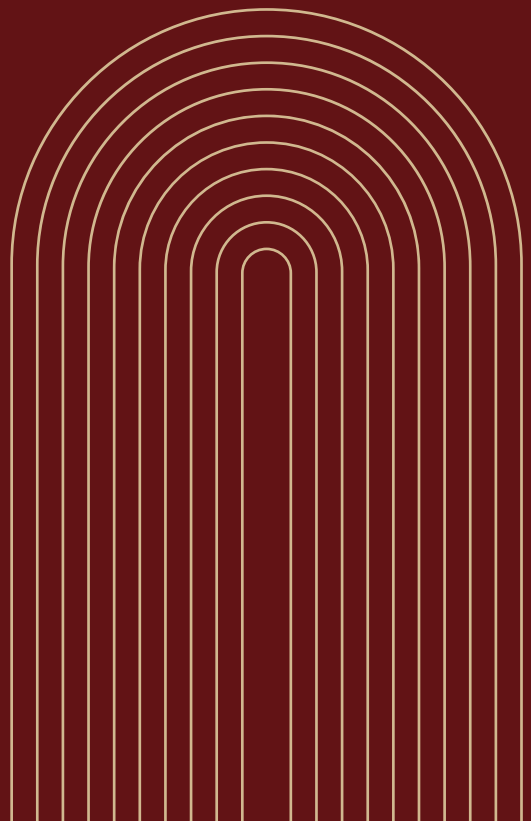
Десерты

- Экзотические
фрукты и ягоды850 (3900)

Мини десерты

гр р

- Булочка шу
с кремом из сгущенки.....50 (230)
- Кекс «Финансье»
с глазурью из белого шоколада
с малиновой крошкой.....50 (190)
- Тарталетка.....50 (220)
(арахис карамель /
тарт лимонный / ягодная)
- Канели
с кремом из фисташки30 (210)
- Мини павлова
с клубничным муссом.....30 (320)
- Крем брюле.....50 (220)
- Мини фрукты.....50 (270)
(нарезка кубик)
- Мини медовик.....50 (280)



Фуршетное меню

Холодные закуски

Севиче из тунца с битым огурцом кимчи	40	350
Тартар из форели с манго.....	40	350
Крудо из аргентинских креветок с цитрусовым понзу...50		360
Лосось слабой соли с каперсами	40	340
Фаланга краба с апельсиновым дрессингом.....	40	650
Бриошь с красной икрой и взбитым маслом.....	20	290
Ростбиф с перцем рамиро и соусом «Тоннато».....	50	320
Бриошь с паштетом	30	170
Рулетки из баклажанов с кремом из кедрового ореха....	60	180
Рулетки из цуккини с муссом из феты и запеченого перца	60	170
Микс маринованных оливок	50	290
<small>(оливки каламата,оливки гигант)</small>		
Прошутто с инжиром	25	190
Брускетта с креветкой, рукколой и соусом из печеного перца.....	50	220
Брускетта с прошутто и страчателлой.....	50	230
Брускетта с ростбифом и соусом «тонато».....	50	210
Сыр камамбер с апельсиновым джемом и миндальной крошкой.....	20	190
Блины со сливочным кремом и красной икрой.....	20	190
Блины со сливочным кремом и черной икрой.....	20	880
Капрезе с моцареллой	30	170
Рафаэлло «Нигири»	30	180
Пирожок с капустой	40	170
Пирожок с картофелем и грибами.....	40	170
Пирожок с яйцом и луком.....	40	170

Салаты

Оливье классический с мортаделлой	50	250
Форель «Под шубой».....	50	350
Оливье с угрем	50	310
Хрустящие баклажаны.....	50	250
<small>с бланшированными томатами и битыми огурцами</small>		

Горячие закуски

Шашлычки:		
из цыпленка	80	320
из креветок	80	440
из говядины.....	80	790
Спринг-ролл с цыплёнком.....	70	250
Спринг-ролл с креветками	70	290
Бургер с мраморной говядиной.....	130	520
Креветки в хрустящем тесте с соусом манго	70	290

Мини десерты

Булочка шу с кремом из сгущенки	50	230
Кекс «Финансье»	50	210
<small>с глазурью из белого шоколада с малиновой крошкой</small>		
Тарталетка.....	50	220
Канели с кремом из фисташки.....	30	190
Павлова с клубничным муссом.....	30	320
Крем - брюле	50	220
Фруктовое канапе	50	270
Медовик.....	50	280
Экзотические фрукты и ягоды	850	3900

Напитки

Минеральная вода с лимоном и мятой	1000	250
Домашний морс из клюквы	500	250

МЕНЮ 4500 ₺

Холодные закуски

Олюторская сельдь
с молодым картофелем

Мясная тарелка
(куриный рулет, ростбиф буженина,
говяжий язык, сливочный хрен)

Антипаста
(вяленые томаты, оливки, артишоки,
горгонзола, пармезан, козий сыр с трюфелем)

Свежие овощи с зеленью
и муссом из сыра фета
(огурец, помидор, перец рамиро,
кинза, зеленый лук, базилик)

Рулетки из баклажанов
с кремом из кедрового ореха

Салаты

Оливье классический с мортаделлой

Салат с хрустящим цыпленком,
пармезаном и каперсами

Стейк-салат с печеным перцем
и трюфельным кремом

Горячее на выбор

Треска с муссом из зеленого горошка

Филе цыпленка в лимонном соусе
с каперсами

Хлеб

Хлеб тартин

Напитки

Минеральная вода с лимоном и мятой

Домашний морс из клюквы

Чай/кофе на выбор

Общий вес: 1000 гр



МЕНЮ 5500 ₺

Холодные закуски

Лосось слабой соли
с каперсами

Мясная тарелка
(куриный рулет, ростбиф, буженина,
говяжий язык, сливочный хрен)

Микс сыров
(Пьемонт, камамбер, дор блю,
тревизо, варенье из белой черешни,
миндаль, виноград)

Рулетики из цуккини с муссом
из феты и запеченного перца

Микс маринованных оливок
(оливки каламата, оливки гигант)

Салаты

Оливье классический с мортаделлой

Цезарь с цыпленком-гриль

Стейк-салат с печеным перцем
и трюфельным кремом

Горячие закуски

Аранчини с томленой
говяжьей грудинкой

Горячее на выбор

Спинка подкопченной форели
со шпинатом и пармезановым эспуме

Мраморная грудинка
с медово-горчичным соусом
и трюфельным пюре

Хлеб

Хлеб тартин

Напитки

Минеральная вода с лимоном и мятой

Домашний морс из клюквы

Чай/кофе на выбор

Общий вес: 1000 гр



МЕНЮ 7200 ₺

Холодные закуски

Тартар из форели с манго

Рыбное ассорти
(лосось слабой соли,
тунец х\к, масляная рыба)

Итальянские закуски
(парма, салями с трюфелем, коппа,
каперсы)

Микс сыров
(Пьемонт, камамбер, дор блю, тревизо, варенье
из белой черешни, миндаль, виноград)

Паштет из печени цыпленка
с трюфельным маслом
и вареньем из белой черешни

Закуска из запеченого баклажана
и болгарского перца,
с соево-кунжутной заправкой

Микс маринованных оливок
(оливки каламата, оливки гигант)

Салаты

Листья салата с форелью
горячего копчения, авокадо
и страчателлой

Оливье классический с мортаделлой

Салат с хрустящим цыпленком,
пармезаном и каперсами

Горячие закуски

Аргентинские креветки
на гриле с капонатой

Горячее на выбор

Спинка подкопченной форели
со шпинатом и пармезановым эспуме

Утиная грудка с пюре
из батата и соусом из еловых шишек

Мраморная грудинка
с медово-горчичным соусом
и трюфельным пюре

Хлеб

Хлеб тартин

Напитки

Минеральная вода с лимоном и мятой

Домашний морс из клюквы

Чай/кофе на выбор

Общий вес: 1200 гр





БЛАГОДАТЬ

ФРЕГАТ

Барное МЕНЮ



Белое Вино 750 мл

Грузия	Квезани Алазанская Долина Тифлиси Марани Полусладкое	1700 Р
Грузия	Алазанская долина, Талавари Ркацители, Мцване Полусладкое	1700 Р
Италия	Пино Гриджио Боира ИГТ Pinot Grigio Boira Pavia IGT Пино Гриджио Сухое	1900 Р
Португалия	Обра Прима Корасао Виньо Верде ДОК Obra Prima Coracao Vinho Verde DOC Лоурейро Трейшадур Аринту Полусухое	1700 Р
Германия	Рислинг Пишпортер Рислинг 100% Сладкое	2100 Р
ЮАР	Баланс Нэйчурал Свит Уайт Вино Balance Natural Sweet White Шенен Блан Полусладкое	1900 Р
Аргентина	Эстансия Мендоса, «Робле» Шардоне ESTANCIA MENDOZA ROBLE CHARDONNAY Шардоне 100% Сухое	2200 Р
Австрия	Грюнер Вельтлинер Майер Gruner Veltliner Landhaus Mayer Грюнер Вельтлинер Сухое	1950 Р
Франция	ШАТО ЛЮБИ CHATEAU LUBY BORDEAUX BLANC AOC 50 % - Совиньон Блан, 50 % - Семейон Сухое	2200 Р
Новая Зеландия	МАЛЬБОРО САУНДС СОВИНЬОН БЛАН Sounds Sauvignon Blanc Marlborough Совиньон Блан 100% Сухое	2700 Р
Франция	Шабли АОП Chablis Durup Шардоне Сухое	4700 Р

Игристое Вино 750 мл

- Испания **Комт де Шамбери** Comte de Chamberi — 1800 ₽
Виура, Айрен Белое / Брют
- Италия **Лаффали Асти** Laffali Asti DOCG — 2100 ₽
(Москато Бьянко 100%) Белое / Сладкое
- Испания **Кава ДО Ла Дама** Cava DO La Dama — 2800 ₽
Гарнача Розовое / брют
- Испания **Просекко Брют, Бруни** Bruni Prosecco Brut — 2700 ₽
Глера 100% Белое / Брют
- Франция **Креман де Луар АОС Филипп Деваль** — 2800 ₽
Cremant de Loire AOC Phi фре Deval
Шенен Блан, Шардоне Белое / Брют
- Франция **Леон Лонуа Кюве Резерв** — 4800 ₽
Champagne Leon Launois Cuvee Reserve
Пино нуар 60%,
Шардоне 20%,
Пино меньше 20% Белое / Брют
- Франция **«Моет Шандон Империаль»** — 9500 ₽
Moet Chandon Imperial Brut Champagne AOC
Пино нуар, Менье, Шардоне Белое / Брют



Красные вина 750 мл

Аргентина **Кротта Мальбек CROTTA MALBEC** 1700 ₽
Мальбек 100% Сухое

ЮАР **Баланс Нэйчурал Свит Ред** 1700 ₽
Balance Natural Sweet Red
Пино Нуар 100% Полусладкое

Италия **Ионико Негроамаро Саленто ИГТ** 2100 ₽
Negroamaro Puglia IGT
Негроамаро Полусухое

Грузия **«КИНДЗМАРАУЛИ» ТАЛАВАРИ** 1800 ₽
Саперави Полусладкое

Чили **Ла Гота Пино Нуар 2023** 2200 ₽
Сухое

Испания **ИСЛА ОРО ТЕМПРАНИЛЬО** 1900 ₽
ISLA ORO TEMPRANILLO DOP LA MANCHA
Темпранильо 100% Сухое

Италия **Фальконелло Кьянти Falconello Chianti** 2200 ₽
Санджовезе, Канайоло
Мальвазия Неро Сухое

Розовые вина 750 мл

Австрия **Ландхаус Майер , Розе** 2200 ₽
Landhaus Mayer, Rose
Сухое

Франция **Розе д'Анжу АОС Мишель Арман** 1900 ₽
Michel Armand Rose d'Anjou AOC
Сухое

Водка

Россия	Водка «Царская Оригинальная»	0.5 мл	1200 Р
Россия	Водка «Мамонт»	0,5 мл	2100 Р
Россия	Водка «Чайковский».....	0.7 мл	2500 Р
Россия	Водка «Чистые Росы».....	0.5 мл	2900 Р

Виски

Великобритания	Виски Highland Cattle Blended Scotch.....	0.5 мл	1900 Р
США	Виски Джим Бим «Jim Beam».....	0,75 мл	3200 Р
Ирландия	Виски Джемесон	0.7 мл	3700 Р
США	Виски Джек Дэниел.....	0.7 мл	3900 Р

Коньяк

Грузия	Коньяк «Асканели» 5 лет	0.5 мл	2300 Р
Франция	Коньяк «Анри Мунье VS»	0.7 мл	3700 Р
Франция	Коньяк «Анри Мунье VSOP».....	0.7 мл	4500 Р
Франция	Коньяк «Мартель ВС»	0.7 мл	5300 Р

Ром

Германия	Ром «Окхард»	0.7 мл	2300 Р
----------	--------------------	--------	--------

Джин

Шотландия	Джин « Бомбей Сапфир»	0.7 мл	3700 Р
-----------	-----------------------------	--------	--------

Текила

Мексика Текила «Лей Бланко»0.75 мл 3800 ₺

Настойки

Россия Настойка «Лимончелло» 0.5 мл 1600 ₺

Россия Настойка «Хреновуха» 0.5 мл 1600 ₺

Россия Настойка «Малина-Смородина» 0.5 мл 1600 ₺

Безалкогольное

Соса Cola1000 мл 500 ₺

Сок Рич в асс.....1000 мл 500 ₺

Вода Даусуз в асс.....500 мл 250 ₺

Лимонад1000 мл 900 ₺

Киви-Крыжовник

Земляника-Лемонграсс

Кактус-Зизифора

Морс Клюквенный.....1000 мл 500 ₺

Чай / кофе на выбор150 мл 200 ₺

