

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА
— РЕСТОРАН —

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ

Предложение по закрытию зала включает:

разработка индивидуального меню;

алкоголь от нашей площадки по выгодному предложению;

техническое оборудование залов (стоимость и спецификацию уточняйте у менеджера);

площадка предоставляется до 23:00, стоимость продления каждого последующего часа - 30 тыс.руб.;

штатная банкетная мебель и текстиль;

помещение для сотрудников и артистов;

клининг.

* Сервисный сбор составляет 10% при оплате наличными; 15% сервисный сбор – по безналичному расчету

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —



ОСНОВНОЙ ЗАЛ РЕСТОРАНА «ОСОБНЯК ЮРГЕНСА»

Элегантное пространство для проведения банкетов, торжественных ужинов и корпоративных мероприятий.

Зал вмещает до 50 гостей, подходит как для официальных приёмов, так и для более камерных форматов. Возможна гибкая рассадка, индивидуальное меню и полное сервисное сопровождение мероприятия.

ДЕПОЗИТ ЗАКРЫТИЯ ЗАЛА СОСТАВЛЯЕТ 350 ТЫС. РУБ.

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

2



VIP ЗАЛ

Уютное и приватное пространство, идеально подходящее для камерных мероприятий, деловых встреч и семейных торжеств до 14 персон. Зал располагает комфортной атмосферой, изолирован от основного пространства ресторана и позволяет провести мероприятие в спокойной, закрытой обстановке.

ДЕПОЗИТ ЗАКРЫТИЯ ЗАЛА СОСТАВЛЯЕТ 100 ТЫС. РУБ.

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

3



RONIN

Эксклюзивный бар на крыше с панорамными видами и уютной террасой, идеально подходящий для проведения масштабных мероприятий, вечеринок и торжественных приемов. Основной зал вмещает до 60 гостей, терраса рассчитана на 80 посадочных мест и позволяет комфортно разместить гостей в теплое время года, создавая атмосферу открытого и запоминающегося события.

ДЕПОЗИТ ЗАКРЫТИЯ ЗАЛА СОСТАВЛЯЕТ 200 ТЫС. РУБ.

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

4



ДИСКО ЗАЛ

Пространство для вечеринок, корпоративных мероприятий и праздничных событий вмещает до 50 гостей. Зал оснащён профессиональным звуковым оборудованием, светодиодным экраном и плазменной панелью, а также системой караоке.

ДЕПОЗИТ ЗАКРЫТИЯ ЗАЛА СОСТАВЛЯЕТ 150 ТЫС. РУБ.

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —



ГРИМЕРКА

Уютный камерный зал предназначен для небольших компаний до 20 гостей.

Пространство подойдёт для частных встреч, праздников и неформальных мероприятий. Зал оборудован звуковой системой, проектором и системой караоке.

ДЕПОЗИТ ЗАКРЫТИЯ ЗАЛА СОСТАВЛЯЕТ 100 ТЫС. РУБ.

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

ЗАКУСКИ

В этом разделе собраны разнообразные холодные и горячие закуски, которые удобно подавать на общий стол.

Они дополняют основное меню, подходят для начала банкета и позволяют гостям попробовать различные вкусы и сочетания.

* Если у вас есть аллергия или особые пищевые предпочтения, пожалуйста, сообщите нам заранее.

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

1



КАНАПЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ЦИТРУСОВЫМ СЕГМЕНТОМ / 18 ГР

Поджаренный хлеб с подкопчённой индейкой с горчичным соусом и сегментом апельсина.

150 РУБ

2



КАНАПЕ ИЗ ЛОСОСЯ СЛАБОЙ СОЛИ / 18 ГР

Поджаренный хлеб с кремом из сыра и зелени, лососем слабой соли и шнитт луком.

200 РУБ

3



КАНАПЕ С СЫРОМ КАМАМБЕР / 15 ГР

Поджаренный хлеб с запечённым камамбером и маринованным виноградом.

150 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

4



КАНАПЕ ИЗ КРЕВЕТКИ И ГУАКАМОЛЕ / 18 ГР

Хрустящий хлеб с обжаренной креветкой, цедрой, чесноком и кремом из сыра и зелени.

150 РУБ

5



КОПЧЕНАЯ СЕМГА НА ЧИПСЕ ИЗ ТАПИОКИ / 18 ГР

Копчёная семга и авокадо на листе нори заправленная японским майонезом на рисовом чипсе.

200 РУБ

6



ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА НА ХРУСТЯЩЕЙ РИСОВОЙ БУМАГЕ / 16 ГР

Тартар из тунца заправленный томатным айоли на листе нори и рисовом чипсе, посыпанный кунжутом.

200 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

7



КРОСТИНИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ / 55 ГР

Хрустящий багет со страчателлой, томатами, красным луком, базиликом и оливковым маслом.

200 РУБ

8



КРОСТИНИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И АНЧОУСАМИ / 50 ГР

Хрустящий багет со страчателлой, анчоусами и оливками Каламата, луком шнитт и оливковым маслом.

350 РУБ

9



КРОСТИНИ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ / 55 ГР

Хрустящий багет с лососем слабой соли, кремом из сыра и зелени, маринованным цукини, укропом и шнитт луком.

310 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

10



КРОСТИНИ С РОСТБИФОМ И ГОРГОНЗОЛОЙ / 40 ГР

Обжаренная бриошь с ростбифом, печёной паприкой, зелёным крем чизом и тёртой горгонзоллой.

250 РУБ

11



КРОСТИНИ С ПАШТЕТОМ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА / 30 ГР

Хрустящий хлеб с семечками с паштетом из печени цыплёнка, фундук и шнитт лук.

190 РУБ

12



ПЛАТО СЫРОВ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МЕДОМ / 130 ГР

Пармезано реджано, пекорино романо, горгонзола, камамбер, подаются с мёдом, орехами и виноградом.

1 290 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

13



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ / 180 ГР

Пряный ростбиф, пастроми из индейки, буженина, хрен, зелень.

1 190 РУБ

14



ПЛАТО РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ / 180 ГР

Лосось слабой соли, маринованный тунец, копчёный угорь, зелень, лимон.

2 390 РУБ

15



ОЛЮТОРСКАЯ СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ / 320 ГР

Филе сельди, молодой картофель с травами, маринованный лук, соцветия укропа.

790 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

16



МОЛОДЫЕ ОВОЩИ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ / 280 ГР

Свежие огурцы, томаты, зелень, копченая сметана.

1 190 РУБ

17

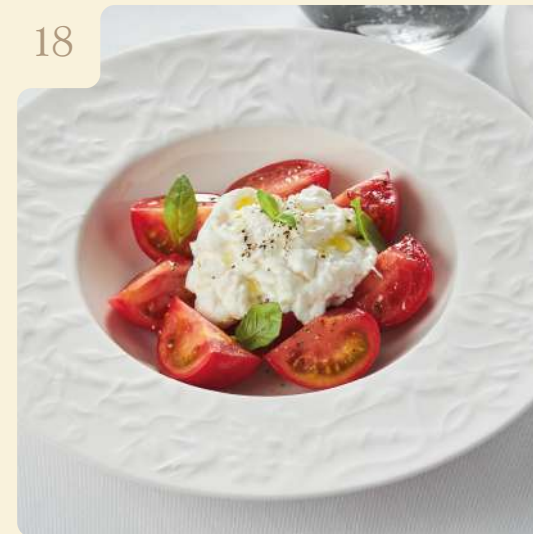


ЛЕДЯНОЕ САЛО / 270 ГР

Сало копченое, солёное, с мясной прожилкой, зеленый лук, горчица, ржаной хлеб.

790 РУБ

18



СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ / 200 ГР

Страчателла с томатами, базиликом, оливковым маслом.

890 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

19

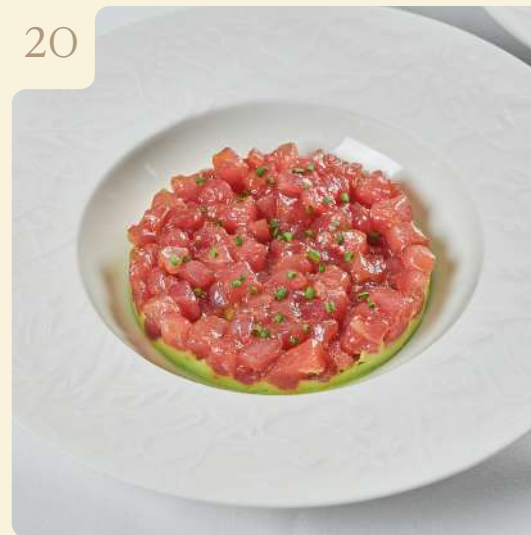


ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 115 ГР

Говядина, каперсы, лук шалот, горчиная заправка, пармезан, перепелиный желток, шнитт лук и ржаные чипсы.

1 190 РУБ

20



ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА / 150 ГР

Свежий тунец заправленный спайси соусом с гуакомоле, шнитт луком.

1 390 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

21



МИНИ-БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ / 100 ГР

Булочка с говяжьей котлетой, томатами, маринованными огурцами, соусом айоли, ромейном и сыром чеддер.

490 РУБ

22



МИНИ-БУРГЕР С ЦЫПЛЕНКОМ / 100 ГР

Булочка с куриной котлетой, томатами, маринованными огурцами, соусом айоли, ромейном и сыром чеддер.

450 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

23



ТАРТИФЛЕТ С КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ / 80 ГР

Пирог на основе рубленого теста запечённый под сыром жульен из мяса краба и креветок с луком и вешенками.

990 РУБ

24



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ / 180 ГР

Печёный картофель, трюфельный соус, вешенки жареные, зелёное масло, зелёный лук завитки.

790 РУБ

25



ТАРТИФЛЕТ С УТИНОЙ НОЖКОЙ КОНФИ / 125 ГР

Пирог на основе рубленого теста с уткой конфи, луком, морковью, сельдереем, тимьяном и сливочным соусом.

790 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

САЛАТЫ

В этом разделе представлены салаты — лёгкие и сытные, классические и авторские. Они хорошо дополняют основные блюда, подходят как для начала банкета, так и для сопровождения горячего, позволяя гостям попробовать разные вкусы и текстуры.

* Если у вас есть аллергия или особые пищевые предпочтения, пожалуйста, сообщите нам заранее.

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

1



САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ / 190 ГР

Томаты и бакинские огурцы, лук красный, зелень, копчёная сметана.

890 РУБ

2



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ / 190 ГР

Баклажаны, кукурузный крахмал, томаты, руккола, страчителла, бальзамический крем, оливковое масло.

990 РУБ

3



ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ / 210 ГР

Телячий язык, картофель, морковь, огурец свежий, огурец маринованный, яйцо перепелинное, майонез, зелень.

990 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

4



САЛАТ С ТУНЦОМ И ЗАПРАВКОЙ МАНГО-ЧИЛИ / 170 ГР

Обоженный тунец с заправкой манго-чили, авокадо, фенхелем, рукколой.

1390 РУБ

5



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ / 140 ГР

Ромейн, соус цезарь, креветки, чеснок, томаты, крутоны, пармезан.

890 РУБ

6



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ / 210 ГР

Ромейн, соус цезарь, бедро цыпленка, томаты, крутоны, пармезан.

790 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

7



САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ТОМАТАМИ / 150 ГР

Лосось слабой соли с томатами, заправкой из сладкого чили, маринованным луком и кинзой.

1490 РУБ

8



САЛАТ С РОСТБИФОМ / 170 ГР

Ростбиф, огурцы м/с, томаты розовые, печёная паприка, лук маринованный, листья салата, заправка горчиная.

1190 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

В этом разделе представлены горячие блюда — насыщенные, сытные и выразительные по вкусу. Они формируют основную часть меню, подходят для подачи в ходе банкета и позволяют гостям выбрать классические или авторские позиции в зависимости от настроения и предпочтений.

* Если у вас есть аллергия или особые пищевые предпочтения, пожалуйста, сообщите нам заранее.

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

1



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ / 180 ГР

Томлённая с ароматными травами и корнеплодами утиная ножка конфи с соусом на основе груши.

990 РУБ

2



ТОМЛЁННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ / 120 ГР

Томлённые с ароматными травами и корнеплодами телячьи щёчки с солодовым соусом.

990 РУБ

3



УТИНАЯ ГРУДКА МАГРЭ / 170 ГР

Обжаренная на гриле утиная грудка с трюфельно-сливочным соусом.

890 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

4



ФИЛЕ МИНЬОН С СОУСОМ РЕДВАЙН / 140 ГР

Классический стейк из говяжьей вырезки с соусом на основе красного вина и сливочного масла.

1390 РУБ

5



ФАЛАНГА КРАБА С СОУСОМ ГОЛЛАНДЕЗ / 200 ГР

Запечённая фаланга краба с ароматным маслом и голландским соусом.

2690 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

6



СТЕЙК ИЗ УГОЛЬНОЙ РЫБЫ / 150 ГР

Обжаренный стейк угольной рыбы с чесноком, тимьяном и соусом бешамель.

1290 РУБ

7



ГЛАЗИРОВАННОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ / 130 ГР

Обжаренный лосось в глазури на основе апельсина и соуса терияки, с чесноком и соусом чимичурри.

1590 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

ГАРНИР

В этом разделе представлены гарниры — лёгкие и более сытные, нейтральные и акцентные по вкусу. Они дополняют горячие блюда, подчёркивают их подачу и позволяют гостям собрать гармоничное сочетание по своему вкусу.

* Если у вас есть аллергия или особые пищевые предпочтения, пожалуйста, сообщите нам заранее.

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

1



ОВОЦЫ НА ПАРУ / 175 ГР

Паровая кукуруза, цветная капуста и брокколи.

490 РУБ

2



СПАРЖА НА ГРИЛЕ ОТ 5-ТИ ПОРЦИЙ / 130 ГР

Обжаренная спаржа с оливковым маслом, чесноком и цедрой лимона с тёртым пармезаном.

990 РУБ

3



МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ / 180 ГР

Обжаренный картофель с розмарином и чесноком.

390 РУБ

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

4



ОВОЩИ ГРИЛЬ / 150 ГР

Болгарский перец, молодой кабачок, баклажан и кукуруза на гриле с чесноком и тимьяном.

490 РУБ

5



ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ / 90 ГР

Припущенный шпинат с чесноком и оливковым маслом.

490 РУБ

6



КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ / 150 ГР

Картофель фри с тёртым пармезаном и трюфельным маслом.

390 РУБ