



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Мясное ассорти: буженина, балык, пастроми 90/2 г / Свиная шейка, приготовленная с кавказскими специями и горчицей / тонко нарезанная сыровяленая мякоть свинины / говяжья грудинка в специях, приготовленная при низких температурах/

Атлантическая сельдь пряного посола 118 г /Филе нежнейшей сельди. Подаётся с картофелем бейби, маринованным красным луком и укропом/

Свежие овощи и зелень от Деда Акбара 145 г /Спелые томаты, сочные огурцы, перец болгарский, редис, украшенные свежей зеленью и зеленым луком/

Соления из бочки 160/4 г /Пряные солёные огурчики, зелёные томаты, черемша, маринованные перчики и чеснок, приготовленные по старинному рецепту, квашеная капуста/

САЛАТЫ:

«Легкий салат с куриной грудкой» 80/1 г /Свежие огурцы, помидоры, отварная куриная грудка, яйцо и ароматная кинза. Заправляется майонезом с оливковым маслом и чесноком/

Салат «Ташкент» с говядиной 80/1 г /Салат из нежной отварной говядины с тонкой соломкой из дайкона и обжаренного до хруста репчатого лука. Заправляется лёгким майонезом/

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

Самса с зеленью и брынзой и самса с бараниной 75 /75 г /Сочные пирожки из слоёного теста с начинкой и восточными специями/

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО:

Шашлык из куриного бедра с картофелем на углях и домашней аджикой 160/100/50/145 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА:

Лепёшка, приготовленная в тандыре 75 г

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ 1500 РУБЛЕЙ*

*В счёт дополнительно включается сервисное обслуживание 10 %

Ресторан «Чайхана Пахвала» на Юго-Западе:

Санкт-Петербург Петергофское шоссе дом 51 лит А (ТЦ «Жемчужная Плаза» 3 этаж)

+7 (812) 339-88-78, +7 (965) 797-41-44

Ресторан «Чайхана Пахвала» на Охте:

Санкт-Петербург Якорная улица дом 5 лит А (ТЦ "Охта Молл" 3 этаж)

+7 (812) 339-88-22, +7 (906) 244-38-53

www.pahvala.ru



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Мясное ассорти: буженина, балык, пастроми 90/2 г / Свиная шейка, приготовленная с кавказскими специями и горчицей / тонко нарезанная сыровяленая мякоть свинины / говяжья грудинка в специях, приготовленная при низких температурах/

Атлантическая сельдь пряного посола 118 г /Филе нежнейшей сельди. Подается с картофелем бейби, маринованным красным луком и укропом/

Кавказские сыры 137 г /Традиционный и копченый сулугуни, чечил и домашний сыр с виноградом /

Свежие овощи и зелень от Деда Акбара 145 г /Спелые томаты, сочные огурцы, перец болгарский, редис, украшенные свежей зеленью и зеленым луком/

Соленья из бочки 160/4 г /Пряные соленые огурчики, зеленые томаты, черемша, маринованные перчики и чеснок, приготовленные по старинному рецепту, квашеная капуста /

«Оливье с подкопченным цыпленком» 125 г /Классический салат из печеных овощей, маринованных огурчиков, перепелиного яйца и подкопченного цыпленка. Заправляется домашним майонезом/

Салат «Ташкент» с говядиной 80/1 г /Салат из нежной отварной говядины с тонкой соломкой из дайкона и обжаренного до хруста репчатого лука. Заправляется легким майонезом/

Салат с бужениной 125 г /Сытный салат с бужениной, картофелем бейби, томатами и луком. Заправляется сметанно-майонезным соусом/

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

Самса с зеленью и брынзой и самса с бараниной 75 /75 г /Сочные пирожки из слоеного теста с начинкой и восточными специями/

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

Шашлык из куриного бедра с картофелем на углях и домашней аджикой 160/100/50/145 г

Треска и королевские креветки в соусе карри. Подается с рисом басмати 235/120 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА:

Лепёшка, приготовленная в тандыре 75 г

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ 2000 РУБЛЕЙ*

*В счёт дополнительно включается сервисное обслуживание 10 %

Ресторан «Чайхана Пахвала» на Юго-Западе:

Санкт-Петербург Петергофское шоссе дом 51 лит А (ТЦ «Жемчужная Плаза» 3 этаж)

+7 (812) 339-88-78, +7 (965) 797-41-44

Ресторан «Чайхана Пахвала» на Охте:

Санкт-Петербург Якорная улица дом 5 лит А (ТЦ "Охта Молл" 3 этаж)

+7 (812) 339-88-22, +7 (906) 244-38-53

www.pahvala.ru



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Мясное ассорти: буженина, балык, пастроми 90/2 г / Свиная шейка, приготовленная с кавказскими специями и горчицей / тонко нарезанная сыровяленая мякоть свинины / говяжья грудинка в специях, приготовленная при низких температурах/

Атлантическая сельдь пряного посола 118 г /Филе нежнейшей сельди с картофелем бейби/

Кавказские сыры 137 г /Традиционный и копчёный сулугуни, чечил и домашний сыр с виноградом /

Кийма баклажан 102 г /Изысканные рулетики из баклажанов с начинкой из сыра с орехами/

Свежие овощи и зелень от Деда Акбара 145 г /Спелые томаты, сочные огурцы, перец болгарский, редис, украшенные свежей зеленью и зеленым луком/

Соленья из бочки 160/4 г /Пряные солёные огурчики, зелёные томаты, черемша, маринованные перчики и чеснок, приготовленные по старинному рецепту, квашеная капуста /

«Оливье с малосольной сёмгой» 125 г /Классический салат из печёных овощей, маринованных огурчиков, перепелиного яйца и малосольной сёмги. Заправляется домашним майонезом/

«Цезарь» с цыпленком, приготовленным на углях» 117 г /Листья ромейн и айсберг с соусом на основе домашнего майонеза с анчоусами. Подается с цыплёнком, черри, хрустящими крутонами и сыром/

Салат «Ташкент» с говядиной 80/1 г /Салат из нежной отварной говядины с тонкой соломкой из дайкона и обжаренного до хруста репчатого лука. Заправляется лёгким майонезом/

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

Самса с зеленью и брынзой и самса с бараниной 75 /75 г /Сочные пирожки из слоёного теста /

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

Ладожский судак с равиоли из картофеля и шпината в польском соусе 130/130/65 г

Шашлык люля-кебаб из ягненка с картофелем на углях 150/50/100/145 г /Подается с аджикой/

Шашлык из свиной шеи с картофелем на углях 200/50/125/145 г /Подается с аджикой/

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА: Лепёшка, приготовленная в тандыре 75 г

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ 2500 РУБЛЕЙ*

*В счёт дополнительно включается сервисное обслуживание 10 %

Ресторан «Чайхана Пахвала» на Юго-Западе:

Санкт-Петербург Петергофское шоссе дом 51 лит А (ТЦ «Жемчужная Плаза» 3 этаж)

+7 (812) 339-88-78, +7 (965) 797-41-44

Ресторан «Чайхана Пахвала» на Охте:

Санкт-Петербург Якорная улица дом 5 лит А (ТЦ "Охта Молл" 3 этаж)

+7 (812) 339-88-22, +7 (906) 244-38-53

www.pahvala.ru



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №4

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Мясное ассорти: буженина, балык, пастроми 90/2 г / Свиная шейка с кавказскими специями и горчицей / тонко нарезанная сыровяленая мякоть свинины / говяжья грудинка в специях /

Атлантическая сельдь пряного посола 118 г /Филе нежнейшей сельди с картофелем бейби/

Кавказские сыры 137 г /Традиционный и копчёный сулугуни, чечил и домашний сыр с виноградом /

Кийма баклажан 102 г /Изысканные рулетики из баклажанов с начинкой из сыра с орехами/

Свежие овощи и зелень от Деда Акбара 145 г /Спелые томаты, сочные огурцы, перец болгарский, редис, украшенные свежей зеленью и зеленым луком/

Соленья из бочки 160/4 г /Пряные солёные огурчики, зелёные томаты, черемша, маринованные перчики и чеснок, приготовленные по старинному рецепту, квашеная капуста /

«Оливье с малосольной сёмгой» 125 г /Классический салат из печёных овощей, маринованных огурчиков, перепелиного яйца и малосольной сёмги. Заправляется домашним майонезом/

«Цезарь» с цыпленком, приготовленным на углях» 117 г /Листья ромейн и айсберг с соусом на основе домашнего майонеза с анчоусами. Подаётся с цыплёнком, черри, хрустящими крутонами и сыром/

Салат «Ташкент» с говядиной 80/1 г /Салат из нежной отварной говядины с тонкой соломкой из дайкона и обжаренного до хруста репчатого лука. Заправляется лёгким майонезом/

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Самса с зеленью и брынзой и самса с бараниной 75 /75 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

Стейк из лосося с картофелем по-деревенски 130/70/50/25 /Подаётся с соусом тартар/

Шашлык из мякоти ягненка с картофелем на углях 200/50/125/145 г /Подаётся с аджикой/

Шашлык из мякоти теленка с картофелем на углях 200/50/125/145 г /Подаётся с аджикой/

Шашлык из свиной шеи с картофелем на углях 200/50/125/145 г /Подаётся с аджикой/

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА: Лепёшка, приготовленная в тандыре 75 г

НАПИТКИ: Клюквенный или малиновый морс собственного приготовления 500

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ 3000 РУБЛЕЙ*

*В счёт дополнительно включается сервисное обслуживание 10 %

Ресторан «Чайхана Пахвала» на Юго-Западе:

Санкт-Петербург Петергофское шоссе дом 51 лит А (ТЦ «Жемчужная Плаза» 3 этаж)

+7 (812) 339-88-78, +7 (965) 797-41-44

Ресторан «Чайхана Пахвала» на Охте:

Санкт-Петербург Якорная улица дом 5 лит А (ТЦ "Охта Молл" 3 этаж)

+7 (812) 339-88-22, +7 (906) 244-38-53

www.pahvala.ru



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Действует для компаний от 10 персон при предварительном заказе и предоплате

НАИМЕНОВАНИЕ:	Литраж:	Стоимость:
Вермут «Cinzano» (Чинзано Бьянко/Экстра Драй/Россо/Розе)	1000 ml	1 550 рублей
Виски Johnnie Walker "Red Label" (Джонни Уокер Ред Лейбл)	1000 ml	4500 рублей
Виски «Auchentoshan American Oak» (Охентошн Американ Оук)	700 ml	6500 рублей
Виски «Jameson» 6 (Джемесон)	1000 ml	4 700 рублей
Виски «Famous Grouse» (Фэймос Грауз)	1000 ml	4 000 рублей
Бурбон «Jim Beam White» (Джим Бим Белый)	1000 ml	4 500 рублей
Бурбон «Jim Beam Red Stag» (Джим Бим Ред Стаг)	700 ml	4 000 рублей
Коньяк "Roulet" VSOP (Пулле)	500 ml	4500 рублей
Водка «Царская Золотая»	1000 ml	2 500 рублей
Водка «Царская Оригинальная»	1000 ml	2 000 рублей
Водка «Смирновъ №21»	1000 ml	2 000 рублей
Ром «Captain Morgan White» (Капитан Морган Белый)	1000 ml	4 000 рублей
Ром «Captain Morgan Spiced Gold» (Капитан Морган Золотой)	1000 ml	4 000 рублей
Ром «Captain Morgan Black» (Капитан Морган Черный)	700 ml	3 100 рублей
Текила «Sauza Tequila Silver» (Текила Сауза Серебряная)	1000 ml	4 500 рублей
Текила «Sauza Tequila Gold» (Текила Сауза Золотая)	1000 ml	5 300 рублей

Ресторан «Чайхана Пахвала» на Юго-Западе:

Санкт-Петербург Петергофское шоссе дом 51 лит А (ТЦ «Жемчужная Плаза» 3 этаж)

+7 (812) 339-88-78, +7 (965) 797-41-44

Ресторан «Чайхана Пахвала» на Охте:

Санкт-Петербург Якорная улица дом 5 лит А (ТЦ "Охта Молл" 3 этаж)

+7 (812) 339-88-22, +7 (906) 244-38-53

www.pahvala.ru