



• **МЕНЮ** •

**ОСТАВЬ ЧЕСТНЫЙ ОТЗЫВ О НАС  
И ПОЛУЧИ КУКУРУЗНЫЙ НАЧОС ОТ НАШЕГО  
ШЕФА ИЛИ НАСТОЙКУ ОТ БАР - МЕНЕДЖЕРА**



**YANDEX**



**2 GIS**



**TRIPADVISOR**

### **СИСТЕМА ЛОЯЛЬНОСТИ PUB 357**

**#357bonus – это программа поощрения постоянных гостей, которая позволяет копить, расплачиваться Бонусами и получать**

**CASHBACK ДО 50% ПО АКЦИЯМ**



# • СТАРТЕРЫ •



310

## КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ТЕПЛЫМ ХЛЕБОМ БРИОШЬ

Куриный паштет готовим из охлажденной куриной печени и куриных сердечек, добавляем лук репчатый, морковь, сельдерей. Деглясируем красным сухим вином. Подаем с мармеладом из лука и теплым хлебом бриошь.

190 грамм



1260

## КЛАССИЧЕСКАЯ ЗАКУСКА К ВИНУ

Состоит из ассорти сыров (пармезан, горгондзола, мини моцарелла) мясной нарезки (тамбовский окорок, пепперони) с мёдом и копчеными орехами.

330 грамм



410

## ФИРМЕННЫЙ ФОРШМАК 357

Форшмак — холодная закуска, приготовленная из сельди, отварных яиц, зеленого кислого яблока, красного сладкого лука и секретного соуса. Наш фирменный форшмак, при подаче, мы дополняем тостами из бородинского хлеба, икрой палтуса и отварным яйцом.

240 грамм



430

## ФИШ & ЧИПС

Филе трески в кляре, обжаренное во фритюре. Подается с картофелем фри, кукурузными чипсами и йогуртовым соусом.

280 грамм



460

## СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Классическая закуска всех пабов. Палочки из сыра моцарелла запанированы в сухарях из сушеной чиабатты, обжарены во фритюре до золотистой корочки. Подается с брусничным соусом.

260 грамм



590

## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА

Нежная, охлажденная говядина, морская соль, каперсы, красный сладкий лук и масло extra virgin все это перемешивается, выкладывается на охлажденную тарелку и дополняется нежным муссом из пармезана. Подается с бородинским хлебом.

180 грамм



330

## РЖАННЫЕ ТОСТЫ С АНЧОУСОМ

Оригинальная закуска к водке. На тосты из бородинского хлеба выкладываем смесь их отварного яйца, зеленого лука, заправлено все домашним майонезом. Поверх маринованный анчоус. Украшаем слайсами редиса и свежей зеленью.

210 грамм



# • САЛАТЫ •



410

## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Абсолютный хит летнего меню. Баклажаны запанированы в рисовой муке и обжарены до хрустящей корочки. Перемешиваются со спелыми томатами, сладким красным луком и заправляются оригинальной азиатской заправкой. При подаче блюдо дополняется зеленым луком, кинзой и кунжутом.

250 грамм



580

## КАРТОФЕЛЬНЫЙ СТЕЙК САЛАТ

Авокадо, томаты черри, свежий огурец, красный лук, микс салатов, печеный картофель заправляем трюфельным соусом, поверх салата выкладываем обжаренный в печи JOSPER скёрт стейк, дополняем блюдо отварным куриным яйцом сваренным medium.

330 грамм



370

## ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ ПАШОТ

Заправляется на выбор оливковым маслом или сметаной. Редис, свежий огурец, микс салатов, томаты черри, красный лук, яйцо пашот, тыквенные семечки.

270 грамм



590

## ФИТНЕС САЛАТ

Листья салата, авокадо, отварная киноа, свежий огурец, томаты черри, красный лук заправляем цитрусовой заправкой (оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксус, горчица, мед) Дополняем блюдо сегментами апельсина и обжаренными тигровыми креветками.

240 грамм



560

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Хрустящие листья салатов ромейн и айсберг заправляются фирменным соусом (домашний майонез на основе оливкового масла, каперсы, чеснок, пармезан, анчоус), дополняем салат свежими томатами черри, нежным куриным бедром обжаренном в испанской печи JOSPER, крутонами из чиабатты. При подаче обильно посыпаем пудрой из пармезана.

320 грамм



610

## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Хрустящие листья салатов ромейн и айсберг заправляются фирменным соусом (домашний майонез на основе оливкового масла, каперсы, чеснок, пармезан, анчоус), дополняем салат свежими томатами черри, нежными королевскими креветками, крутонами из чиабатты. При подаче обильно посыпаем пудрой из пармезана.

320 грамм



# • ЗАКУСКИ К ПИВУ •



390

## НАЧОС С СОУСОМ CHILI CON CARNE

Теплые кукурузные чипсы начос обильно поливаем домашним сырным соусом и густым мясным соусом чили (говяжий фарш, фасоль, кукуруза, сельдерей, чеснок, томаты, какао) При подаче посыпаем тертым сыром чеддер, украшаем перцем халапеньо и листьями кинзы.

215 грамм



1250

## СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

Креветки отвариваем в маринаде. Выкладываем на краш лёд и дополняем блюдо спайси соусом (домашний майонез, икра тобико, шрирача, лимонный сок) Украшаем лимоном.

400 грамм



310

## РЖАНЫЕ ГРЕНКИ

Ржаной хлеб обжариваем во фритюре, дополняем смесью из сыр чеддер, колбаска пепперони, сыр гауда, чеснок. Подаем с чесночным соусом айоле (домашний майонез, чеснок, душистые специи, кориандр, хмели-сунели).

160 грамм



360

## БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Бастурму готовим из говяжьей вырезки. Мясо обильно обсыпаем специями кориандр, сухой перец чили, соль. Вялим в течении 6-7 дней после нарезаем тонкими слайсами и подаем порционно.

50 грамм



430

## КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В АЗИАТСКОЙ ГЛАЗУРИ

Маринуем и глазируем в смеси из (терриак, сладкий чили, копченая паприка, устричный соус) Подаем с салатом коул слоу и палочками из свежих овощей (сельдерей, огурец, морковь). Украшаем кунжутом и свежей кинзой.

340 грамм



230

## МИКС КОПЧЕНЫХ ОРЕХОВ

Орехи – миндаль, фундук, арахис обжариваем с добавлением сахара, соли и жидкого дыма.

50 грамм

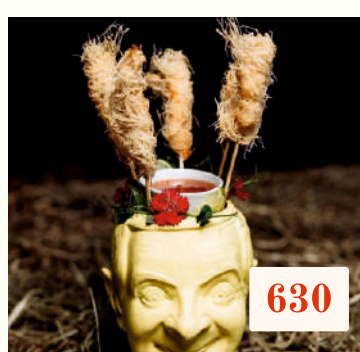


410

## ФРИ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

Обжаренный картофель фри обильно поливается теплым, домашним сырным соусом, посыпается солонкой из жареного бекона. Украшаем чипсами из острой колбаски пепперони и пудрой из пармезана.

270 грамм



630

## ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ В НИТЯХ КАТАИФИ

На создание этих хрустящих креветок в корочке "Катаифи" Жюль Робюшон вдохновился, попробовав вьетнамский рецепт приготовления креветок, покрытых мягкой вермишелью. Катаифи — тесто в виде нитей. Тигровые креветки оборачиваются в тонкие нити теста и обжариваются до хрустящего состояния. Подаются с азиатским соусом и лаймом.

190 грамм

# • БЛЮДА НА КОМПАНИЮ •



1490

## БОЛЬШОЕ ПЛАТО ЗАКУСОК

Картофель фри, кукурузные Начос, луковые кольца, ржаные гренки, куриные крылья в азиатской глазури, свиные ребра BBQ, жареная треска в кляре, овощные палочки, соусы.

1200 грамм



1380

## АССОРТИ КОЛБАС

Колбаски куриные с сыром 2 шт, колбаски мясные 2 шт, печеный картофель, тушеная в пиве капуста, маринованный огурец, зелень, соус демигляс.

1050 грамм



1430

## СВИНАЯ РУЛЬКА

Томленая в темном пиве свиная рулька с тушеной квашенной капустой и печеным картофелем.

1100грамм



1560

## КИЛОГРАММ СВИНЫХ РЕБЕР

Свиные ребра готовим при низкой температуре, так они сохраняют сочность и не высушиваются. При подаче обжариваем в печи Josper и глазируем в соусе (терриакки, устричный, сладкий чили). Гарнируем печеным картофелем, жареным хрустящим луком и свежей зеленью.

1050 грамм



1590

## КИЛОГРАММ МИДИЙ

Килограмм чилийских мидий обжариваются с такими овощами как: стебель сельдерея, лук порей, красный лук, чеснок. С соусом на выбор. Подаем с картофелем фри, обжаренной чиаббатой на гриле и лимоном.

980 грамм



# • СУПЫ •



**430**

## БОРЩ

Классический суп на наваристом говяжьем бульоне. Вместо картофеля добавляем фасоль. Подаем с наполеоном из бородинского хлеба и сала, с ароматной свежей зеленью и чесноком.

450 грамм



**430**

## ЧАУДЕР

Наваристый кукурузный суп на основе куриного бульона с добавлением сыра чеддер. Подаем с томлеными свиными ребрами, копченой грудинкой, обжаренной кукурузой и теплым хлебом бриошь.

390 грамм



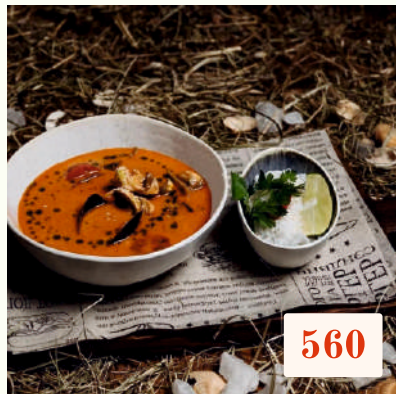
**390**

## ОКРОШКА

Традиционный холодный суп русской кухни, который готовят в весенне-летний период. Обязательными компонентами окрошки являются хлебный квас или кефир, свежие огурцы, укроп, растёртый с солью зелёный лук, картофель, редис горчица, яйцо. Подаем на выбор с кефиром или квасом.

450 грамм

# • СТРИТ ФУД •



**560**

## ТОМ ЯМ

Том Ям – пожалуй, единственное блюдо тайской кухни, ставшее обязательным пунктом в меню любого городского ресторана с так называемой комфортной едой. Наш бар не стал исключением и ввел в меню этот хит. Наваристый куриный бульон с листьями лайма, лемонграсса, перца чили и кокосового молока. Подаем суп с тигровыми креветками, мидиями, томатами черри, шампиньонами и пропаренным рисом басмати.

450 грамм



**420/560**

## ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ/ С КРЕВЕТКАМИ

В лаваш заворачиваем обжаренное куриное бедро/креветки, микс салата, огурец свежий, томаты, морковь по-корейски, красный лук и поливаем соусом (сметана, майонез, сырный соус, чеснок, специи) // том ям (майонез, лимонный сок, паста том ям, икра тобика) При подаче обжариваем на гриле.

400 грамм



**410**

## ТАКО С ТОМЛЕННОЙ СВИНИНОЙ

Тако аль пастор — это традиционное мексиканское блюдо из мягкой тортильи с сочной свиной в пряном маринаде и свежим авокадо. Дополняем блюдо салатом коул-слоу, перцем халапеньо, кунжутом и свежей кинзой. Подаем на теплом кукурузном попкорне.

270 грамм



**490**

## КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР

Булка бриошь, котлета из 100% говядины, соус гриль (как бигтейсти), листья салата, томаты свежие, огурцы маринованные, красный лук, сыр чеддер.

400 грамм



**540**

## АНГЛИЙСКИЙ БУРГЕР

Булка бриошь, котлета из 100% говядины, соус трюфельный, листья салата, томаты, красный лук, мармелад из красного лука, яичница глазунья, маринованный огурец.

450 грамм



# • ГОРЯЧЕЕ •



**560**

## **КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ В СОУСЕ КАРБОНАРА С МУССОМ ИЗ СЫРА ПАРМЕЗАНА**

Картофельные ньокки в классическом соусе "Карбонара" способны надолго утолить голод. "Карбонара" – один из самых популярных. В него входит всего три ингредиента: грудинка, пармезан и яйца. Дополняем блюдо муссом из сыра пармезан и свежемолотым черным перцем.

350 грамм



**460**

## **КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С ПЮРЕ ИЗ БАЗИЛИКА И СОУСОМ ИЗ КОПЧЕНОЙ КУКУРУЗЫ.**

Нежные куриные котлетки обжаренные до хрустящей корочки, подаются на картофельном пюре с добавлением базилика. Сервируется блюдо пюре из зеленого горошка и соусом из копченой кукурузы.

340 грамм



**610**

## **ЖАРЕНАЯ БАРАБУЛЬКА С ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ**

Рецептов приготовления много, но уверяем вас, наш Шеф взял за основу самый вкусный и он же самый простой – это обычная запанированная в муке – жареная на сковороде барабулька. Дополняем блюдо печеным картофелем и соусом из греческого йогурта.

290 грамм



**790**

## **ТОМЛЕНАЯ ШЕЯ ЯГНЕНКА С ПОЛБОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

Томленая в печи до мягких волокон шея ягненка, подается с запаренной полбой с добавлением белых грибов. Сервируется блюдо моченой брусникой и свежей зеленью.

390 грамм



**890**

## **СКЁРТ СТЕЙК**

Стейк из диафрагмы. Один из так называемых альтернативных, то есть стейков из непремимальных частей туши. Обжариваем в печи Jospier до нужной прожарки и подаем с классическим мясным соусом демиглас (варим сами) миксом салатов, красного лука, томатов черри и свежего огурца.

220 грамм



**1090**

## **ФИЛЕ МИНЬОН**

Отруб из центральной части вырезки обжариваем в печи Jospier до желаемой прожарки. Подаем с картофельным пюре с добавлением пармезана, розмарина, жареной вешенкой и классическим мясным соусом демиглас.

310 грамм

# • ГОРЯЧЕЕ •



**690**

## ЦЫПЛЕНОК НА УГЛЯХ С ЙОГУРТОВЫМ СОУСОМ

Цыпленок маринуется в специях и свежих овощах. Обжаривается в печи Josper и подается с салатом коул-слоу, жареным початком кукурузы, маринованным красным луком и кукурузной лепешкой тортильей.

450 грамм



**760**

## ТОМЛЕНИЕ МИДИИ В СОУСЕ НА ВЫБОР СЛИВОЧНЫЙ/ ТОМ ЯМ

Чилийские мидии обжариваются с сельдереем, луком порей, красным луком и чесноком. Заправляются соусом. Подаются с картофелем фри, обжаренной чиабаттой на гриле и лимоном.

520 грамм



**680**

## БЕФСТРОГОНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

Говяжья вырезка обжаривается с репчатым луком, маринованными огурцами и шампиньонами, добавляется сметана, сливки и специи ( мускатный орех, соль, перец) Подаем с картофельным кремом. При подаче дополняем блюдо маринованными грибами, зеленым луком, микрозеленью.

440 грамм



**710**

## СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ

Свинные ребра готовим при низкой температуре, так они сохраняют сочность и не высушиваются. При подаче обжариваем в печи Josper и глазируем в соусе (терриак, устричный, сладкий чили). Гарнируем салатом коул-слоу, кукурузой, чипсами начос и свежей зеленью.

550 грамм



**510/550**

## ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ НА ВЫБОР КУРИНЫЕ/СВИНИНА-ГОВЯДИНА

Колбаски обжариваем и подаем с тушеной капустой, картофельным кремом, обжаренным зеленым горошком. Под соусом Демиглас с чипсами из репчатого лука и зеленью.

340 грамм

## СОУСЫ:

Барбекю  
Хантер  
Трюфельный  
Сырный

**60**

50 грамм



# • ГАРНИРЫ •



**230**

**КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО**

180 грамм



**310**

**ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ  
И ПАРМЕЗАНОМ**

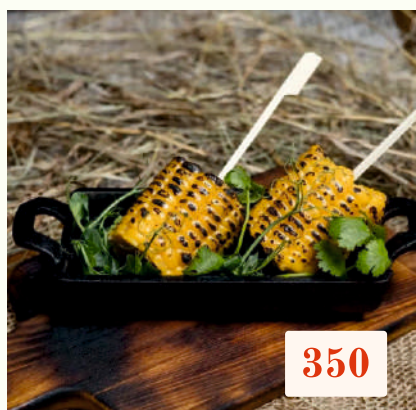
190 грамм



**230**

**ПЮРЕ**

170 грамм



**350**

**КУКУРУЗА ГРИЛЬ**

300 грамм



**250**

**ОВОЩИ ГРИЛЬ**

Кабачки, баклажан, шампиньоны, томаты,  
красный лук

200 грамм

## **ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

Крафтовый хлеб от лучшей пекарни Санкт-Петербурга с луковым маслом

**210**

190 грамм



# • ДЕСЕРТЫ •



390

## ЧИЗКЕЙК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И СОУСОМ ИЗ ТОПЛЕННОЙ РЯЖЕНКИ

Чизкейк Сан-Себастьян, или баский чизкейк – это испанская версия популярного во всем мире десерта. В отличие от обычного, у него нет коржа из теста: он полностью состоит из сырного крема. Подаем со свежими ягодами и соусом из топленой ряженки.

230 грамм



330

## ЯБЛОЧНЫЙ КРАМБЛ

Яблоки обжариваем и протушиваем в яблочном сидре, корице и тростниковом сахаре. Перед отпеканием на яблоки выкладываем кранбл (песочное тесто). Выпекаем 12 минут и подаем с шариком мороженого.

230 грамм



360

## НАПОЛЕОН

Слоеное дрожжевое тесто и заварной крем. Подаем с фруктовым топпингом и брусничным соусом, что придает десерту шикарное послевкусие.

250 грамм

# • ТРЕНД - БОКСЫ •

ПЛАНИРУЕШЬ МЕРОПРИЯТИЕ В ОФИСЕ ИЛИ ДОМА?  
ЕСТЬ РЕШЕНИЕ! ЗАКАЖИ У НАС ТРЕНД-БОКСЫ!



**Подходит для любого выездного мероприятия:**

- в офисе
- на природе
- дома
- на даче

**АБСОЛЮТНО РАЗНЫЕ И НЕПОВТОРИМЫЕ ПО НАПОЛНЕНИЮ ОТ КАНАПЕ ДО BEER-БОКСОВ!**

**ДОСТАВКА БЕСПЛАТНАЯ ПРИ ЗАКАЗЕ ОТ 10 000 РУБЛЕЙ!**

**ЗВОНИ: +7 931 960-41-31**

**\* ПОДРОБНОСТИ УТОЧНЯЙТЕ У МЕНЕДЖЕРА**

# • TREND - БОКСЫ •



## BURGER BOX

**4490**

2300 грамм

- Бургер с говядиной (2 шт.)
- Чикен бургер (2 шт.)
- Фиш бургер (2 шт.)
- Картофель фри (300 гр)
- Соус барбекю (40 гр)
- Соус аджика домашняя (40 гр)
- Соус сырный (40 гр)



## СЕТ БРУСКЕТТ

**3490**

800 грамм

- Брускетта с копчёным лососем и кремчизом (2 шт. – 100гр)
- Брускетта с тунцом и листьями рукколы (2 шт. 100гр)
- Брускетта с ростбифом, вяленными томатами и творожным кремом (2 шт. 100гр)
- Брускетта с хамоном и кремом из манго (2 шт. 100гр)
- Брускетта с моцареллой и розовыми томатами под соусом (2 шт. 100гр)



## BEER BOX

**3290**

1580 грамм

- Рёбра свиные (320 гр)
- Крылья куриные (330 гр)
- Гренки с сыром (240 гр)
- Сырные шато (250 гр)
- Картофель фри (300 гр)
- Соус барбекю (40 гр)
- Соус аджика домашняя (40 гр)
- Соус сырный (40 гр)
- Микс салата (20 гр)



# • Т R E N D - Б О К С Ы •



## **ВОХ КАНАПЕ - 24 ШТ. 4590**

960 грамм

- Домашний паштет в малиновой сфере на пшеничном тосте (6 шт. 1 шт.- 40 гр)
- Индейка с листьями салата и медово-горчичным чатни (6 шт. 1 шт. - 40 г)
- Мини-моцарелла в глазури из соуса песто с листьями рукколы (6 шт. 1 шт. - 40 г)
- Ростбиф на ржаном крустате с бальзамическим кремом с апельсином (6 шт. 1 шт. - 40 г)



## **ВОХ КАНАПЕ - 48 ШТ. 7990**

1920 грамм

- Домашний паштет в малиновой сфере на пшеничном тосте (12 шт. 1 шт.- 40 гр)
- Индейка с листьями салата и медово-горчичным чатни (12 шт. 1 шт. - 40 г)
- Мини-моцарелла в глазури из соуса песто с листьями рукколы (12 шт. 1 шт. - 40 г)
- Ростбиф на ржаном крустате с бальзамическим кремом с апельсином (12 шт. 1 шт. - 40 г)



## **ФРУКТОВЫЙ ВОХ**

**3890**

3000 грамм

- Ананас (800 гр)
- Виноград(400 гр)
- Груши (300 гр)
- Бананы/мини бананы (250 гр)
- Киви (200 гр)
- Клубника(150 гр)
- Голубика (50 гр)
- Физалис (30 гр)
- Гранат (300 гр)
- Хурма (200 гр)
- Кумкват (150 гр)
- Мандарины (200 гр)
- Мята (5 гр)



# • НАПИТКИ •

## АВТОРСКИЕ ЛИМОНАДЫ

### ТАРХУН

Сироп тархун, сок лимона,  
газированная вода, соцветие  
мяты для украшения

0.400 290

1 л. 650

### ИМБИРНЫЙ

### ЛИМОНАД

Сироп имбирь, сок лимона,  
тоник, газированная вода,  
слайс имбиря для украшения

0.400 290

1 л. 650

### АПЕЛЬСИН

### С ИМБИРЁМ

Сироп имбиря, сок лимона,  
сок апельсиновый,  
газированная вода

0.400 290

1 л. 650

### ГЕНМАЙЧА

### ЛИМОНАД

Кордиал генмайча,  
газированная вода, мята

0.400 290

1 л. 650

### СМОРОДИНА-

### РОМАШКА

Кордиал смородина-ромашка,  
сахарный сироп, газированная  
вода

0.400 290

1 л. 650



### ФРЕШИ

300

Апельсиновый 0,2л  
Грейпфрутовый 0,2л  
Яблочный 0,2л  
Морковный 0,2л



## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### КОФЕ

Эспрессо 150

Американо 150

Капучино 180

Латте 240

Флэт уайт 200

Доппио 180

Рафф 280

### ЧАЙ

Чай в ассортименте 0,6л 360

### АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Облепиховый чай 0,6л  
(Чай манго-маракуйя, облепиха,  
мед, апельсин) 490

Пуэр на вишневом соке 0,6л  
(Чай пуэр, сок вишневый,  
корица, гвоздика, мед) 490

Смородиновый чай 0,6л  
(Каркаде, ромашка, смородина,  
мед) 490

### Б/А НАПИТКИ

Кола 0,33л 200

Тоник 0,33л 200

Сок в ассортименте 0,2л 160



## СПЛАНИРУЙ СВОЕ МЕРОПРИЯТИЕ С КОМАНДОЙ ПАБ 357!

### Проведи свой День Рождения в PUB 357!

**Скидка 20% на меню  
или скидка 10% и 7 подарков  
при бронировании:**

- Арендная плата 0 рублей!
- Welcome-настойки от PUB 357!
- Начос или Гренки в подарок
- Караоке
- Турнир по настольному футболу!
- При заказе Торты через нас чайно-кофейный безлимит!

**Закажи мероприятие под ключ при  
депозите по меню от 36000 рублей  
в отдельном зале!**

### Дарим подарки:

- Арендная плата 0 рублей!
- Welcome - настойки от PUB 357!
- Розыгрыш Депозитной карты PUB 357 номиналом 3000Р
- Турнир по Beer Pong (пиво не входит)!
- Турнир по Дартс!
- Турнир по Настольному футболу!
- Караоке!
- Аренда звукового и светового оборудования!
- При заказе Торты через нас - Чайно-Кофейный безлимит!
- Торжественная презентация вашего Торты с холодными огнями!

**Меню - от 1790 руб. на человека  
Сервисный сбор 10%**

**Закажи мероприятие под ключ при  
депозите по меню от 69000 рублей  
в отдельном зале!**

### Дарим подарки:

- Отдельный зал!
- Арендная плата 0 рублей!
- Welcome - настойки от PUB 357!
- Блюдо от Шеф-Повара ресторана!
- Розыгрыш Депозитной карты PUB 357 номиналом 3000 - 2 шт!
- Турнир по Beer Pong (пиво не входит)!
- Турнир по Дартс!
- Турнир по Настольному футболу!
- Караоке!
- Аренда звукового и светового оборудования!
- При заказе Торты через нас Чайно-Кофейный безлимит!
- Торжественная презентация вашего Торты с холодными огнями!

**Меню - от 1790 руб. на человека  
Сервисный сбор 10%**

**Не знаешь, что подарить себе  
или другу?**

### Депозитные карты со скидкой 20%!\*

Если вы хотите сделать подарок себе или другу,  
оформите депозитную карту со скидкой 20%\*!

- Номинал 5 000 рублей - по стоимости 4 000 рублей
- Номинал 10 000 рублей - по стоимости 8 000 рублей
- Номинал 20 000 рублей - по стоимости 16 000 рублей
- Номинал 30 000 рублей - по стоимости 24 000 рублей

\*Действует только на меню а-ля карт!

Не суммируется с другими акциями и предложениями!



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, НАБ. МАКАРОВА 22**

**ВСЕГО В МИНУТЕ ХОДЬБЫ**

**ОТ МЕТРО СПОРТИВНАЯ-2**