



Маймун

РЕСТОРАН

МАЙМУН
GINZA
PROJECT

О РЕСТОРАНЕ

«МАЙМУН» — это место, где встретились две стихии: пряный Восток с его необыкновенными традициями и свободолюбивый Запад, умеющий отдыхать со вкусом. Светлый и просторный ресторан рассчитан на 250 посадочных мест в зале и 150 мест на уютной веранде. А интерьер радует глаз живописными сочетаниями природных мотивов и современной балтийской строгости.

**В РЕСТОРАНЕ «МАЙМУН»
ЕСТЬ ПРЕКРАСНАЯ
ВЕРАНДА ВМЕСТИМОСТЬЮ
160 ЧЕЛОВЕК ПРИ
БАНКЕТЕ И 130 – ПРИ
ФУРШЕТЕ**



Веранда оборудована всем необходимым для того, чтобы вы могли провести свое мероприятие — свадьбу, банкет или корпоративный ужин



ВОЗМОЖНОСТИ

У НАС ЕСТЬ ВСЕ, ЧТОБЫ ПРЕКРАСНО ПРОВЕСТИ ПРАЗДНИК:

ОТДЕЛЬНЫЙ УЮТНЫЙ ЗАЛ;

ЗВУКОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, КОТОРОЕ МЫ ПРЕДОСТАВИМ БЕСПЛАТНО НА ВАШЕ МЕРОПРИЯТИЕ ПРИ ЗАКРЫТИИ ЗАЛА;

БЕСПЛАТНАЯ АРЕНДА ЗАЛА ПРИ ПРОВЕДЕНИИ МЕРОПРИЯТИЯ;

МЕНЮ СОСТАВЛЯЕТСЯ ИНДИВИДУАЛЬНО ПО ПОЖЕЛАНИЯМ И ПРЕДПОЧТЕНИЯМ ЗАКАЗЧИКА;

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО БЛЮД;

ВИННЫЕ КАРТЫ ВЫСШЕГО УРОВНЯ.

ВОЗМОЖНОСТИ

ПРИ ЖЕЛАНИИ МЫ МОЖЕМ ПРЕДОСТАВИТЬ:

УСЛУГИ DJ, ВЕДУЩЕГО, ВОКАЛА И ЖИВОЙ
МУЗЫКИ, ДЕКОР ЗАЛА И ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА,
ПЛАЗМЕННЫЕ ПАНЕЛИ ДЛЯ ВАШЕГО ВИДЕО;

СЦЕНУ ДЛЯ ВЫСТУПЛЕНИЙ, ТАНЦПОЛ;

БОЛЬШАЯ ОХРАНЯЕМАЯ ПАРКОВКА;

ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС, В КОТОРОМ ВЫ
СМОЖЕТЕ РАЗМЕСТИТЬСЯ ПОСЛЕ ВАШЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ, БЛИЗОСТЬ К МОРСКОМУ ПОРТУ
И ЗАЛИВУ ТАКЖЕ ЯВЛЯЮТСЯ НЕОТЪЕМЛЕНЫМИ
ПЛЮСАМИ.

**ДЛЯ ВАШЕГО УДОБСТВА МЫ МОЖЕМ
ОРГАНИЗОВАТЬ МЕРОПРИЯТИЕ
ПОД КЛЮЧ.**





ВОЗМОЖНОСТИ

МЕНЮ РЕСТОРАНА «МАЙМУН»

представляет собой уникальную композицию вкусов. Чтобы каждый гость чувствовал себя здесь как дома, шеф-повар Изо Дзандзава создала особенное меню, в котором гармонично переплетаются экзотика традиционной восточной, индийской и паназиатской кухни, а также самобытные ноты японской и классика современной европейской кухни. Забудьте о времени — подарите себе настоящее торжество вкуса!

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ МЕРОПРИЯТИЯ

НЕОБХОДИМО СОСТАВЛЕНИЕ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАКАЗА

ОПЛАТА ПО БЕЗНАЛУ
ВОЗМОЖНА НЕ ПОЗДНЕЕ
3 РАБОЧИХ ДНЕЙ ДО НАЧАЛА
МЕРОПРИЯТИЯ

КОМПАНИЯМ ОТ 8 ГОСТЕЙ
ВКЛЮЧАЕТСЯ СЕРВИСНЫЙ СБОР
В РАЗМЕРЕ 10 %
ОТ СУММЫ СЧЕТА

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ВНЕСЕНИЕ
ПРЕДОПЛАТЫ



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

2 800 Р. / 1 ГОСТЬ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	2 ШТ.	550	1 100
САЦИВИ	2 ШТ.	490	980
МЯСНОЕ АССОРТИ (БУЖЕНИНА, КУРИНЫЙ РУЛЕТ, РОСТБИФ, ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК)	1 ШТ.	1 290	1 290
АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ (ИМЕРЕТИНСКИЙ СЫР, СЫР СУЛУГУНИ, КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ, МОЛОЧНЫЙ СЫР ЧЕЧИЛ, КОПЧЕНЫЙ СЫР ЧЕЧИЛ, ВИНОГРАД, ЗЕЛЕНЬ)	2 ШТ.	690	1 380

САЛАТЫ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	4 ШТ.	450	1 800
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ БЕДРОМ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	4 ШТ.	550	2 200

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	2 ШТ.	550	1 100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	6 ШТ.	590	3 540
СУДАК С ПОДКОПЧЕНЫМ КИНОА	2 ШТ.	750	1 500
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ	2 ШТ.	690	1 380

НАПИТКИ Б/А

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ QUELLE Б/Г 0,7 Л	2 ШТ.	490	980
МОРС (КЛЮКВА, МАЛИНА, ОБЛЕПИХА - НА ВЫБОР) 1Л	2 ШТ.	1 000	2 000

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
ВИНО БЕЛОЕ П/СУХОЕ VINHO VERDE, ПОРТУГАЛИЯ	2 ШТ.	2 340	4 680
ВИНО КРАСНОЕ СУХОЕ NERO D*AVOLA, ИТАЛИЯ	2 ШТ.	2 100	4 200

Итого:	28 030
Обслуживание 10%	2 803
Стоимость заказа	30 033

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

4 000 Р. / 1 ГОСТЬ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Рулетки из баклажанов по-мегрельски	2 шт.	550	1 100
Рыбная тарелка (палтус холодного копчения, лосось слабой соли, лосось холодного копчения)	1 шт.	1 790	1 790
Мясное ассорти (буженина, куриный рулет, ростбиф, говяжий язык)	1 шт.	1 290	1 290
Ассорти брускетт (с томатами/с креветкой/с лососем)	2 шт.	990	1 980

Ассорти домашних сыров (имеретинский сыр, сыр сулугуни, копченый сыр сулугуни, молочный сыр чечил, копченый сыр чечил, виноград, зелень)	1 шт.	690	1 380
--	-------	-----	-------

САЛАТЫ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Салат с хрустящими баклажанами	3 шт.	590	1 770
Цезарь с креветками	3 шт.	690	2 070
Оливье с копченым цыпленком	3 шт.	390	1 170

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/ХЛЕБ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Домашний хлеб Чиабатта со сметанно-чесночным соусом	2 шт.	280	560
Спринг-ролл с курицей	4 шт.	390	1 560

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Стейк бри	2 шт.	1 390	2 780
Утиная ножка Конфи с картофельным пюре	6 шт.	890	5 340
Стейк из форели	2 шт.	990	1 980

НАПИТКИ Б/А

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Вода минеральная QUELLE Б/Г 0,7 л	2 шт.	490	980
Морс (клюква, малина, облепиха - на выбор) 1л	2 шт.	1 000	2 000

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Вино белое сухое PINOT GRIGIO, Италия	2 шт.	2 700	5 400
Вино красное сухое NERO D'AVOLA, Италия	2 шт.	2 340	4 680
Вино игристое PROSECCO-DECORDI, Италия	1 шт.	2 900	2 900

Итого:	40 430
Обслуживание 10%	4 043
Стоимость заказа	44 473



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

5 700 Р. / 1 ГОСТЬ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	кол-во	цена	итога
Ассорти итальянских закусок (ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ ГИГАНТ, АРТИШОКИ, ПЛОДЫ КАПЕРСОВ, ТОМАТЫ ВЯЛЕННЫЕ, ПЕРЦЫ ПЕКИЛЬО)	2 шт.	1 190	2 380
ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ	3 шт.	750	2 250
Мясное ассорти (БУЖЕНИНА, КУРИНЫЙ РУЛЕТ, РОСТБИФ, ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК)	1 шт.	1 290	1 290
Буррата с томатами и песто	2 шт.	890	1 780
Фруктовая тарелка	1 шт.	1 290	1 290
Ассорти домашних сыров (ИМЕРЕТИНСКИЙ СЫР, СЫР СУЛУГУНИ, КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ, МОЛОЧНЫЙ СЫР ЧЕЧИЛ, КОПЧЕНЫЙ СЫР ЧЕЧИЛ, ВИНОГРАД, ЗЕЛЕНЬ)	2 шт.	690	1 380

САЛАТЫ

	кол-во	цена	итога
Салат с хрустящими баклажанами	2 шт.	590	1 180
Стейк-салат	2 шт.	890	1 780
Теплый салат с куриным бедром и копченым сыром сулугуни	2 шт.	550	1 100
Салат с копченым лососем	2 шт.	690	1 380

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	кол-во	цена	итога
Хачапури по-мегрельски	2 шт.	590	1 180
Спринг-ролл с креветкой	5 шт.	490	2 450

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

	кол-во	цена	итога
Кальмар на гриле с овощами-гриль	4 шт.	1 180	4 720
Сибас на углях с обжаренным бейби-картофелем	4 шт.	1 280	5 120
Ребра свиные в соусе Чипотле	2 шт.	1 290	2 580

НАПИТКИ Б/А

	кол-во	цена	итога
Вода минеральная QUELLE Б/Г 0,7 л	2 шт.	490	980
Сок (АПЕЛЬСИН/ЯБЛОКО/ПЕРСИК/ТОМАТ) 1л	1 шт.	1 450	1 450
Пепси 0,25	3 шт.	290	870
Морс (КЛЮКВА, МАЛИНА, ОБЛЕПИХА - НА ВЫБОР) 1л	2 шт.	1 000	2 000

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	кол-во	цена	итога
Вино белое п/сухое Vinno Verde, Португалия	2 шт.	2 340	4 680
Вино красное сухое Nero D'Avola, Италия	1 шт.	2 100	2 100
Виски Джонни Уолкер Red Label 0,75л	1 шт.	4 650	4 650
Водка Царская оригинальная 0,5л	1 шт.	1 900	2 850
Вино игристое Prosecco-Decordi, Италия	2 шт.	2 900	5 800

Итого:			57 240
Обслуживание 10%			5 724
Стоимость заказа			62 964

ШВЕДСКИЙ СТОЛ | ЗАВТРАКИ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ОТ 50 ЧЕЛОВЕК

1 050 Р. / 1 ГОСТЬ



- Молоко/ кефир/йогурт/айран/ мацони с вареньем (баночки)
- Мюсли/шарики/хлопья
- Каша овсяная/гречневая/рисовая
- Глазунья/отварные яйца/ омлет/ скрэмбл
- Сосиски 2 вида
- Цукини на гриле/паприка/ томаты/ баклажаны/ брокколи/ шампиньоны/ фасоль стручковая/цв. капуста
- Хашибраун
- Сырники
- Творог
- Блины/ панкейки
- Сыры (сулугун/домашний/ чеддер/гауда/креметте)
- Колбаса/ветчина/ буженина/ рулет куриный/бекон
- Свежие овощи (помидор, огурец, паприка, зелень, микс-салат, морковь тертая, морковные палочки, палочки сельдерея)
- Свежие фрукты (яблоки, апельсины, груши, виноград, ананас, бананы)
- Фруктовый салат в стаканчике
- Сухофрукты (миндаль, грецкий орех, фундук, изюм, курага, чернослив, цукаты)
- Соленья/ оливки/ маслины/ фасоль в соусе
- Слойка с яблоком/курабье/сочни/ печенье овсяное большое/ шоколадное печенье с орехами/ круассаны/ хачапури/пицца
- Тосты/масло/ джемы/ варенье/сгущенка
- Соусы (майонез, кетчуп, соевый, сметана, сырный, чесночный, хрен, горчица, карри)
- Напитки (чай, кофе, морсы, соки, вода)
- Топинги (сливки, молоко, мед, лимон, лайм)
- Тостовый хлеб, чабатта)
- Десерты (булочки «Шу»/згпари, медовик, банановый торт, чизкейк, вафельные трубочки со сгущенкой, «Тирамису», канноли с заварным кремом)

ШВЕДСКИЙ СТОЛ | ОБЕДЫ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ОТ 50 ЧЕЛОВЕК

1 350 Р. / 1 ГОСТЬ

САЛАТЫ

Оливье с цыпленком
Греческий салат
Салат с цыпленком и овощами
Азиатский салат с кальмаром

СУПЫ

Борщ с говядиной
Куриный суп-лапша
Овощной крем-суп с гренками (veg)

ГОРЯЧЕЕ

Куриный шашлык на шпажках
Квари с сыром и картофелем
Запеченные свиные ребра
Плов с говядиной
Фрикадельки мясные
в сливочном соусе
Овощной карри (veg)

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре
Рис отварной (veg)
Овощи на пару (veg)
Рис с овощами

СОУСЫ/ХЛЕБ

Тартар
Кетчуп
Сырный
Мацони
Сметана
Хлеб домашний

ДЕСЕРТЫ

«Медовик»
«Згапари» (шоколадный «Медовик»)
Булочки с заварным кремом
«Наполеон»
Банановый торт
Фрукты сезонные (veg)

НАПИТКИ

Компот
Морс домашний
Сок апельсиновый/яблочный
Вода б/г
Чайный стол
Чай черный/зеленый
Кофе
Мед
Лимон
Молоко
Сливки



ФУРШЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



Тапас с айоли и креветками	45 г 230 р.
Тапас с сыром, запеченным перцем и анчоусом	50 г 200 р.
Цыпленок в ананасовой глазури	50 г 200 р.
Спринг-роллы с цыпленком	100 г 250 р.
Спринг-роллы с креветками	100 г 300 р.
Оливки гигантские маринованные	100 г 480 р.
Хумус со свежими овощами	100 г 200 р.
Брускетта с томатами и моцареллой	45 г 200 р.
Брускетта с тартаром из лосося	65 г 420 р.
Брускетта с томатами конкассе, красным базиликом и соусом песто	65 г 220 р.
Хрустящая креветка с соусом карри	53 г 290 р.
Тунец с гуакамоле	45 г 300 р.
Мини-бургер с цыпленком	70 г 220 р.
Мини-бургер с мясной котлетой	70 г 250 р.
Мини-сациви в шоте	60 г 170 р.
Мини-кебаб из курицы на шпажке	80 г 200 р.
Куриный паштет на хрустящем багете	60 г 200 р.
Сырно-фруктовое канапе	25 г 180 р.
Канапе с лососем с/с и соусом крем-чиз	30 г 240 р.
Канапе с ананасом и креветками	40 г 200 р.
Канапе фруктовые с зефиром	40 г 180 р.
«Брауни»	50 г 220 р.
Морковный торт	50 г 220 р.
Булочка «Шу», 1 шт.	50 г 60 р.
Конфеты «Бригадейро», 1 шт.	25 г 80 р.
Трюфели шоколадные, 1 шт.	25 г 140 р.

ВОЗМОЖНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭКСКЛЮЗИВНЫХ ТОРТОВ

2000 РУБ. / 1 КГ

БАНАНОВЫЙ ТОРТ
"МЕДОВИК"
МОРКОВНЫЙ ТОРТ
ЧИЗКЕЙК
"ЗГАПАРИ"

2500 РУБ. / 1 КГ

"НАПОЛЕОН"
"ТИРАМИСУ"

3000 РУБ. / 1 КГ

"ФИСТАШКОВЫЙ"
"СМЕТАННИК"
"ФУНДУЧНЫЙ"

- СОСТАВЛЕНИЕ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАКАЗА
- ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ВНЕСЕНИЕ
ПРЕДОПЛАТЫ
- ЗАКАЗ НЕ ПОЗДНЕЕ
3 ДНЕЙ ДО ДАТЫ МЕРОПРИЯТИЯ
- СТОИМОСТЬ ЗА 1 КГ УКАЗАНА
БЕЗ УКРАШЕНИЯ





Маймун

PARK INN BY RADISSON* ПРИБАЛТИЙСКАЯ,
УЛ. КОРАБЛЕСТРОИТЕЛЕЙ, Д.14
ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН: 640-16-16

GINZA.RU

КОНТАКТЫ



УЛ. КОРАБЛЕСТРОИТЕЛЕЙ, 14.
ПРИБАЛТИЙСКАЯ PARK INN, 1 ЭТАЖ.



ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ
МЕРОПРИЯТИЙ:
8 (921) 780-64-62 . ТАТЬЯНА
ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН GINZA PROJECT:
+7 (812) 640 -16 -16