



# RESTAERO

CATERING FOR PRIVATE JETS' CUSTOMERS

МЕНЮ  
MENU

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

## / MAIN MENU

	стр. /page
ЗАВТРАК BREAKFAST	4
СЭНДВИЧИ / БРУСКЕТТЫ / ПИРОЖКИ SANDWICHES / BRUSCHETTA / PIES	8
АССОРТИ COLD PLATTERS	10
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ APPETIZERS	12
САЛАТЫ SALADS	14
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES	16
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS	18
СУПЫ SOUPS	19
ОСНОВНОЕ БЛЮДО MAIN COURSE	20
ГРИЛЬ GRILL	21
ПАСТА PASTA	22
ГАРНИРЫ SIDE DISHES	23
ДЕСЕРТЫ DESSERTS	24
НАПИТКИ DRINKS	26

**стр. /page**

**ПОСТНОЕ И ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ      28**  
LENTEN & VEGAN MENU

—

**О КОМПАНИИ      30**  
ABOUT

ЗАВТРАК  
BREAKFAST





# ЗАВТРАК BREAKFAST

	гр /g	₽ /rub
Каша на молоке или на воде (овсяная / гречневая / рисовая / четыре злака) Porridge with milk or water (oat / buckwheat / rice / 4 cereal)	350	<b>300</b> ₽
Французские омлеты: French omelettes:		
• Со шпинатом, сыром Фета и помидорами • Spinach, feta cheese and tomatoes	250	<b>650</b> ₽
• Камамбер со спаржей • Camembert with asparagus	250	<b>850</b> ₽
• Ветчина с грибами и сыром Эмменталь • Ham with mushrooms and Emmental cheese	250	<b>630</b> ₽
• С копченым лососем и крем-чизом • With smoked salmon and cream-cheese	250	<b>690</b> ₽
Омлет или скрэмбл натуральный Omelette or natural scramble eggs	180	<b>320</b> ₽
Фермерские молочные продукты (йогурт натуральный / кефир / творог / молоко / сливки) Farm dairy products (natural yogurt / kefir / cottage cheese / milk / cream)	200	<b>250</b> ₽
Мюсли с молоком Muesli with milk	320	<b>390</b> ₽
Сет топпингов для завтрака (сухофрукты, цукаты, орехи, джем) Set of breakfast toppings (dried fruits, candied fruits, nuts, jam)	100	<b>340</b> ₽

	гр /g	₽ /rub
<b>Блинчики</b>		
Pancakes		
• с мясом • with minced meat	280	<b>860 ₽</b>
• с творогом • with cottage cheese	280	<b>590 ₽</b>
• со сметаной • with sour cream	250	<b>510 ₽</b>
• с копченым лососем и сливочным сыром • with smoked salmon and cream-cheese	230	<b>980 ₽</b>
• с красной икрой • with red caviar	150/100/50	<b>910 ₽</b>
• с черной икрой • with black caviar	150/100/28	<b>5 700 ₽</b>
Сырники с ежевичным соусом, медом и соленым арахисом Curd fritter with blackberry sauce, honey and salted peanuts	350	<b>580 ₽</b>
<b>Выпечка для завтрака</b>		
Pastry for breakfast		
• Круассан • Croissant	70	<b>230 ₽</b>
• Круассан с шоколадом • Croissant with chocolate	70	<b>230 ₽</b>
• Слойка с малиной • Raspberry puff	80	<b>230 ₽</b>
• Пекан с кленовым сиропом • Pecan with maple syrup	85	<b>230 ₽</b>
• Слойка с корицей • Cinnamon bun	80	<b>230 ₽</b>

СЭНДВИЧИ  
SANDWICHES





# СЭНДВИЧИ / БРУСКЕТТЫ / ПИРОЖКИ

## SANDWICHES / BRUSCHETTA / PIES

	гр /g	₽ /rub
Сэндвич с копченой индейкой, сыром Эмменталь и майонезом терияки Sandwich with smoked turkey, Emmental cheese and mayonnaise teriyaki	295	<b>780 ₽</b>
Сэндвич с миланской салями, сыром Моцарелла, рукколой и дижонской горчицей Milanese salami sandwich with mozzarella, rocket salad and Dijon mustard	290	<b>890 ₽</b>
Сэндвич с креветками-гриль, авокадо и листьями салата в пшеничной лепёшке Sandwich with grilled shrimps, avocado and lettuce in tortilla	280	<b>1 300 ₽</b>
Ролл-сэндвич с гриль-стейком и сыром Филадельфия в пшеничной лепешке Roll sandwich with grilled steak with Philadelphia in tortilla	315	<b>1 150 ₽</b>
Ролл-сэндвич с курицей терияки с томатом, авокадо и микс салатом в пшеничной лепешке Roll sandwich with chicken teriyaki, tomato, avocado and mixed salad in tortilla	315	<b>820 ₽</b>
Сэндвич с овощами-гриль и песто Sandwich with grilled vegetables and pesto	330	<b>790 ₽</b>
Брускетта с Брезаолой, вялеными томатами и сыром Филадельфия (2 шт) Bruschetta with Bresaola, sun-dried tomatoes and philadelphia (2 pcs)	135	<b>870 ₽</b>
Брускетта с копченым лососем, огурцом и крем-чизом (2 шт) Bruschetta with smoked salmon, cucumber and cream-cheese (2 pcs)	180	<b>830 ₽</b>
Пирожки (с мясом / с картофелем / с грибами / с лососем / с капустой) Pies (with meat / potatoes / mushrooms / salmon / cabbage)	60	<b>150 ₽</b>
Сет фингер сэндвичей Set finger sandwiches	595	<b>1 950 ₽</b>

ACCOPTI  
COLD PLATTERS



# АССОРТИ

## COLD PLATTERS

	гр /g	₽ /rub
Овощи крудите Vegetable Crudités	500	<b>980</b> ₽
Ассорти домашних солений A choice of home-made pickles	350	<b>650</b> ₽
Антипаста Antipasti	270	<b>1 300</b> ₽
Сырное плато с медом и ягодами Cheese plate with honey and berries	400	<b>2 250</b> ₽
Итальянские мясные деликатесы (пармская ветчина, коппа, салями милано, салями филино, брезаола) Italian meat delicacies (parma ham, coppa, salami milano, salami Filino, bresaola)	250	<b>2 100</b> ₽
Русские мясные деликатесы (отварной телячий язык, буженина из куриной грудки, ростбиф, говядина копчено-вареная, бастурма) Russian meat delicacies (boiled veal tongue, pork chicken breast, roast beef, smoked-boiled beef, basturma)	275	<b>1 900</b> ₽
Рыбное ассорти (лосось с/с, лосось х/к, копченый угорь, масляная рыба х/к, тунец татаки) Assorted fish cuts (light salted salmon, cold smoked salmon, smoked eel, cold smoked oily fish, tuna tataki)	250	<b>2 100</b> ₽
Ассорти морепродуктов (креветки, гребешок, мидии, краб) Assorted seafood (shrimp, scallop, mussels, crab)	230	<b>4 250</b> ₽
Сет канапе (8 шт) Canapé's set (8 pcs)	240	<b>1 950</b> ₽
Сет мини тартаров (4 шт: лосось, тунец, гребешок, ростбиф) Set of mini tartars (4 pcs: salmon, tuna, scallop, roast beef)	435	<b>3 600</b> ₽


ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ  
APPETIZERS



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## APPETIZERS

	гр /g	₽ /rub
Пряная сельдь с маринованным огурчиком, зеленью и теплым картофелем Spicy herring with pickled cucumber, greens & warm potatoes	350	<b>790 ₽</b>
Буррата с красным апельсином Burrata with red oranges	330	<b>2 450 ₽</b>
Моцарелла с томатами, базиликом и крем-бальзамиком Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and balsamic cream	310	<b>1 450 ₽</b>
Пряная овощная икра с ароматным маслом и чесночными тостами Spicy vegetable caviar with fragrant oil and garlic toasts	345	<b>440 ₽</b>
Семга шеф-посола с мягким сыром и укропом Salted salmon with cream-cheese and dill	175	<b>1 400 ₽</b>
Тунец татаки в кунжUTE с листьями салата и мисо дресингом Tuna tataki with miso dressing, mixed salad and sesame seeds	185	<b>1 900 ₽</b>



САЛАТЫ  
SALADS

# САЛАТЫ

## SALADS

	гр /g	₽ /rub
Салат с огурцом, редисом и яйцом пашот со сметаной и зеленым луком Cucumber salad with radish and poached egg with sour cream and chives	250	<b>400 ₽</b>
Карпаччо из свеклы с копченым творогом и песто Carpaccio of beetroot with smoked cottage cheese and pesto	270	<b>740 ₽</b>
Оливье с мраморным ростбифом и домашним майонезом Olivier salad with marbled roast beef and homemade mayonnaise	270	<b>920 ₽</b>
Дачный салат из сезонных овощей с тыквенными семечками и заправкой на Ваш выбор (оливковое масло / сметана) Summer salad of seasonal vegetables with pumpkin seeds and dressing of your choice (olive oil / sour cream)	250	<b>760 ₽</b>
Греческий салат Greek salad	300	<b>880 ₽</b>
Цезарь с цыпленком Caesar salad with chicken	265	<b>1 100 ₽</b>
Цезарь с креветками Caesar salad with shrimp	265	<b>1 750 ₽</b>
Руккола с креветками гриль, авокадо и слайсами сыра Пармезан Rocket salad with grilled shrimp, avocado and Parmesan slices	270	<b>1 600 ₽</b>
Винегрет с рижскими шпротами Vinegret with Baltic sprat	280	<b>510 ₽</b>
Салат Нисуаз с тунцом блю-фин и лимонным дрессингом Nicoise salad with tuna & lemon dressing	320	<b>1 750 ₽</b>

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА  
HOT DISHES







## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

	гр /g	₽ /rub
Оладьи из кабачков со сметаной Zucchini fritters with sour cream	200	<b>550 ₽</b>
Картофельные драники с грибным крем-соусом Potato pancakes with mushroom sauce	200	<b>640 ₽</b>
Запеченные баклажаны с томатами и сыром Моцарелла Baked eggplant with tomatoes and mozzarella	230	<b>920 ₽</b>

# СУПЫ

## SOUPS

	гр /g	₽ /rub
Куриный бульон с домашней лапшой Chicken soup with homemade noodles	400	<b>450</b> ₽
Мисо суп с лососем Miso soup with salmon	400	<b>720</b> ₽
Борщ с телятиной Borsch with veal	450	<b>790</b> ₽
Минестроне с сырными тостами Minestrone with cheese toast	450	<b>690</b> ₽
Том ям с креветками Tom yam with prawns	450	<b>1 650</b> ₽
Том ям с цыпленком Tom yam with chicken	470	<b>1 450</b> ₽
Крем-суп из белых грибов с трюфельным маслом и пшеничными сухариками Mushroom cream-soup with white truffle oil and wheat crackers	400	<b>950</b> ₽

# ОСНОВНОЕ БЛЮДО

## MAIN COURSE

	гр /g	₽ /rub
Куриные котлетки Chicken cutlets	180/70	<b>650</b> ₽
Котлеты из трески с лососем и укропом Cod Cutlets with salmon and dill	180/70	<b>770</b> ₽
Дорадо с соусом из манго на кокосовом молоке Dorado with mango sauce on coconut milk	150/200	<b>1 900</b> ₽
Говядина по-строгановски в сливочном соусе с белыми грибами Beef stroganoff in a creamy sauce with porcini mushrooms	230	<b>1 250</b> ₽
Котлета по-киевски из фермерского цыпленка Chicken Kiev cutlet	150/50	<b>1 250</b> ₽
Запеченные ребрышки ягненка в травах Roasted lamb chops with herbs	300	<b>3 100</b> ₽
ВОК (с рисом или лапшой на Ваш выбор: пшеничная, гречневая, рисовая) WOK (with rice or noodles of your choice: wheat, buckwheat, rice)		
• с цыпленком • with chicken	330	<b>1 250</b> ₽
• с креветками • with shrimp	330	<b>1 350</b> ₽
• с говядиной • with beef	330	<b>1 300</b> ₽
• с овощами • with vegetables	330	<b>820</b> ₽

# ГРИЛЬ

## GRILL

	гр /g	₽ /rub
Лосось с апельсиновым соусом Salmon with orange sauce	160/95	<b>1 450 ₽</b>
Сибас средиземноморский с соусом из петрушки и черри томатов Mediterranean seabass with parsley and cherry tomatoes sauce	200/115	<b>2 100 ₽</b>
Утиная грудка с брусничным соусом Duck breast with red bilberry sauce	210/100	<b>1 950 ₽</b>
Каре ягненка с горчишно-медовым соусом Rack of lamb with mustard-honey sauce	210/100	<b>3 100 ₽</b>
Филе миньон с соусом Демиглас с добавлением зеленого перца Fillet mignon with Demiglas sauce with green pepper	170/100	<b>3 100 ₽</b>
Рибай стейк со сливочно-трюфельным соусом Ribeye steak with creamy truffle sauce	250/100	<b>3 750 ₽</b>

# ПАСТА

## PASTA

	гр /g	₽ /rub
Пенне Арабьята Penne Arrabiata	300	<b>740 ₽</b>
Спагетти с морепродуктами Spaghetti with seafood	300	<b>1 400 ₽</b>
Спагетти Болоньезе Spaghetti Bolognese	300	<b>990 ₽</b>
Феттучине с белыми грибами и трюфельным маслом Fettuccine with porcini mushrooms and truffle oil	300	<b>940 ₽</b>

# ГАРНИРЫ

## SIDE DISHES

	гр /g	₽ /rub
Отварной картофель со сливочным маслом и укропом Boiled potatoes with butter and dill	200	<b>270 ₽</b>
Рис басмати Basmati rice	200	<b>250 ₽</b>
Картофельное пюре Mashed potatoes	200	<b>280 ₽</b>
Запеченный молодой картофель в травах Baked potatoes with herbs	200	<b>320 ₽</b>
Жареный картофель с белыми грибами и луком Fried potatoes with porcini mushrooms and onions	200	<b>520 ₽</b>
Спаржа на гриле Asparagus grilled	150	<b>1 150 ₽</b>
Спаржа на пару Asparagus steamed	150	<b>1 150 ₽</b>
Соте из шпината Sauteed spinach	140	<b>1 450 ₽</b>
Овощи на гриле Vegetables grilled	250	<b>890 ₽</b>
Овощи на пару Vegetables steamed	250	<b>890 ₽</b>
Кус-кус с оливковым маслом и овощами Couscous with olive oil and veggies	150	<b>540 ₽</b>
Пряный киноа Spicy quinoa	150	<b>620 ₽</b>
Паровая гречка Steamed buckwheat	200	<b>140 ₽</b>
Хлебная корзина Bread basket	280	<b>350 ₽</b>
Булочка Bread roll	40	<b>60 ₽</b>

ДЕСЕРТЫ  
DESSERTS





# ДЕСЕРТЫ DESSERTS

	гр /g	₽ /rub
Чизкейк NY Cheesecake NY	120	<b>790 ₽</b>
Медовик Honey cake	140	<b>760 ₽</b>
Лавандовый торт Lavender cake	115	<b>750 ₽</b>
Вишневый куб Cherry cube	110	<b>710 ₽</b>
Лимонный тарт Lemon Tart	150	<b>700 ₽</b>
Сет пtifуров (8 шт) Set petit four (8 pcs)	320	<b>1 950 ₽</b>
Ягоды свежие Fresh berries	100	<b>980 ₽</b>
Фруктовая тарелка Fruit plate	600	<b>1 550 ₽</b>
Фруктовая корзина Fruit Basket	3 500	<b>4 300 ₽</b>

# НАПИТКИ

## DRINKS

	гр /g	₽ /rub
<b>Свежевыжатые соки</b> Fresh squeezed juices		
• морковь, апельсин, грейпфрут, мандарин, яблоко, сельдерей • carrot, orange, grapefruit, tangerine, apple, celery	250	<b>450 ₽</b>
• ананас • pineapple	250	<b>710 ₽</b>
• клубника • strawberries	250	<b>1 850 ₽</b>
• гранат • pomegranate	250	<b>1 300 ₽</b>
• манго • mango	250	<b>1 900 ₽</b>
<b>Домашний морс</b> Home-made berries mors		
• клюква, вишня, малина, облепиха • cranberries, cherry, raspberries, sea buckthorn	250	<b>300 ₽</b>



ПОСТНОЕ И  
ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ  
LENTEN & VEGAN MENU



## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ STARTER & SALADS

	гр /g	₽ /rub
Грибной паштет с овощами и трюфельным маслом (на тостах, 2 шт) Mushroom pate with vegetables and truffle oil (on toasts, 2 pcs)	100	<b>570</b> ₽
Баба гануш (закуска из баклажанов) Baba ghanoush (starter made with eggplants)	260	<b>990</b> ₽
Зеленый салат с чечевицей Lentil salad	270	<b>890</b> ₽
Салат с рукколой, кус-кусом, белой фасолью и тигровой заправкой Salad with rocket, couscous, white beans and tiger dressing	340	<b>920</b> ₽

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN DISH & SOUPS

Котлеты морковные с соусом Бешамель на кокосовых сливках Carrot cutlets with Bechamel sauce made with coconut cream	250	<b>480</b> ₽
Суп-пюре из брокколи Broccoli cream-soup	350	<b>710</b> ₽
Суп-крем тыквенный Pumpkin cream-soup	350	<b>760</b> ₽
Гречка с белыми грибами и трюфельным маслом Buckwheat with porcini mushrooms and truffle oil	200	<b>600</b> ₽
Фалафель с хумусом Falafel with hummus	430	<b>1 250</b> ₽

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Яблоко печеное с миндалем Baked apple with almond	190	<b>410</b> ₽
Ананас на гриле с соусом манго Grilled pinapples with mango sauce	230	<b>690</b> ₽

# О КОМПАНИИ ABOUT

## **РЕСТАЭРО – кейтеринговая компания**

РЕСТАЭРО входит в группу компаний ТРАНСПИТ, специализирующихся на производстве и поставке бортового питания в аэропортах РФ. Мы предоставляем кейтеринговые услуги для рейсов частной и деловой авиации в аэропортах Московского авиационного узла (Шереметьево, Домодедово, Внуково) и Санкт-Петербурга (Пулково).

Наши производственные мощности расположены в аэропортах Пулково и Шереметьево, система контроля качества пищевой продукции сертифицирована по системе HACCP/ISO 22000:2005. Производственные процессы, используемое сырье и готовая продукция соответствуют стандартам «ХАЛЯЛЬ».

Наши шеф-повара обладают уникальным кулинарным опытом работы в лучших ресторанах Москвы и Санкт-Петербурга.

## **RESTAERO – catering company**

RESTAERO is a part of TRANSPIT Group of companies, which are specialized in onboard catering services. RESTAERO provides catering services for private jets at:

- Pulkovo (ICAO code: ULLI) St. Petersburg, Russia
- Sheremetyevo (ICAO code:UUEE) Moscow, Russia
- Domodedovo (ICAO code: UUDD) Moscow, Russia
- Vnukovo (ICAO code: UUWW) Moscow, Russia.

Our stations are located at Pulkovo and Sheremetyevo airports, food safety management system is certified with HACCP/ISO 22000:2005. Processes, production, personnel, warehouse facilities comply with HALAL requirements.

Our chefs provide unique culinary experiences, most of them previously worked for the best restaurants of Moscow and Saint Petersburg.

# НАШИ ПОЛНОМОЧИЯ OUR CREDENTIALS

Страхование ответственности перед третьими лицами  
Comprehensive world-wide aviation legal liability insurance

Более 4 000 м<sup>2</sup> производственных и логистических площадей (по 2 000 м<sup>2</sup> в каждом аэропорту)  
More than 4 000 m<sup>2</sup> of production and logistic facilities  
(2 000 m<sup>2</sup> at each station Pulkovo and Sheremetyevo)

Система качества пищевой продукции  
сертифицирована по системе HACCP/ISO 22000:2005  
Food safety management system is certified with  
HACCP/ISO 22000:2005

Сертификат "ХАЛЯЛЬ" на продукцию и производство  
HALAL certificate

# УСЛУГИ SERVICES

Надежный сервис 24 часа в сутки, 7 дней в неделю  
Reliable service 24 hours, 7 days a week

Питание и напитки для пассажиров частных воздушных судов  
Food preparation & beverages service for private jets

Питание "ХАЛЯЛЬ"  
HALAL meal

Доставка питания из ресторанов  
Restaurant and Vendor pick up

Доставка цветов, газет и журналов  
Flowers, newspapers and magazines uplifts

Организация химчистки и стирки текстиля авиакомпаний  
Laundry services

Лицензия на алкогольную продукцию  
Licensed alcohol beverages operations

Быстрая доставка заказа на борт ВС в аэропортах Шереметьево и Пулково  
Fast track delivery on board the aircraft at Sheremetyevo and Pulkovo airports

Авторизированный пункт досмотра аэропорта  
Certified airport aviation security check-point and sealing

Услуги по таможенному оформлению  
Customs clearance

Услуги хранения БКО и имущества компаний  
Storage services

Санитарная обработка буфетно-кухонного оборудования, посуды  
Processing and cleaning of airline's catering equipment and dishware

+7 (985) 766-97-99  
info@restaero.com  
restaero.com

