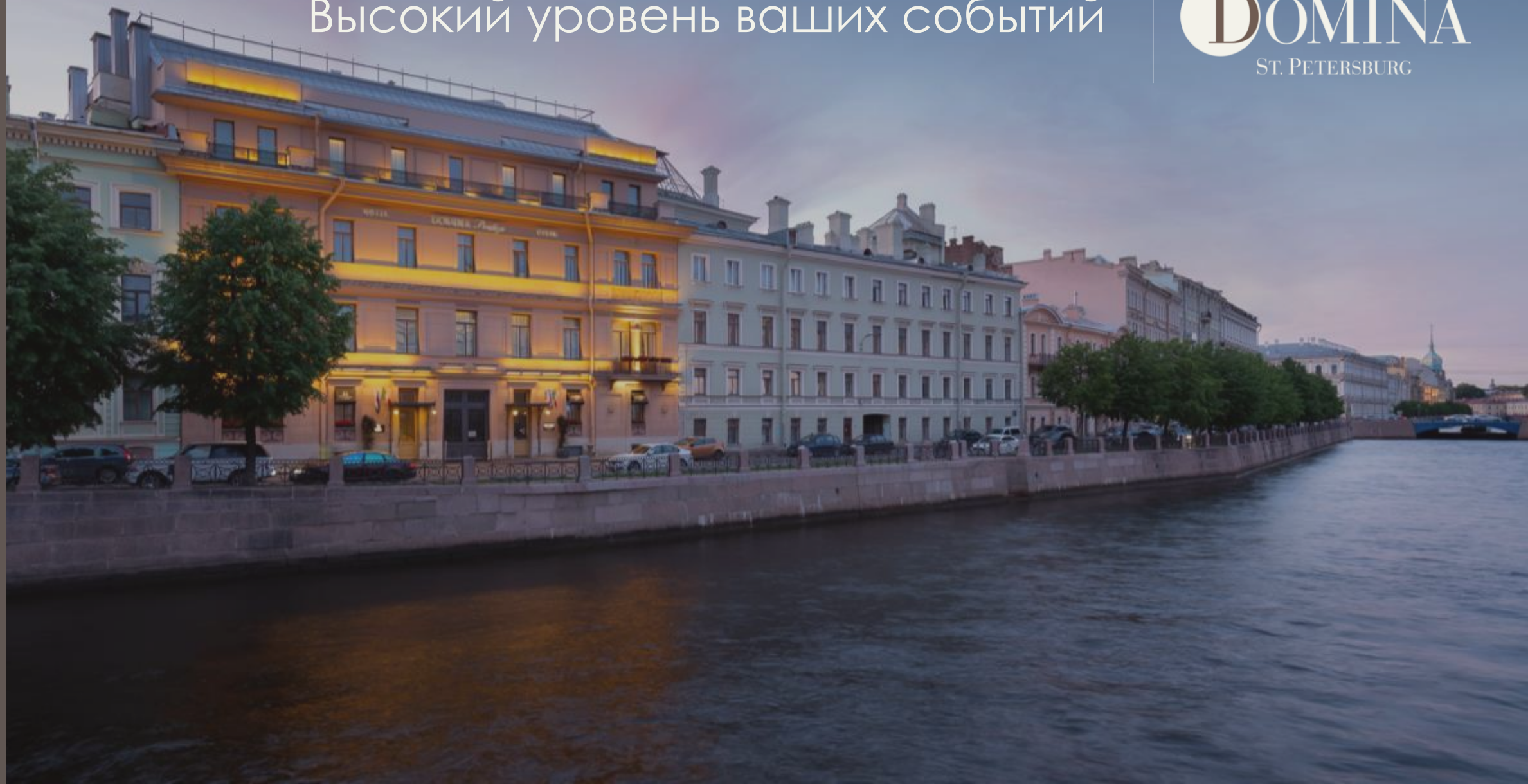


Высокий уровень ваших событий

DOMINA  
ST. PETERSBURG



# СОДЕРЖАНИЕ

- 03** | [ОБ ОТЕЛЕ](#)
- 05** | [ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ](#)
- 06** | [ЗАЛЫ И УСЛОВИЯ АРЕНДЫ](#)
- 09** | [ГОТОВЫЕ КОНФЕРЕНЦ-РЕШЕНИЯ](#)
- 11** | [КОФЕ-БРЕЙКИ](#)
- 15** | [СЕТ-МЕНЮ](#)
- 17** | [ШВЕДСКИЙ СТОЛ](#)
- 21** | [МАСТЕР-КЛАССЫ](#)
- 22** | [РЕСТОРАН ONDE](#)
- 23** | [БАР NOVE](#)
- 25** | [НОМЕРА](#)





# ОБ ОТЕЛЕ

Рады приветствовать вас в пяти измерениях отеля Domina St. Petersburg!

Искреннее гостеприимство и персонализированный сервис, домашний уют и современный дизайн – мы создали этот концепт, чтобы погрузить вас в атмосферу новых ярких ощущений

Domina St. Petersburg – первый отель международной итальянской сети Domina в России, был открыт в 2012 году. Он создан для безупречного комфорта и красочных впечатлений во время посещения одного из самых красивых городов мира



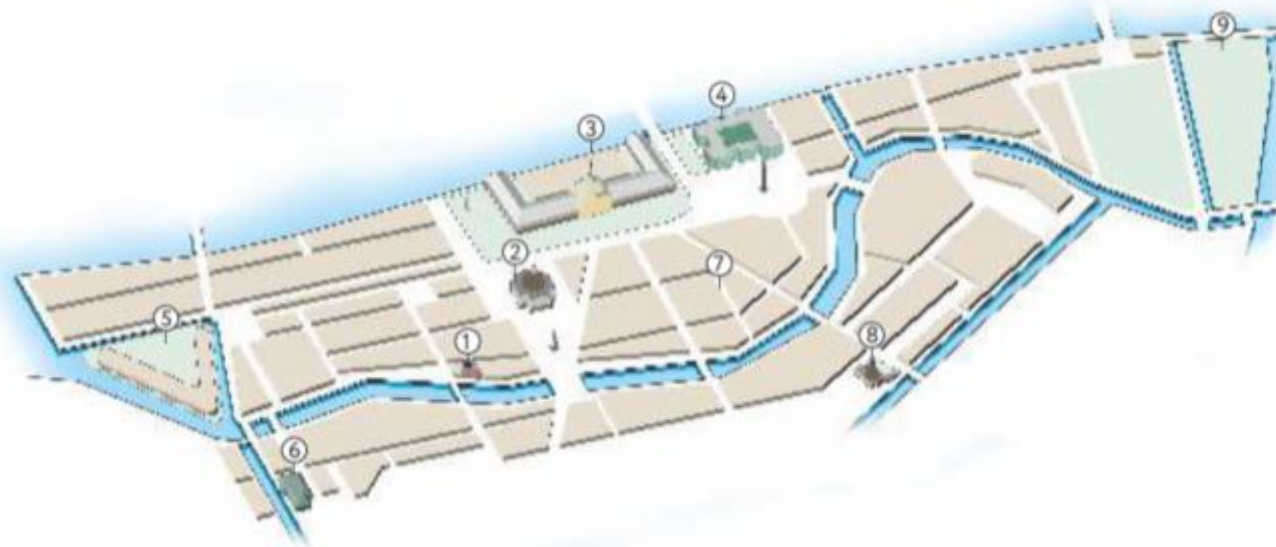
# РАСПОЛОЖЕНИЕ

Отель расположился в аристократическом особняке XIX века **на набережной Мойки**, в историческом сердце города

Ближайшие соседи – главные достопримечательности города и любимые места досуга местных: Исаакиевский собор, Эрмитаж, Мариинский театр, Юсуповский дворец, современный выставочный комплекс Манеж и арт-кластер Новая Голландия

## Трансферы:

- 30 минут езды от международного аэропорта Пулково (LED)
- 15 минут езды от Московского ж/д вокзала
- 5-10 минут ходьбы до ближайших станций метро: Адмиралтейская, Садовая/Сенная площадь/Спасская



1 – Domina St. Petersburg Hotel

2 – Исаакиевский собор

3 – Адмиралтейство

4 – Государственный Эрмитаж

5 – Новая Голландия

6 – Мариинский театр

7 – станция метро Адмиралтейская

8 – Казанский собор

9 – Летний сад



# ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

## Услуги

109 номеров

7 этажей

Ресторан ONDE и коктейльный  
бар Nove

3 зала для мероприятий: Atelier99,  
Office99, Dostoevsky Room

Свежая пресса ежедневно

Служба консьержей

Фитнес-зал и сауны

Wi-Fi

Room Service 24/7

Вечерний сервис

Комфорт для гостей с  
ограниченными возможностями

Камера хранения

Меню подушек из 7 опций

Возможность проживания с  
домашними животными до 8 кг

Завтрак «шведский стол»

Дополнительные условия для  
детей

7 категорий номеров

МАНСАРДА

СУПЕРИОР

ВИДОВОЙ СУПЕРИОР

ЛАЙФСТАЙЛ

ЛАЙФСТАЙЛ С БАЛКОНОМ

ЛЮКС

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСКИЙ ЛЮКС





## КОНФЕРЕНЦ-ВОЗМОЖНОСТИ

ЗАЛ	ПЛОЩАДЬ М <sup>2</sup>	ВМЕСТИМОСТЬ	СТОИМОСТЬ		
			4 часа	8 часов	Дополнительный час
ATELIER99	63	До 60	22 500 ₽	36 000 ₽	7 000 ₽
OFFICE99	22	10-12	12 500 ₽	19 000 ₽	4 000 ₽
DOSTOEVSKY ROOM	23	До 25	12 500 ₽	19 000 ₽	4 000 ₽

Входит в стоимость аренды зала:

экран / плазма, проектор, флипчарт, трибуна, канцелярские принадлежности, вода





# ATELIER 99 – ВАРИАНТЫ РАССАДКИ

КАБАРЕ	КРУГЛЫЙ СТОЛ	БУКВА П	ТЕАТР	КЛАСС
до <b>24</b> человек	до <b>20</b> человек	до <b>20</b> человек	до <b>60</b> человек	до <b>40</b> человек



## Условия аренды дополнительного оборудования

	НОУТБУК	ЗВУКОВАЯ СИСТЕМА	ФЛИПЧАРТ	ПРЕЗЕНТЕР
4 часа	3500 ₽	5000 ₽	1000 ₽	700 ₽
8 часов	6500 ₽	8500 ₽	1800 ₽	1000 ₽



НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ПРИЯТНЫМ ОБЩЕНИЕМ – ВАМ НИКТО НЕ ПОМЕШАЕТ





# КОФЕ-БРЕЙКИ

\*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%

## PRESTO

550 ₽ на 1 человека

- Профитроли кракелин с ванильным кремом
- Домашнее печенье
- Чай, кофе
- Минеральная вода

✓ Дополните свой кофе-брейк шоколадными маффинами – 150 ₽



## FRESCO

800 ₽ на 1 человека

- Сэндвич с тунцом и свежими овощами
- Чиабатта с сыром фета и овощами гриль
- Смузи дыня-киви-мята
- Чай, кофе
- Минеральная вода

✓ Дополните тигровыми креветками в кляре из кокоса с кисло-сладким соусом – 300 ₽



## RUSSO

900 ₽ на 1 человека

- Традиционный русский пирог
- Медовик
- Песочный открытый тарт с чёрной смородиной
- Чай, кофе
- Минеральная вода

✓ Идеальным дополнением станет тарталетка с красной икрой – 490 ₽



## DOLCE

900 ₽ на 1 человека

- Мини-дакуаз с клубникой
- Профитроль кракелин с ванильным кремом
- Франжепан с малиной
- Шоколадный мусс с манго
- Десерт Анна Павлова
- Чай, кофе
- Минеральная вода

✓ Украсит кофе-брейк ассорти средиземноморских сыров – 750 ₽



# КОФЕ-БРЕЙКИ

\*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%

## FORTE

**1 300 Р** на 1 человека

- Сэндвич с ростбифом, соусом тонато и свежей рукколой
- Корнет с лососем и сливочным сыром
- Шоколадный тарт с вишней и шоколадным кремом
- Чай, кофе
- Минеральная вода

✓ Внесите свежести и добавьте сезонных фруктов – 290 Р





# СОСТАВЬТЕ СОБСТВЕННОЕ МЕНЮ КОФЕ-БРЕЙКА

## ЗАКУСКИ

---

- Сэндвич с тунцом и свежими овощами **250 г | 290 ₽**
- Сэндвич с ростбифом соусом тонато и свежей рукколой **250 г | 340 ₽**
- Чиабатта с сыром фета и овощами гриль **280 г | 250 ₽**
- Бриошь с сыром бри **30 г | 250 ₽**
- Корнет с лососем и сливочным сыром **50 г | 380 ₽**
- Тарталетка с красной икрой **30 г | 490 ₽**
- Тигровые креветки в кляре из кокоса с кисло-сладким соусом **40 г | 300 ₽**
- Мюсли гранола **100 г | 170 ₽**
- Ассорти средиземноморских сыров **100 г | 750 ₽**
- Сезонные фрукты **100 г | 290 ₽**
- Ягодно-фруктовый смузи **100 г | 200 ₽**

## НАПИТКИ

---

- Свежесваренный кофе или чай на выбор | **200 ₽**
- Бокал игристого вина | **600 ₽**
- Бокал Просекко | **750 ₽**
- Минеральная вода бутилированная **0.5 л | 150 ₽**
- Минеральная вода с лимоном и мятой в кувшине **1 л | 220 ₽**
- Сок яблочный или апельсиновый **0.2 л | 150 ₽**
- Домашний морс **0.2 л | 150 ₽**



# СОСТАВЬТЕ СОБСТВЕННОЕ МЕНЮ КОФЕ-БРЕЙКА

## ДЕСЕРТЫ

- 
- Песочный открытый тарт с чёрной смородиной **50 г | 140 ₽**
  - Мини-дакуаз с клубникой **25 г | 180 ₽**
  - Франжепан с малиной **20 г | 170 ₽**
  - Шоколадный мусс с манго **50 г | 250 ₽**
  - Десерт Анна Павлова **30 г | 150 ₽**
  - Шоколадный тарт с вишней и шоколадным кремом **32 г | 250 ₽**
  - Домашнее печенье **2 шт | 170 ₽**
  - Круассаны **2 шт | 190 ₽**
  - Маффин **1 шт | 150 ₽**
  - Датская выпечка **1 шт | 190 ₽**
  - Профитроль кракелин с ванильным кремом **1 шт | 150 ₽**
  - Ассорти мини-пирожных **2 шт | 200 ₽**
    - медовое / профитроли с заварным кремом / маковый торт / йогуртовый торт / сметанник
  - Русский традиционный пирог **35 г | 270 ₽**
  - Тарталетки с кремом и свежей клубникой **40 г | 200 ₽**
  - Медовик **40 г | 190 ₽**
  - Бельгийские вафли **50 г | 190 ₽**

# СЕТ-МЕНЮ ОБЕДОВ И УЖИНОВ

## СЕТ 2 100 ₽

1

Салат с ростбифом, свежими овощами,  
картофелем ратте и листьями салата  
Обжаренная куриная грудка с пастой фрегола  
и томатным соусом  
Сметанник

2

Греческий салат с брынзой  
Медальоны из свинины  
с овощами-гриль и перечным соусом  
Чизкейк

3

Салат Цезарь с куриной грудкой  
Филе судака с картофельным пюре  
и сливочным соусом  
Крем-брюле

4

Салат с креветками, рукколой  
и томатами черри  
Ризотто с лесными грибами  
Йогуртовый мусс с малиной

## СЕТ 2 400 ₽

1

Салат с ростбифом, свежими овощами,  
картофелем ратте и листьями салата  
Суп из лесных грибов со сметаной  
Обжаренная куриная грудка с пастой фрегола  
и томатным соусом  
Сметанник

2

Греческий салат с брынзой  
Суп буйабес  
Медальоны из свинины  
с овощами-гриль и перечным соусом  
Чизкейк

3

Салат Цезарь с куриной грудкой  
Крем-суп из тыквы  
Филе судака с картофельным пюре  
и сливочным соусом  
Крем-брюле

4

Салат с креветками, рукколой и томатами черри  
Томатный суп с гренками  
Ризотто с лесными грибами  
Йогуртовый мусс с малиной



\*Минеральная вода и свежесваренный кофе или чай на выбор включены в стоимость меню

\*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%



# СЕТ-МЕНЮ ОБЕДОВ И УЖИНОВ

## СЕТ 2 500 ₽

1

Салат с морепродуктами, манго и авокадо  
Медальоны из говядины с картофельным  
пюре, луком конфи и соусом демиглас  
Яблочный тарт

2

Салат с обжаренной говядиной, овощами  
и заправкой на основе хереса  
Стейк из лосося с овощной сальсой  
и соусом манго  
Лимонный пай с итальянской меренгой

3

Салат Нисуаз с тунцом  
Томлёная утиная грудка  
с чечевицей и соусом жу  
Шоколадный брауни с ванильным соусом

4

Салат Оливье с раковыми шейками  
Строганов из говядины  
с картофельными крокетами  
Медовик

## СЕТ 3 000 ₽

1

Салат с морепродуктами, манго и авокадо  
Минестроне с песто и пармезаном  
Медальоны из говядины с картофельным пюре,  
луком конфи и соусом демиглас  
Яблочный тарт

2

Салат с обжаренной говядиной, овощами  
и заправкой на основе хереса  
Крем-суп из цуккини с аранчини  
Стейк из лосося с овощной сальсой  
и соусом манго  
Лимонный пай с итальянской меренгой

3

Салат Нисуаз с тунцом  
Картофельный крем-суп  
Томлёная утиная грудка  
с чечевицей и соусом жу  
Шоколадный брауни с ванильным соусом

4

Салат Оливье с раковыми шейками  
Борщ со сметаной  
Строганов из говядины с картофельными  
крокетами  
Медовик



\*Минеральная вода и свежесваренный кофе или чай на выбор включены в стоимость меню

\*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%

# ШВЕДСКИЙ СТОЛ

## ОСНОВА | 1 200 ₽

- Свежие овощи: томаты, огурцы, паприка, листья молодого салата – **80 г**
- Ассорти солений – **80 г**
- Топпинги: кабачковая икра, сырный соус, соус песто – **60 г**
- Мясное ассорти: буженина, ростбиф, салями – **100 г**
- Сырное ассорти: сыр Гауда, сыр Бри, сыр Чеддер – **100 г**

**420 г** на человека

- Чай / кофе
- Минеральная вода

## ЗАКУСКИ (100 гр.)

- Филе лосося слабой соли, маринованное в водке с укропом, подаётся с горчичным соусом | **500 ₽**
- Ассортимент средиземноморских сыров: бри, пармезан, манчего, подаётся с мёдом и домашним вареньем | **600 ₽**
- Маринованные в травах овощи гриль, подаются с листьями молодого салата и кедровыми орехами | **200 ₽**
- Запечённая телятина, подаётся под соусом тоннато | **550 ₽**
- Рулеты из тортильи с тунцом и жареными овощами в азиатском стиле | **180 ₽**
- Индейка под ореховым соусом | **250 ₽**

Предложение действительно для групп от 20 человек  
Минимальная стоимость заказа на одного человека составляет 2 500 ₽  
НДС указано в соответствии с законодательством РФ

\*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%





# ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Предложение действительно для групп от 20 человек  
Минимальная стоимость заказа на одного человека составляет 2 500 ₽  
НДС указано в соответствии с законодательством РФ  
\*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%

## САЛАТЫ (100 г)

- Салат из свежих овощей, листьев салата, красного лука и тыквенных семечек | **250 ₽**
- Греческий салат с брынзой и грецким орехом | **240 ₽**
- Винегрет | **230 ₽**
- Нисуаз со свежими овощами и домашним майонезом | **270 ₽**
- Сельдь под шубой с яблочным майонезом | **240 ₽**
- Салат с сыром горгонзола, свежим авокадо и травами | **700 ₽**
- Салат с тигровыми креветками и рукколой, подаётся с томатами черри, заправкой из бальзамического уксуса | **700 ₽**
- Салат с обжаренной куриной грудкой, хрустящими слайсами миндаля, томатами черри и заправкой из йогурта и кинзы | **550 ₽**
- Цезарь с лососем домашнего копчения | **550 ₽**
- Цезарь с тигровыми креветками | **750 ₽**
- Цезарь с курицей тандури | **550 ₽**
- Салат с говядиной, листьями латука и свежими овощами с оливковым маслом и уксусом «Херес» | **520 ₽**
- Оливье с мясом птицы | **250 ₽**
- Немецкий картофельный салат с беконом и домашним майонезом | **250 ₽**
- Салат с бараниной, кус-кусом и овощами-гриль | **550 ₽**





# ШВЕДСКИЙ СТОЛ

## СУП (200 г)

- Крем-суп из тыквы | **230 ₽**
- Картофельный крем-суп | **240 ₽**
- Суп из лесных грибов | **240 ₽**
- Нутовый суп с бараниной и кинзой | **240 ₽**
- Борщ со сметаной и зеленью | **240 ₽**
- Уха по-фински | **550 ₽**
- Томатный суп с чесночными гренками | **500 ₽**

## ГОРЯЧЕЕ (100 гр.)

- Обжаренная куриная грудка, подаётся с соусом из лисичек | **300 ₽**
- Котлета по-пожарски с грибным соусом | **320 ₽**
- Кебаб из баранины с соусом из томатов и кориандра | **300 ₽**
- Свиной шашлык с соусом ткемали | **300 ₽**
- Утиное конфи с соусом из можжевельной ягоды | **460 ₽**
- Бефстроганов | **320 ₽**
- Свиная вырезка, печёная в травах и горчице | **450 ₽**
- Медальоны из мраморной телятины с соусом демиглас | **900 ₽**
- Филе трески под соусом Бер Блан | **450 ₽**
- Судак в сливочно-водочном соусе | **550 ₽**
- Медальоны из филе лосося под соусом Бер Блан | **900 ₽**
- Рыбный шашлык в травах и цедре лимона | **530 ₽**
- Филе дорадо, подаётся с кремом из цукини и шпината | **900 ₽**
- Филе палтуса с топинадой из оливок каламата | **900 ₽**

Предложение действительно для групп от 20 человек  
Минимальная стоимость заказа на одного человека составляет 2 500 ₽  
НДС указано в соответствии с законодательством РФ

\*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%





# ШВЕДСКИЙ СТОЛ

## ГАРНИРЫ (100 г) \*К стоимости добавляется сервисный сбор 10%

- Картофельное пюре с соусом из белых грибов | **150 ₽**
- Запечённый картофель в сливках с травами и чесноком | **170 ₽**
- Обжаренный картофель по-деревенски | **150 ₽**
- Хрустящий картофель а-ля Пушкин | **150 ₽**
- Запечённый картофель ратте с тимьяном и лимоном | **150 ₽**
- Пропаренный рис басмати с имбирём и лемонграссом | **150 ₽**
- Красная чечевица со специями | **120 ₽**
- Ризотто с лесными грибами | **320 ₽**
- Рататуй | **260 ₽**
- Паста с томатным соусом | **280 ₽**
- Кускус с овощной сальсой | **250 ₽**
- Сезонные овощи на пару | **290 ₽**
- Обжаренные сезонные овощи | **290 ₽**

## ДЕСЕРТЫ

- Ассорти мини-пирожных – **30 г** | **200 ₽**  
(медовик, маковое, йогуртовое, профитроли)
- Фруктовая нарезка – **60 г** | **200 ₽**

Предложение действительно для групп от 20 человек  
Минимальная стоимость заказа на одного человека составляет 2 500 ₽  
НДС указано в соответствии с законодательством РФ





# МАСТЕР-КЛАССЫ

После деловой программы сделайте подарок своим гостям: мы научим их готовить блюда средиземноморской кухни, классические европейские коктейли или удивим рецептами русских напитков – хреновухи, клюковки и других

Гастрономические секреты, отличное настроение, новые открытия и рецепты уже ждут вас. Приходите к нам большой компанией и превратите кулинарный урок в весёлое состязание!





## Ресторан харизматичной кухни Петербурга

ONDE передаёт атмосферу камерных семейных итальянских ресторанов, куда приходят за проверенной вкусной кухней, гостеприимством и спокойной приятной обстановкой

В основе кухни Средиземноморье в разных его проявлениях. Каждое блюдо в ONDE, которое создает шеф-повар Владимир Гришуков, носит свой индивидуальный характер. Даже блюда русской кухни – есть в меню и такой раздел – обретают новую интерпретацию

### Вместимость:

- Банкетная рассадка – до 60 человек
- Фуршет – до 80 человек

**Отдельный вход в ресторан с Большой Морской улицы** и деликатное зонирование пространства делают его идеальным местом для деловых обедов или семейных ужинов.





Концептуальный дизайн, широкая карта напитков, авторские коктейли и креативные арт-объекты – бар станет отличным местом как для задушевных свиданий, так и для ярких неформальных мероприятий

Вечером здесь играет живая музыка, друзья встречаются за бокалом отличного вина



**Вместимость:**

- Банкетная рассадка – до 40 человек
- Фуршет – до 70 человек
- Зал «Достоевский» – до 25 человек

Современная аппаратура, собственное фортепиано и отдельный зал «Достоевский» для закрытых встреч с каноническим петербургским видом на реку Мойку.





Тренажёрный зал и сауны открыты для гостей отеля с 06:00 утра до полуночи

*РАССЛАБИТЬСЯ ПОСЛЕ НАСЫЩЕННОГО ДНЯ*



# НОМЕРА ОТЕЛЯ

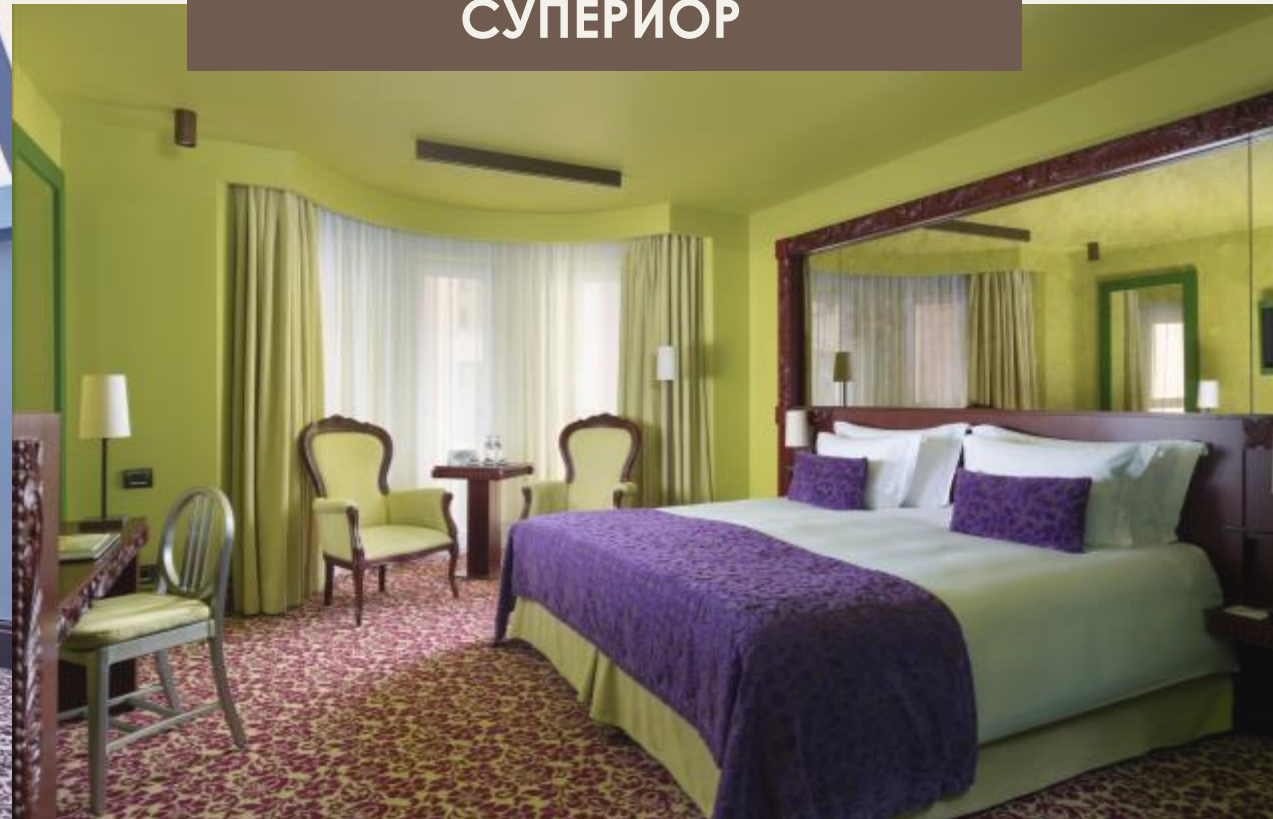
Номера отеля отличаются по цвету, планировке и интерьеру – вы можете выбрать то, что вам ближе, или попробовать что-то новое

В каждом номере продумано всё для абсолютного комфорта: от постельного белья премиум-класса и меню подушек до чайно-кофейной станции и подборки книг

## МАНСАРДА



## СУПЕРИОР







ДВУХЭТАЖНЫЙ  
ПОЛУЛЮКС LIFESTYLE



LIFESTYLE С БАЛКОНОМ



ЛЮКС



ПРЕДСТАВИТЕЛЬСКИЙ  
ЛЮКС



# ДИЗАЙН-КОНЦЕПЦИЯ ОТЕЛЯ: ЦВЕТ, АРТ, ИТАЛИЯ

## 5 Измерений Жизни:

Отель отличает уникальная дизайн-концепция **5D Lifestyle**, созданная итальянским мастером **Джанмарко Каванино**

Это пять граней жизни, близких каждому

■ Приключения	—————→	Алый и бордовый
■ Романтика	—————→	Изумрудный и голубой
■ Природа	—————→	Лазурь и графит
■ Семья	—————→	Пурпурный и травяной
■ Фантазия	—————→	Лиловый и кофейный







#### КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

##### **Domina St. Petersburg**

190000, Россия,  
Санкт-Петербург,  
Набережная реки Мойки, 99

GPS: 59°55'52" N, 30°18'14" E

welcome@dominarussia.com  
Тел: +7 (812) 385 99 00  
Факс: +7 (812) 385 99 11  
[spb.dominarussia.com](http://spb.dominarussia.com)

##### **ОТДЕЛ БРОНИРОВАНИЯ**

Тел: +7 (812) 385 99 11

##### **РЕСТОРАН ONDE**

Тел: +7 (812) 385 12 92

##### **БАР NOVE**

Тел: +7 (812) 385 15 65

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ



**Vkontakte**



**Telegram**

