

Private Dining & Events

JEROME

RISTORANTE

FOR A SPECIAL OCCASION

JEROME RISTORANTE

Маленькая Италия

Итальянский ресторан совершенного исполнения и наполнения в центре Петербурга.

Jerome — проект авторитетного сомелье Катерины Яценко и гурю гостеприимства Андрея Мусихина.

Заведение ведет историю с 2016 года и за это время стало гастрономическим представителем Италии, которой так не хватает в 3000 километров от нее.

Каждый день мы трудимся над тем, чтобы гости были уверены: **в Jerome всегда perfetto!**

Санкт-Петербург, Большая Морская улица, 25



For a Special Occasion





JEROME RISTORANTE

По особому поводу

В обособленной гостиной можно провести частное событие — придумав и реализовав все от декора до праздничного меню и винного сопровождения.

Jerome может перенести все это на другую площадку — как служба кейтеринга.

Санкт-Петербург, Большая Морская улица, 25



Banquet Room



JEROME RISTORANTE

Камерный зал

В Jerome для особых событий предлагаем выбрать камерный зал, закрывающийся плотными фактурными портьерами.

Они создадут ощущение отдельного пространства, скрытого от других гостей.

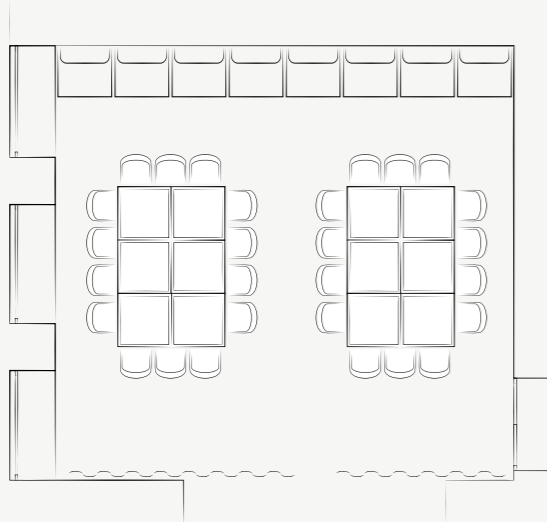
Санкт-Петербург, Большая Морская улица, 25



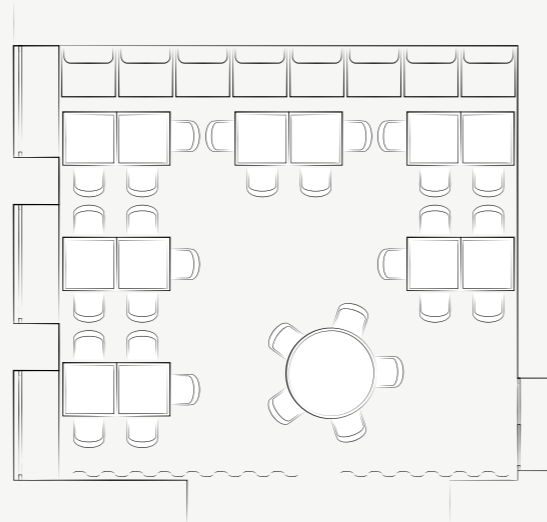
Function Room Styles



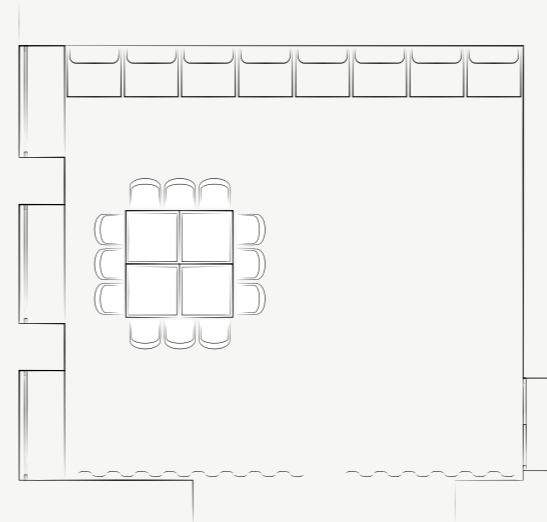
24-28 гостей



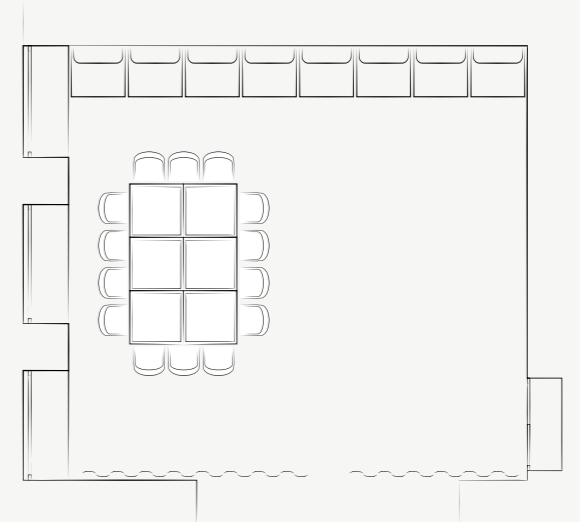
30-36 гостей



8-12 гостей

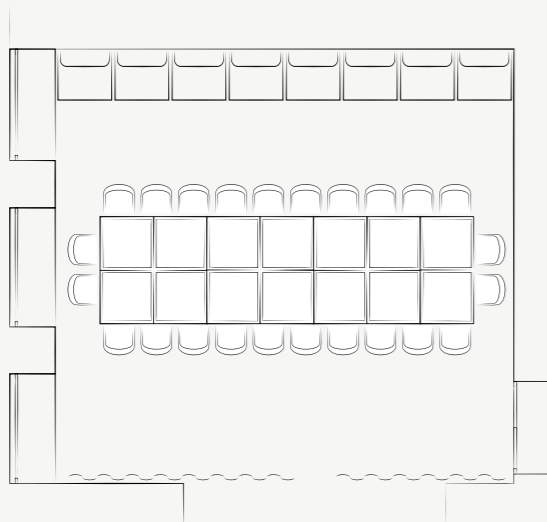


10-14 гостей

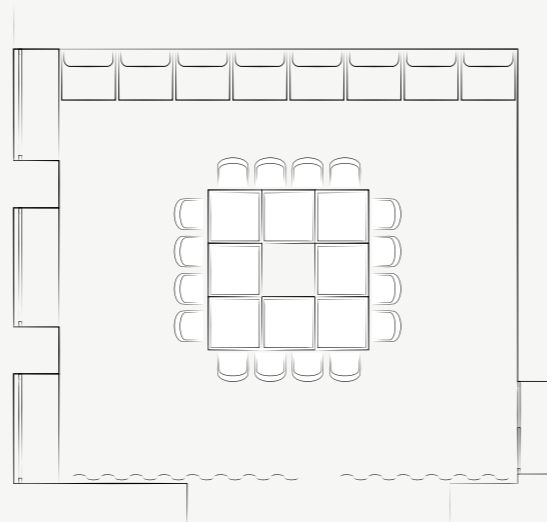


Варианты расположения столов

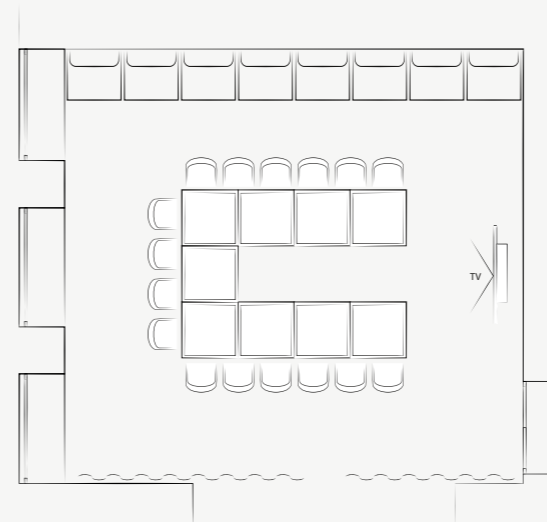
24 гостя



16-18 гостей



14-18 гостей



16-20 гостей

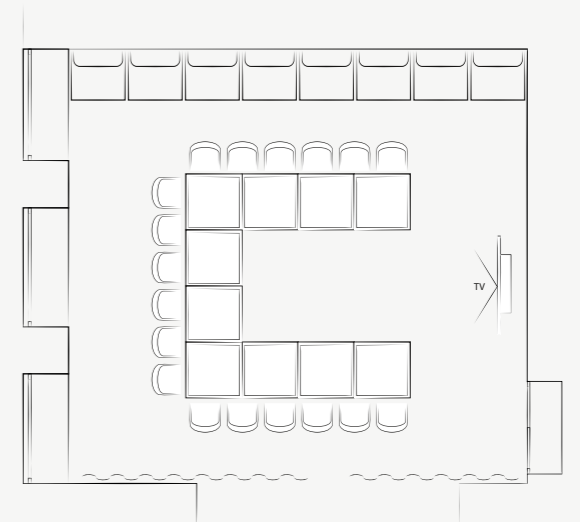


Table Setting





JEROME RISTORANTE

Посуда премиального качества

Jerome работает со всемирно известными брендами: приборы Broggi, тарелки Bitossi, бокалы Spiegelau, Stolzle, Villeroy&Boch, Riedel, Zalto, Serax.

Санкт-Петербург, Большая Морская улица, 25



RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC®

Zalto
GLASPERFEKTION

Stölzle
Lausitz

Broggi
1888

Villeroy & Boch
1748

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

BITOSSI
HOME

SERAX

Bestselling Dishes





Тартар из говядины
с черным трюфелем

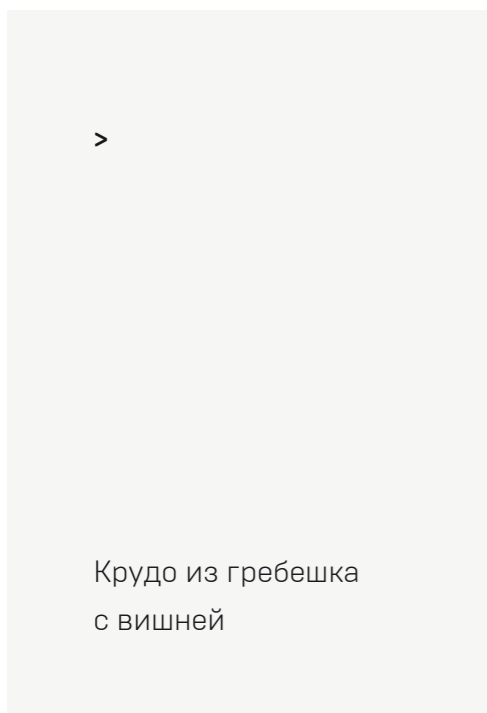


Севиче из дорады



Салат с авокадо
и томатами

Antipasti



Крудо из гребешка
с вишней



Вителло тоннато



Итальянские мясные
деликатесы



Pane Fatto a Mano

Ежедневно команда поваров Jerome выпекает для вас свежий, хрустящий хлеб.



<

Домашний ржаной хлеб на 89-летней заквасе



Pizza Napolitana

Наший безусловный хит:
пицца на пышном тесте в неаполитанском стиле.
Воздушные края и сочная начинка.

>

Четыре сыра



<

Пицца с мортаделлой
и фисташками



<

Пицца с черным
трюфелем,
страчателлой
и фундуком





Primi Piatti

>

Домашние равиоли
с телятиной и черным
трюфелем



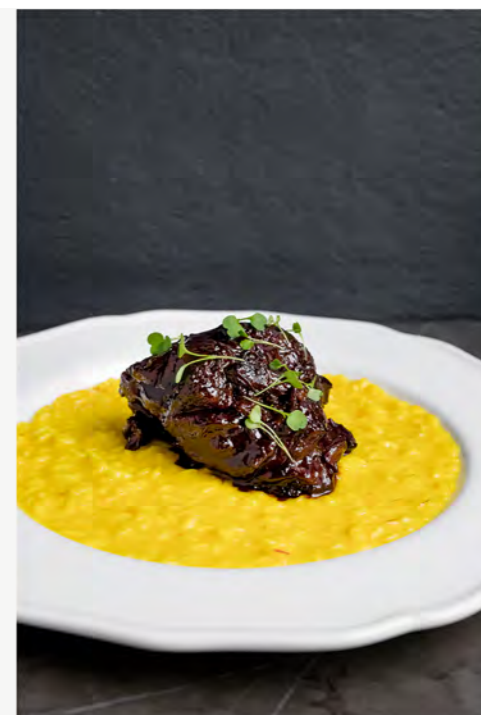
>

Чикателли с крабом



>

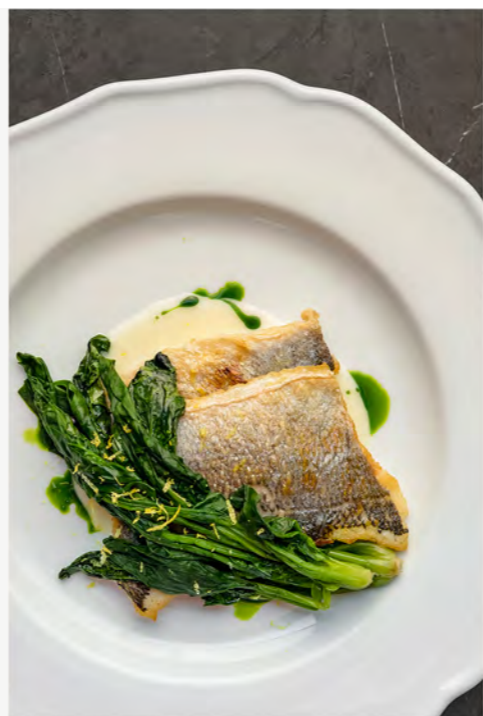
Ризотто Миланезе





<

Треска с томатами черри, оливками, каперсами и крутонами



<

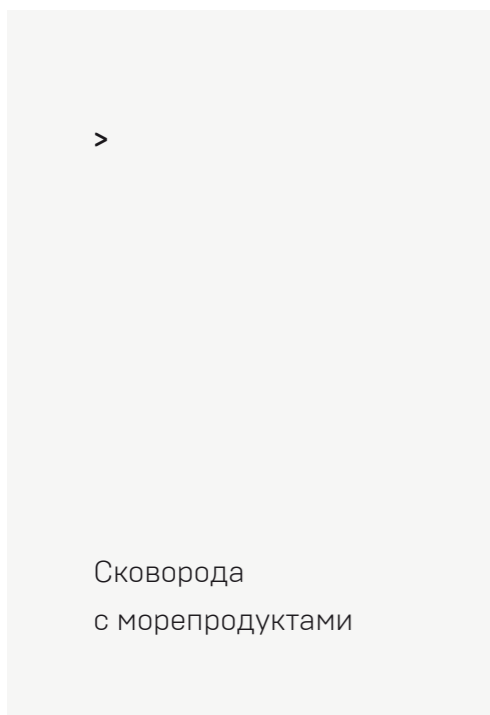
Дорада с припущенным шпинатом



<

Стуфато, телячьи щечки, томленные в тосканских травах, с картофельным пюре с трюфелем

Secondi Piatti



>

Сковорода с морепродуктами



>

Утиная ножка Конфи



>

Стейк Тальятта





<

Ригатони
с лангустином

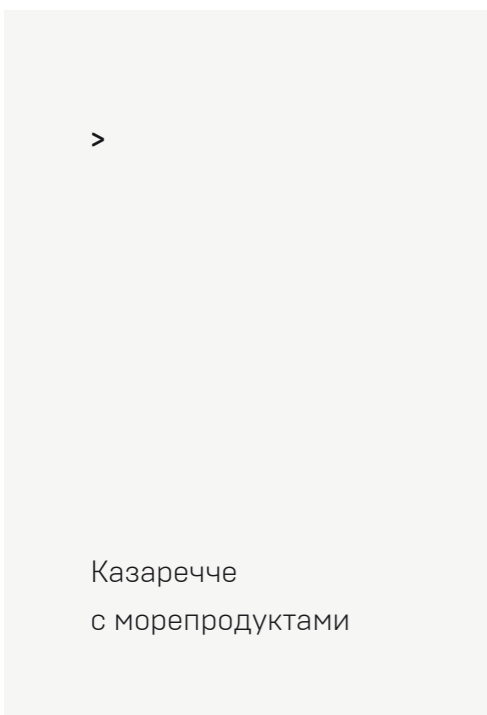


<

Осьминог на гриле



На Большую Компанию



Казаречче
с морепродуктами



>

Котлетта Миланезе



>

Рибай на кости



Dolci

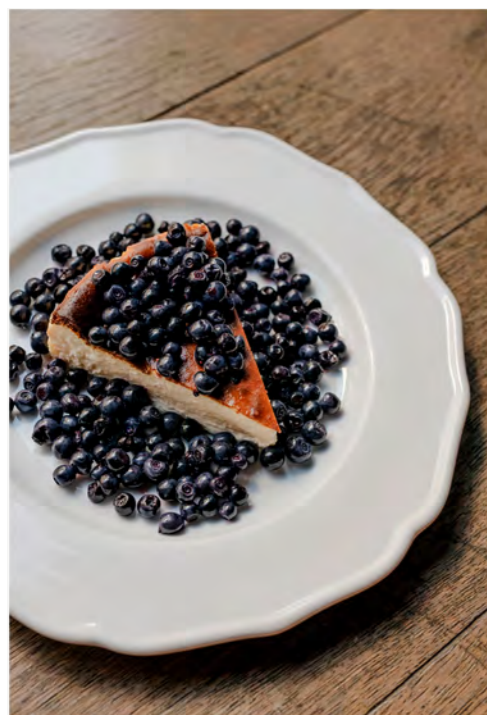
>

Домашний тирамису



<

Чизкейк
с сезонными ягодами



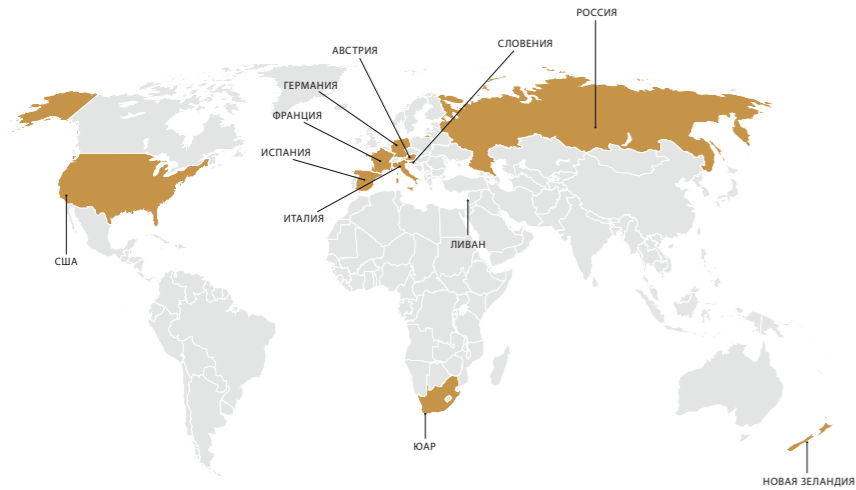
<

Торта Капрезе



Impressive Wine List





Сильная винная карта

Подборка состоит из вин со всего света, но основная идея - поиск тех позиций, где за каждой бутылкой стоит личность винодела и его репутация.

- | | |
|----------|----------------|
| Франция | ЮАР |
| Италия | Новая Зеландия |
| Германия | Россия |
| Испания | Словения |
| Австрия | Америка |
| Ливан | |



Best Service





JEROME RISTORANTE

Лучший сервис

Будьте уверены: мы делаем лучший сервис с момента, как вы переступили порог ресторана. Официанты проведут экскурсию, если вы впервые посещаете нас, и расскажут о вечных хитах и новинках. А сомелье подберут оптимальную винную пару к блюдам, которые вы выбрали. Гран-финал — чашечка *caffe normale* или стопка ледяного лимончелло, вызывающего мысль:

«Ничего не менять, только так!»

Санкт-Петербург, Большая Морская улица, 25



JEROME

RISTORANTE



ЕКАТЕРИНА ЯЦЕНКО

+7 921 184 81 31

iatcenkokatrin@gmail.com

Большая Морская улица, 25

jeromerestaurant.ru