



RAGUSA
Rooftop | Weddings & Events

МЕНИ



Драги младенци и заинтересирани клиенти,

Уште од самото отворање, Рагуза 360° постави сосема нови стандарди во организацијата на свадбени прослави во Скопје.

Заедно со нашиот тим, креираме незаборавни искуства и магични свадби на најубавиот rooftop во центарот на градот.

Нашиот ресторан е оплеменет во модерен минималистички дизајн со нота на софистицираност, а беспрекорната услуга е секогаш наш приоритет. Ресторан Рагуза 360° е дел од Рагуза Групацијата која повеќе од 30 години е синоним за доверба и врвен квалитет.

Споделуваме, Ragusa Group

6000+

СВАДБЕНИ
ПРОСЛАВИ

2500+

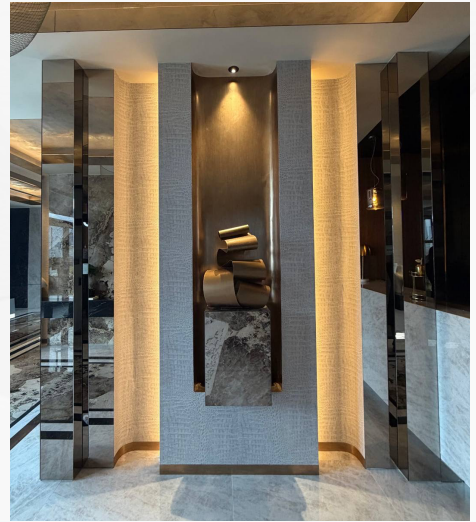
КОРПОРАТИВНИ
НАСТАНИ

5500+

ДЕТСКИ
РОДЕНДЕНИ



Креирано со љубов, **декорирано со магија.**



Мени 1

Цезар салата

зелена салата, пилешко филе, пармезан, кубети, шери домати, цезар дресинг

Капрезе салата

домат, моцарела, босилек, благо балсамико

Витаминска салата

зелена салата, рукола, цвекло, морков, зелка, семки

Ладни закуски

пиперки со урда, маслинки, зазики

Ладна паста триколори

фусили, авокадо, шери домати, маслинки, бејби рукола, босилек, маслиново масло

Богата селекција на сувомеснати производи и сирења

говедски пршут, свински пршут, салама милано, пилешко голд филе, грин песто премиум кашкавал, ред песто премиум кашкавал, пармезан, овчи кашкавал со босилек и нане, чедар, мешан кашкавал, сирење во зачини, чили сос, крекери, суво овошје, шери домати

Солени стапчиња со лен

Селекција од брускети

конкасе, песто пармезан, пате од маслинка

Гурманска топла селекција

крцкав чедар, ролована урма со пршута и моцарела, похован кашкавал, похована пиперка со урда, солена тортиља, пилешки прсти со сусам, сос ханимастер

Мини лепчиња од свежо печиво

Главно јадење

динстано печење во сос од свежи шампињони, пилешко криспи со куркума сос, пармезан и рукола
гарнир: бејби микс, пире од компир, морков и целер

Десерт

ладен карамел колач

Цена: 1.920 ден. (31 €)

Мени 2

Дубровник салата

ајсберг, бејби рукола, зелена салата, авокадо, чипс пршута, семки, брусница, шери домати, сусам, дресинг сос

Цезар салата

зелена салата, пилешко филе, пармезан, кубети, шери домати, цезар дресинг

Триколори

домат, моцарела, авокадо, босилек, благо балсамико, маслиново масло

Ладни закуски

пиперки со урда, маслинки, зазики

Ладна паста триколори

фусили, авокадо, шери домати, маслинки, бејби рукола, босилек, маслиново масло

Богата селекција на сувомеснати производи и сирења

салама милано, говедски пршут, свински пршут, тартуф кулен, грин песто премиум кашкавал, ред песто премиум кашкавал, пармезан, овчи кашкавал со босилек и нане, чедар, мешан кашкавал, сирење во зачини, чили сос, крекери, суво овошје, шери домати

Солени стапчиња со лен

Селекција од брускети

конкасе, песто пармезан, пате од маслинка

Тапаси

полнети шампињони со моцарела

Гурманска топла селекција

крцкав чедар, ролована урма со пршута и моцарела, похован кашкавал, похована пиперка со урда, солена тортиља, пилешки прсти со сусам, сос ханимастер

Мини лепчиња од свежо печиво

Главно јадење

свински бифтек со вргањ сос, динстано јунешко печење во сос од печурки (буковка) гарнир: бејби микс, пире од компир, морков и целер

Десерт

ладен карамел колач

Цена: 2.040 ден. (33 €)

Мени 3

Цезар салата

зелена салата, пилешко филе, пармезан, кубети, шери домати, цезар дресинг

Триколори

домат, моцарела, авокадо, босилек, благо балсамико, маслиново масло

Салата со димен лосос

зелена салата, димен лосос, пченка, шери, лимонев сок

Ладни закуски

пиперки со урда, маслинки, зазики

Пршута со диња

Карпачо од бифтек со рукола и пармезан

Шкампи во коктел сос

Богата селекција на сувомеснати производи и сирења

салама контадино, мортадела рустика, говедски пршут, свински пршут, грин песто премиум кашкавал, ред песто премиум кашкавал, пармезан, чедар, овчи кашкавал со босилек и нане, мешан кашкавал, козјо сирење во маслиново масло, апетисани, чили сос, суво овошје, шери домати

Солени стапчиња со лен

Селекција од брускети

конкасе, песто пармезан, пате од маслинка

Гурманска топла селекција

крцкав чедар, ролована урма со пршута и моцарела, похован кашкавал, похована пиперка со урда, солена тортиља, пилешки прсти со сусам, сос ханимастер

Тапаси

полнети шампињони со моцарела

Мини лепчиња од свежо печиво

Главно јадење

свински бифтек со вргањ сос, динстано јунешко печење во сос од печурки (буковка) гарнир: бејби микс, пире од компир, морков и целер

Десерт

нутела торта

Цена: 2.410 ден. (39 €)

Дополнителна опција за главно јадење

во комбинација со мени 2 или мени 3

јунешки бифтек во сос од вргањ / горгонзола / зелен бибер
гарнир: бејби микс, пире од компир, морков и целер

Цена: 560 ден. (9 €)

Неограничен пијалок - 800 ден. (13 €)

Алкохолни пијалоци

жолта ракија, узо Pilavas, коњак Badel, вотка Smirnoff, џин Gordons,
шток Badel, мартини (бело и црвено), пелинковац

Безалкохолни пијалоци

Кока Кола, Кока Кола Зеро, Фанта, Швепс битер лемон, Швепс тоник,
Швепс грејпфрут, овошни сокови (портокал, праска, јаболко, боровница)

Пиво

Скопско, Скопско Смут, Амстел, Хајнекен, безалкохолен Хајнекен

Вино

Lazar Cuvée – бело, црвено и розе
Lazar Pearl – пенливо вино

Вода

минерална (газирана и негазирана)

Кафе

еспreso и макијато

Проширена бар понуда

Виски - 120 ден. (2 €)

Jameson, Johnnie Walker Red

Вина - 120 ден. (2 €)

Lazar Temjanika, Lazar Pinot Grigio, Lazar Fortuna Rosé, Lazar Erigon Cuvée

Летни коктели - 90 ден. (1,5 €)

Премиум избор на жестоки пијалоци - 180 ден. (3 €)

Johnnie Walker Black, Grey Goose

Свадбениот пакет вклучува



Користење на позадина за фотографирање
Регулирани авторски права за музика (ЗАМП)
Хостеси за пречекување и насочување на гостите
Професионално осветлување со техничка поддршка

Организација на матично на отворено
Шампањ за наздравување на младенците
Стилски усогласена свадбена декорација по маси
Целосна координација и поддршка од менаџерот
и шефот за протокол



Premium Wedding Package

Welcome Reception Experience

Создаден за совршен почеток на вашата свадбена прослава, Premium Wedding Package нуди елегантен прием на гостите со внимателно осмислен амбиент, услуга и атмосфера.

Прием на гости - 17:30ч

Welcome Champagne Experience

Декоративна шампањ количка
Шампањ за добредојде послужен за сите гости

Premium Welcome Bar

Послужување на сите пијалоци од одбраното мени

Protocol Service

Присуство на протокол лице за време на целиот прием
Координација при пристигнување на гостите
Грижа и организација во текот на настанот

Fresh Fruit Corner

Селекција на свежо сезонско овошје позиционирано во централниот дел на коктел просторот

Music & Atmosphere

Амбиентална механичка музика по ваша желба
Можност за ангажирање: DJ, Saxophone, Violin performance, Live performers

Dj Experience

DJ пулт со LED екран
Модерен визуелен амбиент за welcome атмосфера

Signature Concept Styling

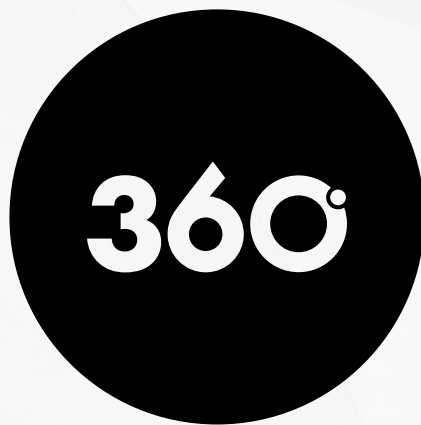
Тераса
Матично (ceremony area)
Усогласен дизајн со свадбениот концепт

Целта на пакетот

Елегантен, организиран и незаборавен прв впечаток кој ја воведува свадбената вечер во вистинска атмосфера.

Цена - 37.000 ден. (600 €)

part of
RAGUSA
GROUP



RAGUSA
Rooftop | Weddings & Events

ул. Св. Кирил и Методиј бр. 1/1-б-3 Центар, Катна гаража 2б Јули, Скопје

+389 75 398 919 · +389 70 282 111 · +389 2 3212 919

info@ragusa360.com | www.ragusa360.com | www.ragusagroup.mk