

ERARTA | Ресторан

МЕНЮ РЕСТОРАНА

Закуски

Тартар из говядины с муссом из таледжио и солодовой бриошью > 980

Теплый салат с телятиной и маринованными вешенками  > 890

Татаки из марлина с арбузной редькой  > 790

Томаты с малиной, печеным перцем и страчателлой   > 750

Севиче из тунца с сорбетом «Маргарита»   > 720

Крудо из морского гребешка с манговым майо, васаби и апельсином  > 720

Паштет из куриной печени с ревенем, сливой и теплым хлебом > 680

Зеленый салат с авокадо и заправкой из кислого яблока  > 680

Овощной салат с баклажанами, цукини и генуэзским песто    > 660

Баклажан в азиатском стиле с лапшой из древесных грибов  > 590

Супы

Томатный суп с томленой говядиной  > 840

Том Ям с креветками  > 790

Тыквенный корн-чаудер с форелью > 740

Основной курс

Филе-миньон с печеным картофелем, лесными грибами и трюфельным соусом > 1850

Цыпленок-корнишон с соусом «Нью-Йорк» > 1600

Морская форель с пюре из зеленого горошка, красной икрой и брусничным соусом > 1600

Утиная ножка конфи с морковным кремом, курагой и соусом из черной смородины  > 1400

Атлантический голубой марлин с цукини и лимонным соусом  > 1380

Строганов из телятины с картофельным муссом > 1350

Рулет из кролика с креветками, перлотто и белыми грибами > 1200

Равиоли с крабом и соусом сюррем  > 990

Лингвини с копченой уткой и кандированной грушей > 760

Стейк из капусты с трюфельным соусом   > 720

Спагетти с цукини и базиликом  > 660

Хлеб

Хлебная корзина с домашним маслом > 350

Цены указаны в рублях > Р

 *Вегетарианское блюдо*

 *Без глютена*

 *Для приверженцев здорового питания*

 *Без лактозы*

Скидка до 15 % для обладателей зарегистрированных билетов
Уточните уровень вашей персональной привилегии
в личном кабинете МОЯ ЭРАРТА или у официанта

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный десерт с миндалем 🍪 > 700

шоколадный мусс, миндаль в мягкой карамели, шоколадный бисквит

Композиция № 7 «Кубизм» > 700

манговый чизкейк, мусс из маракуйи, клубника, кули из манго

Черный лес > 700

вишневый ганаш, вишневое компоте, конфета из черного трюфеля с вишней в коньяке

Морковный semifreddo > 600

домашнее мороженое с итальянской меренгой и глазурью из апельсинового шоколада, морковный кекс, соленая карамель, манговый крем

Фондан-матча > 600

фондан из белого шоколада с чаем матча, сорбет из кокосового молока

Космос 2.0 🍷 > 550

лимонный крем, кули из алоэ и шавеля

Лаймовый мусс 🍋 > 450

лаймовый мусс, песочная подложка, итальянская меренга, апельсиновый ликер

Фирменный эклер Earta > 500

выберите любимый вкус: черная смородина, фисташка, ваниль, карамель или манго

Пять эклеров с разной начинкой в подарочной упаковке > 1600

Домашнее мороженое

и сорбеты в ассортименте > 290



Лучшие десерты Санкт-Петербурга
по версии ресторанных рейтингов

☆ ГАЛА-десерты

только в Эртае

Вечер у костра 🍷 > 2250

шоколадный рулет с начинкой из грецкого ореха и чернослива с кленовым сиропом.
Подается с ягодами смородины

Все в шоколаде > 2250

фондю из черного или молочного шоколада.
Подается с грушей, бананом, клубникой, киви и кокосовым печеньем

Фараон 🍷 > 1950

десерт из бананового мусса с банановой начинкой, покрытый шоколадным велюром и шоколадными трюфелями

Мексика > 1950

фруктовая сальса из персиков, банана, киви и клубники в манговом соусе с добавлением перца чили.
Подается с кукурузным печеньем и кокосовым сорбетом

Дикий Запад > 1950

чизкейк «Красный бархат» с сырным кремом и прослойкой из черной смородины.
Подается с черносмородиновым ганашем, голубикой и кресс-горохом

Пингвины > 1950

домашнее мороженое на выбор.
Подается с песочным печеньем, маршмеллоу, клубникой и мятой



ПОЗНАКОМЬТЕСЬ ТАКЖЕ
С НАШИМИ ГАЛА-КОКТЕЙЛЯМИ —
ИМ ПОСВЯЩЕН СПЕЦИАЛЬНЫЙ
РАЗДЕЛ БАРНОЙ КАРТЫ

МЕНЮ БАРА

Закуски

Ассорти сыров к вину > 1100

Антипаста из оливок, вяленых томатов
и артишоков 🍷 > 710

Брускетта с муссом из горгонзолы, грушей и курагой > 550

Брускетта с вяленой говядиной, манговым соусом
и апельсином > 550

Тако-тартар из тунца > 530

Тако-тартар из оленины > 530

Мясные деликатесы собственного приготовления

Ассорти на двоих 🍷 > 890

Коппа 🍷 > 460

Брезаола 🍷 > 460

Копченая утиная ножка 🍷 > 460

Что-то не так? Все здорово?
Дайте нам знать!

Мы хотим сделать ваше пребывание
в наших стенах максимально приятным.
Нам очень важно ваше мнение — вы всегда
можете связаться с нашей специальной
службой по телефону или электронной почте

+7 (812) 334 32 36
feedback@erarta.com

Спасибо!
Команда Эрарты



Отсканируйте QR-код,
чтобы узнать о пищевой
и энергетической ценности
наших блюд