



caviar

BAR & RESTAURANT

МЕНЮ

Ресторан «Икорный бар»

Интерьер ресторана выполнен архитектором Ф. И. Лидвалем в неоклассическом стиле в начале XX века. Старинный мраморный пол и колонны, потолочный плафон, лепные панно с изображениями кентавров, позолоченные карнизы, антикварные зеркала и фонтан «Гаргулья» — такая обстановка переносит гостей в эпоху царской России.

Команда эталонного сервиса под руководством метрдотеля Дмитрия Захарченко рада видеть вас в «Икорном баре» с лучшими блюдами европейской и русской кухни из меню ресторана «Европа» и новинками от шеф-повара Дениса Соболева.

В год 150-летия Гранд Отеля Европа особое место в меню занимает раздел юбилейных блюд.

caviar
BAR & RESTAURANT

Все цены в меню указаны в рублях и включают НДС 20%

Информационные СИМВОЛЫ

Для вашего удобства и комфорта наша команда поваров разработала меню с указанием аллергенов.

Пожалуйста, сообщите вашему официанту возможные ограничения при заказе.

- 1 - Подходит для вегетарианцев
- 2 - Содержит лесные орехи
- 3 - Содержит рыбу или рыбопродукты
- 4 - Содержит моллюски
- 5 - Содержит молоко или молочные продукты
- 6 - Содержит горчицу
- 7 - Содержит двуокись серы или сульфиты > 10мд
- 8 - Содержит кунжут
- 9 - Содержит сельдерей
- 10 - Подходит для веганов
- 11 - Содержит арахис
- 12 - Содержит ракообразные
- 13 - Содержит яйца или яичные продукты
- 14 - Содержит люпин
- 15 - Содержит сою
- 16 - Содержит злаки (глютен)



Приготовлено из продуктов
российского производства

Юбилейное меню в честь 150-летия отеля

Меню создано шеф-поваром Денисом Соболевым по мотивам двух исторических меню, которые были поданы в отеле: в 1896 году на праздничном обеде в честь столетия семьи Бенуа в России, а также на приеме в 1916 году.

Артишок с мясом краба,
томатами, голландским соусом
и икрой осетра

1, 5, 12, 13

Крем-суп из спаржи
с осетром, картофелем и икрой осетра

1, 3, 5

Говядина «по-парижски»
на бриоши с фуа-гра, шпинатом,
карамелизированным луком с соусом
из мадеры и картофельным мильфеем

5, 6, 9, 13, 16

Саварен «Кальвиль»
с ромом, фисташковым кремом
и свежей малиной

1, 5, 13, 16

8500

Фирменные блюда с икрой

 **Фирменное блюдо ресторана «Европа»** 3400
взбитые яйца с трюфельным маслом
и икрой севрюжки, осетра и лосося
(5 г каждого вида)

1, 3, 5, 13

 **Русская черная икра**
со сметаной и блинами —
минимальная порция 10 г

1, 3, 5, 13, 16

	10 г	25 г	50 г	100 г
Икра белуги	6400	16000	31000	60500
Икра русского осетра	2800	7000	13600	26500
Икра «Севрюжка»	2500	6250	12150	23500
Икра осетра Standard	2300	5500	10500	20000

 **Русская красная икра** 1250
икра лосося (25 г), сервируется
с традиционными гарнирами —
блинами, сметаной и яйцом

1, 3, 5, 13, 16

Холодные закуски



 Балык астраханского осетра горячего копчения с маринованной свеклой и сливочным соусом из хрена 3, 5, 13	1900
Карпаччо из мраморной говядины с рукколой, пармезаном и заправкой из трюфелей 5	2100
Королевский краб с яблоком, вялеными томатами, горчичной заправкой и яблочно-имбирной эспумой 5, 6	2500
Зеленая овощная композиция с авокадо и ореховым соусом 1, 2, 8, 10	900

Горячие закуски



Маринованные лангустины с картофельными ньоками и томатным фондю 5, 12, 13, 16	1250
Жареная перепелка с картофельным круассаном и ароматным трюфелем, зеленой спаржей и грибным соусом 5, 6, 9, 13, 15, 16	1800
Обжаренная фуа-гра с соусом Сангрия и маринованной грушей в азиатском стиле 5, 14, 16	3100
Равиоли с тыквой и белыми грибами с соусом из сельдерея и кокоса 1, 5, 9, 13, 16	750

Супы

 Традиционный борщ по-московски 750 с говядиной и охотничьими колбасками, со сметаной 5, 9, 15, 16
Пряный суп-пюре из тыквы в азиатском стиле 600 с лимонграссом и кокосовым молоком и тыквенными семечками
с креветками 900 1, 10, 12

Блюда из рыбы

Лосось конфи 2900 с велюте из спаржи, картофелем и кунжутом 3, 5, 8
Угольная треска 3600 со шпинатом, морепродуктами и соусом Буябес 3, 4, 5, 12, 13
Палтус с тигровой креветкой, 3100 кремом из топинамбура, цветной капустой и соусом шафран-лайм 1, 3, 4, 5, 9, 16
 Паровой камчатский краб по-романовски 5900 с икрой лосося и соусом из шампанского 3, 5, 12, 15, 16

Камчатский краб

также известный как королевский краб, обитает в глубинах Берингова моря. Он может достигать одного метра в длину и массы в восемь килограммов, что делает его самым дорогим крабом в мире.

Блюда из мяса

 Бефстроганов из говяжей вырезки 3200 с шампиньонами, свеклой, солеными огурчиками и картофельным пюре 5, 6, 9, 16	
Филе молочного теленка 3400 с пюре из сладкого картофеля, пюре из ореха пекан, конфи из томатов с цукини и соусом Арманьяк 2, 5, 16	
Томленая утиная грудка 2100 с картофельным крокетом, конфи из красной капусты, яблочным пюре и утиным соусом 5, 8, 15, 16	

Бефстроганов

знаменитое русское блюдо по семейному рецепту XIX века, подаренному Гранд Отелю Европа баронессой Еленой Людингаузен-Строгановой.

Десерты

«Павлова» 850 меренги со свежими ягодами и взбитыми сливками 2, 5, 13	
Шоколадная сфера 850 трюфельный крем с коньяком и хрустящим пралине 2, 5, 9, 13, 15, 16	
Парфе «Гранд Отель Европа» 850 с цукатами и свежей клубникой 1, 2, 5, 13, 16	
Адажио 850 малиновый мусс с ароматом розы, крем из чёрной смородины с белым шоколадом и водкой Currant на бретонском тесте 2, 5, 13, 16	



**GRAND HOTEL
EUROPE**

191186, Санкт-Петербург, Россия
Михайловская ул., 1/7

+7 812 329 6000

Режим работы:
Среда - воскресенье
19:00-23:00

grandhoteleurope.com