

МЕНЮ

РЕСТОРАН «VICTORIA»



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Блины с черной икрой русского Осетра
подаются с традиционными кондimentsами:
яйцо, лук, сметана, водка

10гр	1850	30гр	5250
20гр	3700	50гр	8500

Блины с красной икрой
подаются с традиционными кондimentsами

10гр	450	30гр	1100
20гр	800	50гр	1650

Мясо камчатского краба
с салатом из зеленого яблока и ростков
молодого имбиря, подается с яблочной сангрией
1850

Хрустящие листья салата с томатами конфи,
с маринованной грушей и заправкой
из сыра Горгонзола

на Ваш выбор подаем:

с ветчиной Пармской	с вяленой говядиной Брезола
1100	1300

Яйцо Фаберже
яичная кашка с трюфельным маслом и красной икрой
900

Фирменный салат Цезарь от Отеля Талион

на Ваш выбор подаем:

с куриным филе	с тигровыми креветками
900	1450

Буррата
с рукколой и консоме из клубники
900

Дуэт: маринованный лосось
и копченый тунец
подается на подушке из суши риса и авокадо-крем
1450

Карпаччо из говядины
подается с маринованными овощами,
сыром пармезан и трюфельной заправкой
1300

Тартар из говядины
с томленным говяжьим языком,
подается с воздушным соусом из хрена
1300

Салат с говядиной
овощной салат с жареной говядиной,
подается с азиатским соусом
1200

Овощной салат
с листьями салата,
сезонными овощами и заправкой
750

Просьба предупреждать вашего
официанта об имеющейся у вас
аллергии на определенные
продукты питания



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Стерлядь с дымком
в хлебном горшочке с копченым
картофельным пюре и икорным ассорти
1600

Пельмени с камчатским крабом
ручная лепка
1600

Пельмени сибирские классические
ручная лепка
950

Перепелка с ароматным трюфелем
в гречневом горшочке с запеченной
фасолью, пармезаном и соусом велюте из дичи
1500

Пастуший пирог по-Елисейски
с запеченным сыром бри,
сезонными ягодами и фруктами,
медовым соусом
рекомендуем блюдо на две персоны
1450

Ризотто из зеленой спаржи
с томатами конфи
и фермерским филе цыпленка
1100

Ньокки из баклажана
с базиликом и томатным фондю
750

СУПЫ

Карельская уха
с лососем и традиционным пирожком
950

Елисейский трюфельный суп
насыщенный мясной бульон,
сезонные овощи и фуа-гра
950

Классический Русский борщ
с черным хлебом, салом и рюмкой водки
850

Луковый суп
с красным крымским луком,
крутоном и сыром грюер
800

Тыквенный суп
с кокосовым молоком
и азиатскими специями
600

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе маринованного Чилийского сибаса
с крошкой песто бриошь, пудрой из каперсов,
подается с соусом Шампань и маслом
из устричной травы
2800

Палтус Минуер
с овощным равиоли, биском из раков
и ароматом лемонграсса
1700

Конфи из филе лосося
с велюте из зеленой спаржи
и запеченным картофелем Рате
1700

Маринованные тигровые креветки
с ризотто из киноа и ароматом трюфеля,
подаются с соусом карри
1550

Филе средиземноморского сибаса конфи
с овощной композицией, кедровыми орешками,
креветками и велюте из брокколи и пармезана
1350

Домашние тельятелле из чернил
каракатицы
с морепродуктами
в сливочно-копченном соусе
1200



БЛЮДА ИЗ МЯСА

Филе говядины
запеченный корень сельдерея с грибами энoki,
маринованный желток с трюфелем,
подается с кунжутным вельюте

1850

Бефстроганов из говяжьей вырезки
с картофелем Пушкин, луковыми кольцами
и маринованной свеклой

1600

Говяжьи щечки
тушеные в красном вине, подаются
с пюре из батата, луком конфи
и ореховой крошкой

1350

Нежная свиная корейка
с пюре из ревеня, квашеной
брюссельской капустой и соусом сидр

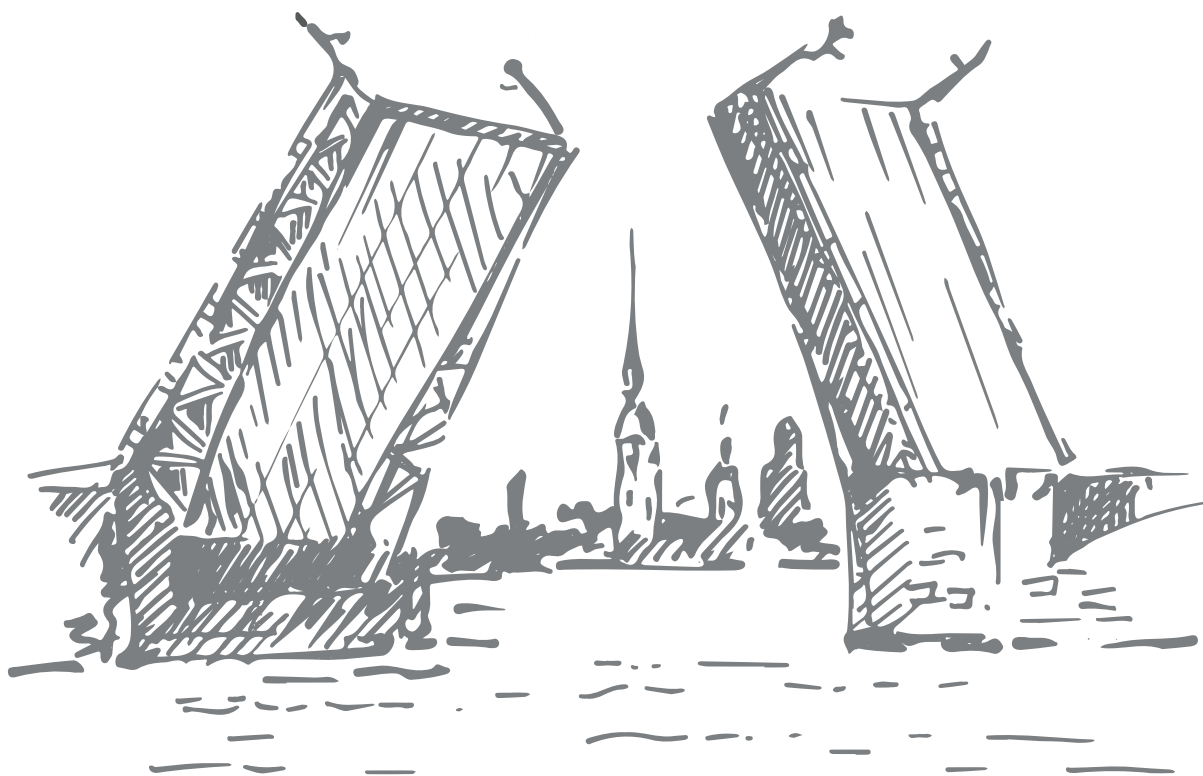
1300

Маринованное филе утки
в азиатских специях с чатни из инжира,
пюре из персиков и соусом из вишни и лаванды

1300

Спагетти
с соусом болоньезе из баранины
и ароматом виски

1100



ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова с сезонными ягодами

550

Модернистский эклер
с начинкой из манго-маракуйя
в корпусе из белого шоколада
и кокоса

550

Лимонный торт по рецепту Елисеева
с лимонным кремом
и мягкой меренгой

550

Криспи
хрустящая ваниль
с пралине в миндальной глазури

550

Шоколадная полусфера
с карамелью и ванильным муссом

550



TALEON IMPERIAL HOTEL

ST. PETERSBURG