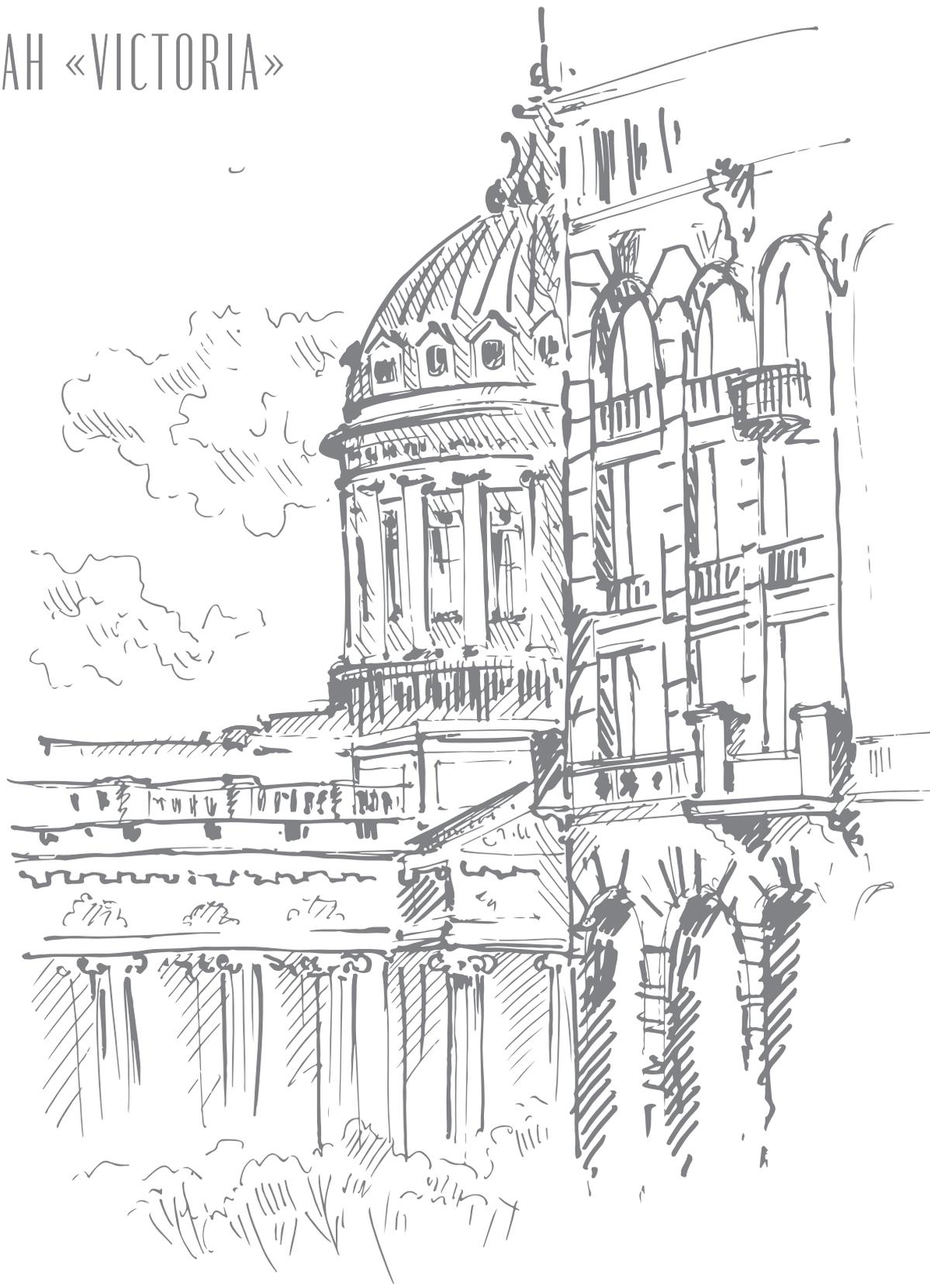


# МЕНЮ

РЕСТОРАН «VICTORIA»



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Яичная кашка  
с трюфельным маслом и красной икрой  
**900**

Блины с икрой русского Осетра  
подаются с традиционными кондimentsами  
20гр **3700** 50гр **8500**  
30гр **5250**

Блины с красной икрой  
подаются с традиционными кондimentsами  
20гр **800** 50гр **1650**  
30гр **1100**

Салат из камчатского краба  
с пюре из яблок и имбиря, подается  
с маринованным японским редисом  
и микрозеленью  
**1850**

Фирменный салат Цезарь от Отеля Талион  
на Ваш выбор:  
с куриным филе с тигровыми креветками  
**1000** **1750**

Хрустящие листья салата с томатами конфи  
с маринованной грушей и заправкой  
из сыра Горгонзола  
на Ваш выбор:  
ветчина Парма копченый олень  
**1100** **1450**

Буррата  
с консоме из клубники и рукколой  
**850**

Азиатский салат  
овощной микс салат с жареной говядиной  
**1250**

Копченый тунец  
с маринованной стручковой фасолью  
и соусом айоли  
**1400**

Карпаччо из говядины высшего сорта  
с маринованными овощами, сыром  
пармезан и трюфельной заправкой  
**1200**

Салат из арбуза с черными оливками,  
сыром Фета и заправкой из мяты  
**1050**

Рийет из лосося  
с лимонным айоли и муссом из зеленой спаржи  
**850**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пельмени из краба по-камчатски  
**1500**

Пельмени сибирские  
со сметаной и зеленью  
**950**

Ньокки из баклажана  
с базиликом и томатным фондю  
**850**

Жареный стейк из цветной капусты  
с овощным рагу и консоме из красной капусты  
**1000**

Ризотто из зеленой спаржи  
с томатами конфи,  
подается с фермерским филе цыпленка  
**1100**

Елисеевские вареники с маком  
(сладкие)  
**700**



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

## СУПЫ

### Тыквенный суп

С кокосовым молоком, лемонграссом и азиатскими специями

**600**

### Холодный суп Капрезе

с мини моцареллой и соусом песто

**650**

### Традиционный борщ

со сметаной и зеленью (холодный/горячий)

**700**

### Карельская уха с лососем

и ржаным пирожком с картофелем

**1000**

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

### Палтус Минуер

с овощным равиоли, биском из раков и ароматом лемонграсса

**1800**

### Конфи из филе лосося

с велюте из зеленой спаржи и запеченным картофелем Рате

**1700**

### Филе средиземноморского сибаса

с конфи из лангустина, пудрой из морских водорослей и брокколи под пармезаном

**1500**

### Домашние тальятелле

с морепродуктами в сливочном соусе

**1200**

### Маринованные креветки Джамбо

с киноа и ароматом трюфеля, подаются с тыквенным соусом карри

**1300**

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

### Стейк Рибай

высшего качества, подается с жареным картофелем и маслом из листьев Шисо

**1900**

### Говяжьи щечки

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

**1600**

### Бефстроганов из говяжьей вырезки

высшего сорта

с картофельным пюре, луковыми кольцами и маринованной свеклой

**1450**

### Маринованное филе утки в азиатских специях

с конфи из инжира, пюре из персиков и соусом из вишни

**1300**

### Пожарские котлеты

с паштетом из куриной печени, картофельным gratenom и грибным соусом

**950**

### Спагетти

с соусом болоньезе из баранины и ароматом виски

**1000**



## ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова с сезонными ягодами

550

Торт Чиприани  
с мягкой меренгой

550

Лавандовая симфония

550

Маковый торт  
с лимонным кремом  
и ванильным соусом

550

Печеные персики компоте  
и мятный мусс с лимонным конфи

550



TALEON IMPERIAL HOTEL

ST. PETERSBURG