

ERARTA | Ресторан

МЕНЮ РЕСТОРАНА

Закуски

- Тартар из говядины с муссом из таледжио и солодовой бриошью > 890
- Крудо из аргентинской креветки с садовыми ягодами и лимонной вербеной > 880
- Севиче из золотистого спара с зеленым яблоком и айоли из дикого чеснока ♡ > 750
- Томаты с малиной, печеным перцем и страчателлой ♡🍃 > 750
- Севиче из тунца с сорбетом «Маргарита» ♡🍷 > 720
- Крудо из морского гребешка с манговым майо и красным апельсином ♡ > 720
- Паштет из куриной печени с ревенем и клубникой ♡ > 680
- Гедза из свеклы с кремом маскарпоне ♡🍃 > 660
- Зеленый салат с авокадо и заправкой из кислого яблока > 660

Супы

- Огуречный гаспачо с крабом ♡ > 780
- Том Ям с креветками 🍷 > 680

Основной курс

- Филе-миньон с печеным картофелем, лесными грибами и трюфельным соусом > 1750
- Ямальская оленина с можжевельником и соусом из беломорских мидий ♡ > 1750
- Палтус с кремом из брокколи и голландским соусом с эстрагоном ♡ > 1290
- Морская форель со спаржей и яблочным пюре 🍷 > 1280
- Утиная грудка с кремом из сельдерея и вишней > 990
- Мильфей из кролика ♡ > 950
- Равиоли с крабом и соусом сюпрем ♡ > 800
- Лингвини с копченой уткой и кандированной грушей > 760
- Стейк из капусты с трюфельным соусом ♡🍃 > 680
- Спагетти с цукини и базиликом 🍃 > 660

Хлеб

- Хлебная корзина с домашним маслом > 350

МЕНЮ БАРА

Закуски

- Ассорти сыров к вину > 1100
- Антипаста из оливок, вяленых томатов и артишоков 🍃 > 710
- Брускетта с грушей и голубым сыром > 550
- Брускетта с вяленой говядиной и свеклой > 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

ДЕСЕРТЫ

Мильфей с ягодами > 680

хрустящее слоеное тесто с карамелью, крем Шантильи, саговые ягоды

Шоколадный десерт с миндалем > 680

шоколадный мусс, миндаль в мягкой карамели, шоколадный бисквит

Композиция № 7 «Кубизм» > 650

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

Черный лес > 650

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

Морковный semifreddo > 550

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

Капрезе > 450

шоколадный ганаш с сыром, томатное кули, мороженое из базилика

Лаймовый мусс > 450

лаймовый мусс, песочная подложка, итальянская меренга, апельсиновый ликер

Космос 2.0 > 450

лимонный крем, кули из алоэ и щавеля

Фирменный эклер Egarta > 400

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

Пять эклеров с разной начинкой в подарочной упаковке > 1400

Домашнее мороженое

и сорбеты в ассортименте > 290



Лучшие десерты Санкт-Петербурга по версии ресторанных рейтингов

ГАЛА-десерты

только в Эрарте

Фараон > 1950

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

Вечер у костра > 1950

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

Все в шоколаде > 1950

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



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

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

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