

Санкт-Петербург

Уважаемые дамы и господа!

Рады принять Вас в легендарном ресторане «Тройка», открывшемся в 1978 году. На протяжении сорокашестилетней истории ресторан активно участвовал в жизни города: имел честь принимать в своих стенах представителей государств самого высокого уровня, руководителей иностранных государств, представителей царской семьи Романовых, генеральных консулов, аккредитованных в Санкт-Петербурге, творческую элиту страны и зарубежных звезд. Единственное место в Санкт-Петербурге, где проходит программа шоу-варьете с элементами фольклора. Добро пожаловать!

Начало шоу-программы в 20:30



Мы в социальных сетях:
ресторан - @troikarest
кондитерская - @troikasweet

company@troikaspb.ru



ТРОЙКА

ресторан

САЛАТЫ

Фирменный салат «Тройка» 1550-00
с мясом камчатского краба, тартаром из овощей, авокадо и яйцом «Пашот»

Жареный кальмар 930-00
с соусом Гуакамоле, помидорами конкассе, руколой и вялеными томатами

Самый русский салат «Оливье» 630-00
с перепелиными яйцами и икрой

Хрустящие баклажаны 630-00
с томатами и муссом из сливочного сыра

Атлантическая сельдь под шубой 630-00
с картофельными чипсами и икрой

Салат на манер «Цезарь» 730-00
с мясом цыпленка в лепестках миндаля и томатами

Овощной лоток на две персоны 1530-00

Хрустящие огурчики 630-00
в пряном рассоле с чесноком и укропом

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

«Рыбная трапеза» на две персоны 2230-00
террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения

Нежнейшее филе сельди 590-00

Икра кетовая зернистая 1750-00
с оладьями, яйцом и сметаной

Икра осетровая 28 гр 3930-00
с оладьями, яйцом и сметаной

МАСНЫЕ ЗАКУСКИ

«Мясная трапеза» на две персоны 1450-00
буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка, эклеры с паштетом

Холодец домашнего приготовления 630-00
из телячьих ножек со сметанным соусом, зернами горчицы и тартаром из овощей

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пельмени «А la russe» 750-00
из мяса телятины и ягнятины с жареными белыми грибами

Дальневосточные морские гребешки 1240-00
с кремом из зеленого горошка и ореховым соусом

Лесная перепелка, 1100-00
фаршированная белыми грибами и копченостями

СУПЫ

Уха из семги со сливками 1150-00
с красной икрой, зеленым маслом и душистым укропом

Борщ с говяжьей грудинкой 650-00
с ломтём черного хлеба и смальцем

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Филе скумбрии, копченное на ольховой стружке с тартаром из авокадо и спелых томатов с хрустящим картофелем 980-00

Запеченное филе судака с грибами 1320-00
в сливочном соусе с картофельным кремом и релишем из маринованных огурцов

Филе семги с кус-кусом, 2130-00
фруктовым релишем и сливочным соусом с апельсином

Лангустины в кляре 1690-00
с соусом «Бер Блан» и красной икрой

ГОРЯЧИЕ МАСНЫЕ БЛЮДА

Классическая котлета из куриного филе 950-00
в хрустящей панировке. Подается с воздушным кремом из картофеля, глазированными овощами и соусом «Бешамель»

Говяжья грудинка, томленная 48 часов, 1230-00
с кремом из сельдерея и тыквой

Запеченная буженина 980-00
с базиликовым хумусом, маринованной сливой и орехами фундук

Утиная ножка «Конфи» 1330-00
с домашними варениками и соусом из «пьяной» вишни

Котлета из мяса мраморной говядины 980-00
с «острыми» огурчиками, картофельным пюре и хрустящими кольцами лука фри

СТЕЙКИ

Филе-миньон 170 гр 2130-00

Стриплойн 300 гр 2850-00
Top choice, зерновой откорм

Рибай 300 гр 3030-00
Top choice, зерновой откорм

Вес продукта указан в сыром виде.
К каждому стейку соус на ваш выбор:
перечный 50 гр. - 130 руб,
томатный 50 гр - 130 руб,
сладкий чили 50 гр. - 130 руб

ГАРНИРЫ ДЛЯ СТЕЙКОВ

Картофель жаренный с опятами 450-00

Картофель фри 450-00

Брокколи в устричном соусе 450-00

ДЕСЕРТЫ

Фирменный торт «Три муравья», 630-00
подается с лесными ягодами

Русские блины с творожным кремом, 530-00
яблочным релишем и сливочной карамелью

Десерт «Три шоколада»: 730-00
шоколадный мусс, шоколадный мучале, шоколадное мороженое

Десерт «Пень» 630-00
бисквит с изюмом, крем «Соленая карамель», шоколад, фермерские сливки

«Фруктовое изобилие», 1000 гр 2030-00
на золоченом подносе, подается со сметанным кремом

Корзина домашнего хлеба 250-00