

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 диоксид серы или сульфиты > 10мг
- 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)



БЛЮДА С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Фирменное блюдо ресторана «Икорный Бар»

Яйцо в яйце Версия 2017 года

мороженое из трюфеля, меренга с чернилами каракатицы, мармелад из красного лука, эспума из зеленого лука, хрустящий бородинский хлеб, желе из полугара и икра осетра (5 г)

3.5.13

1 900

Фирменное блюдо ресторана «Европа»

Яйцо в яйце Версия 1997 года

три яйца с яичной кашкой и трюфельным маслом, с икрой осетра, стерляди и лосося (5 г каждого вида)

3.5.13.16

3 400

Черное и Белое

крем-суп из картофеля и лука-поррея, окрашенный чернилами каракатицы, с икрой осетра и щуки (5 г каждого вида)

3.5

1 450

Макарун с паюсной икрой

(10 г)

и козьим сыром

2.3.5.13.16

один макарун — 2 100

трио — 5 900

Парфе из авокадо и сметаны

с копченым лососем и икрой осетра (10 г)

3.5.13

2 900

В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ

Русская черная икра

с традиционными гарнирами, блинами и сметаной
минимальная порция 10 г
3.5.13.16

	<i>10 г</i>	<i>25 г</i>	<i>50 г</i>	<i>100г</i>
Икра белуги	6 400	16 000	31 000	60 500
Икра белуги Classic	5 000	12 500	24 000	47 500
Икра осетра Premium Premier	4 600	11 500	22 300	43 500
Икра осетра, малосол	4 100	10 250	19 900	38 900
Икра сибирского осетра	2 800	7 000	13 600	26 500
Икра Севрюжка	2 500	6 250	12 150	23 500
Икра осетра гибрид	2 100	5 250	10 000	19 900
Икра стерляди Classic	2 000	5 000	9 750	19 000
Икра осетра «Волга»	1 900	4 750	9 200	18 000
Икра стерляди	1 600	4 000	7 700	15 000

«Золотая икра»

Икра стерляди - альбиноса

с традиционными гарнирами, блинами и сметаной
минимальная порция 10 г
3.5.13.16

<i>10 г</i>	<i>25 г</i>	<i>50 г</i>
5 100	12 750	24 700

Икра осетра Imperial

28,6 г, подается с традиционными гарнирами,
блинами и сметаной
3.5.13.16

9 200

Паюсная икра

с традиционными гарнирами, тостами и сметаной
минимальная порция 10 г

3.5.13.16

	<i>10 г</i>	<i>25 г</i>	<i>50 г</i>
«Астраханка»	2 900	7 250	14 000
Прессованная икра	2 000	5 000	9 750

Икра лосося

25 г, подается с традиционными гарнирами, блинами и сметаной
3.5.13.16

1 250

Икра щуки

25 г, подается с вареным картофелем, зеленым луком и сметаной
3.5.13.16

1 050

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТЕАТРЫ

Икорная Дегустация

икра белуги Classic, малосольная икра осетра, икра сибирского осетра, стерляди Classic, «Астраханка», лосося и щуки
(10 г каждого вида)
с традиционными гарнирами, блинами, оладьями, тостами, теплым картофелем и сметаной
подается с дегустацией водки класса Премиум:
Онегин, Spelta 2014, Органика Трюфельная, хлебное вино Односолодовое
(20 мл каждого вида)
или 2 бокала Temelion 2013 на ваш выбор
3.5.13.16
18 500

Коктейль «Икорный бар»

малосольная икра осетра, икра осетра гибрид, Севрюжка, стерляди-альбиноса, прессованная икра
(10 г каждого вида)
с традиционными гарнирами, блинами, оладьями, тостами, теплым картофелем и сметаной,
подается с дегустацией водки класса Премиум:
Мамонт, Онегин, Хлебное вино, Хлебное вино Односолодовое
(20 мл каждого вида)
3.5.13.16
15 900

Дегустация

Икра осетра Premium Premier, сибирского осетра, осетра гибрид, осетра «Волга»
(5 г каждого вида)
подается с дегустацией водки класса премиум:
Онегин, Кремлин Vintage, Хлебное вино, Хлебное вино Односолодовое
(20 мл каждого вида)
3.5.13.16
5 900

Императорский коктейль

икра белуги, стерляди и лосося (5 г каждого вида)
подается на оладушках со сметаной и водкой класса Премиум:
Белуга, Онегин, Хлебное вино (20 мл каждого вида)
3.5.13.16
4 600

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Фаланга камчатского краба,

фаршированная конфи из томатов и лука шалот,
с соусом из базилика и икрой осетра

3.12

3 150

Лосось, маринованный в свекле с хреном,

с муссом из руколы и медово-сметанным соусом

3.5.6

1 200

Карпаччо из осетра

маринованная осетрина с белковым хлебом из шпината,
соусом из ржаного полугара и майонеза подается с икрой осетра и лосося

3.13

1 800

Оливье с осетриной горячего копчения

овощами, белыми грибами, икрой лосося и
эспумой из российского игристого вина Темелион 2013

3.5.6.13

1 150

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчик по-деревенски с кроликом

и ароматным соусом «Пьяная вишня»

5.13.16

950

СУПЫ

Заморская похлебка с сибасом

и ароматом лемонграсса

3.5.9

850

Черное и Белое

крем-суп из картофеля и лука-порая,
окрашенный чернилами каракатицы, с икрой осетра и щуки
(5 г каждого вида)

3.5

1 450

Классический грибной суп

с белыми грибами и перловкой

1.5.10.13.16

650

Традиционный борщ от Гранд Отеля Европа

классический свекольный суп с говядиной,
копчеными колбасками и сметаной

5

650

Игривый борщ

холодный борщ с камчатским крабом и огурцом,
красной паприкой, перепелиным яйцом и икрой лосося

3.12.13

900

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Конфи из палтуса

с пирогом из камчатского краба, манговой сальсой и мини овощами

3.12

2 300

Кулебяка «Новая Классика»

рулет из лосося с хрустящим тестом фило, рисовой пенкой,

грибным соусом и рисовыми чипсами

3.5.16

1 450

Белуга

с овощными лингвини и соусом с икрой осетра (10г)

3.5

4 200

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Бефстроганов

из говядины Прайм

подается со свеклой, солеными огурчиками

и картофельным пюре

5.6.16

2 600

Говядина Прайм из Брянской губернии

с крокетом из баклажана, карамелизованным цикорием

и соусом демиглас с вишней

13.15.16

2 750

Утиная ножка конфи

с gratin из сладкого картофеля, мини овощами,

яблочным желе и соусом из кумквата

5

1 500

ДЕСЕРТЫ

Мусс из белого шоколада

с осетровой икрой и икрой юдзу
3.5.13

1 200

Crepe Suzette

с манго и маракуйей, свежими цитрусами
и ликером Grand Marnier
5.13.16

850

Шоколадная сфера

с шоколадным муссом и шариком карамельного мороженого
2.5.13

600

Теплый яблочный тарт

с ванильным соусом
5.13.16

450

Ассорти мороженого и фруктовых сорбетов

5

190 за 1 шарик

АРОМАТНЫЕ ВОДКИ

Петербург — родина самой известной из русских настоек — Ерофеич, названной так в честь фельдшера Кадетского корпуса, успешно лечившего своих подопечных травами. Приглашаем вас стать свидетелем создания вашей собственной ароматной настойки, которую приготовит единственный в России водочный сомелье по вашему рецепту. Выбирайте один из 40 видов водки, технологию приготовления, ингредиенты и... следите за руками! Настойка родится прямо на ваших глазах.

Огненная настойка

корица, мята, имбирь, гвоздика, бадьян, черный перец, чеснок, перец чили, кардамон

850

Настойка под гнётом

базилик, руккола, огурец, клубника, апельсин, грейпфрут, ананас, яблоко, имбирь, лимон, лайм, чеснок, томат, хрен

950

Ледяная настойка

манго, кокос, малина, черная смородина, ваниль, персик, ананас, груша, гуава, клубника, личи, абрикос, яблоко, каштан, маракуйя

1250

Коллекция домашних настоек и наливок

любая рюмка настойки или наливки на ваш выбор от нашего водочного сомелье:

фруктовая, цитрусовая, ягодная, перцовка, хреновуха, ерофеич, имбирная, кедровый орех с чесноком, ванильная, яблочная с медом и корицей, малиновая, сливовая, апельсиновая, клюквенная, клубничная с базиликом

650