

Ресторан «Европа» Санкт-Петербург, Россия

Мы рады приветствовать вас в ресторане «Европа», первое упоминание которого относится к 1896 году. Ресторан был оформлен в стиле ар-нуво в 1905 году по проекту архитектора Карла Маккензена. Зал украшает витраж «Аполлон на колеснице» (предположительно по эскизам Леонтия Бенуа): Аполлон — покровитель путников — словно приглашает уставшего странника расслабиться в стенах ресторана.

«Европа» — первый ресторан в России, где появились электрические лампочки, а их большое количество является характерной деталью стиля модерн. В 1908 году в ресторане появился огромный витражный потолок по рисунку художника Карла Эдуарда Бренцена.

Нашими гостями были королева Елизавета II, Игорь Стравинский, Федор Шаляпин, Жак Ширак, Билл Клинтон, Джимми Картер, Кэтрин Зета-Джонс и Майкл Дуглас, Владимир Путин. Элтон Джон дал импровизированный концерт на сцене ресторана в 1979 году. Без сомнения, ресторан был и остается одним из центров светской жизни Петербурга.

Ресторан «Европа» был назван лучшим рестораном при отеле в номинации «Рестораны десятилетия» премии «Меню и счет 2013» журнала «Time Out Санкт-Петербург».

Желаем вам приятного вечера!

Сотрудники ресторана «Европа».

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СИМВОЛЫ

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 > 10мд
- 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)

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Яичная кашка

яйцо с яичной кашкой и трюфельным маслом,
икра осетра — 5 г
1.3.5.13

Балык астраханского осетра горячего копчения

с маринованной свеклой
и сливочным мороженым из хрена
3.5.13

Традиционный борщ по-московски

с говядиной и охотничьими колбасками

Паровой камчатский краб по-романовски

с икрой лосося и соусом из шампанского
3.5.12

Бефстроганов из говядины Прайм

подается со свеклой, солеными огурчиками
и картофельным пюре
5.6.16

Торт «Медовик»

5.13.16

6 курсов

6 700

Меню предлагается до 22:00 для всех гостей за вашим столом

ПОДБОРКА РУССКИХ ВИН К ДЕГУСТАЦИОННОМУ МЕНЮ

**Игристое розовое вино Балаклава Пино Нуар, Крым
(12,5 cl)**

отлично сочетается с яичной кашкой

Шардоне Фанагория, Краснодарский край (10 cl)

отлично сочетается с балыком астраханского осетра

Водка Онегин (5 cl)

отлично сочетается с традиционным борщом
по-московски

Шардоне Фанагория, Краснодарский край (10 cl)

отлично сочетается с камчатским крабом по-романовски

Саперави Фанагория, Краснодарский край (12,5 cl)

отлично сочетается с бефстрогановым

**Сладкое Крепленое вино Мускат Белый Красного
Камня, Массандра, Крым (5 cl)**

отлично сочетается с тортом «Медовик»

3 700

ПОДБОРКА ВИН СТАРОГО СВЕТА К ДЕГУСТАЦИОННОМУ МЕНЮ

Perrier-Jouet Grand Brut, France, Champagne (12,5 cl)

отлично сочетается с яичной кашкой

**Chenin Blanc Chinon Blanc, Bernard Baudry,
Loire Valley, France (12,5 cl)**

отлично сочетается с балыком астраханского осетра

Sherry La Ina Fino (5 cl)

отлично сочетается с традиционным борщом
по-московски

**Caillou Blanc du Chateau Talbot, Chateau Talbot,
Bordeaux, France (12,5 cl)**

отлично сочетается с камчатским крабом по-романовски

Chateau Potensac, Bordeaux, France (12,5 cl)

отлично сочетается с бефстрогановым

**Nectar Pedro Ximenez, Gonzalez Byass, Andalucia,
Jerez, Spain (5 cl)**

отлично сочетается с тортом «Медовик»

9 000

Эногастрономические пары созданы Евгением Лукьянчуком,
сомелье ресторана «Европа», победителем конкурса
Wine People Trophy Russia 2017

ПОДБОРКА ВИН К МЕНЮ ДЛЯ ГУРМАНОВ

**Темелион Брют, Шардоне Пино Нуар, Лefкадия,
Краснодарский край, Россия (12,5 cl)**

отлично сочетается с Салатом из langoustina и авокадо

**Whispering Angel, Chateau d'Esclans, Provence,
France (10 cl)**

отлично сочетается с Тартаром из лосося

**Whispering Angel, Chateau d'Esclans, Provence,
France (10 cl)**

отлично сочетается с Дуэтом карпаччо из говяжьей
вырезки и паштета из утиной печени

**Шардоне Фанагория, Краснодарский край, Россия
(12,5 cl)**

отлично сочетается с Тортеллини «четыре сыра»

Chateau Potensac, Bordeaux, France (12,5 cl)

отлично сочетается с Томленой утиной грудкой

**Winemaster's Reserve Special Late Harvest,
Nederbourg Wines, Paarl, South Africa (12,5 cl)**

отлично сочетается с Парфе «Гранд Отель Европа»

5 300

Эногастрономические пары созданы Евгением Лукьянчуком,
сомелье ресторана «Европа», победителем конкурса
Wine People Trophy Russia 2017

МЕНЮ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Салат из лангустина и авокадо

с сорбетом из сладкого чили
3.5.6.12

Велюте из дичи

крем-суп на бульоне из дикой птицы с овощами,
сливками и копченой олениной
2.5.9.13.15.16

Тартар из лосося

с красной икрой, лимонной заправкой,
букетом из трав и пикантным соусом из хрена
3.6.16

Дуэт карпаччо из говяжьей вырезки и паштета из утиной печени

с овощным кускусом и огурцами,
маринованными в горчице с укропом
5.6.13.16

Тортеллини «четыре сыра»

с пюре из каштана и черного трюфеля
1.2.5.13.16

Томленая утиная грудка

с ягодным конфи, персиковым пюре и соусом глинтвейн
5.8.15.16

Парфе «Гранд Отель Европа»

с цукатами и свежей клубникой
1.5.13.16

7 курсов

5 100

Меню предлагается до 22:00 для всех гостей за вашим столом

ИКРА

Русская черная икра

со сметаной и блинами — минимальная порция 10 г

	<i>10 г</i>	<i>25 г</i>	<i>50 г</i>	<i>100 г</i>
Икра белуги	8 500	21 250	41 200	82 400
Икра русского осетра	2 800	7 000	13 600	27 200
Икра севрюги	2 500	6 250	12 150	24 300

Русская красная икра

со сметаной и блинами

	<i>25 г</i>
Икра лосося	1 250

1.3.5.13.16

Сокровища Каспия

икра белуги (10 г), осетра (15 г) и севрюги (15 г)
подается в традиционном русском стиле с блинчиками,
сметаной и яйцом

1.3.5.13.16

15 400

Фирменное блюдо Гранд Отеля Европа

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

1.3.5.13

3 400

Царский аперитив

фирменное блюдо Гранд Отеля Европа:
яйцо с яичной кашкой и икрой осетра (5 г),
подается с бокалом Игристого вина Темелион брют или
рюмкой водки Онегин

1.3.5.13

2 450

ЗАКУСКИ

Салат из лангустина и авокадо

с сорбетом из сладкого чили
3.5.6.12

1 200

Тартар из лосося

с красной икрой, лимонной заправкой,
букетом из трав и пикантным соусом из хрена
3.6.16

1 100

Салат из камчатского краба

с ароматным базиликом и пенкой из свежих томатов
5.9.12.13.16

1 900

Салат из тунца

с тапенадой из оливок, овощами
и икрой боттарга
8.13.15

2 100

ЗАКУСКИ

Осетр горячего копчения

с сорбетом из картофеля и горчицы
и листьями салата

1.3.5.6.13

1 250

Теплый салат с козым сыром,

прованскими овощами и сладким луковым соусом

5

1 300

Дуэт карпаччо из говяжьей вырезки и паштета из утиной печени

с овощным кускусом и огурцами,
маринованными в горчице с укропом

5.6.13.16

1 400

Крем-брюле из фуа-гра

2.5.13.16

1 850

СУПЫ

Биск из лангустина и кукурузы

с кнелями из морепродуктов и ароматом коньяка
5.12.16

850

Велюте из дичи

крем-суп на бульоне из дикой птицы
с овощами, сливками и копченой олениной
2.5.9.13.15.16

700

Классический французский луковый суп

на говяжьем бульоне
сервируется с сырным крутоном
1.9.13.16

650

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО

Котлетка из зеленой спаржи с киноа и цветной капустой

с кокосовым соусом
1.5

1 650

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареные морские гребешки

со шпинатом и сливочно-грибным соусом

5.12

1 400

Фуа-гра

со свекольными чипсами и соусом Сангрия

5.14.16

1 950

Обжаренная перепелка

в хрустящей крошке из бриоша
с цикорием, фаршированной ветчиной,
и грибным соусом

5.6.9.15.16

1 100

Тортеллини «четыре сыра»

с пюре из каштана и черного трюфеля

1.2.5.13.16

950

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Баллотин из морского языка

рулет из филе морского языка с пряной овощной
гремолатой, ризотто из киноа и мандариновым соусом
3.5.13

2 600

Паровой камчатский краб по-романовски

с икрой лосося и соусом из шампанского
3.5.12.16

4 800

Чилийский сибас

с мини-цукини, маринованным фенхелем
и соусом Буйабес
3.5.9.12.13.16

3 600

Филе палтуса

с домашними равиоли с креветками и имбирем
и воздушным соусом из мидий и шафрана
3.5.6.9.12.13.16

2 500

Паста тальятелле

с рагу из моллюсков, томатов и чеснока
3.5.9.12.13.16

1 850

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Говядина Прайм

нежная вырезка с запеченными овощами и трюфельным фондю из сыра Тет-де-Муан

5.9.16

3 100

Композиция из каре и филе ягненка

с рагу из белых баклажанов, томатов черри и базилика
с острым марокканским соусом

2.5.9.16

3 100

Филе молочного теленка

с овощами, фасолью
и соусом с семенами кориандра

5.9.16

1 700

Томленая утиная грудка

с ягодным конфи, персиковым пюре
и соусом глинтвейн

5.8.15.16

1 300

БЛЮДА ДЛЯ ДВОИХ

Камчатский краб

живой целый камчатский краб
5.12

10 000 за 1 кг

Композиция из каре и филе ягненка

с рагу из белых баклажанов, томатов черри и базилика
с острым марокканским соусом
2.5.9.16

6 100

ГАРНИРЫ

Ризотто с грибами

1.5

900

Картофельный гратен

1.5.13

500

Суфле из цветной капусты,

запеченное с сыром
1.5.13.16

500

ДЕСЕРТЫ

Золотое яблоко

ванильный крем с шоколадом
и яблочным чатни

1.5.13

500

Шоколадный миндальный торт

шоколадное сабле с миндально-апельсиновым кремом
и молочным шоколадом

2.5.13.14.16

550

Эклеры

5.13.16

450

Лимонное наслаждение

освежающий лимонный заварной крем

5.13.16

500

«Итон месс»

хрустящее безе со свежими ягодами
и взбитым сливочно-ванильным кремом «Шантильи»

1.2.5.13.16

550

«Креп Сюзетт»

французские блинчики с апельсиновым соусом
из карамели, цедры, сока апельсина и мандарина
с ликером Гран Марнье

1.5.13.16

850