

ЭТАЖ·41

Р Е С Т О Р А Н



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О РЕСТОРАНЕ

Interesting facts about the Restaurant / 前菜



Видовой ресторан авторской кухни «Этаж 41» является самой высокой точкой Санкт-Петербурга и Северной Европы, находясь на высоте 150 метров.

Panoramic restaurant of haute cuisine "Floor 41" is the highest point of Saint Petersburg and North Europe located at the height of 150 meters.



Из окон ресторана «Этаж 41» можно любоваться самыми красивыми закатами, а в праздничные дни – фейерверками со всего города.

Looking through the windows of our restaurant "Floor 41" you can enjoy the most beautiful sunsets, and on holidays you can see fireworks from the entire city.



Круговой обзор 360° позволяет увидеть взлетно-посадочную полосу аэропорта, Финский залив, Исаакиевский собор и многие другие достопримечательности Северной столицы.

360° all-round panoramic view opens to flight landing strip of the airport, Gulf of Finland, St. Isaac's Cathedral and many other beauty sights of the northern capital.



Ресторан «Этаж 41» неоднократно принимал на своей кухне шеф-поваров, которые являются обладателями звезд «Мишлен».

Many times the restaurant "Floor 41" hosted the famous Michelin-starred chefs.



Если Вам повезет побывать в нашем ресторане во время дождя, то можно оказаться в центре грозовой тучи.

If you have a chance to visit our restaurant on a rainy day, you may find oneself in the heart of the storm cloud.



Каждые выходные наши официанты танцуют для гостей, делают это с удовольствием и от всего сердца.

Each weekend our waiter dance for the guests and do it with pleasure and wholeheartedly.



Специально для ресторана «Этаж 41» был создан музыкальный коллектив HighTower Band и написан собственный гимн.

The music band called HighTower Band was created especially for the restaurant "Floor 41". Also, the restaurant has its own hymn.



Специально для наших дорогих гостей в ресторане «Этаж 41» есть золотой лифт.

Also there is a golden lift especially for our guests.

МЕНЮ

Main menu | 辣虾寿司

ЭТАЖ·41
РЕСТОРАН

NEW

Новое блюдо New dish / 新菜



На две персоны Dish for two / 双人菜

ЗАКУСКИ

Snacks | 开胃菜

NEW



АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ мясных деликатесов

Variety of Italian meat delicacies / 多种口味的意大利肉佳肴

1260 ₽



АССОРТИ ДОМАШНЕГО САЛА С МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЧИКОМ

Variety of homemade salo with slightly brined cucumber / 多种口味的家常板油和轻腌黄瓜

450 ₽



NEW



АССОРТИ ДОМАШНИХ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ ПОД ВОДОЧКУ

Variety of homemade meat delicacies "to vodka" / 下酒家常肉佳肴

1590 ₽



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ И ТУНЦА С ГУАКАМОЛЕ И ЧИПСАМИ ИЗ НОРИ **790₽**
Salmon&Tuna tartare with guacamole and nori chips / 牛油果酱、紫菜片三文鱼和金枪鱼塔塔



ПАШТЕТ ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ УТКИ С ИНЖИРНЫМ КОНФИТЮРОМ И ЧИАБАТТОЙ **450₽**
Organic duck pate with fig confiture and ciabatta / 无花果酱、拖鞋面包农场鸭肉泥



КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ **790₽**
с пармезаном и имбирной заправкой
Salmon carpaccio with Parmesan and ginger dressing / 帕玛森奶酪、姜酱生三文鱼片



КАРПАЧЧО ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ **630₽**
говядины с песто из вяленых томатов
Beef carpaccio of marble beef with sundried tomato pesto / 香蒜酱、干番茄生牛肉片



ТАРТАР ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ **630₽**
с пармезаном и каперсами
Beef tartare of grass-fed beef with Parmesan and capers / 帕玛森奶酪、刺山柑农场牛肉塔塔



ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ **570₽**
с хреном
Oxtail aspic with horseradish / 辣根酱牛尾巴肉冻

УСТРИЦЫ

Ousters | 牡蛎

ОДНА УСТРИЦА

1 piece / 1个

390 ₺

ДЮЖИНА УСТРИЦ

12 pieces / 12个

3900 ₺

АНТИПАСТИ

Antipasti / 前菜

АРТИШОКИ

маринованные

Pickled artichokes / 腌朝鲜蓟

270 ₺

ГИГАНТСКИЕ

ОЛИВКИ

Giant olives / 大橄榄

150 ₺

МАСЛИНЫ

Black olives / 黑橄榄

180 ₺

КАПЕРСЫ

Capers / 刺山柑

190 ₺

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ

Sundried tomatoes / 干番茄

160 ₺

|| **СЫРНАЯ ТАРЕЛКА** Cheese platter / 奶酪大盘

NEW

1650 ₺



NEW



АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ ПОД ВОДОЧКУ **590 ₺**
Variety of homemade pickles "to vodka" / 下酒咸菜



ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С ФОРЕЛЬЮ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ И СМЕТАНОЙ **690 ₺**
Zucchini pancakes with smoked trout and sour cream / 家常熏鲑鱼、酸奶油西葫芦油炸饼



МАРИНОВАННАЯ СКУМБРИЯ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МУССОМ ИЗ ХРЕНА **530 ₺**
Pickled mackerel with baked potatoes and horseradish mousse / 烤土豆、辣根慕斯腌鲱鱼



БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЕДОЧКА **490 ₺**
с печеным картофелем и ялтинским луком
Baltic herring with baked potatoes and Yalta onions /
烤土豆、雅尔塔葱波罗地海鲱鱼



КАРЕЛЬСКИЕ ГРУЗДИ **530 ₺**
с ароматным маслом / сметаной и ялтинским луком
Karelian mushrooms with flavourful oil/sour cream
and Yalta onions | 芳油 /酸奶油和雅尔塔葱卡累利阿乳蘑

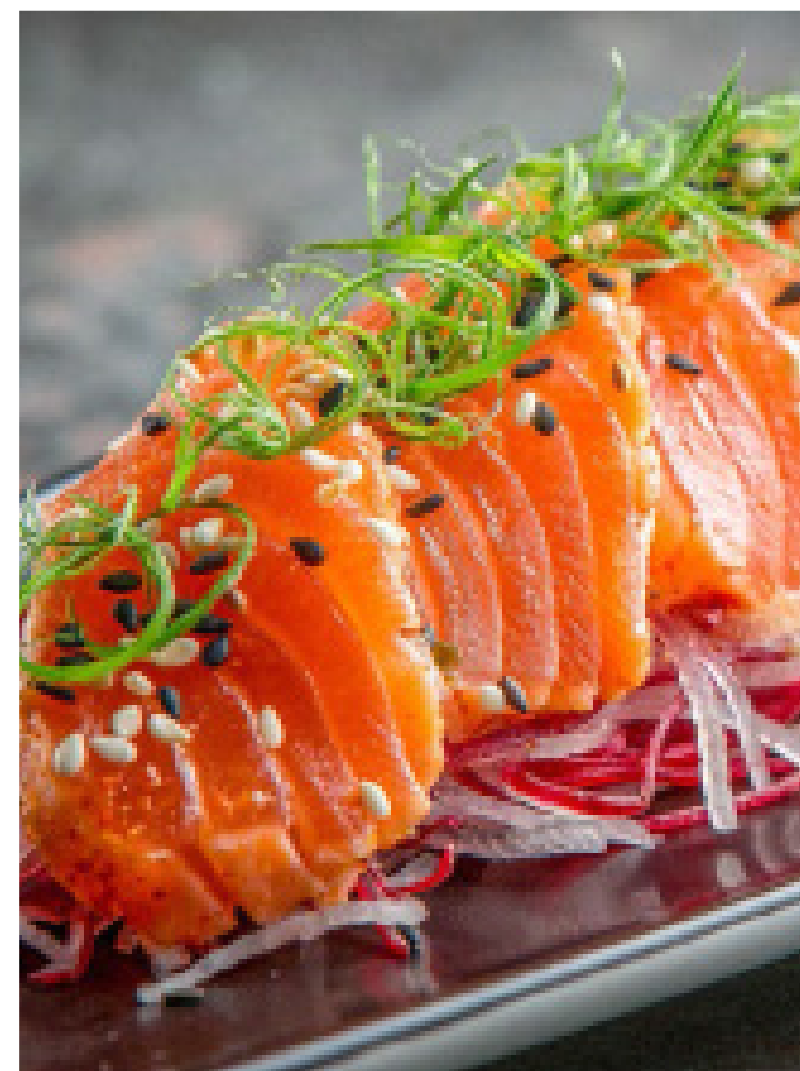
СЕВИЧЕ-БАР

Ceviche Bar | 柠汁腌鱼生



ТАРТАР ИЗ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ 790 ₽ с авокадо и имбирным соусом

Murmansk salmon tartare with avocado and ginger sauce / 摩尔曼斯克三文鱼塔塔加牛油果和姜酱



ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ, 750 ₽ заправленный имбирно-кунжутным дрессингом

Salmon tataki with ginger and sesame dressing /
姜芝麻调料日式霜烧三文鱼



ТАТАКИ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК 870 ₽ с азиатским кремом из авокадо

Tiger prawn tataki with Asian avocado cream /
亚洲牛油果泥日式霜烧虎虾



СЕВИЧЕ ИЗ МИНИ-ОСЬМИНОЖЕК 630 ₽ и овощей с соусом чили-лемонграсс и чипсами из лука

Ceviche of baby octopuses and vegetables with chili lemongrass
sauce and onion chips / 蔬菜、辣柠檬草酱、葱片柠汁腌小章鱼生



СЕВИЧЕ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК, 730 ₽ заправленных соусом лемонграсс

Tiger prawn ceviche with lemongrass sauce /
柠檬草酱柠汁腌虎虾生



ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА В АЗИАТСКОМ МАРИНАДЕ С ЧИПСАМИ ИЗ ЧЕСНОКА **750₽**
Tuna tataki in Asian sauce and garlic chips / 大蒜片日式霜烧金枪鱼



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С АВОКАДО, ХРУСТЯЩИМИ ЧИПСАМИ И ЮЗУ-ВАСАБИ ДРЕССИНГОМ **1150₽**
Tuna tartare with avocado, crispy chips and yuzu wasabi dressing / 牛油果、脆薯片、香橙山葵调料金枪鱼塔塔



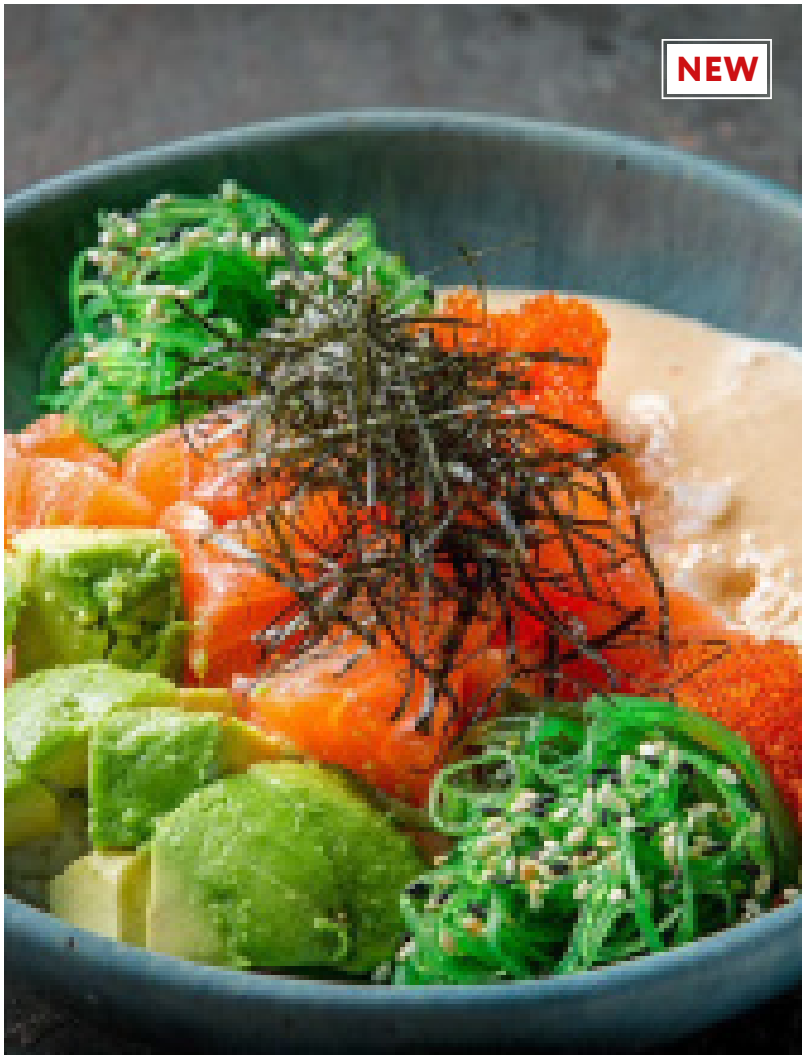
ТАРТАР ИЗ ЯПОНСКОГО РЕЧНОГО УГРЯ С ТРЕМЯ ВИДАМИ СОУСОВ И ТОБИКО **1150₽**
Tartare of Japanese freshwater eel with tree sauces and tobiko / 日本鳗鲡塔塔、三种酱和飞鱼鱼子酱



СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ **890₽**
с томатами конкассе и свежей зеленью
Salmon ceviche with concasse tomatoes and fresh greens / 去皮番茄、新鲜青菜柠汁腌三文鱼生



СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА С БОБАМИ ЭДАМАМЕ И СОУСОМ «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ЮЗУ-ВАСАБИ» **890₽**
Tuna ceviche with edamame beans and truffle yuzu wasabi sauce / 毛豆、松露、香橙山葵酱柠汁腌金枪鱼生



ПОКЕ С МУРМАНСКИМ ЛОСОСЕМ, АВОКАДО, ЧУККОЙ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ ТОМ ЯМ **790₽**
Poke with Murmansk salmon, avocado, chuka seaweed, and nutty tom yum sauce / 三文鱼、牛油果、裙带菜和坚果冬荫酱夏威夷盖饭



ПОКЕ С ТУНЦОМ, БОБАМИ ЭДАМАМЕ, АВОКАДО И СОУСОМ «АЗИАТСКАЯ ГРУША» **780₽**
Poke with tuna, edamame beans, avocado and Asian pear sauce / 金枪鱼、毛豆、牛油果和亚梨酱夏威夷盖饭

САШИМИ			
Sashimi / 刺身			
ЛОСОСЬ	590 ₺	УГОРЬ	560 ₺
Salmon / 三文鱼		Eel / 鳗鱼	
ТУНЕЦ БЛЮФИН	750 ₺	КРЕВЕТКА	530 ₺
Bluefin tuna / 蓝鳍金枪鱼		Shrimp / 虾	
КРАБ	1100 ₺		
Crab / 螃蟹			



АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ С РИСОМ 3500 ₺
Assorted seafood with rice / 多种口味的海鲜米饭



ДИМСАМ С КРЕВЕТКАМИ, 550 ₺
луковым джемом и зеленым луком
Dim Sum with shrimps, onion jam and green onions / 虾葱酱青葱点心



СПРИНГ-РОЛЛ С КРАБОМ 750 ₺
Crab spring roll / 螃蟹春卷



СПРИНГ-РОЛЛ С УТКОЙ 450 ₺
Duck spring roll / 鸭肉春卷



СПРИНГ-РОЛЛ С КРЕВЕТКАМИ 550 ₺
Shrimp spring roll / 虾春卷



РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ Philadelphia roll / 费城卷 **950₽**



ФИРМЕННЫЙ РОЛЛ С КРАБОМ **1390₽**
Chef's crab roll / 招牌螃蟹卷



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ **1150₽**
с камчатским крабом
Baked King Crab roll / 烤螃蟹卷



САШИМИ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ **970₽**
Salmon sashimi roll / 三文鱼刺身卷



САШИМИ РОЛЛ С УГРЕМ **910₽**
Eel sashimi roll / 鳗鱼刺身卷



РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ **970₽**
King Crab California roll / 螃蟹加州卷



РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЕМ **950 ₺**
Eel Philadelphia roll / 鰻鱼费城卷



РОЛЛ ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ **790 ₺**
Teriyaki salmon roll / 照烧汁三文鱼卷

СУШИ
Sushi / 寿司

ЛОСОСЬ **180 ₺**
Salmon / 三文鱼

УГОРЬ **180 ₺**
Eel / 鰻鱼

ТУНЕЦ БЛЮФИН **180 ₺**
Bluefin tuna / 蓝鳍金枪鱼

КРАБ **360 ₺**
Crab / 螃蟹

КРЕВЕТКА **180 ₺**
Shrimp / 虾

ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ
Baked susshi / 烤寿司

ЛОСОСЬ **190 ₺**
Salmon / 三文鱼

УГОРЬ **190 ₺**
Eel / 鰻鱼

ТУНЕЦ БЛЮФИН **190 ₺**
Bluefin tuna / 蓝鳍金枪鱼

КРЕВЕТКА **190 ₺**
Shrimp / 虾

КРАБ **360 ₺**
Crab / 螃蟹

ОСТРЫЕ СУШИ
Spicy susshi / 辣寿司

ЛОСОСЬ **190 ₺**
Salmon / 三文鱼

УГОРЬ **190 ₺**
Eel / 鰻鱼

ТУНЕЦ БЛЮФИН **190 ₺**
Bluefin tuna / 蓝鳍金枪鱼

КРЕВЕТКА **190 ₺**
Shrimp / 虾

КРАБ **360 ₺**
Crab / 螃蟹



**ПЛАТО ИЗ КРЕВЕТОК
с фирменными соусами**

Shrimp platter with special sauce / 招牌酱虾大盘

НА ОДНОГО

Dish for one / 单人菜

1350 Р

НА ДВОИХ

Dish for two / 双人菜

2600 Р



**КЛЕШНИ КАМЧАТСКОГО КОРОЛЕВСКОГО КРАБА
с фирменными соусами**

Red king crab claw with special sauce / 招牌酱堪察加半岛螃蟹螯

НА ОДНОГО

Dish for one / 单人菜

2200 Р

НА ДВОИХ

Dish for two / 双人菜

3900 Р

САЛАТЫ

Salads | 沙拉



САЛАТ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КАЛЬМАРОМ, хрустящими овощами и вялеными томатами 790 ₽

Salad of Far East squids with crispy vegetables and sundried tomatoes / 鱿鱼、脆蔬菜、干番茄沙拉



САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ, малосольными огурчиками и заправкой из анчоусов 690 ₽

Salad of Murmansk cod liver with pickled cucumbers and anchovy dressing / 摩尔曼斯克金枪鱼肝、轻腌黄瓜、鳀鱼酱沙拉



САЛАТ С ПОДКОПЧЕННОЙ УТКОЙ, апельсином, грушей и домашней рикоттой 890 ₽

Salad of slightly smoked duck with orange, pear and homemade ricotta / 熏鸭肉、橙子、梨和家常里科塔奶酪沙拉



САЛАТ С ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНОЙ **790 Р**
в азиатском стиле
Salad of Far East squids with crispy vegetables and sundried tomatoes / 亚洲式农场牛肉沙拉



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ ПАШОТ **970 Р / 1700 Р**
и с камчатским крабом / фалангой краба
Vegetable salad with poached egg, red king crab / crab phalanx | 水煮嫩蛋、堪察加半岛螃蟹 / 蟹脚肉蔬菜沙拉



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ **590 Р**
и спелыми томатами
Salad with crispy eggplants and ripe tomatoes / 脆茄子熟番茄沙拉



САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ С ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ **530 Р**
Tomato salad with Yalta onions / 番茄雅尔塔葱沙拉



ВИНЕГРЕТ С БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ **490 ₽**
Russian vinaigrette with Baltic sprat / 波罗地海棱鲱甜菜根沙拉



ОЛИВЬЕ **590 ₽**
с мраморным ростбифом
Russian salad with marble roast beef / 五花牛肉排俄式沙拉



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ / С КРЕВЕТКАМИ **790 ₽ / 930 ₽**
Caesar salad with chicken breast/shrimps | 鸡胸肉/ 虾凯撒沙拉



ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ СО СФЕРАМИ ИЗ ДОМАШНЕГО СЫРА ФЕТА **590 ₽**
Greek salad with homemade Feta cheese spheres / 菲达奶酪希腊式沙拉



СТРАЧАТЕЛЛА С РУККОЛОЙ **790 ₽**
и томатами
Ruccola and stracciatella salad / 奶油奶酪丝、芝麻菜、番茄



ДАЧНЫЙ САЛАТ **550 ₽**
с ароматным маслом или сметаной
Country salad with flavourful oil or sour cream / 芳油酸奶油蔬菜沙拉



САЛАТ С ЛОСОСЕМ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ, грибами и сметанной заправкой с травами **950₽**
Smoked salmon salad with sour cream dressing / 家常熏三文鱼沙拉加酸奶油酱



БУРРАТА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ и базиликовым маслом **930₽**
Burrata with ripe tomatoes and basil oil / 熟番茄罗勒油布拉塔奶酪



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ СИГОМ, печеным картофелем и грибами **630₽**
Salad with smoked cisco, baked potatoes and mushrooms / 熏白鲑、烤土豆、蘑菇沙拉



САЛАТ С ТУНЦОМ, АВОКАДО и тайской заправкой **1250₽**
Tuna and avocado salad with Thai dressing / 金枪鱼、牛油果、泰式调料沙拉

СУПЫ

Soups | 汤



NEW

СИЦИЛИЙСКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Sicilian seafood soup / 西西里海鲜汤

1350 ₺



ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Seafood Tom Yum / 海鲜冬荫汤

950 ₺



СУП-ГУЛЯШ с фермерской говядиной

Goulash soup with grass-fed beef /
匈牙利牛肉汤

650 ₺



NEW

ЩИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ с говяжьей грудинкой

Country-style cabbage soup with beef brisket /
农村式牛胸肉白菜汤

550 ₺



ПОХЛЕБКА ИЗ АЛТАЙСКИХ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПОЛБОЙ **450 ₺**
Altai porcini soup with wild leek / 二粒小麦、阿尔泰牛肝菌汤



БОРЩ С САЛОМ, ПАМПУШКОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ **530 ₺**
Borscht with salo, garlic donut and green onions / 红菜汤加板油、馒头和绿葱



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП **450 ₺**
с семечками и ароматным маслом
Cream of pumpkin soup with seeds and flavourful oil /
瓜子、芳油南瓜奶油汤



КУРИНЫЙ БУЛЬОН **390 ₺**
с домашней лапшой
Chicken broth with homemade noodles /
家常面条鸡肉汤



РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА **870 ₺**
с мурманским лососем и беломорскими мидиями
Fish soup with Murmansk salmon and White Sea mussels /
摩尔曼斯克三文鱼、白海贻贝鱼汤



СУП ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ **550 ₺**
Kharcho beef soup / 高加索牛肉汤

ХОСПЕР

Josper | 西班牙碳烤炉



СИБАС ЦЕЛИКОМ 1650 ₽
Whole sea bass / 全黑鲈

ДОРАДО ЦЕЛИКОМ 1350 ₽
Whole dorado / 全金头鲷

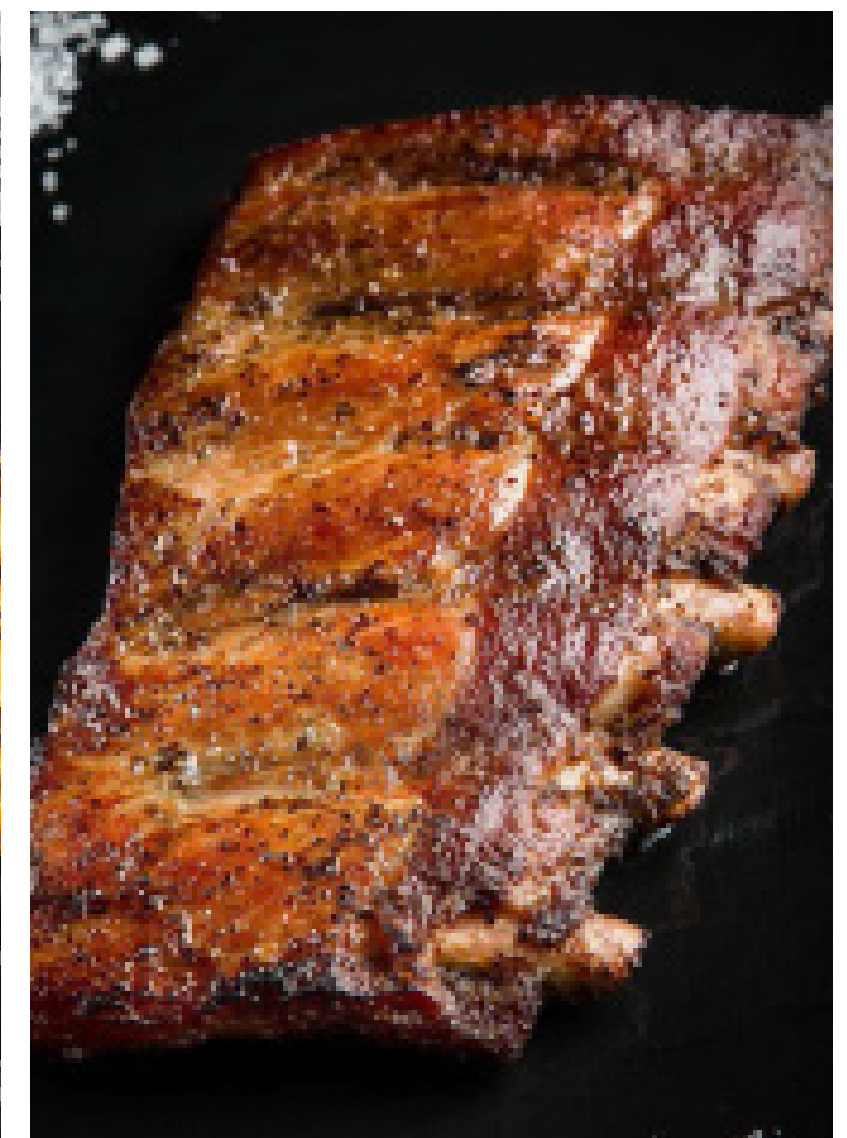


NEW

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА Tapaka chicken / 铁扒鸡 830 ₽



КАЛЬМАР ГРИЛЬ 670 ₽
Grilled squid / 烧烤鱿鱼



СВИНЫЕ РЕБРА 730 ₽
Pork ribs / 猪肋骨



|| **СТРИПЛОЙН** 300 г **1870 ₺** / 500 г **3150 ₺**
Striploin / 纽约客牛排



РИБАЙ Ribeye / 肉眼牛排 300 г **2370 ₺** / 500 г **3750 ₺**



|| **ФЛАНК** **970 ₺**
Flank / 牛腩排



КАРЕ **1750 ₺**
из новозеландского ягненка
Rack of New Zealand lamb / 新西兰羊排骨



СТЕЙК ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ 1150 ₺ Beef steak of grass-fed beef / 农场牛肉排
СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 2560 ₺ Marble beef steak / 五花牛肉排

МЯСО И ПТИЦА

Meat and Poultry | 热菜



УТИНАЯ ГРУДКА С КАРАМЕЛЬНОЙ СЛИВОЙ **980 Р**
и муссом из козьего сыра

Duck breast with caramelized plum and goat cheese mousse / 焦糖李子、山羊奶酪慕斯鸭胸肉



ГОВЯДИНА В УСТРИЧНОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ И ЖЮЛЬЕНОМ ИЗ ХРУСТЯЩИХ ОВОЩЕЙ **1250 Р**
Beef in oyster sauce with mushrooms and vegetable julienne / 炖蔬菜牡蛎酱牛肉蘑菇



КУРИНАЯ ГРУДКА С РИЗОТТО НЕРО ВЕНЕРЕ И СОУСОМ ПАРМЕЗАН **730 Р**
Chicken breast with nero venere risotto and Parmesan sauce / 意式黑米、帕玛森酱鸡胸肉



NEW

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ **850 ₽**
с картофельным пюре и солеными огурчиками
Beef stroganoff of grass-fed beef with mashed potatoes and brined cucumbers /
土豆泥、腌黄瓜俄式炒牛肉



ОЛЕНЬ С АЛТАЙСКОЙ ПОЛБОЙ **1350 ₽**
и соусом из сморчков
Reindeer with Altai wild leek and mushroom sauce /
阿尔泰二粒小麦、羊肚菌酱鹿肉



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК **830 ₽**
с трюфельной сметаной и картофелем пай
Beef tongue with truffle sour cream and straw potatoes /
松露酸奶油、土豆丝牛舌头



ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ НОЖКА В ГЛАЗУРИ **990 ₽**
из соуса демигляс с карамельной грушей и изюмом
Simmered duck leg in demi-glace sauce with caramelized pear
and raisins / 多蜜酱汁、焦糖梨葡萄干焖鸭腿



NEW

ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ **980 ₽**
с картофельным пюре и луком-шалот
Simmered veal cheeks with mashed potatoes and shallot onion /
土豆泥火葱焖小牛面颊



ЯГНЁНОК, ТОМЛЕННЫЙ С ТОМАТАМИ **1190 ₽**
и хрустящими баклажанами
Lamb simmered with tomatoes and crispy eggplants /
番茄茄子焖小羊肉



NEW

ДОЛМА ИЗ БАРАНИНЫ **650 ₽**
Lamb dolma / 羊肉葡萄叶卷



БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ **770 Р**
с картофелем фри и соусом карри
Marble beef burger with French fries and curry sauce / 咖喱酱五花牛肉汉堡和薯条



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ **690 Р**
из фермерской курицы с брусничным соусом
Cutlet a-la Kiev of organic chicken with lingonberry sauce / 越橘酱基辅鸡肉饼



ЦЫПЛЕНОК В СОУСЕ АНТИКУЧО **850 Р**
с киноа и салатом из томатов
Chicken in anticucho sauce with quinoa and tomato salad / 烤牛心酱、藜麦、番茄沙拉鸡雏



БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ **870 Р**
с соусом из печеных овощей
Beef steak of marble beef with baked vegetable sauce / 烤蔬菜酱煎五花牛肉排



КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ **550 Р**
с соусом пармезан
Chicken patties with Parmesan sauce / 帕玛森酱鸡肉排

РЫБА

Fish | 鱼



ОСЬМИНОГ
с печеным картофелем и томатами

Octopus with baked potatoes and tomatoes / 烤土豆番茄章鱼

1800 ₽

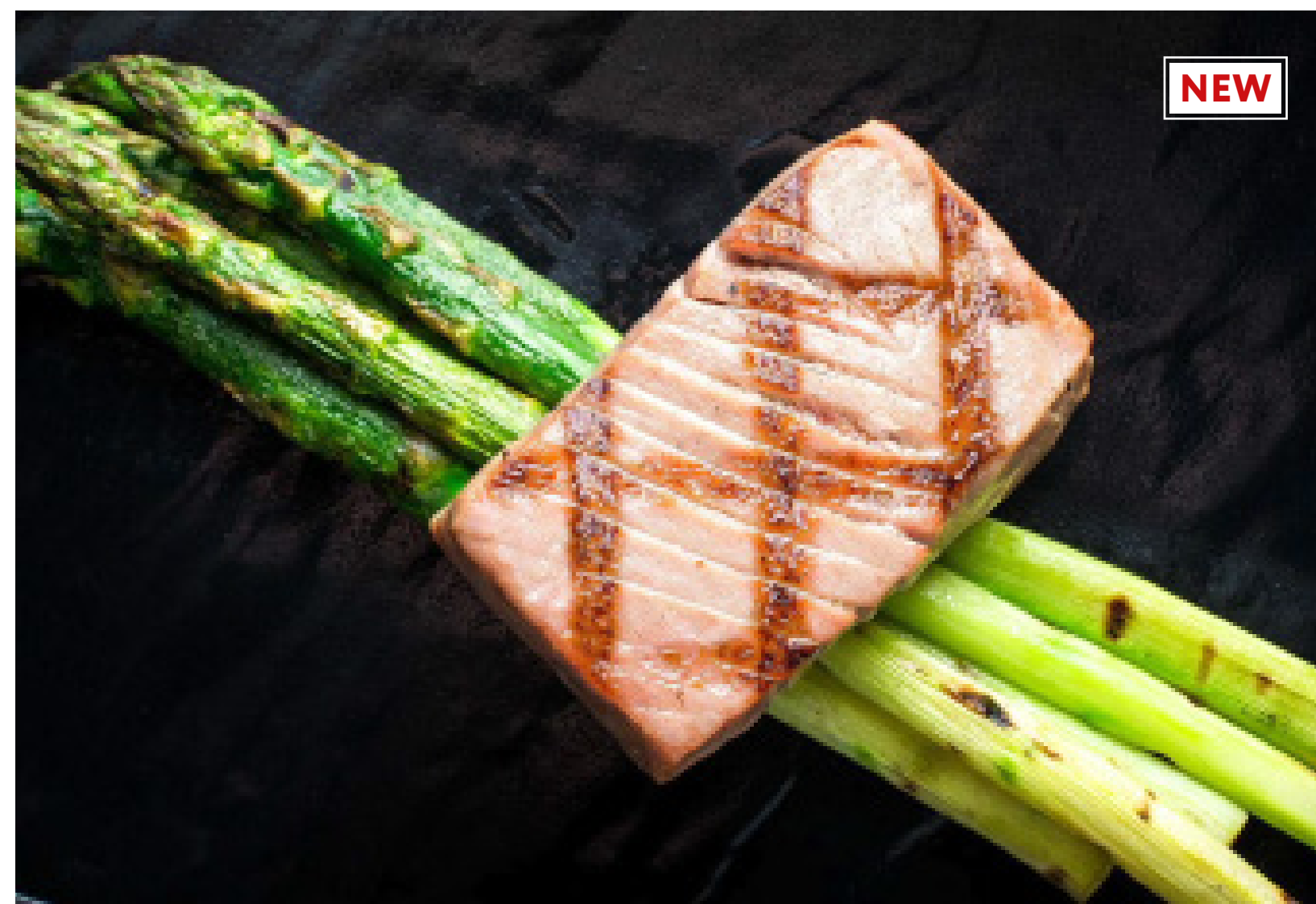


NEW

МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА С ЖАРЕНЫМ РОМЕЙНОМ И ИКОРНЫМ СОУСОМ

Murmansk cod with fried romaine and caviar sauce / 煎罗马莴苣、鱼子酱汁摩尔曼斯克鳕鱼

930 ₽



NEW

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА СО СПАРЖЕЙ

Tuna steak with asparagus / 金枪鱼排和芦笋

1590 ₽



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С МУССОМ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА, брокколи и соусом тартюфа **1390₽**
Salmon steak with green pea mousse, broccoli and tartufata sauce / 绿豌豆慕斯、西兰花、松露酱三文鱼排



ПАЛТУС, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАБАЧКАМИ и беломорскими мидиями **1150₽**
Halibut baked with zucchini and White Sea mussels / 西葫芦、白海贻贝烤大比目鱼



СУДАК В СИЦИЛИЙСКОМ СОУСЕ **1090₽**
Pike-perch in Sicilian sauce / 西西里酱梭鲈



ЗУБАТКА В МИСО С ПАК ЧОЙ **950₽**
Catfish in miso sauce with Chinese cabbage / 小白菜味噌酱狼鱼

ПАСТА И РИЗОТТО

Pasta & Risotto | 意大利面条和意大利炖饭



NEW

СОТЕ ИЗ МИДИЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 1290 ₽

Mussels satay with tomato sauce / 番茄酱贻贝沙嗲



NEW

РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ 530 ₽

Ricotta and spinach ravioli / 里科塔奶酪菠菜意大利饺



ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ 680 ₽

Pasta with seafood and tomato sauce / 海鲜番茄酱面条



ФЕТТУЧИНЕ С СОУСОМ БИСК И КРЕВЕТКАМИ **760₽**
Fettuccini with bisque sauce and shrimps / 虾酱虾肉宽面



ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ, БРОККОЛИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ **1250₽**
Penne with salmon, broccoli and red caviar / 三文鱼西兰花红鱼子酱斜管面



ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ **1150₽**
Linguini with seafood / 海鲜扁面条



РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ **970₽**
Risotto with shrimps / 虾意大利炖饭



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА **630₽**
Spaghetti Carbonara / 培根蛋面



СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ **650₽**
Spaghetti Bolognese / 番茄肉酱细面条

ГАРНИРЫ

Side Dishes / 配菜



СПАРЖА НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ

Grilled/steamed asparagus | 烧烤/蒸芦笋

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Grilled vegetables / 烧烤蔬菜



ДИКИЙ РИС С ОВОЩАМИ

Wild rice with vegetables / 野生稻和蔬菜

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes / 土豆泥



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries / 炸薯条

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

Potato wedges / 美式烤土豆

ХЛЕБ ИЗ СОБСТВЕННОЙ ПЕКАРНИ

Bread from in-house bakery / 自烤面包



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

(ржаная, пшеничная, кукурузная булочка и палочки гриссини)

Bread basket (rye bun, wheat bun, corn bun and breadsticks)

面包篮 (黑麦面包、小麦面包、玉米面包、面包棒)

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

(в нарезке)

Bread basket (pieces) / 面包蓝

ДЕСЕРТЫ

Desserts | 甜食



АННА ПАВЛОВА 530 ₽
Pavlova cake / 巴甫洛娃蛋糕



NEW

ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ Count's Ruins cake / “伯爵的宫殿遗址” 传统酸奶油蛋糕 530 ₽



МИЛЬФЕЙ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ 830 ₽
Mille-feuille with fresh berries / 新鲜浆果夹心千层糕



КЛУБНИЧНЫЙ ТАРТ С РЕВЕНЕМ И МУССОМ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА **570₽**
Strawberry tart with rhubarb and goat cheese mousse / 大黄和山羊奶酪慕斯草莓馅饼



АВТОРСКИЙ «ЧЕРНЫЙ ЛЕС» С СОРБЕТОМ «МАРАСКИНО» **580₽**
Signature Black Forest cake with Maraschino sorbet / 招牌“黑森林”蛋糕和“黑樱桃酒”雪糕



КРЕМ-БРЮЛЕ ЛЕМОНГРАСС **450₽**
с муссом из чая матча
Lemongrass creme brulee with matcha mousse / 柠檬草焦糖布丁和抹茶慕斯



ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ С КАРАМЕЛЮ **380₽**
Pear pie with caramel / 焦糖梨蛋糕



КОКОСОВЫЙ ДАКУАЗ **450₽**
с баварским кремом, манго и бейлисом
Coconut dacquoise with Bavarian cream, mango and Baileys / 巴伐利亚奶油、芒果、百利甜酒椰子达克瓦兹蛋糕



МЕДОВИК С СОРБЕТОМ «МОРС» **380₽**
и вареньем из брусники
Honey cake with cranberry sorbet and lingonberry jam / 蜂蜜蛋糕和“果汁”雪糕与越橘酱



БРАУНИ С ЗЕМЛЯНИЧНЫМ СОУСОМ И МОРОЖЕНЫМ ЙОГУРТОМ **480 ₺**
Brownie with wild strawberry sauce and frozen yoghurt /
草莓酱巧克力布朗尼和酸奶冰淇淋



ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ **380 ₺**
с соленой карамелью и ванильным мороженым
Chocolate ganache with salted caramel and vanilla ice-cream /
咸焦糖巧克力甘那许和香草冰淇淋



ХРУСТЯЩАЯ БУЛОЧКА ШУ **420 ₺**
с ванильным мороженым, карамелью и фундучным пралине
Crispy Choux bun with vanilla ice-cream, caramel and hazelnut
praline / 脆泡芙面包和香草冰淇淋、焦糖与榛子果仁糖



ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК» **590 ₺**
с малиновым сорбетом
New York cheesecake with raspberry sorbet /
纽约奶酪蛋糕和覆盆子冰糕



ТИРАМИСУ **380 ₺**
с кофейным мороженым и пеной из апельсина
Tiramisu with coffee ice-cream and orange foam /
咖啡冰淇淋、橙子泡沫提拉米苏



ВАНИЛЬНЫЙ ЭКЛЕР **200 ₺**
Vanilla éclair / 香草艾克力泡芙
ШОКОЛАДНЫЙ ЭКЛЕР **200 ₺**
Chocolate éclair / 巧克力艾克力泡芙

ФРУКТОВАЯ тарелка*	2300 ₺
Fruit plate / 水果大盘	
.....	
ВАРЕНЬЕ из сезонных ягод и фруктов*	50r 150 ₺
Seasonal berries and fruit confiture / 季节水果浆果酱	
.....	
МОРОЖЕНОЕ в ассортименте*	150 ₺
Variety of ice-creams / 多种口味冰淇淋	
.....	
СОРБЕТ в ассортименте*	150 ₺
Variety of sorbets / 多种口味冰糕	
.....	
*Ассортимент уточняйте у вашего официанта	
For more information please call your waiter	

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ	Выход блюда, г	Содержание в 100 г блюда			
		Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

ЗАКУСКИ

Ассорти итальянских мясных деликатесов	208	20,91	16,78	8,01	287,32
Ассорти домашнего сала с малосольным огурчиком	305	42,39	2,51	11,23	436,42
Ассорти домашних мясных деликатесов под водочку	450	14,01	14,27	1,87	190,67
Тартар из лосося и тунца с гуакамоле и чипсами из нори	120	9,23	17,00	7,07	179,38
Карпаччо из лосося с пармезаном и имбирной заправкой	180	12,03	11,65	7,21	183,69
Карпаччо из фермерской говядины с песто из вяленых томатов	140	22,92	13,99	3,35	275,59
Паштет из фермерской утки	180	41,89	7,17	38,47	559,58
Тартар из фермерской говядины с пармезаном и каперсами	185	21,20	13,31	13,01	296,13
Холодец из бычьих хвостов с хреном	340	9,07	22,36	11,75	218,05
Устрица, 1 шт.	120/100	7,11	5,29	8,96	120,93
Антипаста Артишоки маринованные, 50 г	50	6,80	1,70	3,90	83,60
Антипаста Вяленые томаты, 50 г	50	13,90	5,10	23,50	239,50
Антипаста Каперсы, 50 г	50	0,20	2,00	1,70	16,60
Антипаста Маслины, 50 г	50	13,20	0,50	0,00	120,80
Антипаста Гигантские оливки 50, г	50	13,80	1,20	1,60	135,40
Сырная тарелка		15,63	13,22	14,91	253,17
Ассорти домашних солений под водочку	320	3,13	0,79	3,19	44,08
Маринованная скумбрия с печеным картофелем и муссом из хрена	260	11,42	11,62	5,45	171,06
Оладьи из цуккини с фарфолью домашнего колчения и сметаной	280	14,53	9,52	15,87	232,33
Балтийская селедочка с печеным картофелем и ялтинским луком	310	17,52	5,79	7,85	212,26
Карельские гозуди с ароматным маслом и ялтинским луком	120/30	21,62	1,75	3,28	214,72
Карельские гозуди со сметаной и ялтинским луком	120/40	7,32	2,23	3,9	90,42

СЕВИЧЕ-БАР

Тартар из мурманского лосося с авокадо и имбирным соусом	165	10,16	9,34	6,11	153,22
Татаки из лосося, заправленный имбирно-кунжутным дрессингом	170	3,88	8,53	5,92	92,67
Татаки из тигровых креветок с азиатским кремом из авокадо	220	9,7	9,15	3,36	137,32
Севиче из мини-осьминожек и овощей с соусом лемонграсс и чипсами из лука	230	5,38	14,62	6,51	132,96
Севиче из тигровых креветок, заправленный соусом лемонграсс	165	5,63	12,15	7,56	129,52
Татаки из тунца в азиатском маринаде и с чипсами из чеснока	235	6,10	8,80	6,35	115,50
Севиче из лосося с томатами конкассе и свежей зеленью	210	5,09	8,59	2,98	92,07
Севиче из тунца с бобами эдамаме и соусом «Триюфельный юзу-васаби»	195	12,02	10,11	5,76	171,61
Тартар из тунца блюфин с авокадо	210	21,62	9,21	9,03	267,52
Тартар из японского речного угря с тремя видами соуса	200	18,40	7,42	10,78	238,36
Поке с мурманским лососем, авокадо, чуккой и ореховым соусом том ям	287	7,31	8,85	29,77	220,25
Поке с тунцом, бобами эдамаме, авокадо и соусом «Азиатская груша»	280	2,06	7,04	30,34	168,04
Сашими лосось	150	2,71	8,96	7,94	92,04
Сашими тунец	150	0,79	10,20	8,10	80,36
Сашими угорь	150	5,45	6,99	15,74	139,92
Сашими креветка	150	0,19	10,24	7,94	74,48
Сашими краб	165	0,83	6,94	9,98	75,11
Ассорти морепродуктов с рисом	800	2,05	10,39	16,28	125,17
Димсам с креветками	115	6,76	9,18	26,88	205,03
Спринг-ролл с крабом	125	8,05	6,20	23,80	192,45
Спринг-ролл с уткой	120	11,94	5,99	34,87	270,84
Спринг-ролл с креветками	120	6,92	8,80	18,87	172,93
Ролл Филадельфия	315	4,90	8,58	21,92	166,11
Сашими ролл с лососем	285	7,10	10,71	5,93	130,46
Сашими ролл с угрем	225	10,77	6,96	11,57	171,03
Фирменный ролл с крабом	245	8,58	8,81	6,13	136,95
Запеченный ролл с камчатским крабом	310	9,03	6,60	21,40	193,24
Ролл Калифорния с камчатским крабом	305	7,57	6,12	28,79	207,78
Ролл Филадельфия с угрем	285	7,35	7,54	26,97	204,23
Ролл лосось терияки	275	5,71	9,96	26,77	198,27
Суши краб, 1 шт.	320	1,03	10,10	33,01	181,72
Суши креветка, 1 шт.	320	0,13	13,60	31,06	179,82
Суши лосось, 1 шт.	320	3,28	12,00	31,06	201,77
Суши тунец, 1 шт.	320	0,88	13,55	31,26	187,17
Суши угорь, 1 шт.	320	7,72	10,13	39,63	268,52
Суши запеченные краб, 1 шт.	400	17,44	6,76	25,51	286,00
Суши запеченные креветка, 1 шт.	400	14,58	8,38	24,48	262,66
Суши запеченные лосось, 1 шт.	400	15,69	7,66	24,48	269,71
Суши запеченные тунец, 1 шт.	400	14,85	8,36	24,58	265,34
Суши запеченные угорь, 1 шт.	400	16,86	6,58	29,23	294,94
Суши острые креветка, 1 шт.	400	23,90	7,63	26,19	350,35
Суши острые краб, 1 шт.	400	27,97	5,84	27,22	383,96
Суши острые лосось, 1 шт.	400	25,47	6,83	26,19	361,32
Суши острые тунец, 1 шт.	400	24,27	7,61	26,29	354,02
Суши острые угорь, 1 шт.	400	27,15	5,63	30,94	390,60
Плато из креветок (на одного)	460	2,94	14,65	4,51	103,12
Плато из креветок (на двоих)	790	2,70	16,87	3,73	106,70
Клешни королевского краба (на одного)	310	3,71	0,71	6,80	63,41
Клешни королевского краба (на двоих)	490	3,52	0,56	6,01	57,94

СУПЫ

Сицилийский суп с морепродуктами	490	1	11,2	7,96	85,61
Том ям с морепродуктами	375/100	5,01	5,92	10,71	111,57
Суп-гуляш с фермерской говядиной	400	5,99	5,14	7,98	106,36
Щи по-деревенски с говяжьей грудкой	465	4,43	9,11	7,43	105,99
Похлебка из алтайских белых грибов с полбой	330	3,71	1,43	7,34	68,47
Тыквенный крем-суп с семечками и ароматным маслом	360	7,85	1,95	7,52	108,52
Куриный бульон с домашней лапшой	400	5,53	9,68	8,67	123,18
Борщ с салом и пампушками	430	9,11	4,94	12,14	150,32
Рыбная похлебка с мурманским лососем и беломорскими мидиями	420	8,82	8,10	4,61	130,17
Суп харчо с говядиной	400	2,69	10,77	4,8	86,45

ХОСПЕР

Сибас целиком	555	4,54	20,58	0,60	125,54
Дорadoo целиком	555	6,09	32,58	0,60	187,52
Цыпленок Тапака	420	15,01	22,88	2,54	236,75
Кальмар гриль	230	4,93	19,16	3,64	135,57
Свинные ребра	390	18,41	12,40	2,81	226,53

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

ХОСПЕР

Стриплойн, 300 г	380	3,36	16,63	1,66	103,43
Стриплойн, 500 г	530	3,12	19,74	1,19	111,82
Фланк стейк	185	26,60	19,54	0,56	319,78
Рибай, 300 г	380	14,03	17,34	1,66	202,26
Рибай, 500 г	550	15,29	19,84	1,15	221,56
Каре из новозеландского ягненка	305	13,22	10,71	2,04	169,96
Стейк из фермерской говядины	300	9,08	10,38	1,89	130,80
Стейк из мраморной говядины	308	9,30	10,65	2,18	135,02

МЯСО / ПТИЦА

Утиная грудка с карамельной сливой и муссом из козьего сыра	350	9,83	10,95	5,71	155,13
Говядина в устричном соусе с грибами и жульеном из хрустящих овощей	320	12,47	12,03	9,14	196,94
Куриная грудка с ризотто nero венере и соусом пармезан	310	21,88	15,63	20,56	341,72
Бефстроганов из фермерской говядины с картофельным пюре и солеными огурчиками	315	21,12	7,08	12,42	268,08
Томленая утиная ножка в глазури из соуса демилгяс с грушей и изюмом	400	17,2	9,57	13,74	248,02
Телячьи щечки с копченым пюре и луком-шалот	335	18,74	15,09	13,98	284,91
Олень с алтайской полбой и соусом из сморчков	420	13,76	9,27	18	232,84
Говяжий язык с триюфельной сметаной и картофелем пай	260	8,04	7,97	9,35	141,59
Ягненок, томленный с томатами и хрустящими баклажанами	340	9,84	12,04	4,63	155,21
Долма из баранины	282	6,53	6,71	3,96	101,47
Бургер из мраморной говядины с картофелем фри и соусом карри	495	22,13	10,26	19,71	319,07
Котлета по-киевски из фермерской кури с брусничным соусом	370	20,4	8,08	12,27	265,01
Цыпленок в соусе антикучо с киноа и салатом из томатов	660	10,23	11,58	4,98	158,3
Биштекс из мраморной говядины с соусом из печеных овощей	340	20,61	12,18	6,11	258,66
Котлетки куриные с соусом пармезан	290	21,6	12,26	10,09	283,79

РЫБА

Осьминог с печеным картофелем и томатами	342	2,34	8,06	8,49	87,28
Мурманская треска с жареным ромейном и икорным соусом	330	10,28	9,92	2,46	142,03
Стейк из тунца со спаржей	270	5,41	12,2	1,33	102,8
Стейк из лосося с соусом из зеленого горошка, брокколи и соусом тартюфа	350	11,05	9,73	3,64	152,94
Судак в сицилийском соусе	290	25,28	15,04	2,96	299,53
Палтус, запеченный с кабачками и беломорскими мидиями	420	8,75	12,13	7,00	155,27
Зубатка в мисо с пак чой	200	11,73	14,46	8,80	198,64

ПАСТА И РИЗОТТО

Соте из мидий в томатном соусе	745	6,82	0,7	2,97	76,01
Равиоли с рикоттой и шпинатом	225	17,79	8,83	8,33	228,74
Паста с морепродуктами и томатным соусом	321	5,62	13,58	18,19	177,65
Феттучини с соусом биск и креветками	300	17,54	10,36	17,96	271,19
Лингвини с морепродуктами	350	19,65	14,85	18,12	308,73
Ризотто с креветками	250	28,6	12,38	19,56	385,12
Пенне с лососем, брокколи и красной икрой	345	9,28	9,2	15,15	180,89
Спагетти карбонара	270	27,11	15,1	20,74	387,36
Спагетти болоньезе	350	5,94	7,64	19,72	162,9

ГАРНИРЫ

Спаржа на гриле	90	7,87	2,00	4,16	95,46
Овощи на гриле	180	4,03	1,53	5,59	64,75
Дикий рис с овощами	250	9,67	2,93	25,56	201,01
Картофельное пюре	200	9,93	2,04	11,37	143,00
Картофель фри	150	4,41	2,07	23	139,97
Картофель айдахо	200	5,58	2,67	16,83	128,25

ХЛЕБ

Хлебная корзина (с булочками)	150/40	10,22	8,73	44,87	306,35
Хленая корзина (в нарезке)	150/40	20,27	6,84	43,35	383,14

ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова	160	14,07	4,99	25,31	247,81
Графские развалины	250	17,21	3,30	47,21	356,93
Мишель с ягодами	210	20,03	3,22	31,42	318,84
Клубничный тарт с ревенем и муссом из козьего сыра	230	15,56	9,33	30,57	299,68
Крем бриоле лемонграсс с муссом из чая матча	170	12,86	2,27	26,95	232,65
Грушевый пирог с карамелью	290	6,38	2,56	45,7	250,41
Авторский «Черный лес» с сорбетом «мараскино»	230	18,18	4,36	29,21	297,86
Кокосовый дакуаз с баварским кремом, манго и бейлисом	205	15,99	4,53	27,36	271,45
Медовик с сорбетом «Морс» и вареньем из брусники	240	13,22	2,43	34,37	266,20
Брауни с земляничным соусом и мороженым йогуртом	240	12,44	5,63	34,23	271,40
Чизкейк «Нью-Йорк» с малиновым сорбетом	250	14,68	4,35	23,67	244,23
Эклер ванильный	90	25,27	5,56	32,11	378,09
Эклер шоколадный	90	25,27	6,36	27,85	364,30
Шоколадный ганаш с соленой карамелью и ванильным мороженым	160	20,49	6,80	29,39	329,18
Тирамису с кофейным мороженым и пеной из апельсина	130	15,39	3,83	20,01	233,90
Хрустящая булочка шу с ванильным мороженым, карамелью и фундучным пралине	140	23,98	6,71	30,93	366,38
Фруктовая тарелка	1300	0,15	0,74	12,63	54,80

МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ

Мороженое ванильное	50	13,39	3,2	13	185,3
Мороженое кофейное	50	13,39	3,2	13	185,3
Мороженое крем-брюле	50	13,09	3,19	15,64	193,11
Мороженое фисташковое	50	15,49	4,28	12,89	208,07
Мороженое шоколадное	50	17,95	4,34	19,31	256,19
Сорбет вишневый	50	0,18	0,41	26,03	107,4
Сорбет красный апельсин	50	0,13	0,18	25,73	104,8
Сорбет малиновый	50	0,13	0,18	25,73	104,8
Сорбет маракуйя	50	0,13	0,17	26,04	106,03
Сорбет «Морс»	50	0,07	0,42	23,72	97,16
Сорбет облепиховый	50	2,92	0,65	27,08	137,2



41 floor
пароль / pass / 与冰糕: 41floor41

Площадь Конституции, 3/2
+7 (812) 937 41 41
www.41floor.com

 /41floor

 /41floor

 /41floor

Отдел гостеприимства:
955 55 59

В счет компании от 8 человек и более включается
стоимость обслуживания в размере 10% от счета

Данный проспект является рекламным материалом