

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.

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

И К Р А

Русская черная икра

со сметаной и блинами — минимальная порция 10 г

	10 г	25 г	50 г	100 г
Икра белуги	5 000	12 500	24 000	47 500
Икра осетра малосол	4 100	10 250	19 900	38 900
Икра стерляди	2 000	5 000	9 750	19 000

Русская красная икра

со сметаной и блинами

	25 г
Икра лосося	1 250

1.3.5.13.16

Сокровища Каспия

икра белуги (15 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 стерляди, 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

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

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, фаршированным 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 тальятелле из морепродуктов,
овощами и консоме из водорослей
3.4.12.13

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

Морской волк

с рисовым крокетом, кускусом из цветной капусты с карри
и ароматным соусом из лука-порей
3.5.

2 200

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Говядина Прайм

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

5.9.16

3 100

Каре ягненка

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

2.5.9.16

3 100

Филе молочного телянка

с пюре из сладкого картофеля, пюре из ореха пекан,
конфи из томатов с цукини и соусом Арманьяк

2.5.16

1 500

Томленая утиная грудка

с ягодным конфи, персиковым пюре
и соусом глинтвейн

5.8.15.16

1 300

ГАРНИРЫ

Ризотто с грибами

1.5

900

Картофельный гратен

1.5.13

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

«Итон месс»

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

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