

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

Парфе из авокадо и сметаны

с копченым лососем и икрой осетра (10 г)

3.5.13

2 900

Макарун с паюсной икрой

и козьим сыром

2.3.5.13.16

один макарун — 850

Мусс из белого шоколада

с осетровой икрой и икрой юдзу (5 г)

3.5.13

1 200

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, малосол	4 100	10 250	19 900	38 900
Икра русского осетра	2 800	7 000	13 600	26 500
Икра «Севрюжка»	2 500	6 250	12 150	23 500
Икра сибирского осетра	2 200	5 500	10 500	20 900
Икра стерляди Classic	2 000	5 000	9 750	19 000
Икра стерляди	1 600	4 000	7 700	15 000
Икра осетра Standard	1 500	3 750	7 300	14 100

«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 русского осетра,
икра стерляди Classic, икра «Астраханка», икра 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, «Высшие Пития», «Хлебное вино», Органика Трюфельная
(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 сибирского осетра, икра «Севрюжка»,
икра стерляди-альбиноса, паюсная 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», «Высшие Пития»

(20 мл каждого вида)

3.5.13.16

15 900

Дегустация

малосольная икра осетра, икра русского осетра,
икра сибирского осетра, икра осетра Standard
(5 г каждого вида)

подается с дегустацией водки класса Премиум:

Онегин, Kremlin Vintage, «Хлебное вино», «Высшие Пития»

(20 мл каждого вида)

3.5.13.16

5 900

Императорский коктейль

икра белуги, сибирского осетра 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

Салат из Камчатского краба

крем из авокадо, маринованные огурцы, томатная икра

5.13

1 800

Композиция из Балтийского лосося и Атлантической форели

свекольное парфе, маринованная желтая свекла, сорбет из красной икры

3.5.6

1 200

Страсбургский пирог

компот из маринованных груш, ореховый бриош

2.13

900

Запеченная буженина

филе телятины, маринованное в пиве и чесноке, семена горчицы с черным перцем,

рагу из паприки

6

750

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сибирские пельмени

домашние пельмени, фаршированные 3 видами мяса, подаются с бульоном,
сметаной и зеленью

5.16

500

Фрикасе из перепелки

мини-овощи, соус Мадейра и булгур с ароматом трюфеля

5.16

950

Осетр горячего копчения

блин из зеленой гречки, старорусский соус

5.6.9.15.16

1 200

СУПЫ

Крем-суп из раков

растегай из стерляди по-московски

3.5.12.16

650

Классический суп с белыми грибами

с перловкой и сметаной

5

650

Малороссийский борщ

с копченой уткой и черносливом

5

650

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Тельное из судака

с овощной начинкой, сметанным соусом из моллюсков и огурцов, щучья икра
3.4.5.13.16

1 200

Кулебяка с Камчатским крабом

Руллет из Камчатского краба в слоеном хрустящем тесте
с соусом из шампанского «Массандра»

3.5.9.13.16

2 600

Белуга

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

3.5

4 200

Палтус

Томленный с укропом, теплый салат с морепродуктами, соус из раков

3.4.12

2 500

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

Рагу из полбы и болгарского перца и картофеля, соус «Гуляш»

13.15.16

3 100

Куриная пожарская котлета

обжаренная в гренках, подается с картофельным пюре,
печеным яблоком и копченым соусом

5.13.16

1 200

Утка Веллингтон в стиле «Гранд Отель Европа»

Конфи из утиной ножки, томленая гречка с пармезаном, шпинатом и грибным соусом

5.16

1 300

ДЕСЕРТЫ

Мусс из белого шоколада

с осетровой икрой и икрой юдзу (5 г)

3.5.13

1 200

Макарун с паюсной икрой

и козьим сыром

2.3.5.13.16

один макарун — 850

Русские блины с коньяком

Подаются с лесными ягодами

5.13.16

600

Золотой фундук

Ореховый бисквит, ореховый ганаш с фундуком, карамель

2.5.13.16

500

Черничный сметанник

2.5.13.16

450

Воздушный «Наполеон»

с клюквенным сорбетом

2.5.13.16

550