

Холодные Закуски

Коктейль Икорный Бар

Икра белуги, осетра и лосося -15г каждого вида-
подается с тележки с традиционными
комплиментами, блинами и сметаной

10000

Традиционная Русская икра

со сметаной и блинами
- минимальная порция- 5г-

	1г	10г	25г	50г
Икра астраханской белуги	400	4000	9750	19500
Пастеризованная икра белуги	325	3250	7900	15800
Икра астраханского осетра	275	2750	6700	13400
Пастеризованная икра осетра	225	2250	6000	12000
Икра осетра	200	2000	4750	9500

В лучших традициях

Икра осетра и лосося (5 г каждого вида)
и канапе с Камчатским крабом
с дегустационным набором русской водки
(20 мл каждого вида)
Tsarskaya Gold, Beluga, Russian Standard Platinum

2150

Традиционное рыбное ассорти

Рулет из копченого лосося и краба, заливное из
осетра, угорь горячего копчения, копченая
скумбрия, балтийская сельдь, мраморный окунь
под маринадом из овощей и икрой осетра

1750

Салат «Охотничий»

Салат с маринованными белыми грибами,
теплой перепелиной ножкой и грудкой

650

Семга домашнего копчения

подается с блинчиками и комплиментами

650

Балтийская сельдь

подается на традиционном винегрете
с квашенной капустой

400

Горячие Закуски

Яичная кашка

Три яйца с яичной кашкой и трюфельным маслом
подаются с икрой белуги, осетра и лосося
-5г каждого вида-

2800

Картофельные драники

подаются со сливочным жульеном из грибов

500

Русские пельмени

фаршированные бараниной,
подаются с соусом из сметаны и трав

500

Супы

Рыбный суп

подается с кусочками лосося, палтуса и стерляди,
приправлен водкой

400

Солянка

Мясная или рыбная **400**

Традиционный русский борщ

с мясом

350

Классический грибной суп

с белыми грибами и перловкой

350

Рыбные Блюда

Камчатский краб по-романовски

подается с икрой осетра и соусом из шампанского

2500

Блинчики с омаром и спаржей

подаются с соусом из десертного вина

2000

Ладожский судак

Обжаренное в сухарях филе подается с рагу из стебля сельдерея и соусом Алиготе с красной икрой

1200

Мясные Блюда

Парментье из медвежатины

подается с картофельным пюре, листьями салата и травами

1900

Бефстроганов

По фирменному рецепту ресторана «Икорный Бар» подается со свеклой, солеными огурцами и картофельным пюре

1400

Грудка фазана а ля Суворов

подается в горшочке с черными трюфелями, утиной печенью с ароматом коньяка

5000

Десерты

Ассорти русских десертов
Наполеон, пахлава, ягодный кисель,
лимонно-водочный сорбет

500

«Графские развалины»
с соусом «Порто» и Амаретто

450

Десерт «Павлова»
Безе с заварным кремом и свежей клубникой

450

Десерт «Романов»
из свежей клубники
с творожно – ванильным муссом

450

Блинчики с ягодами под соусом Сабайон
подаются с малиновым сорбетом

450

Закуски

«Романовские»

Данное меню предлагается до 23.00

Красная икра со сметаной и блинчиками

Салат из Камчатского краба

Мраморный окунь под маринадом из овощей

*Филе сельди с теплым картофелем и
красным луком*

*Копченый лосось, макрель,
угорь, масляная рыба и осетр*

Салат «Охотничий» с копченым филе оленя

*Копченая утиная грудка
говяжий язык с хреном
домашние колбаски и ветчина*


Русские соленья

Свежие овощи и травы

Маринованные грибы

Винегрет с квашенной капустой

*Слоеные пирожки с грибами, капустой и
мясом*



Блинчики с жульеном из грибов

4200 рублей на 2 персоны

Дегустационное Меню

*Данное меню предлагается до 23.00
для всех персон за Вашим столом*

Яичная кашка

*Яйцо с яичной кашкой и трюфельным маслом
подается с икрой осетра - 5г -*

Балтийская сельдь

*подается на традиционном винегрете с
квашеной капустой*

Традиционный русский борщ

с мясом

Камчатский краб по-романовски

подается с икрой осетра и соусом из шампанского

Бефстроганов

*По фирменному рецепту
ресторана «Икорный Бар»
подается со свеклой, солеными огурцами
и картофельным пюре*

Блинчики с ягодами под соусом Сабайон

подаются с малиновым сорбетом

6 курсов

4500