

# Холодные Закуски

## Сокровища Каспия

Икра белуги (10г) и осетра (20г)  
подается в традиционном русском стиле  
с блинчиками, сметаной и водкой премиум

9000

## Русская икра

С блинчиками, сметаной, луком и яйцом  
(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  |

## Ассорти из лосося домашнего копчения

Подается с виноградным конфи,  
лимоном и мини салатом

700

## Королевский краб

Подается с мармеладом из томатов,  
конфи из шалота и листьями базилика

2200

## Устрицы

6 штук, подаются с тминным хлебом

|   |      |
|---|------|
| “Fine de Claires” No 2 или “Belon” No 2 | 1750 |
| “Кремлевская” No 2                      | 2800 |
| “Царская” No 2                          | 2800 |
| “Gillardeau” No 2                       | 2800 |
| “Perle Blanche” No 2                    | 2400 |

## Салат из зеленых листьев Святая Мария

Подается с теплым Чоризо, томатным конфи  
и сыром Пармезан

650

## Утиная печень

с рулетом из угря и манго  
подается с горячей булочкой бриош и яблочным жел

1500

## Спаржа

Холодная композиция из белой и зеленой спаржи  
подается с соусом «Аликанте»

650

# Горячие Закуски

## Икра осетра

(10 г) подается с яичной кашкой

2100

## Изысканное разнообразие лобстера

со специями и воздушной пенкой

900

## Королевский краб по-Романовски

Приготовленное на пару мясо краба

подается с соусом с красной икрой и укропом

Рекомендация шеф-повара

2300

## Утиная печень

Подается жареной с ананасовым конфи,

Бальзамико Модена 20-летней выдержки

и свежими ягодами

1000

## Теплое овощное ассорти

С соусом песто

700

## Ризотто из лесных грибов

Подается с эмульсией из тимьяна с сыром Пармезан

750

## Жареная перепелка

со сморчками и соусом из копченого лука-порей

1650

# Супы

## Куриный бульон

Подается с овощами и равиоли с птицей

520

## Тыквенный суп

Суп - пюре подается с дыней и хамоном

450

## Суп-пюре из шпината

С крабовыми равиоли и пенкой из копченого бекона

700

# Рыбные Блюда

## Норвежский лосось Бокюз 2008

Дуо из лосося, приготовленного на пару, и лосося, маринованного в водке, подается с черным ризотто и клюквенно-свекольным соусом

Рекомендация шеф-повара

1100

## Черная треска

Приготовленная в морских водорослях на пару, подается с пюре из сельдерея и эмульсией из шпинат

1750

## Филе морского языка

Обжаренное в хрустящем рисовом тесте подается с карамельным соусом

1800

## Лобстер

Маринованный в сладком вине, подается с айвой, яблоком, зеленой спаржей и сморчками

3200

## Равиоли из морского гребешка

с начинкой из трески подается с лаймовым соусом

1900

# Мясные Блюда

Телятина и зобная железа теленка  
с персиками и соусом из портвейна

1990

Говядина Прайм

Обжаренное филе подается с грибами  
с ароматом копченостей, мильфеем из картофеля  
и тимьяна, соус Масандра

1700

Стейк из говядины по-ЛОГИНОВСКИ  
С соусом из вишни Амерена

Рекомендация шеф-повара

1700

Баранина на косточке

Обжаренное филе подается с  
фруктовым кускусом и черничным соусом

1350

Вариации из утки

Тушеная ножка, обжаренная грудка и пармантье  
с соусом из чая Маргентау подается с картофелем,  
припущенным в курином бульоне с ароматом тимья.

1200

# Сыры

## Ассорти

Изысканных французских сыров  
подается с чатни из вина Порто

**800**

## Сыр Tête de Moines

Подается с желе из грушевого ликера

**680**

# Десерты

## Кондитерские изделия и фрукты

На Ваш выбор с тележки

**550**

## Классический чизкейк

С ягодным кассеродем

**450**

## Лаймовое крем-брюле

Подается с ананасовой сальсой и кокосовым сорбетом

**450**

## Холодный клубничный суп

С освежающим клубничным граните  
подается с сегментами апельсина и свежей мятой

**350**

## Трио из малинового, мангового и йогуртового сорбетов

Подается со свежими ягодами и листьями базилика

**350**

## Шоколадно-малиновый Наполеон

**450**

# Дегустационное Меню

Данное меню предлагается для всех персон за Вашим столом  
Заказ принимается до **22.30**

## \*Утиная печень

с рулетом из угря и манго

подается с горячей булочкой бриош и яблочным желе



## \*Изысканное разнообразие лобстера

со специями и воздушной пенкой



## Жареная перепелка

со сморчками и соусом из копченого лука-пороя



## Равиоли из морского гребешка

с начинкой из трески подается с лаймовым соусом



## \*Телятина и зубная железа теленка

с персиками и соусом из портвейна



## Пре-десерт



## \*Шоколадно-малиновый Наполеон

Цена за **4** блюда (\*) с пре-десертом

**4000**

Цена за **6** блюд с пре-десертом

**7900**

# Дегустационное Меню Le Club des Chefs des Chefs

## Трио

из копченого лосося, Камчатского краба  
и балтийской сельди

650



## Свекольный суп

с парфе из козьего сыра

550

и с черной икрой (3г)

950



## Нежная телятина на косточке

с картофельным пюре, лисичками,  
черными трюфелями и анчоусным маслом

1850



## Ягодный мусс в шоколаде

с апельсиновым бренди

400

Дегустационное меню с икрой

3600

Дегустационное меню без икры

3000

# Арифметика для гурмана

**2 блюда + 2 вина = 2222 рубля**

## Красная икра

5 г

Подается на яичной кашке с ароматом трюфелей

## Говядина Прайм

Обжаренное филе подается с грибами с ароматом копченостей, мильфеем из картофеля и тимьяна, соус Масандра

## Шоколадно-малиновый Наполеон

Закуска или десерт на Ваш выбор



**3 блюда + 3 вина = 3333 рублей**

## Утиная печень

с рулетом из угря и манго

подается с горячей булочкой бриош и яблочным желе

## Равиоли из морского гребешка

с начинкой из трески подается с лаймовым соусом

или

## Телятина и зобная железа теленка

с персиками и соусом из портвейна

## Шоколадно-малиновый Наполеон

Горячее блюдо на Ваш выбор

# ЗИМА 2011-2012

## Ресторан «Европа» Гранд Отель Европа, Санкт-Петербург, Россия

### Несколько слов о нас

Мы рады приветствовать 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 «Апполон на колеснице» (Леонтий 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, возможно, при участии Николая Рериха.

Нашими гостями были Елизавета II, Петр Чайковский и Игорь Стравинский, Теофиль Готье, Федор Шаляпин, Иван Айвазовский, Иван Тургенев, 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»