



Эрмитажная кухня

Мини- закуски

Канapé с красной икрой	1 шт	150
Канapé с лососем	1 шт	150
Крюдите	1 шт	120
<small>(сливочный крем из сыра с голубой плесенью и сливками, свежие овощи - стебель сердечья, огурец, паприка, цукини)</small>		
Канapé с бужениной и корнишоном	1 шт	100
Канapé с сыром Моцарела и томатом черри	1 шт	100
Гренки из черного хлеба с килькой пряного посола	1 шт	100
Креветка на восточный манер с авокадо ..	1 шт	190
Канapé с ростбифом	1 шт	150
Фруктовая ваза	1 шт	900

Холодные закуски

Грибы маринованные	180 гр.....	360
Капуста квашенная с клюквой	200 гр.....	220
Ассорти соленых и маринованных овощей (на 2-3 человека)	300 гр.....	580
Помидоры, фаршированные сыром, майонезом, зеленью и чесноком	175 гр	280
Овощной огород по-сезону	450 гр	490
<small>(свежие или малосольные овощи: помидоры, огурцы, редис, картофель маринованный из сырого)</small>		
Перцы в медовом маринаде	150 гр.	280
Икра из печеных овощей.....	200 гр.....	250
<small>(цукини, баклажаны, перец, чеснок, помидоры, заправлено ароматным маслом) (подается с чипсами из ржаного хлеба)</small>		
Рулетики:		
• из баклажанов с грецким орехом, помидорами, чесноком и майонезом ..	100 гр.....	220
• из баклажанов с начинкой из мягкого рассольного сыра, чеснока и кинзы.....	100 гр.....	220
• из цукини с лососем слабой соли с кунжутными семечками	120 гр.....	320
• из ростбифа с вялеными томатами.....	120 гр.....	360
• с форелью слабой соли и сливочным сыром.....	120 гр.....	340
Сырная тарелка	160/30/5 гр.....	700
<small>(козий сыр, сыр с голубой плесенью, Маасдам, Пармезан, подается с клюквенно-медовым соусом и грецким орехом)</small>		
Капрезе	200 гр.	440
<small>(помидоры, сыр Моцарелла, соус Песто, бальзамический крем)</small>		
Цыпленок/баклажаны под соусом Сациви	50/50 гр.....	180
Селедка в разных вариантах:		
• селедка с маринованным луком	80/40 гр.....	250



Эрмитажная кухня

Холодные закуски

- селедка под горчичным соусом.....80/40 гр..... **250**
(подается с зеленым луком)
- форшмак из сельди слабой соли
с яблоком или картофелем на тосте...80/40 гр..... **250**
- Селедка «Под шубой»150 гр..... **290**
- Ассорти рыбных закусок60/60/60 гр..... **800**
(форель слабой соли, палтус холодного копчения, кальмар фаршированный суфле)
- Фаршированная рыба
целиком на Ваш вкус100 гр. **200**
(карп, судак, щука)
- Ассорти мясных закусок.....70/70/70/40 гр..... **800**
(буженина, язык, рулет куринный с паприкой и чесноком, подается с хреном)
- Говядина под острым чесночно-
сметанным соусом с клюквой.....50/70/50 гр..... **240**
- Сало соленое по-домашнему70 гр. **200**
(подается с луком и чесноком)
- Росбиф с горчицей.....80/20 гр..... **360**
- Студни и заливные по сезону.....100 гр. **130**
 - студень из петуха с потрошками и гребешками
 - студень из телятины с Вашими пожеланиями
 - заливное из языка с перепелинным яйцом
 - заливное из онежского судака

Салаты

- Салат из рукколы с креветками или копчеными
мидиями и черри томатом.....100 гр..... **290**
- Цезарь с курицей100 гр. **160**
- Цезарь с креветками100 гр. **190**
- Микс-салат с ростбифом
и вялеными томатами100 гр. **270**
- Салат «Оливье»
с курицей или говядиной100 гр. **130**
- Салат с подкопченной треской100 гр. **160**
(филе трески, картофель, свежий огурец, красный репчатый лук,
соленый огурец, яйцо, ароматное масло)
- Салат мясной.....100 гр. **190**
(соединяется с зелеными салатами, с репчатым луком или без, с добавлением яйца,
зеленого горошка или кукурузы, со свежим и/или соленым огурцом, томатами, заправка
на Ваш вкус: йогуртовая, маслянная или майонезная)
 - с языком и/или
 - с ростбифом и/или
 - с печенью птицы и/или
 - с жареной телячей печенью
- Салат «Греческий»100 гр. **210**
(салат Айсберг, черри томаты, свежий огурец, сладкий перец,
оливки, красный репчатый лук, сыр Фета, оливково-лимонная заправка)
- Краб-салат.....100 гр..... **390**
(крабы, яблоко, майонез)



Эрмитажная кухня

Салаты

Салат из морепродуктов с яблоком и домашним майонезом.....100 гр.	280
Салат свекольный с грецким орехом и черносливом и козьим сыром.....100 гр.	120
Салат из печени трески с луком и яйцом.....100 гр.....	260

Горячие закуски

Блин с красной икрой.....50/20 гр.....	250
Блин с лососем.....50/30 гр.....	250
Блин с капустой.....50/50 гр.....	150
Блин с форшмаком с яблоком или картофелем.....50/50 гр.....	150
Жульен из курицы, из грибов или mix...750 гр.....	220

Основные блюда

Ножка ягненка.....300 гр.....	800
(обжаренная и томленная в собственном соку ножка ягненка с розмарином и перченым соусом)	
Мини-стейк.....150 гр.....	650
(стейк из говяжьей вырезки с соусом луковый конфи)	
Стейк из мраморной говядины.....220 гр..	1000
(мраморная говядина, соус луковый конфи)	
Отбивная из свинины, обжаренная во взбитых яйцах.....180 гр.....	450
(свиная шейка , панируется в яйце и подается с соленым огурчиком)	
Стейк из лосося припущенный с шампанским или жаренный или гриль.....180 гр.....	650
(лосось, лимон, соус тар-тар)	
Онежский судак.....180 гр.....	550
(филе онежского судака жареное или припущенное в белом вине, сливочном масле с зеленью)	
Рыбные зразы из щуки фаршированные печенью трески и грибами.....170 гр.....	450
Перепела подкопченные или гриль или фаршированные булгуром с изюмом или печенью индейки на Ваш вкус.....1 шт. – 125 гр.	400
Чернослив, фаршированный рубленой бараниной, томленный в красном вине.....1 шт. – 50/20 гр.....	150
Баранина на косточке.....1 шт.....	240
Шашлык из свинины.....220/130/35 гр.....	650
(подается с маринованным луком и классическим красным соусом)	
Шашлык из говядины.....220/130/35 гр.	750
(подается с бруснично-медовым соусом)	
Шашлык из курицы.....220/130/35 гр.	500
(подается с соусом Сацебели)	
Люля-кебаб.....220/130/35 гр.....	600
(рубленая баранина на шампуре)	



Эрмитажная кухня

Блюда целиком

Осетрина, запеченая целиком...(не менее 3 кг) 100 гр.	400
Лосось копченый целиком.....(не менее 3 кг) 100 гр.....	350
Индейка.....(не менее 4 кг) 300 гр.	300
Гусь, жаренный с яблоками..(не менее 2,5 кг) 300 гр.	400
Утка, жаренная с яблоками.....(не менее 2 кг) 300 гр.....	420
Окорок свиной целиком.....(не менее 5 кг) 170 гр.....	320
Окорок бараний на кости.....(не менее 2,5 кг) 300 гр...	1070
Запеченный поросенок фаршированный квашеной капустой(не менее 12 кг) 400 гр.	750
Горячий натюрморт на 30 персон.....на 1 персону ..	2000
приготовлен в специально нами изготовленной печи (Барашек, поросенок, кролик, домашняя птица, разнообразные печеные овощи)	

Гарниры

Овощи-гриль или запеченые.....200 гр.....	350
(помидоры, паприка, баклажаны, цукини, репчатый лук)	
Картофель «Айдахо»	150 гр. 120
Картофель отварной с зеленью и сливочным маслом	150 гр. 120
Картофель «Фри»	150 гр. 120
Картофельное пюре.....	150 гр. 120
Капуста, тушеная из свежей	150 гр. 100
Капуста, тушеная из квашеной.....	150 гр. 100
Овощи припущенные в лимонном соке ...	150 гр. 120
Рис припущенный с шафраном	150 гр. 100
Маринованные фрукты	150 гр. 200
(слива, виноград, айва)	

Напитки

Морс из клюквы.....	1 л. 350
Морс из черной смородины	1 л. 350
Морс из брусники.....	1 л. 350
Компот из сухофруктов	1 л. 350
Минеральная вода:	
«Аква-Панна» негазированная	750 мл. 350
«Сан-Пеллегрино» газированная.....	750 мл. 350
Безлимит б/а напитков.....	450
(морс и/или компот, мин. Вода, чай, кофе)	

Услуги

Каравай свадебный.....	1000
Аренда круглых столов	2000
Аренда бокалов.....	150
Аренда зала (до 40 человек)	1500
Аренда после 00.00, час.....	4000