



## Эрмитажная кухня

### Мини-закуски

Канопе с красной икрой .....	1 шт .....	<b>150</b>
Канопе с лососем .....	1 шт .....	<b>150</b>
Крюдите .....	1 шт .....	<b>120</b>
<small>(сливочный крем из сыра с голубой плесенью и сливками, свежие овощи - стебель сердерея, огурец, паприка, цукини)</small>		
Канопе с бужениной и корнишоном .....	1 шт.....	<b>100</b>
Моцарела с томатом черри .....	1 шт.....	<b>100</b>
Румяные мини-пирожки с различными начинками .....	1 шт.....	<b>100</b>
Креветка на восточный манер с авокадо ..	1 шт .....	<b>190</b>
Канопе с ростбифом и вяленным томатом .....	1 шт .....	<b>150</b>
Фруктовая ваза .....	1 шт.....	<b>900</b>

### Холодные закуски

Грибы маринованные или соленые со сметаной и луком .....	180 гр.....	<b>360</b>
Квашенная капуста .....	150 гр.....	<b>220</b>
<small>(заправлена семечковым маслом с добавлением клюквы)</small>		
Домашние соленья .....	250 гр.....	<b>580</b>
<small>(бочковые соленые и малосольные огурчики, маринованные помидоры, капуста гурийская)</small>		
Помидоры, фаршированные сыром, майонезом, зеленью и чесноком .....	175 гр .....	<b>280</b>
Овощной огород по-сезону .....	350 гр .....	<b>490</b>
<small>(свежие овощи: помидоры, огурцы, редис, паприка, зелень укропа, и петрушки)</small>		
Сладкий перец в медовом маринаде .....	150 гр. ....	<b>280</b>
Ростбиф с розмарином и горчичным соусом .....	100 гр. ....	<b>360</b>
Рулетики:		
• из баклажанов с грецким орехом, помидорами, чесноком и майонезом .....	100 гр.....	<b>220</b>
• из баклажанов с начинкой из мягкого рассольного сыра, чеснока и кинзы .....	100 гр.....	<b>220</b>
• из цукини с лососем слабой соли с кунжутными семечками и соусом Терияки .....	120 гр.....	<b>320</b>
• из ростбифа с вялеными томатами .....	120 гр.....	<b>360</b>
• с форелью слабой соли и сливочным сыром .....	120 гр.....	<b>340</b>
Сырная тарелка .....	120 гр.....	<b>340</b>
<small>(Пармезан, сыр с голубой плесенью, Маасдам, Камамбер/бри, подается с клюквенно-медовым соусом и грецким орехом)</small>		
Капрезе .....	200 гр. ....	<b>440</b>
<small>(помидоры, сыр Моцарелла, соус Песто, бальзамический крем)</small>		
Цыпленок/баклажаны под соусом Сациви .....	50/50 гр. ....	<b>180</b>
Тартар из лосося с чипсами из белого хлеба .....	80 гр. ....	<b>310</b>
Балтийская сельдь с маринованным луком или горчичным соусом .....	120 гр. ....	<b>270</b>



## Эрмитажная кухня

### Холодные закуски

Форшмак из сельди слабой соли с яблоком или картофелем.....120 гр. ....	<b>250</b>
(подается на гренках из черного хлеба)	
Ассорти рыбных закусок .....60/60/60 гр. ....	<b>800</b>
(мурманский лосось слабой соли, палтус слабой соли, эсколар холодного копчения)	
Фаршированная рыба целиком на Ваш вкус .....100 гр. ....	<b>200</b>
(карп, судак, щука) (не менее 1,5 кг)	
Ассорти мясных закусок.....70/70/70/40 гр. ....	<b>800</b>
(буженина, язык, рулет куриный с паприкой и чесноком, подается с хреном и горчицей)	
Тартар из говядины с песто и бородинскими гренками.....80 гр. ....	<b>290</b>
Говядина под острым чесночно-сметанным соусом с клюквой.....125 гр. ....	<b>240</b>
Сало соленое с чесноком с мороза .....70 гр. ....	<b>200</b>
Студни и заливные по сезону.....100 гр. ....	<b>150</b>
• студень из петуха с потрошками и гребешками	
• студень мясной с хреном и горчицей (из трех видов мяса)	
• заливное из языка с перепелиным яйцом	
• заливное из онежского судака	
Оливки, маслины греческие .....80 гр. ....	<b>180</b>

### Салаты

Салат из рукколы с креветками или копчеными мидиями и черри томатом.....100 гр. ....	<b>290</b>
Цезарь с курицей .....100 гр. ....	<b>200</b>
Цезарь с креветками .....100 гр. ....	<b>230</b>
Микс-салат с ростбифом, вялеными томатами и пармезаном .....100 гр. ....	<b>270</b>
Салат «Оливье» с курицей или говядиной.....100 гр. ....	<b>180</b>
Салат мясной.....100 гр. ....	<b>190</b>
(соединяется с зелеными салатами, с репчатым луком или без, с добавлением яйца, зеленого горошка или кукурузы, со свежим и/или соленным 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. ....	<b>210</b>
(салат Айсберг, черри томаты, свежий огурец, сладкий перец, оливки, красный репчатый лук, сыр Фета, оливково-лимонная заправка)	
Краб-салат.....100 гр. ....	<b>390</b>
(крабы, яблоко, майонез)	
Салат с подкопченной треской .....100 гр. ....	<b>160</b>
(филе трески, картофель, свежий огурец, красный репчатый лук, соленый огурец, яйцо, ароматное масло)	
Салат свекольный с козьим сыром и черносливом и грецким орехом .....100 гр. ....	<b>180</b>



## Эрмитажная кухня

### Салаты

Салат из морепродуктов.....100 гр. .... **280**  
(салат Айсберг, томаты Черри, королевские креветки, мидии,  
молодые осьминоги, с заправкой из оливкового масла, лимона,  
кисло-сладкого соуса)

Салат из печени трески с луком и яйцом .100 гр.. **260**  
(печень трески, лук репчатый, яйцо, домашний майонез)

Сельдь под шубой.....100 гр. .... **195**  
(отварной картофель, отварная свекла, отварная морковь,  
репчатый лук, отварное яйцо, филе сельди с/с, майонез)

### 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 .....50/50 гр..... **150**  
(с яблоком или картофелем)

Жульен из курицы, из грибов или mix....750 гр..... **220**

Драники из картофеля с семечками.....100 гр..... **250**

Драники из цуккини.....100 гр..... **250**  
(подаются со сметаной)

### Основные блюда

Ножка ягненка.....300 гр..... **800**  
(обжаренная и томленная в собственном соку ножка  
ягненка с розмарином и соусом Терияки)

Стейк медальон.....150 гр..... **650**

(стейк из говяжьей вырезки с соусом луковый конфи)

Стейк из мраморной говядины .....220 гр.. **1500**

(мраморная говядина, соус луковый конфи)

Отбивная из свинины,

обжаренная во взбитых яйцах.....180 гр..... **500**

(свиная шейка , панируется в яйце и подается с соленым огурчиком)

Стейк из лосося припущенный с шампанским

или жаренный или гриль.....180 гр..... **650**

(филе лосося, 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..... **480**

Перепела подкопченная или гриль ..... 125 гр. .... **400**

Чернослив, фаршированный  
рубленой бараниной,

томленный в красном вине .....1 шт. – 50/20 гр..... **150**

Баранина на косточке .....70 гр..... **240**

Шашлык из свинины.....220/130/35 гр..... **650**

(подается с маринованным луком и классическим красным соусом)

Шашлык из говядины .....220гр. .... **750**

(подается с бруснично-медовым соусом)

Шашлык из курицы.....220/ гр. .... **550**

(подается с соусом Сацебели)

Люля-кебаб .....180гр. .... **600**

(рубленая баранина на шампуре)



## Эрмитажная кухня

### Блюда целиком

Осетрина, запеченная целиком...(не менее 3 кг) 100 гр. ....	<b>400</b>
Лосось копченый целиком.....(не менее 3 кг) 100 гр.....	<b>350</b>
Индейка.....(не менее 4 кг) 100 гр. ....	<b>300</b>
Гусь, жаренный с яблоками..(не менее 2,5 кг) 300 гр. ....	<b>400</b>
Утка, запеченная с яблоками (не менее 2 кг) 300 гр.....	<b>420</b>
Окорок свиной целиком.....(не менее 5 кг) 170 гр.....	<b>320</b>
Окорок бараний на кости.....(не менее 2,5 кг) 300 гр...	<b>1070</b>
Запеченный поросенок фаршированный квашеной капустой .....(не менее 12 кг) 400 гр. ....	<b>750</b>
Горячий натюрморт .....на 1 персону - 450 гр. ..	<b>1500</b>
приготовлен в специально изготовленной нами печи на 15 персон (окорок свиной, седло барашка, утка, индейка, цыплята, лосось, макрель, разнообразные печеные овощи)	

### Гарниры

Овощи-гриль .....200 гр.....	<b>350</b>
(черри-помидоры, паприка, баклажаны, цукини, красный репчатый лук)	
Картофель «Айдахо».....150 гр. ....	<b>180</b>
Картофель отварной с зеленью .....150 гр. ....	<b>130</b>
Картофель «На углях» .....150 гр. ....	<b>180</b>
Капуста, тушеная по-домашнему из свежей или квашеной .....150 гр. ....	<b>100</b>
Початок кукурузы «На огне».....150 гр. ....	<b>150</b>
Овощи припущенные в лимонном соке ...150 гр. ....	<b>120</b>

### Напитки

Морс из клюквы.....1 л. ....	<b>350</b>
Морс из черной смородины .....1 л. ....	<b>350</b>
Морс из брусники.....1 л. ....	<b>350</b>
Компот из сухофруктов .....1 л. ....	<b>350</b>
Минеральная вода .....0,7 л. ...	<b>350</b>
(с газом/ без газа)	
Безлимит б/а напитков.....на 1 персону.....	<b>480</b>
(морс и/или компот, мин. вода, чай, кофе)	

### Услуги

Каравай свадебный.....	<b>1000</b>
Аренда круглых столов.....	<b>2000</b>
Аренда бокалов.....на 1 персону.....	<b>150</b>
Питание ведущего.....	<b>1000</b>
Горка шампанского.....	<b>по факту</b>
Украшение зала бантами.....	<b>по факту</b>
Шоколадный фонтан.....	<b>по факту</b>
Аренда после 00.00, час.....	<b>4000</b>