



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ К ВАШЕМУ СТОЛУ

### Икра

- Белужья 28,6 г | 6200
- Осетровая 28,6 г | 5000
- Икра щуки 50 г | 1200
- Икра кеты 50 г | 1200
- Икра радужной форели 50 г | 1200
- Икра подается с мини-блинами или тостами

### Маринованный, соленый и копченый лосось 40 г

- Гравлакс с горчичным соусом | 450
- Маринованный в полугаре со свеклой и укропом | 450
- Маринованный в джине с ягодами можжевельника | 450
- Соленый | 450
- Копченый | 450

### Маринованная балтийская сельдь 120 г | 500

с отварным картофелем, укропом и маринованным красным луком

### Рыбная нарезка 220 г | 1400

копченый палтус, ассорти лосося, селедка, шпроты, копченый эсколар, копченая скумбрия, с лимоном и соусами

### Мясные деликатесы 220 г | 1400

сушеная говядина, паштет из куриной печени, ростбиф, остшая салами, соленая оленина, вяленая свиная шея

### Сырное ассорти 220 г | 1600

Грюйер, Тет де Муан, Трюфельный козий, Пьемонт, масляный Камамбер со сливками, трюфельный Камамбер, Сулугуни

### Традиционные соленья 200 г | 400

огурцы, капуста, томаты, патиссоны, черемша, оливки

### Ассорти свежих овощей 200 г | 400

огурцы, азербайджанские томаты, паприка и свежая зелень

### Наполеон из бородинского хлеба | 350

с домашним салом

### Мини пирожки 1 шт 40 г | 180

с капустой и яйцом, с домашним творогом, с говядиной, с зеленым луком и яйцом, с курицей и грибами

## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

### Овощной салат | 450

редис, огурец, листья салата, отварное яйцо, укроп, сметана

### Винегрет | 450

свекла, картофель, морковь, зеленый горошек, маринованный огурец

### Сыр Странателя | 1100

с тушеной свеклой, фиолетовым песто, рукколой, грецким орехом и трюфельным медом

### Фермерская Буррата | 1200

с азербайджанскими томатами, песто и оливковым маслом

### Сельдь под шубой | 550

с картофелем, морковью, свеклой и яйцом

### Тартар из мраморной говядины

#### Черный Ангус | 3600

с осетровой икрой (12 г), перепелиным яйцом, хрустящим черным хлебом, сметаной и зеленым луком

### Столичный салат Астория | 800

с куриной грудкой, картофелем, морковью, маринованным огурцом, зеленым горошком, яйцом и майонезом

### Салат Оливье

#### с камчатским крабом | 1950

зеленым горошком, морковью, авокадо, редисом и майонезом

### Домашний холодец | 600

с маринованными овощами и соусом из хрена

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Грибы, запеченные со сметаной | 600

под сырной корочкой, с черным томатом

### Морские гребешки на гриле | 1600

с картофельным пюре, сливочным соусом с шампанским и осетровой икрой

### Обжаренная фуа-гра | 1400

с бриошью, бруской, желе из гибискуса и пюре из сельдерея

## ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕННИКИ

### Сибирские пельмени | 850

с соленым маслом, укропом и сметаной или в курином бульоне со свежей зеленью

### Пельмени с уткой | 750

утиная ножка конфи и перечный соус

### Пельмени с олениной | 1050

со сморчками, вяленой говядиной и шалфеем

### Пельмени с крабовым мясом | 1500

с соленым маслом, укропом и сметаной

### Пельмени с креветками и курицей | 950

гречишный попкорн, соленое масло и кинза

### Пельмени с лесными грибами и черным трюфелем | 950

с соленым маслом и сметаной

### Вареники с картошкой | 550

копченый Сулугуни, грудинка и жареный лук

## СУПЫ

### Борщ | 700

со свеклой, говядиной, капустой и сметаной, пирожок с капустой

### Солянка | 800

с оливками, соленым огурцом, салами, каперсами, лимоном и сметаной, пирожок с капустой

### Рассольник по-Ленинградски | 700

с соленым огурцом, говядиной, перловкой и овощами

### Уха | 1200

из осетрины, стерляди и лосося с овощами

### Крем-суп из цветной капусты | 800

с фундуком, маслом черного трюфеля и эстрагоном

### Куриный суп с лапшой | 500

с овощами и петрушкой

### Домашний хлеб 450 г | 250

Низкокалорийный хлеб на домашней био-закваске из пяти видов муки: пшеничной белой и цельнозерновой, овсяной, ржаной и полбяной, с добавлением семян льна и кунжута – источник полезных веществ и микроэлементов

## КОТЛЕТЫ

### Котлета из говядины

#### Черный Ангус | 1100

с грибами, картофельным пюре и луково-горчичным соусом

### Пожарская котлета | 1150

с соленым огурцом, жареным картофелем, луком и томатным соусом

### Котлета из рубленой бааранины | 950

с салатом из томатов и красного лука, рисом пилав, аджикой и кинзой

### Рыбная котлета из судака, лосося и трески | 1200

с жареным картофелем, беконом и соусом Тартар

## РЫБА

### Филе мурманской камбалы на гриле | 1300

с картофелем и грибами

### Лосось на гриле | 1700

с мидиями, моллюсками, креветками и соусом из белого вина

### Филе палтуса на пару | 2400

с перловкой, свеклой, зеленой спаржей, укропом и масляным соусом с шампанским

## МЯСО

### Голубцы из савойской капусты | 950

с говядиной и свининой, рисом, томатным соусом и сметаной

### Котлета по-киевски | 1200

с чесночным маслом, гречей, зеленым горошком, грибами, трюфельным козьим сыром и клюквенным соусом

### Жареный цыпленок табака | 1300

с молодым картофелем, грибами и йогуртовым соусом

### Бефстроганов | 1250

с грибами, картофельным пюре и сметаной

### Тушеная двадцать четыре часа баарина | 1800

с копченой красной паприкой, картофелем, горчицей и эстрагоном

### Телятина по-орловски | 2300

с картофелем, сладким луком, соусом Морнэ и сморчками

### Рибай стейк из мраморной говядины

#### Черный Ангус 300 г | 4200

с маслом Кафе де Пари и аджикой

### Жареная говяжья вырезка | 3800

с фуа-гра, грибами, пюре из сельдерея и трюфельным соусом

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

### Перловка со свеклой | 800

зеленой спаржей и сыром Буррата

### Канеллони из цукини | 800

с рататуем, соте из лесных грибов и кокосовым соусом с базиликом

### Картофельные котлеты | 800

с рагу из зеленой спаржи и грибов, зеленым луком и Голландским соусом



- вегетарианское блюдо



- блюдо без содержания глютена



- фирменное блюдо Астории