

СЕЗОН ЛИСИЧЕК

ЗАКУСКИ

-  **Крем-суп из лисичек** | 650
 с маринованными грибами и зеленым луком
-  **Маш-салат** | 750
с лисичками, сухариками и ореховой заправкой
- Лосось слабой соли** | 750
лисички, капуста кольраби и редис со сметаной
-  **Картофельные драники** | 750
 и лисички в сметане с зеленым луком
- Киш с лисичками** | 850
глазированный свиной окорок, лук порей и швейцарский сыр Грюйер

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

-  **Равиоли с лисичками** | 950
шалфем, Пармезаном и ореховым маслом
-  **Паста Рисони с лисичками** | 1050
шпинатом, красным луком, козьим сыром, фундуком и базиликом
-  **Филе палтуса на гриле** | 1600
с лисичками, картофелем и соусом Мателот
-  **Жареное филе говядины** | 2400
с фуа гра, лисичками, сельдереем и трюфельным соусом

РУССКАЯ КЛАССИКА

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

- Наполеон из бородинского хлеба** | 350
с домашним салом
- Сельдь под шубой** | 500
с картофелем, морковью, свеклой и яйцом
- Салат Оливье с камчатским крабом** | 1500
зеленым горошком, морковью, авокадо, редисом и домашним майонезом
-  **Домашний холодец** | 600
с маринованными овощами и соусом из хрена

СУПЫ

- Борщ** | 700
со свеклой, говядиной, капустой и сметаной
-  **Уха** | 600
Классический рыбный суп с овощами

ПЕЛЬМЕНИ

- Сибирские пельмени** | 800
с соленым маслом, укропом и сметаной
- Пельмени с крабовым мясом** | 950
соленым маслом, укропом и сметаной

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

-  **Пожарская котлета** | 950
с соленым огурцом, жареным картофелем, луком и томатным соусом
-  **Бефстроганов** | 1450
с грибами, картофельным пюре и сметаной
-  **Жареный цыпленок табака** | 1200
с молодым картофелем, грибами и йогуртовым соусом
- Голубцы из саvoyской капусты** | 950
с говядиной и свиной, рисом и томатным соусом

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

-  **Садовый салат** | 850
из томатов черри, огурцов и редиса с крутонами и лимонной заправкой
-  **Салат из томатов и красного лука** | 850
 со шнитт-луком, оливковым маслом и бальзамическим кремом
- Салат Цезарь**
 классический | 850
с курицей на гриле | 950
с тигровыми креветками | 1150
-  **Буррата и ассорти томатов** | 1100
 с соусом песто
-  **Тартар из говядины Черный Ангус** | 1450
с каперсами, луком, дижонской горчицей, кетчупом, ворчестерским соусом, табаско, яичным желтком, анчоусами и коньяком
- с парижским хрустящим картофелем и соусом Беарнез** | 1700

ПАСТА И РИЗОТТО

- Паста лингвини с лангустинами** | 1500
чесноком, чили и базиликом
-  **Ризотто из риса Арборио** | 950
 с белыми грибами, шампиньонами, Пармезаном и рукколой

ИЗ МОРЕЙ

- Фиш & чипс Астория** | 980
филе трески во фритюре с картофелем фри, соусом Ремулад и зеленым горошком
-  **Жареное филе лосося** | 950
с лимонно-сливочным соусом
-  **Филе палтуса на пару** | 1600
со шпинатом, соусом из томатов с каперсами и оливками
- Свежие мидии** | 1350
в белом вине с чесноком и овощами, багет со сливочным маслом и специями

СУПЫ

-  **Крем-суп из свежих томатов** | 400
с прованскими травами и оливковым маслом
- Куриный бульон** | 400
с петрушкой
- Лобстер биск** | 900
суп из лобстера с цветной капустой, зеленым горошком, томатами и эстрагоном

С ФЕРМЫ

- Кок-о-вен** | 980
тушеная в красном вине куриная ножка с грибами, салом и морковью
- Венский шницель из телятины** | 1200
с жареным картофелем, беконом и красным луком
- Телятина по-цюрихски** | 1450
обжаренная с грибами, со сливочным соусом и пастой Шпецле
- Гуляш из говядины** | 980
с пастой фузилли, паприкой, майораном, тимьяном и чесноком
- Говядина с креветками** | 2100
филе мраморной говядины 180 г, тигровые креветки, зеленая спаржа и соус песто
-  **Рибай стейк из мраморной говядины** 300 г | 3900
с французской зеленой фасолью в беконе, картофелем с розмарином и маслом Кафе де Пари
-  **Каре новозеландского ягненка** 260 г | 4200
со средиземноморскими овощами на гриле и соусом из красного вина

ГАРНИРЫ

- Немецкая яичная лапша Шпецле** | 250
- Отварной картофель**
со сливочным маслом и укропом | 250
- Картофельное пюре** | 250
- Картофель фри** | 300
- Жареный картофель**
с красным луком | 450

- Глазированный зеленый горошек с морковью** | 300
- Соте из шпината** | 450
- Французская фасоль**
с красным луком и чесноком | 350
- Зеленая спаржа**
с голландским соусом | 650

- Картофельные драники** | 350
- Рис Жасмин на пару** | 250
- Рис пилав** | 250
- Овощи на гриле**
с оливковым маслом | 400
- Цветная капуста**
с хлебной крошкой | 300

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



- Вегетарианское блюдо



- блюдо без содержания глютена



- блюдо Санкт-Петербургской кухни

На нашей кухне не используются замороженные продукты. Мы с удовольствием предложим Вашему вниманию исчерпывающую информацию о блюдах меню в соответствии с действующим законодательством РФ. Цены указаны в рублях, в том числе НДС

CHANTERELLE MENU

STARTERS

- ♥

Creamy chanterelle soup | 650

⊗ marinated mushrooms and chives
- ♥

Lamb's lettuce | 750

sautéed chanterelles, bread croutons and hazelnut dressing
- Salted salmon** | 750

kohlrabi salad, sautéed chanterelles, red radish and soured cream
- ♥

Grated potato pancakes Draniki | 750

⊗ creamy chanterelles and chives
- Chanterelle quiche** | 850

cooked honey ham, leek and Swiss gruyere cheese

MAIN COURSE

- ♥

Ravioli stuffed with chanterelles | 950

sage, parmesan and hazelnut butter
- ♥

Risoni pasta | 1050

chanterelles, spinach, red onion, goat cheese, walnuts and basil
- ⊗

Steamed filet of halibut | 1600

chanterelles, crushed potatoes and sauce Matelote
- ⊗

Roasted beef tenderloin | 2400

pan fried foie gras, sautéed chanterelles, celeriac and truffle sauce

RUSSIAN HERITAGE

SALADS & STARTERS

- Napoleon of Borodinsky bread** | 350

with home-salted lard
- Russian dressed herring** | 500

with potatoes, carrots, beetroot and egg
- Kamchatka crab Olivier salad** | 1500

coriander, green peas, carrot, avocado, white radish, mayonnaise
- ⊗

Kholodets | 600

traditional cold meats in aspic, beef and pork with pickled vegetables, horseradish sauce

SOUPS

- Borsch** | 700

beetroot, poached beef, cabbage, soured cream
- ⊗

Ukha | 600

Russian clear fish soup with vegetables

PELMENI

- Siberian pelmeni** | 800

with salted butter, dill, soured cream
- Crab pelmeni** | 950

with salted butter, dill, soured cream

MAIN DISHES

- ⊕

Pozharsky cutlet | 950

pickled cucumber, pan fried potatoes and onions, tomato sauce
- ⊕

Beef Stroganoff | 1450

mushrooms, mashed potatoes, sour cream
- ⊗

Chicken Tabaka | 1200

with new potatoes, mushrooms and yogurt sauce
- Russian Golubtsy** | 950

Savoy cabbage roulades with minced beef, pork and rice accompanied by tomato-paprika sauce

EUROPEAN FAVORITES

SALADS & STARTERS

- ♥

Garden harvest salad | 850

cherry tomatoes, cucumber, red radish bread croutons, lemon dressing
- ♥

Tomato & red onion salad | 850

⊗ chives, olive oil, balsamic cream
- Caesar salad**

♥ classic | 850

grilled chicken | 950

tiger prawns | 1150
- ♥

Burrata & tomatoes | 1100

⊗ assorted tomatoes and basil pesto
- ⊗

Black Angus beef tartare | 1450

with capers, onions, Dijon mustard, ketchup, Worcestershire sauce, tabasco sauce, egg yolk, anchovies, Cognac
- with Parisian-style crispy fries & sauce Béarnaise** | 1700

FROM THE SEA

- Astoria Fish & Chips** | 980

beer batter deep-fried Atlantic cod with chips, sauce Remoulade and green peas
- ⊗

Pan fried filet of salmon | 950

with lemon-butter sauce
- ⊗

Steamed filet of halibut | 1600

with spinach, tomato-caper sauce and olives
- Fresh mussels** | 1350

with wine, garlic, vegetables and crispy baguette

SOUPS

- ♥

Fresh tomato soup | 400

with herbs de Provence and olive oil
- Chicken consommé** | 400

with parsley
- Crustacean bisque** | 900

with lobster, cauliflower, green peas, tomatoes, tarragon

FROM THE FARM

- Coq au vin** | 980

chicken leg braised in red wine, mushrooms, lardons, carrots and fresh baguette
- Our famous Wiener Schnitzel** | 1200

veal escalope with pan fried potatoes, bacon and red onion
- Zurich-style veal** | 1450

sautéed veal strips, mushrooms, cream sauce with Spätzle noodles
- Beef goulash** | 980

with fusilli pasta, paprika, marjoram, thyme and garlic
- Steak & Prawns** | 2100

marble beef tenderloin 180 gr, tiger prawns, green asparagus and basil pesto
- ⊗

Marble rib eye steak 300 gr | 3900

with bacon-wrapped French green beans, rosemary potatoes, Café de Paris butter
- ⊗

New Zealand rack of lamb 260 gr | 4200

with grilled Mediterranean vegetables and red wine sauce

SIDE DISHES

- German Spätzle egg noodles** | 250
- Boiled potatoes, butter and dill** | 250
- Mashed potatoes** | 250
- French fries** | 300
- Pan fried potatoes, red onions** | 450
- Glazed green peas and carrots** | 300
- Sautéed new spinach** | 450
- French beans, red onions and garlic** | 350
- Green asparagus**

with sauce Hollandaise | 650
- Grated potato pancakes Draniki** | 350
- Steamed Jasmin rice** | 250
- Pilaf rice** | 250
- Grilled vegetables,**

extra virgin olive oil | 400
- Sautéed cauliflower**

in buttered breadcrumbs | 300

Homemade bread 450 gr | 250

Our bread made with five types of flour: wheat, whole wheat, oatmeal, rye and spelt, with flax and sesame seeds added, made with bio-sourdough which helps digestion and supports immunity