

РЕСТОРАН «ЕВРОПА»

Перечень мер, принятых
ООО «Европа Отель»
для безопасности гостей и сотрудников



Михайловская 1/7, Санкт-Петербург

Режим работы:
Среда - Воскресенье
18:00-23:00

Все цены в меню указаны в рублях и включают НДС 20%.



· ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИМВОЛЫ ·

Для вашего удобства и комфорта наша команда поваров разработала меню с указанием аллергенов.

Пожалуйста, сообщите вашему официанту возможные ограничения при заказе.

- 1 Подходит для вегетарианцев
- 2 Содержит лесные орехи
- 3 Содержит рыбу или рыбопродукты
- 4 Содержит моллюски
- 5 Содержит молоко или молочные продукты
- 6 Содержит горчицу
- 7 Содержит двуокись серы или сульфиты > 10мд
- 8 Содержит кунжут
- 9 Содержит сельдерей
- 10 Подходит для веганов
- 11 Содержит арахис
- 12 Содержит ракообразные
- 13 Содержит яйца или яичные продукты
- 14 Содержит люпин
- 15 Содержит сою
- 16 Содержит злаки (глютен)



Блюдо традиционной русской кухни
из продуктов российского производства



Мы рады приветствовать вас 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 «Аполлон на колеснице» (предположительно по эскизам Леонтия 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.

Нашими гостями были Игорь Стравинский, Федор Шаляпин, Жак Ширак, Билл Клинтон, Джимми Картер, Кэтрин Зета-Джонс и Майкл Дуглас, Владимир Путин. Команда ресторана обслуживала королеву Елизавету II на приеме в ее честь. 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».





· ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ·

Фирменное блюдо ресторана «Европа»

взбитое яйцо с трюфельным маслом
и икрой осетра — 5 г
1, 3, 5, 13

Балык астраханского осетра горячего копчения

с маринованной свеклой
и сливочным мороженым из хрена
3, 5, 13

Ароматный грибной суп

из сушеных белых грибов
по классическому рецепту
16

Паровой камчатский краб по-романовски

с икрой лосося и соусом из шампанского
3, 5, 12, 15, 16

Бефстроганов

из говядины Прайм
подается со свеклой, солеными огурчиками
и картофельным пюре
5, 6, 16

Десерт «Павлова»

меренги со свежими ягодами
и взбитыми сливками
5, 13

7 900

Меню предлагается до 22:00
для всех гостей за вашим столом



· ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ · «ГУРМАН»

Фирменное блюдо ресторана «Европа»

взбитые яйца с трюфельным маслом
и икрой севрюжки и лосося (5 г каждого вида)
1, 3, 5, 13

ЗАКУСКА НА ВАШ ВЫБОР

Лангустины в киноа

крем – брюле из пармезана,
спаржа, томаты конфи и базилик
5, 12, 13

ИЛИ

Обжаренная Фуа-гра с соусом Сангрия

и маринованной грушей в азиатском стиле
5, 14, 16

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР

Лосось конфи

с велюте из спаржи,
картофелем и кунжутом
3, 5, 8

ИЛИ

Филе молочного теленка

с пюре из сладкого картофеля, пюре из ореха пекан,
конфи из томатов с цукини и соусом Арманьяк
2, 5, 16

Адажио

малиновый мусс с ароматом розы,
крем из чёрной смородины с белым шоколадом
и водкой Currant на бретонском тесте
2, 5, 13, 16

Чай или кофе на ваш выбор

6 000





· ЧЕРНОЕ ЗОЛОТО ·

Осетровая икра по праву считается одним из символов русской кухни. Пройдя за несколько веков путь от пищи бедняков до истинного деликатеса, российское «черное золото» раскрывает свои вкусовые грани подобно самым роскошным ювелирным изделиям. Среди множества видов икры гордость нашей коллекции составляют тщательно отобранные сорта, позволяющие насладиться лучшим продуктом русской аквакультуры.

Белуга

«Царица всех осетровых» – самая крупная пресноводная рыба. Отдельные особи вырастают до 4-х метров в длину и до тонны в весе! Икра белуги возглавляет список самых желанных и редких сортов в мире, отличаясь крупным размером икринок, деликатным вкусом, отсутствием рыбного запаха и пониженным содержанием жиров по сравнению с другими видами.

Русский осетр

Самый многогранный, насчитывающий более 15 видов во всем мире, осетр радует разнообразием вкусовых оттенков. Икра русского осетра имеет кружащий голову орехово-сливочный аромат, ярко выраженный вкус, завершающийся длительным островатым послевкусием.

Севрюжка

Гибрид стерляди и осетра был выведен менее 50 лет назад. Этот новейший сорт икры сочетает в себе морские ароматы севрюжьей икры с тонким послевкусием нежной икры стерляди.





· ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА С ИКРОЙ ·

Русская черная икра

со сметаной и блинами — минимальная порция 10 г
1, 3, 5, 13, 16

	10 г	25 г	50 г	100 г
Икра белуги	6 400	16 000	31 000	60 500
Икра русского осетра	2 800	7 000	13 600	26 500
Икра «Севрюжка»	2 500	6 250	12 150	23 500
Икра осетра Standard	2 100	4 500	8 000	14 700

Икорный коктейль

икра астраханской белуги, русского осетра,
дойного осетра, севрюжки и лосося (10 г каждого
вида) сервируется с традиционными гарнирами –
блинами, сметаной и яйцом
1, 3, 5, 13, 16

12 000

Русская красная икра

икра лосося (25 г), сервируется с традиционными
гарнирами – блинами, сметаной и яйцом
1, 3, 5, 13, 16

1 250

Фирменное блюдо ресторана «Европа»

взбитые яйца с трюфельным маслом
и икрой севрюжки, осетра и лосося (5 г каждого
вида)
1, 3, 5, 13

3 400

Царский аперитив

фирменное блюдо ресторана «Европа»:
взбитое яйцо с трюфельным маслом
и икрой осетра (5 г),
подается с бокалом просекко или рюмкой водки
1, 3, 5, 13

2 700



· ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ·



Балык астраханского осетра горячего копчения

с маринованной свеклой и сливочным
соусом из хрена

3, 5, 13

1 500

Тартар из лосося

с красной икрой, лимонной заправкой,
букетом из трав и пикантным соусом из хрена

3, 6, 16

1 400

Королевский краб

с яблоком, вялеными томатами и горчичной
заправкой, подается с яблочно-имбирной эспумой

5, 6

2 500

Севиче из морских гребешков

с маринованным фенхелем, эстрагоном
и цитрусовым соусом

3

1 700

Карпаччо из мраморной говядины

с рукколой, пармезаном и заправкой из трюфелей

5

1 500



· ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ·

Равиоло

с лангустином и лососем,

красной икрой, велюте с лемонграссом
и кервелем

1, 2, 3, 5, 13, 16

1 350

Обжаренная Фуа-гра с соусом Сангрия

и маринованной грушей в азиатском стиле

5, 14, 16

1 950

Жареная перепелка

с картофельным круассаном и ароматным трюфелем
подается с зеленой спаржей и грибным соусом

5, 6, 9, 13, 15, 16

1 450

Ризотто

с белыми грибами и трюфельным маслом

1, 2, 5, 13, 16

1 200



· СУПЫ ·

Традиционный борщ по-московски

с говядиной и охотничьими колбасками,
подается со сметаной
5, 9, 15, 16

750

Ароматный грибной суп

из сушеных белых грибов
по классическому рецепту
16

800

Консоме из утки

равиоли с фуа-гра и лесными грибами
5, 13, 16

950

Биск из раковых шеек

с кнелями из морепродуктов
и ароматом восточных специй
5, 12, 16

1 300



· ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА ·

Котлетка из зеленой спаржи

с киноа и цветной капустой с кокосовым соусом
1, 5

1 650

Тортеллини «четыре сыра»

с пюре из каштана и черного трюфеля
1, 2, 5, 13, 16

1 200

Ризотто

с мускатной тыквой, имбирем и пармезаном
1, 2, 5, 13, 16

1 100



· БЛЮДА ИЗ РЫБЫ ·

Чилийский сибас

со шпинатом, морепродуктами и соусом Буябес
3, 4, 5, 12, 13

3 900

Морской волк

с рисовым крокетом,
кускусом из цветной капусты с карри
и ароматным соусом из лука-пороя
3, 5

2 800

Лосось конфи

с велюте из спаржи, картофелем и кунжутом
3, 5, 8

2 100

· ФИРМЕННОЕ БЛЮДО ·



Паровой камчатский краб по-романовски

с икрой лосося и соусом из шампанского
3, 5, 12, 15, 16

5 900

Камчатский краб

также известный как королевский краб, обитает в глубинах Берингова моря. Он может достигать одного метра в длину и массы в восемь килограммов, что делает его самым дорогим крабом в мире.



· БЛЮДА ИЗ МЯСА ·

Говядина Прайм

нежная вырезка с запеченными овощами и трюфельным фондю из сыра Тет-де-Муан
5, 9, 16

3 400

Стейк стриплоин из говядины Прайм (300 г)

с соусом Амарено
16

3 100



Бефстроганов из говяжьей вырезки

со свеклой, солеными огурчиками и картофельным пюре
5, 6, 9, 16

2 100

Каре ягненка

с рагу из белых баклажанов, томатов черри и базилика с острым марокканским соусом
2, 5, 9, 16

3 700

Филе молочного теленка

с пюре из сладкого картофеля, пюре из ореха пекан, конфи из томатов с цукини и соусом Арманьяк
2, 5, 16

2 400

Томленая утиная грудка

с картофельным крокетом, конфи из красной капусты, яблочным пюре и насыщенным утиным соусом
5, 8, 15, 16

5, 8, 15, 16

1 700

Бефстроганов

Бефстроганов – знаменитое русское блюдо по семейному рецепту XIX века, подаренному Гранд Отелю Европа баронессой Еленой Людингаузен-Строгановой



· ДЕСЕРТЫ ·

и коктейли от шеф-бармена

«Павлова»

меренги со свежими ягодами
и взбитыми сливками
5, 13

550

«Александр» (Бренди, Сливки, Крем де Какао), 650

Манго-маракуйя

сливочный мусс на основе творожного сыра
с начинкой из манго и маракуйи,
кранбл с пармезаном
5, 13, 16

600

«Негрони»

(Джин, Красный Вермут, Кампари, Апельсин), 850

Шоколадная сфера

трюфельный крем с коньяком и хрустящим пралине
2, 5, 9, 13, 15, 16

600

«Александр» (Бренди, Сливки, Крем де Какао), 650

Парфе «Гранд Отель Европа»

с цукатами и свежей клубникой
1, 2, 5, 13, 16

750

*«Принцесса Мэри» (Джин, Сливки, Крем де Какао),
850*

Адажио

малиновый мусс с ароматом розы,
крем из чёрной смородины с белым шоколадом
и водкой Currant на бретонском тесте
2, 5, 13, 16

650

«Эспрессо Мартини»

(Водка Онегин, Эспрессо, Ликер Калуа), 650

