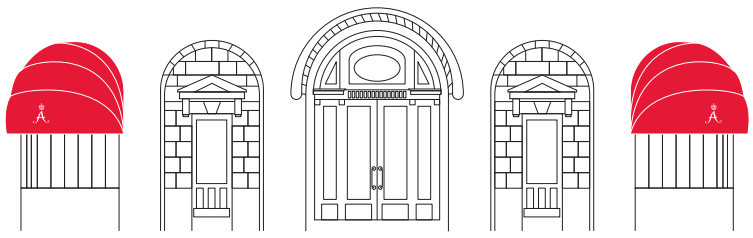
РЕСТОРАН АСТОРИЯ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ К ВАШЕМУ СТОЛУ

Икра белужья, Астрахань
30 г / 50 г | 11500 / 18500

Икра белужья Премиум, Астрахань *50 г* | 44900

Икра кеты *50 г* | 4200

Икра подается с оладьями или тостами

Маринованная балтийская сельдь *120 г* | 1100
с отварным картофелем, укропом и маринованным красным луком

Рыбная нарезка *150 г* | 3600
лосось гравлакс, копченая осетрина и копченая форель

Мясные деликатесы *300 г* | 3450
вяленая оленина, копченый свиной балык, копченая утиная грудка и сало, подаются с хреном, горчицей, маринованными корнишонами и тостами из бородинского хлеба

Ассорти фермерских сыров *250 г* | 4400
подается с гриссини, орехом пекан, виноградом и вареньем из инжира

Ассорти свежих овощей *220 г* | 1350
бакинские огурцы, узбекские томаты, редис, паприка, свежая зелень

Ассорти маринованных овощей *230 г* | 1300
квашеная капуста, корнишоны, томаты, черные и белые грузди, оливки

Домашние пирожки 3 шт *60 г* | 850
с капустой и яйцом, с говядиной, с яблоком

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Крем а ля Рейн | 1600
волован с телятиной и сморчками, тушёный бычий хвост

Обжаренная фуа-гра | 3450
с сезонными фруктами, пюре из сельдерея и тостом из бриоши

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Сибирские пельмени | 1700
с соленым маслом, сметаной и укропом или в курином бульоне со свежей зеленью

Пельмени с крабовым мясом | 4200
с соленым маслом, сметаной и укропом

Вареники с картофелем и грибами | 1600
с сыром Грюйер, сметаной и петрушкой

РЫБА

Обжаренная дальневосточная черная треска | 2800
с сицилийской капонатой, соусом из красной паприки и базиликовым маслом

Лосось на гриле | 3200
со шпинатом, мидиями, моллюсками, креветками и соусом из белого вина

Филе мурманского палтуса на пару | 3100
с перловкой, свеклой, зеленой спаржей, укропом и масляным соусом с шампанским

Дорадо на гриле | 3100
с киноа, табуле из руколы с овощами, кремом из феты, фисташками и гранатовой заправкой

МЯСО

Голубцы из савойской капусты | 1800
с говядиной и свининой, рисом, томатным соусом и сметаной

Жареный цыпленок табака | 2200
с молодым картофелем, грибами и йогуртовым соусом

Пожарская котлета | 2100
с маринованным огурцом, жареным картофелем, луком и томатным соусом

Котлета по-киевски | 2200
с чесночным маслом, гречей, зеленым горошком, грибами, трюфельным козьим сыром и клюквенным соусом

Бефстроганов | 2300
с грибами, картофельным пюре и сметаной

Рибай стейк из воронежской мраморной говядины Черный Ангус *300 г* | 6400
с маслом Кафе де Пари, соусом из красного вина, перечным соусом и картофельным хворостом

Жареная вырезка воронежской говядины Черный Ангус | 5600
с фуа-гра, грибами, пюре из сельдерея и трюфельным соусом

Запеченная утиная грудка | 1800
со шпинатом в сливочном масле, тыквой и мясным жу с виноградом

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Овощной салат | 1600
редис, огурец, листья салата, отварное яйцо, укроп, сметана

Винегрет | 950
свекла, картофель, морковь, зеленый горошек, маринованный огурец

Нежный паштет из фуа-гра и куриной печени | 1800
с желе из портвейна и поджаренной бриошью

Салат из свежих овощей с адыгейским сыром | 1800
и ароматным подсолнечным маслом и жареными семечками

Буррата с узбекскими томатами | 2300
и соусом песто

Сельдь под шубой | 950

Тартар из воронежской мраморной говядины Черный Ангус | 3100
со свежим томатным соком, тостом из многозернового хлеба и картофельным хворостом

Столичный салат Астория | 1300
с куриной грудкой, картофелем, морковью, маринованным огурцом, зеленым горошком, яйцом и майонезом

Салат Оливье с камчатским крабом | 4200
с зеленым горошком, морковью, авокадо, редисом и майонезом

Домашний холодец | 1600
с маринованными овощами и соусом из хрена

СУПЫ

Борщ | 1600
со свеклой, говядиной, капустой и сметаной, пирожок с капустой

Солянка | 1650
с оливками, соленым огурцом, салями, каперсами, лимоном и сметаной, пирожок с капустой

Рассольник по-ленинградски | 1450
с соленым огурцом, говядиной, перловкой и овощами

Уха | 2600
из осетрины, судака и лосося с овощами

Консоме Монте-Карло | 1200
и слоёный пирожок с мясом

Домашний хлеб *450 г* | 600

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

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Перловка со свеклой | 1600
зеленой спаржей и сыром Буррата

Овощной кебаб на гриле | 1400
с ореховой сальсой и кориандром

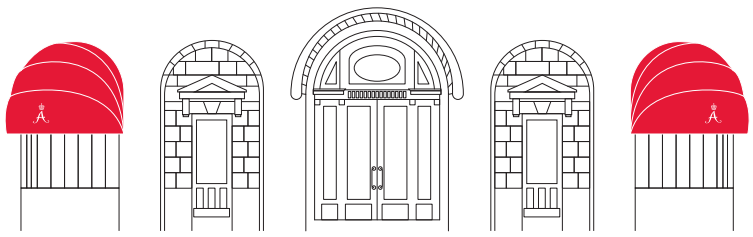
Обжаренный молодой картофель | 1200
с вешенками, петрушкой и зеленым луком

- вегетарианское блюдо - блюдо, содержащее свинину - блюдо без содержания глютена - фирменное блюдо Астории - блюдо Санкт-Петербургской кухни

На нашей кухне используются сертифицированные продукты местных фермерских хозяйств. Для получения полной информации, пожалуйста, обратитесь к сотрудникам ресторана. Мы с удовольствием предложим Вашему вниманию исчерпывающую информацию о блюдах меню в соответствии с действующим законодательством РФ. Для получения полной информации об аллергенах, пожалуйста, обратитесь к нашим сотрудникам. Цены указаны в рублях, в том числе НДС

Ресторан Астория поддерживает проект Правительства Санкт-Петербурга «Петербургская кухня».

ASTORIA
RESTAURANT



ZAKUSKI TO SHARE

Beluga caviar, Astrakhan
30 g / 50 g | 11500 / 18500

Beluga caviar Premium, Astrakhan *50 g* | 44900

Keta caviar *50 g* | 4200

Caviar is served with pancakes or toasts

⊗ **Marinated Baltic herring** *120 g* | 1100
boiled potatoes and dill, pickled red onion

Assorted fish *150 g* | 3600
salmon gravlax, smoked sturgeon and smoked trout

● **Assorted charcuterie** *300 g* | 3450
dried deer tenderloin, smoked pork balik, smoked duck breast & lard, served with horseradish, mustard, pickled cornichon and toasted Borodinsky bread

♥ ⊗ **Assorted local and imported farmer's cheese** *250 g* | 4400
served with grissini, pecan nuts, grapes and fig jam

♥ ⊗ **Assortment of fresh vegetables** *220 g* | 1350
Baku cucumbers, Uzbek tomatoes, radish, bell pepper, fresh herbs

♥ ⊗ **Assortment of marinated vegetables** *230 g* | 1300
sour cabbage, cornichons, tomatoes, black and white milk mushrooms, olives

Homemade Pirozhki 3 pcs *60 g* | 850
cabbage & egg, minced beef, apple

STARTERS & SALADS

♥ ⊗ **Seasonal salad** | 1600
red radish, cucumber, lettuce, boiled egg, dill, soured cream

♥ ⊗ **Russian Vinegret salad** | 950
boiled red beets, potatoes, carrots, green peas and pickled cucumbers

Foie gras and chicken liver parfait | 1800
port wine jelly, toasted brioche

♥ ⊗ **Fresh vegetable salad with Circassian cheese** | 1800
sunflower oil dressing and roasted seeds

♥ ⊗ **Burrata with Uzbek tomatoes** | 2300
and basil pesto

Russian dressed herring | 950
boiled potatoes, carrots, beetroot, egg

Voronezh Black Angus marble beef tartare | 3100
fresh tomato juice, toasted sour dough, pomme paille

⊗ **Astoria Stolichny salad** | 1300
roasted chicken breast, potatoes, carrots, pickled cucumber, green peas, boiled eggs, mayonnaise

⊗ **Kamchatka crab Olivier salad** | 4200
green peas, carrot, avocado, white radish, mayonnaise

● **Kholodets** | 1600
traditional cold meats in aspic, beef and pork, pickled vegetables and horseradish sauce

HOT STARTERS

Crème a la Reine | 1600
veal & morel vol au vent, braised oxtail

Pan seared foie gras | 3450
roasted seasonal fruits, celeriac purée and toasted brioche

HOMEMADE PELMENI & VARENIKI

● **Siberian pelmeni** | 1700
salted butter, soured cream and dill
or
chicken bouillon and fresh herbs

Kamchatka crab pelmeni | 4200
salted butter, soured cream and dill

♥ **Potato and mushroom vareniki** | 1600
Gruyere cheese, soured cream and parsley

SOUPS

● **Borsch** | 1600
beetroot, poached beef, cabbage, soured cream and mini cabbage pie

● **Solyanka** | 1650
olives, salted cucumbers, local salami, lemon, capers, soured cream and mini cabbage pie

Leningrad style Rassolnik | 1450
with pickled cucumber, beef, pearl barley and root vegetables

Ukha | 2600
with sturgeon, pike-perch, salmon and vegetables

Consommé Monte Carlo | 1200
puff pastry minced beef patty

Homemade bread *450 g* | 600

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

FISH

⊗ **Seared Far Eastern black cod** | 2800
with Sicilian caponata, red paprika sauce and basil oil

⊗ **Grilled salmon** | 3200
with spinach, mussels, clams, prawns and white wine sauce

Steamed Murmansk halibut filet | 3100
pearl barley, beetroot, green asparagus and champagne butter sauce

Grilled dorado | 3100
quinoa, arugula and grilled vegetable tabbouleh, feta cream, pistachio and pomegranate dressing

MEAT

● ⊗ **Russian Golubtsy** | 1800
Savoy cabbage roulades with minced beef, pork and rice, tomato sauce and soured cream

⊗ **Chicken Tabaka** | 2200
new potatoes, mushrooms and yogurt sauce

Pozharsky cutlet | 2100
pickled cucumber, pan fried potatoes, onions and tomato sauce

Chicken Kiev | 2200
wild garlic butter, buckwheat porridge, green peas, mushrooms, truffle goat cheese and cranberry sauce

⊗ **Beef Stroganoff** | 2300
mushrooms, mashed potatoes and soured cream

⊗ **Voronezh Black Angus marble ribeye steak** *300 g* | 6400
Café de Paris butter, spicy red wine sauce and spicy peppercorn sauce, pomme paille

Roasted Voronezh Black Angus beef tenderloin | 5600
pan fried foie gras, sautéed mushrooms, celeriac purée and truffle sauce

⊗ **Roasted duck breast** | 1800
buttered spinach, butternut squash and duck jus with grapes

VEGETARIAN

♥ **Pearl barley porridge** | 1600
beetroot, green asparagus, Burrata

♥ **Grilled vegetable kebab** | 1400
with nut salsa and coriander

♥ **Pan fried new potatoes** | 1200
with oyster mushrooms, parsley and green onions

♥ - vegetarian dish ● - contains pork ⊗ - gluten free dish - Astoria signature dish - dish of St. Petersburg cuisine
Our kitchen supports local farmers using their certified products. For full information, please contact our staff.
We will be glad to present full description for menu items upon request.
For a full list of allergens, please ask a team member. Prices are quoted in roubles, VAT included

Astoria restaurant proudly supports the Saint-Petersburg Government's «Saint-Petersburg Cuisine» project.