

МЕНЮ

РЕСТОРАН «VICTORIA»



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Яичная кашка
с трюфельным маслом и красной икрой
900

Блины с икрой русского Осетра
подаются с традиционными кондimentsами
20гр **3700** 50гр **8500**
30гр **5250**

Блины с красной икрой
подаются с традиционными кондimentsами
20гр **800** 50гр **1650**
30гр **1100**

Салат из камчатского краба
с пюре из яблок и имбиря, подается
с маринованным японским редисом
и микрозеленью
1850

Фирменный салат Цезарь от Отеля Талион
на Ваш выбор:
с куриным филе с тигровыми креветками
1000 **1750**

Хрустящие листья салата с томатами конфи
с маринованной грушей и заправкой
из сыра Горгонзола
на Ваш выбор:
ветчина Парма копченый олень
1100 **1450**

Буррата
с консоме из клубники и рукколой
850

Азиатский салат
овощной микс салат с жареной говядиной
1250

Копченый тунец
с маринованной стручковой фасолью
и соусом айоли
1400

Карпаччо из говядины высшего сорта
с маринованными овощами, сыром
пармезан и трюфельной заправкой
1200

Салат из арбуза с черными оливками,
сыром Фета и заправкой из мяты
1050

Рийет из лосося
с лимонным айоли и муссом из зеленой спаржи
850

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пельмени из краба по-камчатски
1500

Пельмени сибирские
со сметаной и зеленью
950

Ньокки из баклажана
с базиликом и томатным фондю
850

Жареный стейк из цветной капусты
с овощным рагу и консоме из красной капусты
1000

Ризотто из зеленой спаржи
с томатами конфи,
подается с фермерским филе цыпленка
1100

Елисеевские вареники с маком
(сладкие)
700



Просьба предупредить вашего
официанта об имеющейся у вас
аллергии на определенные
продукты питания

СУПЫ

Тыквенный суп

С кокосовым молоком, лемонграссом и азиатскими специями

600

Холодный суп Капрезе

с мини моцареллой и соусом песто

650

Традиционный борщ

со сметаной и зеленью (холодный/горячий)

700

Карельская уха с лососем

и ржаным пирожком с картофелем

1000

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Палтус Минуер

с овощным равиоли, биском из раков и ароматом лемонграсса

1800

Конфи из филе лосося

с велюте из зеленой спаржи и запеченным картофелем Рате

1700

Филе средиземноморского сибаса

с конфи из лангустина, пудрой из морских водорослей и брокколи под пармезаном

1500

Домашние тальятелле

с морепродуктами в сливочном соусе

1200

Маринованные креветки Джамбо

с киноа и ароматом трюфеля, подаются с тыквенным соусом карри

1300

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Стейк Рибай

высшего качества, подается с жареным картофелем и маслом из листьев Шисо

1900

Говяжьи щечки

тушеные в красном вине, с пюре из батата, луком конфи и ореховой крошкой

1600

Бефстроганов из говяжьей вырезки

высшего сорта

с картофельным пюре, луковыми кольцами и маринованной свеклой

1450

Маринованное филе утки в азиатских специях

с конфи из инжира, пюре из персиков и соусом из вишни

1300

Пожарские котлеты

с паштетом из куриной печени, картофельным gratenom и грибным соусом

950

Спагетти

с соусом болоньезе из баранины и ароматом виски

1000



ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова с сезонными ягодами

550

Торт Чиприани
с мягкой меренгой

550

Лавандовая симфония

550

Маковый торт
с лимонным кремом
и ванильным соусом

550

Печеные персики компоте
и мятный мусс с лимонным конфи

550



TALEON IMPERIAL HOTEL

ST. PETERSBURG