



Taleon Club
Taleon Imperial Hotel

МЕНЮ РЕСТОРАНА «ТАЛИОН»
TALEON RESTAURANT MENU

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ
COLD STARTERS AND SALADS

Икра осетровая (50 г.)
с пшеничными блинчиками
Sturgeon caviar (50 gm.)
with wheat pancakes
5200 рублей/rubles

Икра лососевая (40 г.)
с пшеничными блинчиками
Salmon caviar (40 gm.)
with wheat pancakes
610 рублей/rubles

Тар-тар из лосося
с красной икрой и булгуром
Salmon tartar
with red caviar and bulgur
850 рублей/rubles

Тар-тар из тунца
с авокадо, рукколой и кунжутным маслом
Tuna tartar
with avocado, arugula and sesame oil
860 рублей/rubles

Татаки из лосося
с цитрусовым салатом и соево-имбирным соусом
Salmon tataki
with citrus salad and soya-ginger sauce
840 рублей/rubles

Салат с тигровыми креветками,
прошутто «Ди Парма» и чатни из манго
Salad with tiger prawns,
prosciutto "Di Parma" and mango chutney
1250 рублей/rubles

www.taleonimperialhotel.ru



Taleon Club
Taleon Imperial Hotel

Салат из камчатского краба
Salad with Kamchatka (red king) crab
1150 рублей/rubles

Салат «Цезарь»
"Caesar" salad
на Ваш выбор / at your choice:
с куриной грудкой / with chicken breast
950 рублей/rubles
с тунцом / with tuna
1100 рублей/rubles
с тигровыми креветками / with tiger shrimps
1350 рублей/rubles

Карпаччо из говядины
с оливковым маслом, рукколой,
бальзамическим кремом и кедровыми орешками
Beef carpaccio with olive oil, arugula,
balsamic cream and cedar nuts
950 рублей/rubles

Теплый салат с телятиной,
томатами «Черри» и хрустящим «Пармезаном».
Ореховое масло с соусом «Винкотто»
Warm salad with veal,
“Cherry” tomatoes and crispy “Parmesan” cheese.
Nut oil with “Vincotto” sauce
1350 рублей/rubles

Салат «Столичный» с филе цыпленка
“Metropolitan” salad with chicken fillet
650 рублей/rubles

Салат из томатов «Черри»
с мини-моцареллой и рукколой
Salad with “Cherry” tomatoes,
mini Mozzarella and rucicola
750 рублей/rubles

www.taleonimperialhotel.ru





Taleon Club
Taleon Imperial Hotel

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS

**Баклажаны, запеченные с томатами,
«Моцареллой» и базиликом**
*Baked eggplants with tomatoes,
“Mozzarella” and basil*
850 рублей/rubles

**Боровики, томленные в сметане,
с моченой брусникой**
*Forest mushrooms in sour cream
with soaked cowberries*
740 рублей/rubles

**Жареный картофель
с белыми грибами и малосольным огурчиком**
*Fried potatoes
with porcini mushrooms and mild-cured cucumber*
610 рублей/rubles

**Домашняя колбаска из кролика
с томленной капустой и моченой брусникой**
*Smoked homemade rabbit sausage
with stewed cabbage and soaked cowberries*
950 рублей/rubles

**Пельмени русские классические
со сметаной и маслом**
*Russian pelmeni (meat dumplings)
with sour cream and butter*
650 рублей/rubles

**Пельмени с фермерской телятиной
со сметаной и маслом**
*Pelmeni (meat dumplings) with farm veal,
sour cream and butter*
800 рублей/rubles

www.taleonimperialhotel.ru





Taleon Club
Taleon Imperial Hotel

**Пельмени «по-камчатски»
с семгой и крабами**
*„Kamchatka style“ pelmeni (dumplings)
with salmon and crab
930 рублей/rubles*

**Каннелони с камчатским крабом,
шпинатом и рикоттой**
*Cannelloni with king crab,
spinach and ricotta
780 рублей/rubles*

**Тигровые креветки
с пассатой из зеленого горошка «Сен-Жермен» и васаби**
*Tiger prawns
with passata of green peas "Saint-Germain" and wasabi
1250 рублей/rubles*

**Новозеландские мидии,
запеченные с оливковым маслом и томатами**
*New Zealand mussels
baked with olive oil and tomatoes
750 рублей/rubles*

СУПЫ
SOUPS

**Уха «Купеческая»
с судаком, щукой и семгой**
*Fish soup with pike-perch, pike and salmon
650 рублей/rubles*

Русский борщ со сметаной и зеленью
*Russian borscht with sour cream and greens
450 рублей/rubles*

Грибной суп «по-деревенски»
*Country style mushroom soup
550 рублей/rubles*

www.taleonimperialhotel.ru





Taleon Club
Taleon Imperial Hotel

**Томатный суп
с тигровой креветкой и базиликом**

*Tomato soup
with tiger prawn and basil
510 рублей/rubles*

Тыквенный суп с кедровыми орешками

*Pumpkin soup with cedar nuts
470 рублей/rubles*

**Рыбное консоме и
равиоли с тигровыми креветками**

*Fish consommé
and ravioli with tiger prawns
750 рублей/rubles*

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

FISH MAIN COURSES

**Ладожский судак,
обжаренный в хрустящем картофеле.**

Подается с сабайоном из лисичек

*Ladoga pike-perch fried in crispy potatoes
served with chanterelle sabayon*

1200 рублей/rubles

**Дорадо на гриле,
ризотто из зеленой гречки и соус «Песто»**

*Grilled dorado,
risotto of green buckwheat and "Pesto" sauce*

1420 рублей/rubles

**Жареный мурманский палтус
и брускетта с овощами**

*Fried Murmansk halibut and
bruschetta with vegetables*

1640 рублей/rubles

www.taleonimperialhotel.ru



Taleon Club
Taleon Imperial Hotel

**Треска, запеченная с томатами и «Моцареллой»,
подаётся с пюре из базилика, оливковым маслом и соусом «Винкотто»**

*Cod baked with tomatoes and "Mozzarella",
served with basil puree, olive oil and "Vincotto" sauce
1100 рублей/rubles*

**Стейк из тунца, обжаренный в кунжуте, и
зеленый салат с соусом «Терияки»**

*Tuna steak fried with sesame seeds
and green salad with "Teriyaki" sauce
1340 рублей/rubles*

Щучьи котлетки «Марешаль»

с пюре из тыквы и шпината
*"Maréchal" pike cutlets
with pumpkin-spinach puree
890 рублей/rubles*

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ
MEAT AND POULTRY MAIN COURSE

Бефстроганов

с картофельным кремом и белыми грибами

*Beef stroganoff
with potato cream and porcini mushrooms
1100 рублей/rubles*

Филе-миньон из фермерской говядины

**с конфитюром из красного лука,
пюре из сельдерея и соусом из белых грибов**
*Fillet mignon of farm beef,
confiture of red onions, celery puree and porcini mushroom sauce
1620 рублей/rubles*

Бифштекс рубленый из фермерской говядины

с яйцом «Пашот» и шпинатом.

Картофель «по-деревенски»

*Chopped farm beef steak
with poached egg and spinach.
"Country style" potatoes
1120 рублей/rubles*

www.taleonimperialhotel.ru





Taleon Club
Taleon Imperial Hotel

**Стейк «Рибай» из мраморной говядины, приготовленный на гриле,
подается с салатом «Наполи» и соусом «Порто»**

*Grilled marble beef steak "Ribeye"
served with "Napoli" salad and "Porto" sauce
2450 рублей/rubles*

*Каре ягненка, приготовленное на гриле,
с печеными овощами и кремом из баклажанов*

*Grilled rack of lamb
with baked vegetables and cream of eggplants
1750 рублей/rubles*

**Ростовская жареная утиная грудка,
пюре из сельдерея и яблочный чатни**

*Fried duck breast
with celery puree and apple chutney
970 рублей/rubles*

**Цыпленок-корнишон, приготовленный на гриле,
соус из сладкой кукурузы и молодого зеленого горошка**

*Grilled chicken cornichon
with sautéed sweet corn and green peas
950 рублей/rubles*

ДЕСЕРТЫ **DESSERTS**

Чизкейк «Манго-маракуйя»

*Mango-passion fruit cheesecake
500 рублей/rubles*

Крем-брюле «Экзотика»

с шариком ванильного мороженого

*Exotic crème brûlée
with vanilla ice-cream
500 рублей/rubles*

Шоколадно-трюфельный торт с сорбетом

*Chocolate truffle cake with sherbet
500 рублей/rubles*

www.taleonimperialhotel.ru





Taleon Club
Taleon Imperial Hotel

«Манго-карамель» с ванильным соусом

“Mango-Caramel” with vanilla sauce

500 рублей/rubles

Дынно-ананасовый микс

Melon-pineapple mix

450 рублей/rubles

Чизкейк «Нью-Йорк»

Cheesecake “New-York”

500 рублей/rubles

Тирамису

Tiramisu

500 рублей/rubles

Ассорти мороженого

Assorted ice-cream

400 рублей/rubles

Мусс «Трилогия»

Mousse “Trilogy”

400 рублей/rubles



Taleon Club
Taleon Imperial Hotel

БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ **GEORGIAN MENU**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ **COLD STARTERS AND SALADS**

**Сациви классический – кусочки индейки под ароматным
пряным соусом из молотого грецкого ореха**
Satsivi with turkey – pieces of turkey with nut sauce
640 рублей/rubles

Баклажановые рулетики с орехами
Eggplant rolls with nuts
470 рублей/rubles

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ **HOT STARTERS**

Жареный сыр «Сулугуни»
Fried "Suluguni" cheese
650 рублей/rubles

**Кучмачи – говяжье сердце, печень, легкое, рубец,
лук и аджика (острый соус)**
*Kuchmachi – beef heart, lung, liver, tripe,
onions and adzhicka (spicy sauce)*
850 рублей/rubles

Хачапури / Khachapuri (home made pie with cheese)
Имеретинский / Imeretian
450 рублей/rubles
Мегрельский / Megrelian
470 рублей/rubles

www.taleonimperialhotel.ru





Taleon Club
Taleon Imperial Hotel

СУП
SOUP

**Суп Харчо – говяжья грудинка, рис, помидоры,
зелень, специи и соус «Ткемали»**
*Kharcho – traditional Georgian spiced soup of beef, rice, tomatoes,
herbs and “Tkemali” sauce*
520 рублей/rubles

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
MAIN DISHES

**Мясо «по-Грузински» – говядина,
помидоры, зелень и аджика (острый соус)**
*Spicy “Georgian style” meat – beef with
tomatoes, herbs and adzhicka (spicy sauce)*
850 рублей/rubles

**Толма – домашний фарш (баранина, говядина, свинина) с зеленью,
завернутый в виноградные листья**
Tolma – homemade forcemeat wrapped in grape leaves
700 рублей/rubles

ДЕСЕРТ
DESSERT

**«Наполеон» - коржи из нежного слоеного теста
с заварным кремом**
“Napoleon”- puff pastry with custard
550 рублей/rubles

www.taleonimperialhotel.ru

