

ERARTA | Ресторан

Осень

Рекомендуем сразу определиться с десертом — наши десерты не первый год признаются лучшими в Петербурге. Рассчитайте ваши силы заранее!

## Десерты

### Classic

**Черный лес > 450**

*(вишневый ганаш, вишневое компоте, шоколадный трюфель с пьяной вишней)*

**Лаймовый мусс > 350**

*(лаймовый мусс, песочная подложка, итальянская меренга, апельсиновый ликер)*

**Фирменные эклеры ресторана Erarta > 200**

*(выберите любимый вкус: черная смородина, фисташка, ваниль, карамель или манго)*

**Пять эклеров с разной начинкой в специальной подарочной упаковке > 950**

**Шоколадный десерт с миндалем > 450**

*(шоколадный мусс, миндаль в мягкой карамели, шоколадный бисквит)*

**Домашнее мороженое и сорбеты в ассортименте > 150**

### Modern

**Композиция № 7. Супрематизм > 350**

*(манговый чизкейк, мусс из маракуйи, клубника, кули из манго)*

**Космос 2.0 > 350**

*(лимонный крем, кули из алоэ и щавеля)*

**Композиция № 3. Осеннее настроение > 450**

*(сорбет из малины и базилика, мороженое из спелого манго, фундучный бисквит, свежие ягоды, мармелад из малины с паприкой)*

**Композиция № 1 > 450**

*(ромовая баба, шоколадная сфера, ванильный крем, голубика, горячая карамель)*



# Закуски

## К вину

Прожутто с дыней > 450

Сыр, клубника, мед > 390

Оливки, маслины > 380

Паштет из куриной печени с ревенем,  
клубникой и теплым луковым хлебом > 490

### Австрия, Нижняя Австрия

**Johannes Zillinger Revolution White Solera 2016**

> 680 (125 мл) > 4000 (750 мл)

*шардоне, рислинг, шойребе*

*Белое сухое вино со сложным и многогранным ароматом зеленых яблок, цитрусов, миндаля, полыни и шафрана*

### Испания, Каталония

**Metamorphika Xarel-lo Brisat 2017**

> 680 (125 мл) > 3900 (750 мл)

*шарелло*

*Оранжевое вино со сложным ароматом садовых фруктов, цукатов, полевых трав и цветочного меда*

### Австрия, Бургенланд

**Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein 2017**

> 680 (125 мл) > 4000 (750 мл)

*цвайгельт*

*Красное сухое вино с оттенками спелой черники, засушенных ягод малины, табачного листа и сладких специй*



Цены указаны в рублях > ₺

## Рыба

-   Рекомендация сомелье
-  Вегетарианское блюдо
-  Для приверженцев здорового питания

**Тартар из тунца с красной икрой**  > 660  
 Белое сухое Pierre Chainier Cour de Pocé Muscadet 2018

**Тартар из лосося с дайконом** > 660  
 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017

**Салат с маринованной макрелью и редисом** > 390  
 Оранжевое сухое Metamorphika Xarel-lo Brisat 2017

**Татаки из тунца** > 590  
 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017

## Мясо

**Тартар из говяжьей вырезки с перепелиным яйцом и кремом из черного чеснока** > 590  
 Красное сухое Travaglini Cinzia

**Картофельная вафля с беконом, сладкими томатами и муссом из пармезана** > 480

**Салат с ростбифом** > 680  
 Красное сухое Bodega Nodus En la Parra Tinto Joven Ecológico Valencia DO 2017

**Салат из утки с дыней и апельсинами** > 650

## Овощи

**Печеная тыква с домашним йогуртом, кинзой и соусом из тайского манго**  > 390

**Салат с печеными баклажанами и муссом из базилика** > 400  
 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017

**Маринованная груша с джемом из сладкого перца и домашним сыром**  > 490  
 Игристый брют Marques de Lares Brut Cava DO NV

**Овощной салат с арбузом и сливочным сыром**  > 290  
 Белое сухое Pierre Chainier Cour de Pocé Muscadet 2018

**Стейк из арбуза с кунжутным маслом на гриле** > 400

**Буррата с апельсинами и свеклой**  > 480  
 Розовое игристое Cava Nuviana Brut Rosado NV

**Стейк из капусты с копченым черносливом**  > 420  
 Красное сухое Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein 2017

Скидка 10 % для обладателей Абонементов в музей Эрарта

-  Рекомендация сомелье
-  Vegetарианское блюдо
-  Для приверженцев здорового питания

## Основной курс

### Птица

- Утиная ножка конфи с кабачками, тыквой и ягодным соусом > 780**  
 Красное сухое Travaglini Cinzia
- Утиная грудка с пармантье из сельдерея и вишней > 680**  
 Красное сухое Li Veli Primonero Salento IGT
- Индейка гриль с йогуртовым соусом и дыней  > 580**  
 Белое сухое Pierre Chainier Cour de Pocé Muscadet 2018
- Жареная куриная грудка с вешенками и осенними овощами > 580**  
 Оранжевое сухое Metamorphika Xarel-lo Brisat 2017

### Мясо

- Томленный говяжий язык в соусе из сладкой горчицы с малосольным огурцом > 760**  
 Красное сухое Travaglini Cinzia
- Филе-миньон с лжекартофелем, лесными грибами и трюфельным соусом > 950**  
 Красное сухое Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein 2017
- Печеная свинина с яблочным пюре и соусом «Педро Хименес» > 690**
- Строганов с лисичками и жареным картофелем > 650**  
 Красное сухое Bodega Nodus En la Parra Tinto Joven Ecológico Valencia DO 2017

### Рыба

- Спинка лосося со свекольным супом > 980**  
 Красное сухое Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein 2017
- Жареный осьминог с картофелем и вешенками > 780**  
 Жемчужный брют Podere Il Saliceto Bi Fri Bianco dell'Emilia IGP 2017
- Жареная треска с рагу из мидий и шпината > 780**  
 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017
- Сибас, запеченный с травами  > 860**  
 Белое сухое Johannes Zillinger Revolution White Solera 2016

Цены указаны в рублях > ₺

## Паста

Паста с лисичками и тыквой > 450

Паста карбонара > 480

 Красное сухое Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein 2017

Паста с лососем > 640

-  Рекомендация сомелье
-  Вегетарианское блюдо
-  Для приверженцев здорового питания

## Суп

Горячий борщ с ростбифом и салом > 350

Том ям с креветками и осьминогом на кокосовом молоке > 550

 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017

Суп из лесных грибов  > 450

## Гарнир

Овощной рататуй  > 250

Молодой картофель с розмарином  > 190

Кабачки, жаренные в чесночном масле, с тыквенным соусом  > 250

## Хлеб

Хлебная корзина с домашним маслом > 170

# Что-то не так? Все здорово? Дайте нам знать!

Мы хотим сделать ваше пребывание в наших стенах максимально приятным. Нам очень важно ваше мнение — вы всегда можете связаться с нашей специальной службой по телефону или электронной почте

+7 (812) 334 32 36  
feedback@erarta.com

Спасибо!  
Команда Эрарты

## Скидка 10 % для обладателей Абонементов в музей Эрарта

Абонемент дает право неограниченного посещения музея и всех временных выставок в течение 1 года или 2 лет и множество других привилегий. Будьте с нами! Присоединяйтесь на ресепшен!

Санкт-Петербург,  
29-я линия Васильевского острова, дом 2

  #erarta\_restaurant

+7 (812) 334 68 96  
restaurant.erarta.com

Прейскурант с выходом, составом и калорийностью блюд находится у администратора и будет предоставлен по вашей просьбе.

# ЗНАМЕНИТЫЕ ЭКЛЕРЫ В ФИРМЕННОЙ УПАКОВКЕ ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ!

ERARTA | Restaurant

Минкульт предупреждает: искусство воспринимается  
хуже натошак, срочно исправьте ситуацию!



ERARTA

LOVE ART

ERARTA

LOVE ART

ERARTA

29-я линия

Санкт-Петербург  
Васильевского острова, д. 2  
+7 (812) 334 68 96  
restaurant.erarta.com

Санкт-Петербург  
Васильевского острова, д. 2  
+7 (812) 334 68 96  
restaurant.erarta.com

Скидка 10 % для обладателей  
Абонеента в музей Эрарта

+7 (812) 334 68 96  
1 этаж

restaurant.erarta.com  
#erarta\_restaurant