

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ К ВАШЕМУ СТОЛУ

Осетровая икра

Высший класс
30 г / 50 г / 125 г | 13900 / 22600 / 50800

Отборная
30 г / 50 г / 125 г | 16200 / 25400 / 62400

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 корнишами 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

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 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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

-  **Грибной жульен на воловане** | 1700
- со сливками и соусом из красного вина

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

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

Куриный суп с лапшой | 900

с овощами и петрушкой

-  **Тыквенный суп на кокосовом молоке** | 1200
- с рикоттой, попкорном и базиликом

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

РЫБА

-  **Филе мурманской камбалы на гриле** | 2600
- с картофелем и грибами

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

Филе 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 савайской капусты** | 1800
- с говядиной и свинойой, 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 мраморной говядины Черный Ангус** 300 г | 6400
- с маслом Кафе де Пари и перченым соусом

Жареная говяжья вырезка | 5600

с фуа-гра, грибами, пюре из сельдерея и трюфельным соусом

-   **Баллотин из бараньей корейки со шпинатом** | 3400
- с пюре из баклажана, французской фасолью, вялеными томатами и мясным соусом

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

-  **Перловка со свеклой** | 1600
- зеленой спаржей и сыром Буррата

-  **Овощной кебаб на гриле** | 1400
- с ореховой сальсой и кориандром

-  **Картофельные драники** | 1300
- с жареными грибами и сметаной



- вегетарианское блюдо



- блюдо, содержащее свинину

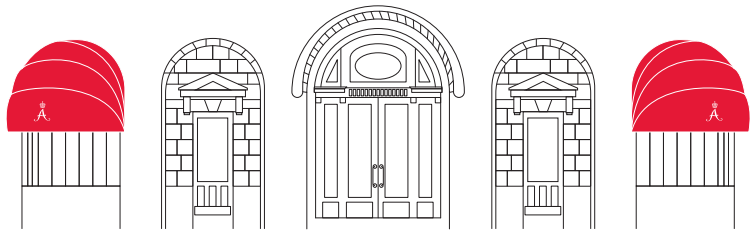


- блюдо без содержания глютена



- фирменное блюдо Астории

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 аллергиях, пожалуйста, обратитесь к нашим сотрудникам. Цены указаны в рублях, в том числе НДС



ZAKUSKI TO SHARE

Sturgeon black caviar

Premium
30 g / 50 g / 125 g | 13900 / 22600 / 50800
Selected
30 g / 50 g / 125 g | 16200 / 25400 / 62400

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

⌘ **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

♥ **Mushroom julienne vol-au-vent** | 1700
served in a puff pastry basket
with cream and red wine sauce

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

Chicken soup | 900
noodles, chicken breast, vegetables
and parsley

♥ **Pumpkin and coconut soup** | 1200
ricotta, popcorn and basil

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

⊗ **Grilled Murmansk flounder** | 2600
crushed potatoes and sautéed mushrooms

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

Steamed 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

⊗ **Black Angus marble rib eye steak**
300 g | 6400
Café de Paris butter, spicy peppercorn sauce

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

● ⊗ **Roasted lamb saddle and spinach
ballotine** | 3400
eggplant puree, French beans, sundried
tomatoes and thyme lamb jus

VEGETARIAN

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

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

♥ **Potato draniki** | 1300
seasonal seared mushrooms,
sour cream sauce