

Холодные закуски

Сыр на Ваш выбор

Скаморца, Пекорино, Пармезан, Бри, Дор блю

50

140

Сырная тарелка

(Скаморца, Пекорино, Пармезан, Бри, Дор блю)

150\171

580

Паштет из кроличьей печени

с тостами, вялеными томатами и рукколой

285\1

280

Тар - тар из лосося и форели

Лосось шеф посола на подушке из авокадо, зеленого яблока с лимонным дрессингом и красным луком

180

380

Икра красная

с аккуратными тостами, маслом и яйцом

30\40\27

250

Ассорти сала

Три вида сала с лучком, чесночком и черными хлебцами

200\140\40

300

Овощное плато

Сезонные овощи

300

300

Соления

Черемша, огурцы, капуста, лисички и чеснок на виноградных листьях

300

280

Блины с лососем и икрой

230\54

320

Мясное Ассорти

Буженина, ростбиф, язык, паштет из свиной печени

240\56

650

Мясные деликатесы на Ваш выбор

Буженина, ростбиф, телячий язык, Пармская ветчина или утиная грудка

70

200

Карпаччо из говядины

150\3

320

Вителло тонато

Нежнейшая телятина под соусом из тунца

250

380

Балтийская сельдь с отварной картошечкой, сливочным маслом и красным луком

390\17

280

Рыбное Ассорти

палтус х\к, лосось шеф посола, семга х\к

259\1

700

Рыба на Ваш выбор <i>Палтус холодного копчения, лосось шеф посола или семга холодного копчения</i>	70	180
Капрезе <i>Мини моцарелла, томаты «черри», руккола и луковый конфитюр</i>	220\1	330
Оливки и маслины <i>Из солнечной Греции...</i>	100	100
Салаты 2011 Emil restaurant 		
Салат из телячьего языка <i>с легкой заправкой на основе хрена</i>	200\16	330
Салат с утиной грудкой «Магре» <i>в пряном маринаде с манговой заправкой</i>	200\13	420
Оливье <i>с бужениной</i>	260	330
Цезарь с куриной грудкой	225	380
Цезарь с креветками	212	460
Греческий салат	320\1	330
Кавказский салат <i>Обилие свежей зелени, спелых томатов, огурцов без кожицы и пикантного перчика чили</i>	360	330
Салат с Куриной грудкой и моцареллой <i>с легкой йогуртовой заправкой</i>	275	380
Салат с лососем горячего копчения	250\2	380
Салат с теплой телятиной, <i>томатами «Конфи» и молодым, сочным горошком лопатка</i>	280\2\1	460
Салат с креветками, <i>раковыми шейками, авокадо и сегментами цитрусовых</i>	250	490
Салат с куриной печенью <i>С томатами черри и кедровыми орешками</i>	185\3	330

Горячие закуски

Блины "Сытные" <i>узелки с курой, грибами и сыром</i>	3 шт.	220
Блины с мясом <i>И домашней сметаной</i>	3 шт.	220
Картофельная запеканка с мясом	320\5	360
Жульен из лесных грибов <i>в ватрушке</i>	200\31	290
Соте картофельное с лисичками и шампиньонами	250\35\2	230
Телятина на драниках	200\66	390
Супы		
Борщ <i>с ростбифом, сметаной и салом</i>	350\43\1	280
Бульон куриный <i>с перепелиным яйцом, рисом и куриной грудкой</i>	350\10\2	200
Уха <i>Из лосося и судака</i>	360\1	420
Грибной крем суп из лесных грибов <i>На основе сливок и отборных лесных грибов</i>	350\15\10	280
Шурпа <i>Традиционный суп в авторском исполнении</i>	350\2	280
Солянка <i>Из 4 видов мяса с домашней сметаной</i>	350\20\20\3	280
Крем суп из брокколи с лососем	367	280

Пасты

На Ваш выбор Пенне, Спагетти, Феттучине, Феттучине со шпинатом

Четыре сыра 300\19 330
Пармезан, Дор блю, Моцарелла, Маскарпоне

Болоньезе 300\24 310
С рубленой говядиной и овощами

Карбонара 300\27 340
С беконом в сливочном соусе

Лазанья болоньезе 300\70\10\3 390

Горячие блюда из рыбы

Спинка судака 150\50\20\3 370
с креветочным соусом

Судак запеченный 150\97 420
С овощной сальсой и пармезановой корочкой

Эскалоп из форели 135\15\21 430
в цитрусовой карамели

Стейк из лосося 150\23 420
(на пару или масле, по Вашему желанию)

Дорадо 160\50\20\3 420
Запеченная рыбка с золотистой корочкой

Котлетки щучьи 150\50\10 320

Сибас 230\80\30 460
Припущенный, в ароматном бульоне с лучком и морковью

Филе палтуса 120\48\115 820
Запеченное в пергаменте с креветками и чесночным маслом

Горячие блюда из мяса

Рубленый бифштекс <i>с копченым салом. Подается с жареным яйцом</i>	150\50\50\2	490
Медальоны из телятины <i>с соусом их лесных грибов</i>	150\25\50\5	450
Свинная отбивная на кости <i>на гриле с соусом «Дор блю»</i>	225\55\2	320
Утиная грудка «Магре» <i>с соусом из кедровых орешков, алтайского меда и лимона</i>	140\30\15\2	820
Говядина по – Строгановски с пюре	150\150\39	450
Турнедо <i>Великолепный дуэт телятины и говядины с драниками из молодого картофеля под грибным соусом</i>	315	610
Стейк из говяжьей вырезки	150\25\50\15	550
Половина цыпленка с соусом барбекю	300\53	420
Гарниры		
Микс салат	80	130
Картофельное пюре	150	130
Овощи гриль	150	180
Картофель фри	150	130
Картофель "Айдахо"	150	130
Овощное соте	150	180
Рис с овощами	150	130

Соусы от Шеф повара

С вялеными испанскими томатами	30	50
«Блю чиз»	30	50
«Кули»	30	50
Соус с лисичками	30	50
«Сацебели»	30	50
Хрен	30	50
Сметана	30	50
Горчица дижонская	30	50
Мед	30	50
Булочка с маслом	1\10	30



Десерты

Наполеон <i>лучший в городе, даже добрые бабушки берут с собой!</i>	150\20\27	290
Шоколадный торт <i>настоящий, как в Швейцарии</i>	110\40\1	220
Чизкейк <i>Нью – Йорк или карамельный</i>	1 шт. \35	290
Креп - Сюзет	320\2\6	230
Морковный торт <i>очаровательный десерт</i>	170\15\15\10\2	240
Яблочный штрудель	150\2\50\30	260
Мороженое \ сорбет	150\24	190
Трюфели ручной работы <i>Тающие частички нежности</i>	57	120
Домашний шоколадный кекс <i>Идеален к чашечке кофе</i>	50\2	60
Слойка с грушей	60	60





*Ресторан «Эмилъ» Санкт – Петербург, Суворовский 62
8 812 577 13 71*