



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА  
**ЭРМИТАЖ**  
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE  
HOTEL

*Выбирая Меню для делового обеда, Вы можете выбрать одно из трех готовых Меню на компанию от 20 чел.:*

<i>Меню «Вегетарианское»</i>	–	<i>3 600 руб./чел.</i>
<i>Меню «Классик»</i>	–	<i>4 200 руб./чел.</i>
<i>Меню «Гурме»</i>	–	<i>5 400 руб./чел.</i>
<i>Меню «Царское»</i>	–	<i>6 500 руб./чел.</i>
<i>Меню «Императорское»</i>	–	<i>7 200 руб./чел.</i>

**Меню «Вегетарианское»**

*Холодная закуска*

*Жареный тофу с овощным салатом*

**Основное блюдо**

*Кундюмы в грибном соусе*

*Безглютеновый хлеб*

**Десерт**

*Фруктовый террин*

*Чай, кофе, вода*

**3 600 рублей**

**Меню «Классик»**

*Холодная закуска*

*Домашний сыр, обжаренный на оливковом масле*

*Подается с овощным салатом*

*Цены указаны в рублях  
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%  
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков*



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА  
**ЭРМИТАЖ**  
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE  
HOTEL

**Основное блюдо**

*Ладожский судак под свекольным соусом*

*Подается с картофелем по-деревенски и малосольным огурчиком*

**Десерт**

*Панна цота с малиной*

*Чай, кофе, вода*

**4 200 рублей**

**Меню «Гурме»**

**Холодная закуска**

*Салат с маринованным лососем и красной икрой на картофельных блинчиках*

**Горячая закуска**

*Морские гребешки Сен-Жермен*

**Основное блюдо**

*Биф бургињон с картофелем гратен и карамельным сельдереем*

**Десерт**

*Десерт балерины Павловой*

*Чай, кофе, вода*

**5 400 рублей**

**Меню «Царское»**

**Холодная закуска**

*Салат из осетрины горячего копчения*

**Суп**

*Консоме из говядины и лесных грибов с фаршированными блинчиками*

Цены указаны в рублях  
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%  
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА  
**ЭРМИТАЖ**  
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE  
HOTEL

**Горячая закуска**

*Овощные голубцы с томатным соусом и сметаной*

**Основное блюдо**

*Утиная грудка в меду со специями, подаётся с ячменём и яблоками*

**Десерт**

*Шоколадный миль феи*

*Чай, кофе, вода*

**6 500 рублей**

**Меню «Императорское»**

**Холодная закуска**

*Карпаччо из Сибаса со свежими овощами и томатной пеной*

*Салат из печёных овощей с мороженым из хрена*

**Горячая закуска**

*Стерлядь в шампанском с тар-таром из устриц и муссом из цветной капусты*

**Сорбет**

*Сорбет из чёрной смородины с холодным чаем и из липы*

**Основное блюдо**

*Медальон из говядины с эскалопом из фуа-гра, вешенками и соусом из перигорского трюфеля*

**Десерт**

*Вологодский творожный десерт с малиновым сорбетом*

*Шоколадные конфеты*

*Чай, кофе, вода*

**7 200 рублей**

Цены указаны в рублях  
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%  
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА  
**ЭРМИТАЖ**  
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE  
HOTEL

*У Вас есть возможность создать собственное Меню для делового обеда, выбрав*

*минимум:*

*1 закуску или суп*

*1 горячую закуску*

*1 основное блюдо*

*1 десерт.*

*Вы сами сформируете меню в соответствии с указанными ниже ценами:*

*Холодные закуски*

<i>Салат а ля винегрет с поджаренным маслом</i>	<i>950</i>
<i>Домашний сыр, обжаренный на оливковом масле с салатом из свежих овощей и оливок</i>	<i>900</i>
<i>Фермерский сыр с печёной свёклой и листьями мангольд</i>	<i>800</i>
<i>Салат из осетрины горячего копчения</i>	<i>1900</i>
<i>Шунец гриль со свежей клубникой и базиликом</i>	<i>2100</i>
<i>Шар-тар из лосося с малосольным огурцом и красной икрой</i>	<i>1500</i>
<i>Карпаччо из Сибаса со свежими овощами и томатной пеной</i>	<i>2200</i>
<i>Крабовый салат с авокадо и яблоком</i>	<i>1900</i>
<i>Салат с тунцом гриль в Ниццианском стиле</i>	<i>1300</i>
<i>Салат с маринованным лососем и красной икрой на картофельных блинчиках</i>	<i>1400</i>
<i>Русский салат с цыплёнком</i>	<i>1200</i>
<i>Салат из копчёной утиной грудки с сельдереем и яблоками</i>	<i>1500</i>
<i>Цезарь салат с цыплёнком</i>	<i>1100</i>
<i>Картофельный салат с краковской колбасой</i>	<i>700</i>
<i>Салат из бастурмы с пряной грушей и домашним сыром</i>	<i>1400</i>
<i>Карпаччо из говядины с муссом из артишоков и сыром пармезан</i>	<i>2300</i>
<i>Вителло тонато</i>	<i>1350</i>
<i>Салат из ростбифа в восточном стиле</i>	<i>1300</i>

*Цены указаны в рублях*

*Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%*

*Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков*



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА  
**ЭРМИТАЖ**  
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE  
HOTEL

*Салат из печёных овощей с мороженым из хрена* 850

**Супы**

*Шыквенный крем-суп с имбирем* 850

*Картофельный крем с трюфелем* 700

*Французский луковый суп* 700

*Грибной капучино суп* 1500

*Крем из Брокколи с голубым сыром* 900

*Крем из зелёной спаржи с малосолевой сёмгой* 1100

*Уха императорская* 1800

*Буйабес* 1500

*Куриный суп лапша с кинзой и кунжутным маслом* 900

*Консоме из говядины и лесных грибов с фаршированными блинчиками* 1100

*Борщ Эрмитаж* 1500

**Горячие закуски**

*Овощные голубцы с томатным соусом и сметаной* 1000

*Кулебяка из судака и форели со шпинатом и икорным соусом* 900

*Скампи с рисом де Неро и красным карри* 1600

*Морские гребешки Сен- Жермен* 1700

*Запечённые испанские мидии* 1200

*Стерлядь в шампанском с тар таром из устриц и муссом из цветной капусты* 2100

*Кальмары, фаршированные креветкой и гребешком с апельсиновым соусом* 1700

*Пормантье из утки* 1400

*Сырный пай с брусничным джемом и зелёным перцем* 1300

Цены указаны в рублях  
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%  
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА  
**ЭРМИТАЖ**  
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE  
HOTEL

**Основные блюда**

<i>Паровое филе трески, пюре из петрушки, яйцо пашот, лимонный соус</i>	1500
<i>Ладожский судак со свекольным соусом, картофелем по-деревенски и маринованным огурцом</i>	1600
<i>Муксун с чёрным рисом и соусом из печени трески и каперсов</i>	2300
<i>Палтус с базиликовым картофелем, зелёной спаржей и пеной из сыра пармезан</i>	1800
<i>Стейк из масляной рыбы в кунжуте с овощами вок</i>	1500
<i>Чёрная треска на ризотто из рисовой лебеды со спаржей и перепелиными яйцами пашот</i>	3000
<i>Куриная грудка в овсяных хлопьях</i>	950
<i>Утиная ножка конфи, с красной капустой, пюре из батата и трюфельным снегом</i>	1900
<i>Утиная грудка в меду со специями, подаётся с ячменём и яблоками</i>	2700
<i>Котлета по-киевски с толчёным картофелем и чесноком, подаётся с овощами на пару</i>	1450
<i>Хрустящий цыплёнок с органическими овощами</i>	1800
<i>Свиное филе гриль с соусом из голубого сыра, картофельными крокетами и соте из шпината с грибами</i>	1400
<i>Биф бургињон с картофелем гратен и карамельным сельдереем</i>	2000
<i>Рубленый бифштекс из оленины с ореховым соусом и картофелем конфи</i>	1850
<i>Каре ягнёнка с соусом Розмарин, подаётся с полентой, зелёным горошком и печёным томатом</i>	3400
<i>Медальоны из телятины с соусом из белых грибов с картофельным пюре и рукколой</i>	2800
<i>Традиционный бефстроганов с картофельным пюре</i>	2300

**Десерты**

<i>Панна-котта с малиной</i>	450
<i>Меренгата с фисташковым мороженым</i>	350
<i>Мини-эклеры</i>	300
<i>Морковный торт</i>	750
<i>Пирамису со свежей клубникой</i>	750
<i>Мильфей с лесными ягодами</i>	900

Цены указаны в рублях  
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%  
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА  
**ЭРМИТАЖ**  
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE  
HOTEL

<i>Гурьевский десерт</i>	550
<i>Маседуан из сезонных фруктов с панна котой и шоколадной пеной</i>	750
<i>Чиз кейк в новом стиле</i>	700
<i>Шоколадный мильфей</i>	850
<i>Шоколадный фондант со сметанным кремом и вишней</i>	700
<i>Десерт балерины Павловой</i>	750
<i>Опера</i>	650
<i>Русская Шарлотка</i>	650

***Сорбеты***

<i>Сорбет из Мандарина 1/45</i>	250
<i>Сорбет из Ананаса 1/45</i>	250
<i>Сорбет из Малины 1/45</i>	250
<i>Сорбет из Клубники 1/45</i>	250
<i>Сорбет из чёрной смородины с холодным чаем и из липы</i>	350
<i>Сорбет из клубники и ревеня в игристом вине</i>	900
<i>Эспума из Зелёного чая и лайма</i>	150

***Напитки и хлеб***

<i>Чай</i>	300
<i>Кофе</i>	400
<i>Вода</i>	250
<i>Хлеб</i>	300

Цены указаны в рублях  
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%  
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков