



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

Меню

Холодные закуски

Ассорти маринованных грибов и традиционных квашений

Лосось холодного копчения

Форель, маринованная в лесных ягодах

Палтус и масляная рыба холодного копчения

Угорь копчёный в соусе Унаги

Ростбиф на овощах гриль

Холодец с телятиной по-домашнему

Телячий язык в глазури с хреном

Икра лосося с тонкими пшеничными блинами

Мясные деликатесы

Сырная коллекция с мёдом и орехами

Ассорти свежих овощей

Салаты

Оливье с телятиной – традиционный Новогодний салат

Салат «Эрмитаж» в русском стиле с цыплёнком, перепелиным яйцом и красной икрой

Сельдь под шубой классическая

Салат в имперском стиле из осетрины горячего копчения

Салат из сезонных овощей с фермерским сыром

Горячая закуска

Птитим с песто из пряных трав, гребешком на гриле и соусом пармезан

Основное блюдо

Треска в капустном листе с картофельным муссом и красной икрой

Утиная ножка конфи с итальянской полбой, цедрой апельсина, глазированной морковью и печёными яблоками

Десерт

Бюш де Нозль

Напитки

Игристое вино

Вино красное и белое

Коньяк

Водка

Морс «Лесные ягоды»

Чай, кофе, вода