



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 цыпленком, 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*