

Ресторан «Европа» Санкт-Петербург, Россия

Мы рады приветствовать вас в ресторане «Европа», первое упоминание которого относится к 1896 году. Ресторан был оформлен в стиле ар-нуво в 1905 году по проекту архитектора Карла Маккензена. Зал украшает витраж «Аполлон на колеснице» (предположительно по эскизам Леонтия Бенуа): Аполлон — покровитель путников — словно приглашает уставшего странника расслабиться в стенах ресторана.

«Европа» — первый ресторан в России, где появились электрические лампочки, а их большое количество является характерной деталью стиля модерн. В 1908 году в ресторане появился огромный витражный потолок по рисунку художника Карла Эдуарда Бренцена.

Нашими гостями были королева Елизавета II, Игорь Стравинский, Федор Шаляпин, Жак Ширак, Билл Клинтон, Джимми Картер, Кэтрин Зета-Джонс и Майкл Дуглас, Владимир Путин. Элтон Джон дал импровизированный концерт на сцене ресторана в 1979 году. Без сомнения, ресторан был и остается одним из центров светской жизни Петербурга.

Ресторан «Европа» был назван лучшим рестораном при отеле в номинации «Рестораны десятилетия» премии «Меню и счет 2013» журнала «Time Out Санкт-Петербург».

Желаем вам приятного вечера!

Сотрудники ресторана «Европа».

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СИМВОЛЫ

Для вашего удобства и комфорта наша команда поваров разработала меню с указанием аллергенов.

Пожалуйста, сообщите вашему официанту возможные ограничения при заказе.

1 Подходит для вегетарианцев

2 Содержит лесные орехи

3 Содержит рыбу или рыбопродукты

4 Содержит моллюски

5 Содержит молоко или молочные продукты

6 Содержит горчицу

7 Содержит диоксид серы или сульфиты > 10мд

8 Содержит кунжут

9 Содержит сельдерей

10 Подходит для веганов

11 Содержит арахис

12 Содержит ракообразные

13 Содержит яйца или яичные продукты

14 Содержит люпин

15 Содержит сою

16 Содержит злаки (глютен)

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Яичная кашка

яйцо с яичной кашкой и трюфельным маслом,
икра осетра — 5 г
1.3.5.13

Балык астраханского осетра горячего копчения

с маринованной свеклой
и сливочным мороженым из хрена
3.5.13

Традиционный борщ по-московски

с говядиной и охотничьими колбасками

Паровой камчатский краб по-романовски

с икрой лосося и соусом из шампанского
3.5.12

Бефстроганов из говядины Прайм

подается со свеклой, солеными огурчиками
и картофельным пюре
5.6.16

Торт «Медовик»

5.13.16

6 курсов

6 500

Меню предлагается до 22:00 для всех гостей за вашим столом

ПОДБОРКА РУССКИХ ВИН К ДЕГУСТАЦИОННОМУ МЕНЮ

Игристое розовое вино Абрау Дюрсо
Виктор Дравини, Краснодарский край (12,5 cl)
отлично сочетается с яичной кашкой

Шардоне Лефкадия, Краснодарский край (10 cl)
отлично сочетается с балыком астраханского осетра

Водка Онегин (5 cl)
отлично сочетается с традиционным борщом
по-московски

Шардоне Лефкадия, Краснодарский край (10 cl)
отлично сочетается с камчатским крабом по-романовски

Мерло Лефкадия, Краснодарский край (12,5 cl)
отлично сочетается с бефстрогановым

**Сладкое Крепленое вино Мускат Белый Красного
Камня, Массандра, Крым (5 cl)**
отлично сочетается с тортом «Медовик»

3 500

ПОДБОРКА ВИН СТАРОГО СВЕТА К ДЕГУСТАЦИОННОМУ МЕНЮ

Perrier-Jouet Grand Brut, France, Champagne (12,5 cl)
отлично сочетается с яичной кашкой

**Sauvignon blanc Sanct Valentin, San Michele-Appiano,
Trentino-Alto-Adige, Italy (12,5 cl)**
отлично сочетается с балыком астраханского осетра

Sherry La Ina Fino (5 cl)
отлично сочетается с традиционным борщом
по-московски

**Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia,
Tuscany, Italy (12,5 cl)**
отлично сочетается с камчатским крабом по-романовски

Lucente, Luce della Vite, Tuscany, Italy (12,5 cl)
отлично сочетается с бефстрогановым

**Nectar Pedro Ximenez, Gonzalez Byass, Andalucia,
Jerez, Spain (5 cl)**
отлично сочетается с тортом «Медовик»

8 500

Эногастрономические пары созданы Евгением Лукьянчуком,
сомелье ресторана «Европа», победителем конкурса
Wine People Trophy Russia 2017

МЕНЮ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Салат из лангустина и авокадо

с сорбетом из сладкого чили
3.5.6.12

Велюте из дичи

крем-суп на бульоне из дикой птицы с овощами,
сливками и копченой олениной
2.5.9.13.15.16

Тартар из лосося

с красной икрой, лимонной заправкой,
букетом из трав и пикантным соусом из хрена
3.6.16

Дуэт карпаччо из говяжьей вырезки и паштета из утиной печени

с овощным кускусом и огурцами,
маринованными в горчице с укропом
5.6.13.16

Тортеллини «четыре сыра»

с пюре из каштана и черного трюфеля
1.2.5.13.16

Томленая утиная грудка

с ягодным конфи, персиковым пюре и соусом глинтвейн
5.8.15.16

Парфе «Гранд Отель Европа»

с цукатами и свежей клубникой
1.5.13.16

7 курсов

4 700

Меню предлагается до 22:00 для всех гостей за вашим столом

И К Р А

Русская черная икра

со сметаной и блинами — минимальная порция 10 г

	10 г	20 г	50 г	100 г
Икра белуги	5 000	10 000	24 250	48 500
Икра осетра Империял	3 000	6 000	14 250	28 500
Икра севрюги Империял	2 800	5 600	13 600	27 200

Русская красная икра

со сметаной и блинами

	25 г
Икра лосося	1 050

1.3.5.13.16

Сокровища Каспия

икра белуги (15 г), осетра (15 г) и севрюги (15 г)
подаётся в традиционном русском стиле с блинчиками,
сметаной и яйцом

1.3.5.13.16

14 500

Фирменное блюдо Гранд Отеля Европа

три яйца с яичной кашкой и трюфельным маслом,
икра бестера, осетра и лосося
(5 г каждого вида)

1.3.5.13

3 200

Царский аперитив

фирменное блюдо Гранд Отеля Европа:
яйцо с яичной кашкой и икрой осетра (5 г),
подаётся с бокалом французского шампанского
или рюмкой хлебного вина «Полугар» на ваш выбор

1.3.5.13

2 450

ЗАКУСКИ

Салат из лангустина и авокадо

с сорбетом из сладкого чили
3.5.6.12

1 050

Тартар из лосося

с красной икрой, лимонной заправкой,
букетом из трав и пикантным соусом из хрена
3.6.16

850

Салат из камчатского краба

с ароматным базиликом и пенкой из свежих томатов
5.9.12.13.16

1 650

Паровой лобстер

половина хвоста лобстера с пюре из сельдерея,
микро-салатом и желеобразным консоме из лобстера
3.9.12.13.16

3 900

ЗАКУСКИ

Осетр горячего копчения

с сорбетом из картофеля и горчицы
и листьями салата

1.3.5.6.13

1 200

Запеченный козий сыр

с карпаччо из маринованной желтой и красной свеклы
и бальзамическим соусом

1.5.15

1 100

Дуэт карпаччо из говяжьей вырезки и паштета из утиной печени

с овощным кускусом и огурцами,
маринованными в горчице с укропом

5.6.13.16

1 200

Крем-брюле из фуа-гра

2.5.13.16

1 750

СУПЫ

Велюте из дичи

крем-суп на бульоне из дикой птицы
с овощами, сливками и копченой олениной

2.5.9.13.15.16

600

Классический французский луковый суп

на говяжьем бульоне
сервируется с сырным крутоном

1.9.13.16

650

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО

Котлетка из зеленой спаржи с киноа и цветной капустой

с кокосовым соусом

1.5

1 550

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареные морские гребешки

со шпинатом и сливочно-грибным соусом
5.12

1 400

Буйабес

традиционный провансальский густой суп
из морской рыбы и овощей
3.5.9.12.16

1 300

Фуа-гра

со свекольными чипсами и соусом Сангрия
5.14.16

1 850

Обжаренная перепелка

в хрустящей крошке из бриоша
с цикорием, фаршированным ветчиной,
и грибным соусом
5.6.9.15.16

1 100

Тортеллини «четыре сыра»

с пюре из каштана и черного трюфеля
1.2.5.13.16

950

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Баллотин из морского языка

рулет из филе морского языка с пряной овощной
гремолатой, ризотто из киноа и мандариновым соусом
3.5.13

1 950

Паровой камчатский краб по-романовски

с икрой лосося и соусом из шампанского
3.5.12.16

4 500

Чилийский сибас

с мини-цукини, маринованным фенхелем
и соусом Буйабес
3.5.9.12.13.16

3 500

Филе палтуса

с домашними равиоли с креветками и имбирем
и воздушным соусом из мидий и шафрана
3.5.6.9.12.13.16

2 500

Паста тальятелле

с рагу из моллюсков, томатов и чеснока
3.5.9.12.13.16

1 750

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Говядина Прайм

нежная вырезка с запеченными овощами и
трюфельным фондю из сыра Тет-де-Муан

5.9.16

2 900

Композиция из каре и филе ягненка

с рагу из белых баклажанов, томатов черри и базилика
с острым марокканским соусом

2.5.9.16

1 950

Филе молочного телянка

с овощами, фасолью
и соусом с семенами кориандра

5.9.16

1 500

Томленая утиная грудка

с ягодным конфи, персиковым пюре
и соусом глинтвейн

5.8.15.16

1 050

БЛЮДА ДЛЯ ДВОИХ

Камчатский краб

живой целый камчатский краб
5.12

10 000

Морской волк

в хрустящей корочке из соли,
запеченный с артишоком баригуль и грибами,
подается с томатным фондю
3.5.13.16

5 200

Композиция из каре и филе ягненка

с рагу из белых баклажанов, томатов черри и базилика
с острым марокканским соусом
2.5.9.16

3 900

ГАРНИРЫ

Ризотто

1.5

900

Картофельный гратен

1.5.13

500

Суфле из цветной капусты,

запеченное с сыром
1.5.13.16

500

ДЕСЕРТЫ

Золотое яблоко

ванильный крем с шоколадом
и яблочным чатни
1.5.13

500

Шоколадный миндальный торт

шоколадное сабле с миндально-апельсиновым кремом
и молочным шоколадом
2.5.13.14.16

550

Эклеры

5.13.16

450

Ореховый дакуаз с манго

воздушный бисквит из фундука с пралине и манго
1.2.5.13.16

600

«Итон месс»

хрустящее безе со свежими ягодами
и взбитым сливочно-ванильным кремом «Шантильи»
1.2.5.13.16

550

«Креп Сюзетт»

французские блинчики с апельсиновым соусом
из карамели, цедры, сока апельсина и мандарина
с ликером Гран Марнье
1.5.13.16

800