

ERARTA | Ресторан

Лето

Рекомендуем сразу определиться с десертом — наши десерты не первый год признаются лучшими в Петербурге. Рассчитайте ваши силы заранее!

Десерты

Classic

Черный лес > 450

(вишневый ганаш, вишневое компоте, шоколадный трюфель с пьяной вишней)

Лаймовый мусс, фламбированный апельсиновым ликером > 350

Фирменные эклеры ресторана Erarta > 200

(выберите любимый вкус: черная смородина, фисташка, ваниль, карамель или манго)

Пять эклеров с разной начинкой в специальной подарочной упаковке > 950

Шоколадный десерт с миндалем > 450

(шоколадный мусс, миндаль в мягкой карамели, шоколадный бисквит)

Modern

Композиция № 7. Супрематизм > 350

(манговый чизкейк, мусс из маракуйи, клубника, кули из манго)

Космос 2.0 > 350

(лимонный крем, кули из алоэ и щавеля)

Десерт «Апероль Шприц» > 300

(замороженный апероль, заварной крем, сахарное печенье)

Домашнее мороженое и сорбеты в ассортименте > 150

Мусс из зеленого чая с лимонным сорбетом > 350

(мусс из зеленого чая, кунжутная конфета, лимонный сорбет)

Десерт к выставке «Марио Тестино: Суперзвезда» > 450

(шоколадная сфера с пьяной вишней и цветами, украшенная сусальным золотом)



Закуски

К вину

Прошутто с винной грушей > 420

Сыр, клубника, мед > 360

Оливки, маслины > 390

Ассорти тартаров > 650

Паштет из куриной печени с ревенем,
клубникой и теплым луковым хлебом > 490

Италия, Эмилия-Романья

Podere Il Saliceto Bi Fri Bianco dell'Emilia IGP 2017

> 680 (125 мл) > 3900 (750 мл)

треббьяно моденеze, совиньон блан

*Жемчужное игристое вино с ароматом зеленых яблок, груш и цитрусов,
произведенное по дошампанской технологии*

Испания, Каталония

Metamorphika Xarel-lo Brisat 2017

> 650 (125 мл) > 3900 (750 мл)

шарелло

*Оранжевое вино со сложным ароматом садовых фруктов, цукатов,
полевых трав и цветочного меда*

Франция, Долина Роны

Fable Le Raisin et l'Ange Sec Rouge 2016

> 800 (125 мл) > 4800 (750 мл)

сира, гренаш, вионье

*Легкое красное сухое вино с ярким и сложным ароматом с оттенками
красной вишни, маринованного инжира и пряных трав*



Рыба

- 🍷 Рекомендация сомелье
- 🌱 Вегетарианское блюдо
- 🤝 Для приверженцев здорового питания

Тартар из тунца с красной икрой ♡ > 660

🍷 Белое сухое Pierre Chainier Cour de Pocé Muscadet 2018

Тартар из лосося с дайконом > 660

🍷 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017

Салат с маринованной макрелью и редисом > 390

🍷 Оранжевое сухое Metamorphika Xarel-lo Brisat 2017

Салат «Цезарь» с креветками > 690

Гребешки с морковным пюре, икрой и муссом из бекона > 680

🍷 Жемчужный брют Podere Il Saliceto Bi Fri Bianco dell'Emilia IGP 2017

Мясо

Тартар из говяжьей вырезки с перепелиным яйцом и кремом из черного чеснока > 580

🍷 Красное сухое Travaglini Cinzia 2016

Картофельная вафля с беконом, сладкими томатами и муссом из пармезана > 460

Салат из утки с апельсинами > 650

🍷 Игристый брют Cava Mas Fi Brut NV

Салат «Цезарь» с цыпленком > 460

Вителло тоннато > 430

🍷 Красное сухое Li Veli Primonero Salento IGT

Овощи

Салат с печеными баклажанами и муссом из базилика > 380

🍷 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017

Маринованная груша с джемом из сладкого перца и домашним сыром ♡ > 490

🍷 Игристый брют Cava Mas Fi Brut NV

Томаты с моцареллой и кремом из эстрагона ♡ > 430

Спаржа на морковном пюре с яйцом пашот и луковым муссом ♡ > 590

🍷 Жемчужный брют Podere Il Saliceto Bi Fri Bianco dell'Emilia IGP 2017

Авокадо гриль с сальсой из граната 🌱 > 390

🍷 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017

- 🍷🍷 Рекомендация сомелье
- 🌱 Вегетарианское блюдо
- 🤝 Для приверженцев здорового питания

Основной курс

Птица

- Утиная ножка конфи с морковью и мочеными яблоками > 760
🍷 Красное сухое Travaglini Cinzia 2016
- Утиная грудка с пармантье из сельдерея и вишней > 680
🍷 Красное сухое Li Veli Primonero Salento IGT
- Индейка гриль с рукколой и йогуртовым соусом 🤝 > 580
🍷 Белое сухое Pierre Chainier Cour de Pocé Muscadet 2018
- Куриная грудка со шпинатом, грибным муссом и грушей > 580
🍷 Оранжевое сухое Metamorphika Xarel-lo Brisat 2017

Мясо

- Томленый говяжий язык в соусе из сладкой горчицы с малосольным огурцом > 760
🍷 Красное сухое Fable Le Raisin et l'Ange Sec Rouge 2016
- Филе-миньон с лжекартофелем, белыми грибами и трюфельным соусом > 950
🍷 Красное сухое Travaglini Cinzia 2016
- Корейка ягненка с молодыми овощами > 950
🍷 Красное сухое Bodega Nodus En la Parra Tinto Joven Ecológico Valencia DO 2017
- Печеная свинина с яблочным пюре и соусом «Педро Хименес» > 690
🍷 Красное сухое Travaglini Cinzia

Рыба

- Жареный осьминог с картофелем и вешенками > 780
🍷 Жемчужный брют Podere Il Saliceto Bi Fri Bianco dell'Emilia IGP 2017
- Подкопченный лосось с зеленым горошком и луковым муссом > 980
🍷 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017
- Жареная треска с рагу из мидий и шпината 🤝 > 780
🍷 Белое сухое Clearwater Cove Sauvignon Blanc 2017
- Запеченное в пергаменте филе судака с томатами и пряными травами 🤝 > 780
🍷 Белое сухое Pierre Chainier Cour de Pocé Muscadet 2018

Цены указаны в рублях > ₺

Паста

Паста с вешенками 🌿 > 350

Паста карбонара > 480

Паста орзо с томатами и шпинатом ♡ > 390



Рекомендация сомелье



Вегетарианское блюдо



Для приверженцев здорового питания

Суп

Сливочный суп с лососем > 480

Горячий борщ с ростбифом и салом > 350

Том ям с креветками на кокосовом молоке > 550



Белое полусухое Txomin Etchaniz Zuri 2017

Огуречный гаспачо с креветками ♡ > 530

Холодный борщ > 380

Гарнир

Овощной рататуй 🌿 > 250

Молодой картофель с розмарином 🌿 > 170

Хлеб

Хлебная корзина с домашним маслом > 170

Что-то не так? Все здорово? Дайте нам знать!

Мы хотим сделать ваше пребывание
в наших стенах максимально приятным.
Нам очень важно ваше мнение — вы всегда
можете связаться с нашей специальной
службой по телефону или электронной
почте

+7 (812) 334 32 36
feedback@erarta.com

Спасибо!
Команда Эрарты

Скидка 10 % для обладателей Абонементов в музей Эрарта

Абонемент дает право неограниченного
посещения музея и всех временных выставок
в течение 1 года или 2 лет и множество других
привилегий. Будьте с нами!
Присоединяйтесь на ресепшен!

Санкт-Петербург,
29-я линия Васильевского острова, дом 2

  #erarta_restaurant

+7 (812) 334 68 96
restaurant.erarta.com

Прейскурант с выходом, составом
и калорийностью блюд находится
у администратора и будет предоставлен
по вашей просьбе.