

РЕСТОРАН
БЕЛУГА



Российская гастрономия и понятие «российский деликатес» вышли далеко за пределы сложившихся стереотипов о традиционных продуктах и блюдах. Сегодня они примеряют на себя ультрамодные мировые тренды, при этом отдавая дань уважения национальному наследию. Именно такой истинные гурманы могут попробовать современную Россию в ресторане «Белуга».

География меню соответствует масштабам огромной страны. Гостей ждут полтора десятка видов икры по самой низкой в РФ цене, богатейшая коллекция водки и шампанских вин.

В первые полгода после открытия ресторан стал местом притяжения для столичных знатоков высокой кухни. В 2021-м был отмечен звездой Michelin, ежегодно входит в ТОП-10 популярных заведений Москвы по версии многих авторитетных изданий, а также в списке лучших ресторанов мира La Liste.

ШЕФ-ПОВАР
РОМАН ЧИСТОВ

Роман Чистов – представитель современной русской школы поваров.

Начал карьерный путь в команде WRF в гастротеатре Ikra в Плесе, а затем в одноименном проекте в Сочи. С 2025 года возглавляет кухню ресторана «Белуга».

Авторский стиль Романа сочетает в себе использование традиционных техник приготовления и обращение к старорусской кухне с применением сезонных локальных ингредиентов.



Премиальный сервис и партнёр
группы Рестораны Раппопорта

ИКРА^o

* Дегустационная порция
/ 25 гр

/ 50 гр

/ 100 гр

Осетровая классическая	1 900	3 500	7 000
Осетровая «серая»	4 200	8 100	16 200
Осетровая малосольная	3 700	7 100	14 200
«Русского» осетра	3 950	7 600	15 200
Ленского осетра	5 950	11 600	23 200
Паюсная прессованная	3 700	7 100	14 200
Паюсная осетровая «астраханка»	3 950	7 600	15 200
Стерляжья астраханская	3 500	6 700	13 400
Стерляжья волгореченская	4 250	8 200	16 400
Севрюжья малосольная	4 250	8 200	16 400
Альбиноса	6 800	13 300	26 600
Калуги	3 950	7 600	15 200
Белужья чёрный жемчуг	5 400	10 500	21 000
Белужья империял	6 800	13 300	26 600
Белужья астраханская	11 700	23 100	46 200
Форели	770	1 240	2 480
Горбуши	750	1 200	2 400
Кеты	830	1 360	2 720
Щучья	710	1120	2 240
Дегустационный сет из 3-х видов чёрной икры на двоих (осётр, севрюга, стерлядь)			18 400

* Дегустационная порция подается по Вашему выбору со стопкой водки
Beluga или холодным черным чаем с лимоном.

^o На данный раздел скидки не распространяются.

ЗАВТРАК БУРЛАКА^o

77 000

Икра осетровая // 1кг

Водка «Белуга Голд Лайн» // 1л или
Российское игристое вино Тет де Шеваль Брют 1,5 л

Пшеничная бриошь, вымоченная в креме

Калёные яйца с дальневосточным гребешком
и цитрусовой сметаной

Перепелиные яйца, приготовленные в луковой шелухе

Оладушки

Огурцы малосольные да огурцы белые бочковые

Рассольные белые лесные грибы с маринованным луком

Пампушки с «икрой томатов» и подкопчённой уткой

Жимчики

Икряники

Бородинские гренки с осетриной домашнего копчения

Домашние консервы из белуги в томатном соусе

Паштет из подкопчённого леща

Взбитое сливочное масло с костромской солью

Подкопчённая сметана с маслом из петрушки

Пироги с солёным бочковым огурцом,
с уткой и картофелем, с осетром и визигой

Картофельные чипсы с молодым сливочным сыром

^o На данный раздел скидки не распространяются.

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты,
пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.

ЗАКУСКИ

Устрицы (Япония)	/ 1 шт 890
Мурманский морской ёж	490
Бутерброд на чёрном хлебе с боттаргой из кефали	1 490
«Простой» бутерброд с чёрной икрой	2 890
Студень из тыквы, грибное желе, икра осетра	2 690
Сугудай из муксуна, яблочный снег, соус из пряных томатов	1 690
Дальневосточный гребешок, соевая эмульсия, чипс из кукурузы, икра калуги	3 300
Олюторская сельдь, творожный сыр, фундук, крем из краснокочанной капусты, маринованная свёкла	1 100
Суфле из сома, желе из красной смородины	1 450
Тюря на квасе, форель слабой соли, сало из клыкача	1 650
Тартар из филе бычка, тёплые жимчики	1 650
Ростбиф, икра из белых грибов, горчица	2 790
Мясные деликатесы (кабан, гусь, марал, медведь)	2 190

САЛАТЫ

Арбуз, белые бочковые огурцы, сметана	1 100
Салат с жареным кострцом, свекольные листья, томаты	1 550
Оливье из печёных овощей, камчатский краб, домашний майонез со сладким чили	2 990
Зелёный салат, страчателла, южные сморчки, щавель, мелисса	1 650
Камчатский краб, сизле из авокадо, арбузная редька	3 300

СОЛЁНАЯ И КОПЧЁНАЯ РЫБА

Сало из клыкача	990
Форель слабой соли в белом вине	1 450
Сибирский муксун	1 870
Севрюга горячего копчения	2 190
Палтус холодного копчения	2 590

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.

СОЛЕНЬЯ

Огурцы малосольные	650
Помидоры малосольные	650
Капуста квашеная	650
Опята / маслята солёные	990
Белые грибы маринованные	1 290
Грузди в сметане	1 290

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Драник из топинамбура, малосольный огурец, щучья икра, сметана	1 050
Дальневосточный осьминог, кефир из кокосового молока, печёный баклажан	1 860
Морской гребешок, толокно, пюре из кукурузы, цитрусовый берблан	2 290
Пельмени с волжской копчёной щукой и фуа-гра, щучья икра, бульон из сена и грибов	2 620
Солодовые блины с томлёной утиной ножкой, фундук, сочинские чёрные лисички, соус из красного лука	1 420

СУПЫ

Губница с лесными грибами, полба, копчёная сметана	1 200
Уха из осетровых, кнели из форели, судак, саго	1 650
Борщ с уткой, чёрный чеснок, пампушки	1 190

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Камчатский краб, кислая полба, мочёная брусника	3 790
Черноморские рапаны, пшено, воздушный фенхель	1 870
Котлета из волжского судака, соус из эстрагона и белого вина, щучья икра	2 090
Мурманская форель, сельдерей, фенхель	2 450
Палтус, соус из копчёной говяжьей грудинки, цветная капуста, грибы	2 790
Кулебяка с муссом из чёрной трески, камчатским крабом, икрой форели	3 450
Стерлядь, запечённая в соли с абхазскими лимонами	/ 100 гр 1 100
Голубец из белуги, соус из сморчков	2 590
Нижегородская утиная грудка, соус из тыквы и розы, крем из баклажана, пекан	2 100
Воронежская говяжья щека, соус из копчёного чернослива, кольраби, чёрный чеснок	1 870
Кострец, жаренный на углях, перечный соус с вяленым маралом	2 950
Котлета из медведя, квашеная капуста, мочёная брусника	2 700
Корейка барашка, крем из баклажана, чёрные лисички	4 900

ДЕСЕРТЫ

«Степь» Ганах из сена, маринованная курага, мороженое из топлёного творога.	890
«Спектр восприятия» Фисташка, халапеньо, вяленый крыжовник	950
Яблоки татен, травяное желе, сорбет из крапивы	850
Перец, сгущёнка, красная смородина	950
Пряничный бисквит, мусс из сгущёнки, цикорий	850
Прага, осетровая икра, мороженое из сметаны	2 490
Фисташковая меренга, сливочный крем, малина	1 090
«Больше, чем мёд» Мороженое из алтайского мёда, медовик, лимонный мусс, медовуха	850
Яблоко, ель, клубника	850
Морковный торт, чёрные лисички, соус из карельской морошки	890

Цены указаны в рублях. К оплате принимаются рубли и банковские карты:
(Мир, VISA, Maestro, Mastercard, UnionPay).

Данный материал является информационным.
Меню с описанием состава и выхода блюд находится на доске потребителя.

БЕЛУГА

RESTAURANT

BELUGA



Modern Russian gastronomy and the term «Russian delicacy» went beyond established stereotypes about traditional products and dishes. Nowadays they are trying the ultra-fashionable trends, but still respect the national heritage. This is the modern Russia that gourmets can taste at the «Beluga» restaurant.

The geography of the menu corresponds with the size of the country. The guest can enjoy 15 kinds of caviar for the lowest price in Russia, the richest collection of vodka and champagne.

In the first 6 months after its opening, the restaurant became a place of attraction for the capital's haute cuisine experts. In 2021 it was awarded with a Michelin star; every year it is one of the top-10 popular places in Moscow according to many respected editions and it is also on the list of the world best restaurants La Liste.

CHEF

ROMAN CHISTOV

Roman Chistov is a representative of the modern Russian school of chefs.

He began his career in the White Rabbit Family team at the Ikra Gastrotheater in Ples, and then in the same project in Sochi. Since 2025, he has been heading the cuisine of the Beluga restaurant. Roman's author style combines the use of traditional cooking techniques and an appeal to old Russian cuisine, using seasonal local ingredients.



Премиальный сервис и партнёр
группы Рестораны Раппопорта

CAVIAR^o

	* Tasting serving	Serving	Double serving
Classic sturgeon caviar	1 900	3 500	7 000
Sturgeon «grey» caviar	4 200	8 100	16 200
Unpasteurized lightly salted sturgeon caviar	3 700	7 100	14 200
«Russian» sturgeon caviar	3 950	7 600	15 200
Sturgeon caviar from Lena river	5 950	11 600	23 200
Sturgeon pressed caviar	3 700	7 100	14 200
Pressed osetra caviar «Astrakhanka»	3 950	7 600	15 200
Astrakhanskaya sterlet caviar	3 500	6 700	13 400
Volgorechenskaya sterlet caviar	4 250	8 200	16 400
Sevruga lightly salted caviar	4 250	8 200	16 400
Albino caviar	6 800	13 300	26 600
Kaluga caviar	3 950	7 600	15 200
Beluga black pearl caviar	5 400	10 500	21 000
Beluga caviar «Imperial»	6 800	13 300	26 600
Astrakhan Beluga caviar	11 700	23 100	46 200
Trout caviar	770	1 240	2 480
Pink salmon caviar	750	1 200	2 400
Chum salmon caviar	830	1 360	2 720
Pike caviar	710	1120	2 240
Tasting set of three varieties of caviar for two persons (sturgeon caviar, sevruga caviar, sterlet caviar)			18 400

* «Silver spoon» (25 g) of any kind of caviar is served with Beluga vodka shot or lemon ice tea.

^o Discounts do not apply to this section of the menu.

BARGEMAN'S BREAKFAST^o

77 000

Sturgeon caviar // 1 kg

«Beluga Gold Line» vodka // 1L or
Russian sparkling wine Tête de Cheval Brut 1.5L

Wheat brioche soaked in cream

Roasted egg with Far Eastern scallop
and "citrus sour cream"

Quail eggs cooked in onion skins

Pancakes

Lightly salted cucumbers, white barrel cucumbers

Brined white forest mushrooms with pickled onion

Pampushki with "tomato caviar" and smoked duck

Zhimchiki

Ikryannik

Pumpernickel croutons with home-smoked sturgeon

Homemade «canned» beluga in tomato sauce

Smoked bream pâté

Whipped butter with Kostroma salt

Smoked sour cream with parsley butter

Pies with salted barrel cucumber,
duck, potato, sturgeon and visiga

Potato chips with fresh cream cheese

^o Discounts do not apply to this section of the menu.

If you have any allergies, please inform your waiter.

STARTERS

Oysters (Japan)	/ 1 pc 890
Murmansk sea urchin	490
Brown bread sandwich with mullet bottarga	1 490
Bread with black caviar	2 890
Pumpkin aspic, mushroom jelly, sturgeon caviar	2 690
Muksun sugudai, apple snow, spicy tomato sauce	1 690
Far Eastern scallop in soy emulsion, corn chips, Kaluga caviar	3 300
Olyutora herring, cottage cheese, hazelnuts, red cabbage puree, pickled beetroot	1 100
Catfish soufflé, red currant jelly	1 450
Tyurya on kvass, lightly salted trout, cured toothfish lard	1 650
Beef fillet tartare, warm zhymchiki	1 650
Roast beef, porcini mushrooms caviar, mustard	2 790
Meat delicacies (wild boar, goose, red deer, bear)	2 190

SALADS

Watermelon, white barrel cucumbers, sour cream	1 100
Salad with roasted rump, beetroot leaves, tomatoes	1 550
Olivier (Russian salad) from baked vegetables, Kamchatka crab, homemade mayonnaise with sweet chili sauce	2 990
Green salad, stracciatella, south morel mushrooms, sorrel, melissa	1 650
Kamchatka crab, avocado ciselé, watermelon radish	3 300

SALTED AND SMOKED FISH

Cured toothfish lard	990
Lightly salted trout in white wine	1 450
Siberian muksun	1 870
Hot smoked starry sturgeon	2 190
Cold smoked halibut	2 590

If you have any allergies, please inform your waiter.

PICKLES

Pickled cucumbers	650
Pickled tomatoes	650
Fermented cabbage (sauerkraut)	650
Honey mushrooms / butter mushrooms salted	990
Porcini mushrooms marinated	1 290
Milk mushrooms in sour cream	1 290

HOT STARTERS

Jerusalem artichoke dranik, lightly salted cucumber, pike caviar, sour cream	1 050
Far Eastern Octopus, coconut kefir, baked eggplant	1 860
Scallop, oatmeal, corn puree, citrus beurre blanc	2 290
Dumplings with Volzhsky smoked pike and foie gras, pike caviar, hay and mushroom broth	2 620
Malted crepes with stewed duck leg, hazelnuts, Sochi black chanterelles, red onion sauce	1 420

SOUPS

Gubnitsa with forest mushrooms, spelt and smoked sour cream	1 200
Sturgeon fish soup, trout dumplings, pike perch, sago	1 650
Borscht soup (beet soup) with duck, black garlic and garlic puffs (pampushka)	1 190

If you have any allergies, please inform your waiter.

MAIN COURSE

Kamchatka crab, sour spelt, pickled cowberry	3 750
Black Sea rapa whelk, wheat, fluffy fennel	1 870
Volga pikeperch patty, white wine sauce with tarragon, pike caviar	2 090
Murmansk trout, celery, fennel	2 450
Halibut, smoked beef belly sauce, cauliflower, mushrooms	2 790
Kulebyaka with black cod mousse, Kamchatka crab, trout caviar	3 450
Sterlet baked in salt with Abkhazian lemons	/ 100 g 1 100
Cabbage roll with beluga, morel sauce	2 590
Nizhny Novgorod duck breast, pumpkin and rose sauce, eggplant cream, pecan	2 100
Beef cheek from Voronezh, smoked prune sauce, kohlrabi, black garlic	1 870
Grilled rump steak with pepper and dried morel sauce	2 950
Bear meat patty, sauerkraut, sour cowberry	2 700
Lamb loin with eggplant cream, black chanterelles	4 900

If you have any allergies, please inform your waiter.

DESSERTS

«Steppe» Hay ganache, pickled dried apricots, melted cottage cheese ice cream	890
«Spectrum of Perception» Pistachio, jalapeno, dried gooseberry	950
Tatin apples, herbal jelly, nettle sorbet	850
Pepper, condensed milk, red currant	950
Gingerbread sponge cake, condensed milk mousse, chicory	850
Prague cake, sturgeon caviar, sour cream ice cream	2 490
Pistachio meringue, cream cheese, raspberry	1 090
«More than honey» Ice cream with Altai honey, honey cake, lemon mousse, mead	850
Apple, spruce, strawberry	850
Carrot cake, black chanterelles, Karelian cloudberry sauce	890

All of the prices are in Russian rubles. We accept payments in cash or cards:
(Mir, VISA, Maestro, Mastercard, UnionPay).

This material is for your information.

A menu with description of the food composition and output are available
at the customer's desk.

DELUGA
