



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

*Выбирая Меню для делового обеда, Вы можете выбрать одно из трех
готовых Меню на компанию от 20 чел.:*

<i>Меню «Вегетарианское»</i>	<i>— 3 000 руб./чел.</i>
<i>Меню «Классик»</i>	<i>— 3 600 руб./чел.</i>
<i>Меню «Турме»</i>	<i>— 4 200 руб./чел.</i>
<i>Меню «Царское»</i>	<i>— 5 400 руб./чел.</i>
<i>Меню «Императорское»</i>	<i>— 6 500 руб./чел.</i>

Меню «Вегетарианское»

Холодная закуска

Жареный тофу с овощным салатом

Основное блюдо

Кундюмы в грибном соусе

Безглютеновый хлеб

Десерт

Фруктовый террин

Чай, кофе, вода

3 000 рублей

Меню «Классик»

Холодная закуска

Домашний сыр, обжаренный на оливковом масле

Подается с овощным салатом

*Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков*



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

Основное блюдо

Ладожский судак под свекольным соусом

Подается с картофелем по-деревенски и малосольным огурчиком

Десерт

Панна цота с малиной

Чай, кофе, вода

3 600 рублей

Меню «Турме»

Холодная закуска

Салат с маринованным лососем и красной икрой на картофельных блинчиках

Горячая закуска

Морские гребешки Сен- Жермен

Основное блюдо

Биф бургуньон с картофелем gratin и карамельным сельдереем

Десерт

Десерт балерины Павловой

Чай, кофе, вода

4 200 рублей

Меню «Царское»

Холодная закуска

Салат из осетрины горячего копчения

Суп

Консоме из говядины и лесных грибов с фаршированными блинчиками

Цены указаны в рублях

Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%

Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

Торжачая закуска

Овощные голубцы с томатным соусом и сметаной

Основное блюдо

Утиная грудка в меду со специями, подаётся с ячменём и яблоками

Десерт

Шоколадный миль фей

Чай, кофе, вода

5 400 рублей

Меню «Императорское»

Холодная закуска

Карпаччо из Сибаса со свежими овощами и томатной пеной

Салат из печёных овощей с мороженым из хрена

Торжачая закуска

Стерлядь в шампанском с тар-таром из устриц и муссом из цветной капусты

Сорбет

Сорбет из чёрной смородины с холодным чаем и из липы

Основное блюдо

Медальон из говядины с эскалопом из фуа-гра, вешенками и соусом из перигорского трюфеля

Десерт

Вологодский творожный десерт с малиновым сорбетом

Шоколадные конфеты

Чай, кофе, вода

6 500 рублей

Цены указаны в рублях

Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%

Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

У Вас есть возможность создать собственное Меню для делового обеда, выбрав

минимум:

1 закуску или суп

1 горячую закуску

1 основное блюдо

1 десерт.

Вы сами сформируете меню в соответствии с указанными ниже ценами:

Холодные закуски

<i>Салат а ля винегрет с поджаренным маслом</i>	<i>950</i>
<i>Домашний сыр, обжаренный на оливковом масле с салатом из свежих овощей и оливок</i>	<i>900</i>
<i>Фермерский сыр с печёной свёклой и листьями мангольд</i>	<i>800</i>
<i>Салат из осетрины горячего копчения</i>	<i>1900</i>
<i>Птица гриль со свежей клубникой и базиликом</i>	<i>2100</i>
<i>Шар-тар из лосося с малосольным огурцом и красной икрой</i>	<i>1500</i>
<i>Карпаччо из Сибаса со свежими овощами и томатной пеной</i>	<i>2200</i>
<i>Крабовый салат с авокадо и яблоком</i>	<i>1900</i>
<i>Салат с тунцом гриль в Ниццанском стиле</i>	<i>1300</i>
<i>Салат с маринованным лососем и красной икрой на картофельных блинчиках</i>	<i>1400</i>
<i>Русский салат с цыплёнком</i>	<i>1200</i>
<i>Салат из копчёной утиной грудки с сельдереем и яблоками</i>	<i>1500</i>
<i>Цезарь салат с цыплёнком</i>	<i>1100</i>
<i>Картофельный салат с краковской колбасой</i>	<i>700</i>
<i>Салат из бастурмы с пряной грушей и домашним сыром</i>	<i>1400</i>
<i>Карпаччо из говядины с муссом из артишоков и сыром пармезан</i>	<i>2300</i>
<i>Вителло тонато</i>	<i>1350</i>
<i>Салат из ростбифа в восточном стиле</i>	<i>1300</i>

Цены указаны в рублях

Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%

Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

Салат из печёных овощей с мороженым из хрена 850

Супы

Шыквенный крем-суп с имбирем 850

Картофельный крем с трюфелем 700

Французский луковый суп 700

Трибной капучино суп 1500

Крем из Брокколи с голубым сыром 900

Крем из зелёной спаржи с малосольной сёмгой 1100

Уха императорская 1800

Буйабес 1500

Куриный суп лапша с кинзой и кунжутным маслом 900

Консоле из говядины и лесных грибов с фаршированными блинчиками 1100

Борщ Эрмитаж 1500

Торячие закуски

Овощные голубцы с томатным соусом и сметаной 1000

Кулебяка из судака и форели со шпинатом и икорным соусом 900

Скампи с рисом де Неро и красным карри 1600

Морские гребешки Сен- Жермен 1700

Запечённые испанские мидии 1200

Стерлядь в шампанском с тар таром из устриц и муссом из цветной капусты 2100

Кальмары, фаршированные креветкой и гребешком с апельсиновым соусом 1700

Пормантье из утки 1400

Сырный пай с брусничным джемом и зелёным перцем 1300

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

Основные блюда

<i>Паровое филе трески, пюре из петрушки, яйцо пашот, лимонный соус</i>	1500
<i>Ладожский судак со свекольным соусом, картофелем по-деревенски и маринованным огурцом</i>	1600
<i>Муксун с чёрным рисом и соусом из печени трески и каперсов</i>	2300
<i>Палтус с базиликовым картофелем, зелёной спаржей и пеной из сыра пармезан</i>	1800
<i>Стейк из масляной рыбы в кунжуте с овощами вок</i>	1500
<i>Чёрная треска на ризотто из рисовой лебеды со спаржей и перепелиными яйцами пашот</i>	3000
<i>Куриная грудка в овсяных хлопьях</i>	950
<i>Утиная ножка конфи, с красной капустой, пюре из батата и трюфельным снегом</i>	1900
<i>Утиная грудка в меду со специями, подаётся с ячменём и яблоками</i>	2700
<i>Котлета по-киевски с толчёным картофелем и чесноком, подаётся с овощами на пару</i>	1450
<i>Хрустящий цыплёнок с органическими овощами</i>	1800
<i>Свиное филе гриль с соусом из голубого сыра, картофельными крокетами и соте из шпината с грибами</i>	1400
<i>Биф бургуньон с картофелем gratin и карамельным сельдереем</i>	2000
<i>Рубленый бифштекс из оленины с ореховым соусом и картофелем конфи</i>	1850
<i>Каре ягнёнка с соусом Розмарин, подаётся с полентой, зелёным горошком и печёным томатом</i>	3400
<i>Медальоны из телятины с соусом из белых грибов с картофельным пюре и рукколой</i>	2800
<i>Традиционный бефстроганов с картофельным пюре</i>	2300

Десерты

<i>Панна-котта с малиной</i>	450
<i>Меренгата с фисташковым мороженым</i>	350
<i>Мини-эклеры</i>	300
<i>Морковный торт</i>	750
<i>Пирамису со свежей клубникой</i>	750
<i>Мильфей с лесными ягодами</i>	900

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков



ОФИЦИАЛЬНАЯ ГОСТИНИЦА
ЭРМИТАЖ
THE OFFICIAL STATE HERMITAGE
HOTEL

<i>Гурьевский десерт</i>	550
<i>Маседуан из сезонных фруктов с панна котой и шоколадной пеной</i>	750
<i>Чиз кейк в новом стиле</i>	700
<i>Шоколадный мильфей</i>	850
<i>Шоколадный фондант со сметанным кремом и вишней</i>	700
<i>Десерт балерины Павловой</i>	750
<i>Опера</i>	650
<i>Русская Шарлотка</i>	650

Сорбеты

<i>Сорбет из Мандарина 1/45</i>	250
<i>Сорбет из Ананаса 1/45</i>	250
<i>Сорбет из Малины 1/45</i>	250
<i>Сорбет из Клубники 1/45</i>	250
<i>Сорбет из чёрной смородины с холодным чаем и из липы</i>	350
<i>Сорбет из клубники и ревеня в игристом вине</i>	900
<i>Эспума из Зелёного чая и лайма</i>	150

Напитки и хлеб

<i>Чай</i>	300
<i>Кофе</i>	400
<i>Вода</i>	250
<i>Хлеб</i>	300

Цены указаны в рублях
Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
Цены могут изменяться в зависимости от цен поставщиков