



БЕЛУГА

РЕСТОРАН РОССИЙСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ
& CAVIAR BRASSERIE

БУТЕРБРОДЫ

Ржаная бриошь с паштетом из подкопчённой стерляди с чёрной икрой	1200
Бутерброд на чёрном хлебе с буттаргой из черноморской камбалы	850
Сложный бутерброд с чёрной икрой	1200
Брускетта с камчатским крабом и красной икрой	1200
Смёрребрёд с печенью трески	1100
Смёрребрёд с атлантической сельдью и маринованным луком	450

РЫБА СОЛЁНАЯ И КОПЧЁНАЯ

Сугудай из муксуна с картофельными камнями и луковой икрой	650
Прозрачная сёмга слабой соли на дрожжевом чибрике	580
Гравлакс из лосося с хрустящим укропом	680
Сеvрюга горячего копчения	910
Балык из каспийской белуги	1150
Заполярный палтус	450

ЗАКУСКИ

Грибное пате с трюфелем и желе из кваса	480
Мурманская треска под томлёнными овощами	620
"Райские яблочки" с фуа-гра и брусничным джемом	820
Тар-тар из корюшки с соусом из зелёного чили	460
Тар-тар из карельской форели с соусом фальш-васаби	520
Тар-тар из гребешка с лимонным курдом	860
Тар-тар из мраморной говядины с муссом из копчёного сыра	670
Тар-тар из оленьеv вырезки с изюмом и вареньем из еловых шишек	780
Зелёный салат с подсолнечными семечками	560
Овощной салат с редисом и ялтинским луком	580
Салат Мимоза с копчённым лососем	640
Холодец "Берёза" из бычьих хвостов	560
Салат Оливье с томлённой стерлядью	860
Микс салат с подкопчённым лососем	820
Винегрет из печёных овощей с соевинской сельдью	580
Салат с камчатским крабом и кольраби	1200
Ассорти мясных деликатесов (колбасы из оленя, косули, медведя, рябчика, лося, куропатки, марала, томлёной баранины)	980

ПРОСТО ИКРА

	*Дегустационная порция	Порция	Двойная порция
Осетровая классическая	800	1400	2800
Осетровая "Серая"	1800	3400	6800
Осетровая малосольная	2600	5000	10000
Осетровая зернистая	2800	5400	10800
Осетровая малосольная непастеризованная	2825	5450	10900
Осетра Альбиноса	4900	9600	19200
Паюсная прессованная	2050	3900	7800
Паюсная осетровая "Астраханка"	2100	4000	8000
Стерляжья Астраханская	2125	4050	8100
Сеvрюжья малосольная	2150	4100	8200
Белужья Бисерная	2600	5000	10000
Белужья Империял	4600	9000	18000
Белужья Черный Жемчуг	4850	9500	19000
Белужья Иранская	7100	14000	28000
Икра горбуши	340	480	960
Икра форели	330	460	920
Икра нерки	310	420	840
Дегустационный сет из 3-х видов чёрной икры на двоих (осётр, сеvрюга, стерлядь)			9600

* Дегустационная порция (25 г) подается по Вашему выбору со стопкой водки Beluga или холодным черным чаем с лимоном

КИКРЕ

Тосты из гречневого хлеба	100	Блины на кефире	100
Тостированные бриоши	100	Бакинские огурцы	100
Ржаные блины	100	Бутерброд из белого хлеба с вологодским маслом	100
Сдобные оладьи	100		
Тонкие русские блинчики	100		

НЕ ПРОСТО ИКРА

Устрица Крымская	320
Устрица Южно-Сахалинская	360
Устрица Курильская	360
Куриное яйцо с чёрной икрой и соусом шафран	840
Яйцо пашот в сливочном шпинате с чёрной икрой	950
Морской ёж с муссом из костного мозга	520
Картофель "каспийский" с чёрной икрой	1480
Запечённый картофель со взбитой сёмгой, яйцом пашот и красной икрой	480
Жареные артишоки с паюсной икрой	1800
Равиоли из шавеля с чёрной икрой под сливочным соусом	1840
Картофельные ньокки со сливочным шпинатом и лососевой икрой	620
Тальятелле с подкопчённым лососем и красной икрой	1280
Рваная паста в сливочном соусе с чёрной икрой	1800
Тальюлини с буттаргой из черноморской камбалы	1100
Гребешок с морковным муссом и чёрной икрой	1900
Краб со шпинатом и икорным соусом	2400

СОЛЕНЬЯ

Белые грибы с гвоздикой	340
Грузди молодые царские	360
Рыжики	350
Опята	360
Подосиновики	360
Маслята	360
Маринованные белые огурцы	250
Огурцы малосольные	150
Капуста квашеная	150
Помидоры малосольные	200

СУПЫ

Борщ с уткой и вымоченной брусникой	380
Щи зеленые с шавелем и шпинатом	450
Уха из стерляди	740
Гаспачо из бакинских томатов с камчатским крабом	780
Солянка из осетровых	920
Уха из белых рыб с шафраном	1600

ГОРЯЧЕЕ

Котлеты из карпа с соусом тар-тар	680
Подкопчённая ладожская щука со взбитым грибным соусом, луком конфи и белыми грибами	980
Судак с беломорскими мидиями	1050
Карельская форель с пак чой и соусом из печёных овощей	1300
Палтус с биском из Магаданской креветки	1450
Стерлядь, запечённая в соли с абхазскими лимонами	1600
Разварная осетрина с молодым картофелем и пряным рыбным бульоном	2100
Лосось с чёрной осетровой икрой и муссом из козиобородника	2200
Чилийский сибас с муссом из печёного сельдерея и соусом из свеклы	2400
Колобки по-киевски с картофельным пюре и соусом из брусники	640
Подкопчённая утка с муссом из моркови с корицей и чатни из красной капусты	890
Перепёлка с цикорием и грушей	980
Бланкет из утки с соусом из сморчков и картофельным gratenom	1200
Кролик, томлёный с лесными грибами	1150
Ростбиф из мраморной говядины с печёным сельдереем и трюфельным соусом	1200
Каре оленя с муссом из тыквы и соусом из сухофруктов	1450
Говяжьи рёбра, глазированные в мандариновом соусе с шафреем	1600
Язычки ягнёнка, томлёные в овощном бульоне	920

Цены указаны в рублях, включая НДС. К оплате принимаются рубли и банковские карты (VISA, Maestro, Mastercard, МИР, АМEX). Данный материал является информационным. Меню с описанием состава и выхода блюд находится на доске потребителя. В случае, если у Вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.

BREAD AND BUTTER and SMORREBRODS

Brioche with sterlet paste and black caviar	1200
Bread and butter with sun-dried bottarga	850
Compound sandwich with black caviar	1200
Bruschetta with kamchatka crab and red caviar	1200
Smorrebrod with cod-liver	1100
Smorrebrod with atlantic herring, marinated onion and vinaigrette sauce	450

FISH. SALTED AND SMOKED

Raw muksun (white fish) with potato stones, onion caviar and spinach sponge	650
Mild-cured salmon on a pancake	580
Gravlax of salmon with crispy dill	680
Smoked sevruga (stellate sturgeon)	910
Caspian sea beluga "Balyk"	1150
Polar halibut	450

STARTERS

Mushroom pate with truffle and kvass jelly	480
Chopped cod with vegetables and Marinara sauce	620
Foie gras balls with cranberry jam "Raiskie"	820
Smelt-fish tartare with green chili sauce	460
Karelian trout tartare with 'false-wasabi' sauce	520
Scallop tartare with lemon curd	860
Venison tartare with raisins and fir-cone jam	780
Marbled beef tartare with mousse of smoked cheese	670
Green salad with sunflower seeds	560
Vegetable salad with radish and onion	580
Salad "Mimosa" with smoked salmon, shrimp and black caviar	640
Ox tail jelly "Birch"	560
Russian salad "Olivie" with stewed sturgeon	860
Mixed salad with smoked salmon	820
Russian salad "Vinaigrette" with baked vegetables and Sosva lake herring	580
Salad with king crab and kohlrabi	1200
Assorted meat delicacies (sausage from roe, deer, bear, moose, lamb and grouse)	980

C A V I A R

	*Tasting portion	Portion	Double portion
Ossetra Classic Caviar	800	1400	2800
Ossetra "Gray" Caviar	1800	3400	6800
Ossetra Mild-Cured Caviar	2600	5000	10000
Ossetra Granular Caviar	2800	5400	10800
Ossetra Mild-Cured Caviar (not pasteurized)	2825	5450	10900
Almas Ossetra Caviar	4900	9600	19200
Sturgeon Pressed Caviar	2050	3900	7800
Sturgeon Caviar Paste "Astrakhanka"	2100	4000	8000
Sterlet Astrakhan Caviar	2125	4050	8100
Sevruga Mild-Cured Caviar	2150	4100	8200
Beluga Bubbly Caviar	2600	5000	10000
Beluga Imperial Caviar	4600	9000	18000
Beluga "Black Pearl" Caviar	4850	9500	19000
Beluga Iranian Caviar	7100	14000	28000
Salmon Caviar	340	480	960
Pacific Steelhead Trout Caviar	330	460	920
Sockeye Caviar	310	420	840

Caviar Set for Two Pax: Ossetra, Sevruga, Sterlet 9600

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

ADDITIONS TO CAVIAR

Toasted brioche	100	Toasted buckwheat bread	100
Rye pancakes	100	Sour pancakes	100
Buns	100	Baku cucumbers	100
Russian-style pancakes	100	White bread and butter	100

CAVIAR VARIATIONS

Oyster Crimean	320
Oyster South Sakhalin	360
Oyster Kurilskaya	360
Chicken egg with sturgeon caviar and saffron sauce	840
Poached egg with sturgeon caviar and creamy spinach	950
Sea urchin with bone marrow mousse	520
Potato "Caspian" with sturgeon caviar	1480
Baked potato with salmon, poached egg and red caviar	480
Grilled artichokes with sturgeon pressed caviar	1800
Ravioli of sorrel with sturgeon caviar and creamy sauce	1840
Gnocchi with creamy spinach and salmon red caviar	620
Tagliatelle with baked salmon and caviar	1280
Hand-pulled pasta creamy pasta with sturgeon caviar	1800
Tagliolini bottarga	1100
Scallop with carrot mousse and black caviar	1900
Crab with spinach and caviar sauce	2400

PICKLES

	100 g
White musrooms with cloves	340
Marinated czar's milk mushrooms gruzdi	360
Marinated saffron milk caps mushrooms	350
Marinated suillus mushrooms	360
Marinated honey agaric mushrooms	360
Marinated orange-cap boletus mushrooms	360
Marinated white cucumbers	250
Mild-cured cucumbers	150
Sauerkraut	150
Mild-cured tomatoes	200

S O U P

Borsch with smoked duck and soaked cowberries	380
Green russian soup "shchi" with sorrel and spinach	450
Ukha fish soup with sterlet	740
Ossetra solyanka (soup of sturgeons)	920
Gazpacho with Kamchatka crab	780
Ukha of white fish with saffron	1600

MAIN COURSE

Cutlets of carp with Tartar sauce	680
Smoked pike with mushroom sauce, shallot confit and fried mushrooms	980
Pike-Perch with White Sea mussels	1050
Karelian trout with Pak Choi and roasted vegetables sauce	1300
Halibut served with magadan's shrimp bisque	1450
Salt baked sturgeon with Abkhaz lemons and thyme	1600
Poached sturgeon fillet with new potatoes and fish broth	2100
Salmon with sturgeon caviar and salsify	2200
Chilean sea bass with celery mousse and beetroot sauce	2400
Kiev "koloboks" with mashed potato	640
Smoked duck with carrot mousse and red cabbage chutney	890
Quail with chicory and pear	980
Duck ragout with morels and potato gratin	1200
Stewed rabbit with wild mushrooms	1150
Roast beef with baked celery and truffle sauce	1200
Rack of deer with pumpkin mousse and dried fruit sauce	1450
Beef ribs stewed with tangerine juice	1600
Lamb tongues stewed with bulgur	920

Prices are quoted in rubles, including VAT. Payment is accepted in rubles and bank cards (VISA, Mastercard, MIP, AMEX). This material is for informational purposes. Menu with a description of the composition and yield dishes located on the customer's Desk. In case You have allergic reactions to any foods, please inform Your waiter.



БЕЛУГА

РЕСТОРАН РОССИЙСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ
& CAVIAR BRASSERIE

ДЕСЕРТЫ

Хлопковый чизкейк	420
Ромовая баба	420
Ржаной медовик с шоколадом и кориандром	460
Десерт "Павлова"	780
Мандариновое суфле с черной смородиной и сорбетом из шампанского	380
Опера	360
Панна Котта барбарис	420
Малиновый оливье	640
Графские развалины	580
Фиалковый мильфей с белым шоколадом	460
Крем брюле с маракуйей и кокосовым маршмеллоу	760

Вологодский пломбир

Мороженое

Шоколад	150
Ваниль	150
Клубника	150
Брусника	150
Лесной орех	150

Сорбеты

Облепиха	150
Крыжовник	150
Черника	150



БЕЛУГА

РЕСТОРАН РОССИЙСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ
& CAVIAR BRASSERIE

ДЕСЕРТЫ

Хлопковый чизкейк	420
Ромовая баба	420
Ржаной медовик с шоколадом и кориандром	460
Десерт "Павлова"	780
Мандариновое суфле с черной смородиной и сорбетом из шампанского	380
Опера	360
Панна Котта барбарис	420
Малиновый оливье	640
Графские развалины	580
Фиалковый мильфей с белым шоколадом	460
Крем брюле с маракуйей и кокосовым маршмеллоу	760

Вологодский пломбир

Мороженое

Шоколад	150
Ваниль	150
Клубника	150
Брусника	150
Лесной орех	150

Сорбеты

Облепиха	150
Крыжовник	150
Черника	150



БЕЛУГА

РЕСТОРАН РОССИЙСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ
& CAVIAR BRASSERIE

DESSERTS

Japanese Cheesecake	420
Rum baba	420
Rye honey pie "medovik"	460
Pavlova	780
Mandarin soufflé with blackcurrant and champagne sorbet	380
Opera cake	360
Panna cotta berberis	420
Raspberry Olivier	640
The ruins of the Earl	580
Violet millefeuille with white chocolate	460
Creme brulee with passion fruit and coconut marshmallows	760

Vologda ice cream

Ice Cream

Chocolate	150
Vanilla	150
Strawberry	150
Cranberries	150
Hazelnut	150

Sorbet

Sea buckthorn	150
Gooseberries	150
Blueberry	150



БЕЛУГА

РЕСТОРАН РОССИЙСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ
& CAVIAR BRASSERIE

DESSERTS

Japanese Cheesecake	420
Rum baba	420
Rye honey pie "medovik"	460
Pavlova	780
Mandarin soufflé with blackcurrant and champagne sorbet	380
Opera cake	360
Panna cotta berberis	420
Raspberry Olivier	640
The ruins of the Earl	580
Violet millefeuille with white chocolate	460
Creme brulee with passion fruit and coconut marshmallows	760

Vologda ice cream

Ice Cream

Chocolate	150
Vanilla	150
Strawberry	150
Cranberries	150
Hazelnut	150

Sorbet

Sea buckthorn	150
Gooseberries	150
Blueberry	150