

## ЗАВТРАК «АСТОРИЯ» | 3 900

Домашняя выпечка и разнообразные закуски

Горячее блюдо из меню на Ваш выбор

Свежевыжатые соки в ассортименте

Игристое вино

Чай, кофе и минеральная вода

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Два яйца, приготовленные по Вашему желанию**  
яичница-глазунья, яичница-болтунья, яйца пашот, отварные яйца

**Омлет с начинкой на Ваш выбор**

ветчина, копченая индейка, копченая форель, сыр Грюйер, жареные грибы, соус из томатов и паприки, зеленый лук  
*выберите дополнительные гарниры: запеченные томаты, жареные грибы, свиные сосиски, бекон, фасоль в томатном соусе, хашбраун*

**Английский завтрак**

яйца, тост, запеченные томаты, жареные грибы, свиные сосиски, бекон, фасоль в томатном соусе, хашбраун и соус грейви

**Яйца Бенедикт**

яйца пашот с ветчиной, копченой индейкой или копченой форелью, голландским соусом и английским маффином

**Шакшука**

яйца в соусе из томатов и паприки, с арабскими специями, свежей кинзой и питой

**Овсяная, манная или рисовая каша**

на молоке или воде

**Сырники**

со сметаной и домашним ягодным соусом

**Боул с гречей,**

авокадо, бобами эдамаме, пармезаном и яйцом всмятку  
*Дополнительный гарнир: ветчина, копченая индейка или копченая форель*

## БЛЮДА АЗИАТСКОЙ КУХНИ

**Куриный бульон**

с соевым соусом, отварным яйцом, лапшой, вешенками и салатом пак-чой

**Жареный рис с яйцом,**

ветчиной, зеленым горошком и зеленым луком

**Лосось, жаренный в медово-соевой глазури**  
с отварным рисом и лаймом

## УКРАСЬТЕ СВОЙ ЗАВТРАК

**Шампанское Paul Bara Grand Cru Bouzy**

**Brut Reserve** 125 мл | 3 550

**Astoria Crémant de Bourgogne Brut**

150 мл | 2 100

**Коктейль Мимоза** | 1 100

**Коктейль Беллини** | 1 100

**Авокадо** 70 г | 800

**Трюфель** 2 г | 1 000

**Копченый лосось** 50 г | 1 000

**Икра кеты** 30 г | 1 500

**Черная икра высшего класса** 30 г | 9 500

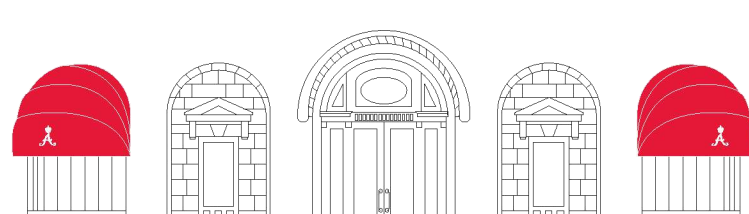
**Отборная черная икра** 30 г | 11 000

**Клубника** 50 г | 550

**Ягоды** 50 г | 800

*Безглютеновые и безлактозные продукты доступны по вашему запросу  
На нашей кухне мы используем экологически чистые продукты от местных производителей*

Цены указаны в рублях, НДС включен



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### К ВАШЕМУ СТОЛУ

**Осетровая икра**

Высший класс

30 г / 50 г / 125 г | 9500 / 15000 / 36000

Отборная

30 г / 50 г / 125 г | 11000 / 18000 / 45000

**Икра кеты** 50 г | 1500

Икра подается с оладьями или тостами

**Маринированный и копченый лосось** 40 г

Гравлак с горчичным соусом | 950

Маринированный в джине с ягодами

можжевельника | 950

Копченый | 950

**Маринированная балтийская сельдь** 120 г | 550

с отварным картофелем, укропом и маринированным красным луком

**Рыбная нарезка** 160 г | 2400

лосось Гравлак, копченый лосось, копченая осетрина и копченая скумбрия

**Мясные деликатесы** 160 г | 1800

вяленая оленина, копченый свиной балык, копченая утиная грудка и сало, подается с хреном, горчицей, маринированными корнишонами и тостами из бородинского хлеба

**Ассорти фермерских сыров** 200 г | 2600

подается с гриссини, орехом pekan, виноградом и вареньем из инжира

**Ассорти свежих и маринованных овощей** 250 г | 1150

баканские огурцы, узбекские томаты, редис, паприка, свежая зелень, маринованные корнишоны, квашеная капуста, соленые черные и белые грузди

**Домашние пирожки** 1 шт 60 г | 250

с капустой и яйцом, с говядиной

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Грибной жульен на воловане** | 1100

со сливками и соусом из красного вина

**Жареные дальневосточные морские гребешки** | 3200

с картофельным пюре, сливочным соусом с шампанским и осетровой икрой

**Обжаренная фуа-гра** | 1900

с сезонными фруктами, пюре из сельдерея и тостом из бриоши

## ДОМАШНИЕ

### ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

**Сибирские пельмени** | 900

с соевым маслом, укропом и сметаной или в курином бульоне со свежей зеленью

**Пельмени с крабовым мясом** | 1800

с соевым маслом, укропом и сметаной

**Пельмени с креветками и курицей** | 950

гречишный попкорн, соевое масло и кинза

**Пельмени с лесными грибами и черным трюфелем** | 1500

с соевым маслом и сметаной

**Вареники с картошкой** | 700

копченый Сулугуни, грудинка и жареный лук

## КОТЛЕТЫ

**Пожарская котлета** | 1500

с соевым соусом, жареным картофелем, луком и томатным соусом

**Котлета по-киевски** | 1350

с чесночным маслом, гречей, зеленым горошком, грибами, трюфельным козьим сыром и клюквенным соусом

**Рыбная котлета из судака, лосося и трески** | 1450

с жареным картофелем, беконом и соусом Тартар

## РЫБА

**Филе мурманской камбалы на гриле** | 1500

с картофелем и грибами

**Лосось на гриле** | 2200

со шпинатом, мидьями, моллюсками, креветками и соусом из белого вина

**Филе палтуса на пару** | 2400

с перловкой, свеклой, зеленой спаржей, укропом и масляным соусом с шампанским

**Жареное филе атлантического сига** | 2800

со сморчками, спаржей, редисом и бобами Эдамаме в масляном рыбном соусе

## МЯСО

**Голубцы из савайской капусты** | 1150

с говядиной и свиной, рисом, томатным соусом и сметаной

**Жареный цыпленок табака** | 1400

с молодым картофелем, грибами и йогуртовым соусом

**Бефстроганов** | 1600

с грибами, картофельным пюре и сметаной

**Телятина по-орловски** | 2600

с картофелем, сладким луком, соусом Морнэ и сморчками

**Рибай стейк из мраморной говядины Черный Ангус** 300 г | 5050

с маслом Кафе де Пари и перченым соусом

**Жареная говядья вырезка** | 4500

с фуа-гра, грибами, пюре из сельдерея и трюфельным соусом

**Каре ягненка с хрустящей корочкой из трав** | 2200

пирог из картофеля, цуккини и тушеной баранины, томаты конфи и пюре из баклажанов с мясным соусом

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

**Перловка со свеклой** | 1100




зеленой спаржей и сыром Буррата

**Овощной кебаб с цуккини, морковью, сладким перцем, баклажаном** | 950

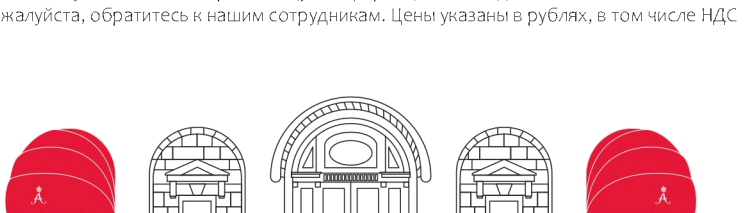
киноа с зернами граната и песто из кинзы

**Картофельные драники** | 800

с жареными грибами и сметаной

 - вегетарианское блюдо  - блюдо без содержания глютена  - фирменное блюдо Астории

На нашей кухне не используются замороженные продукты. Мы с удовольствием предложим Вашему вниманию исчерпывающую информацию о блюдах меню в соответствии с действующим законодательством РФ. Для получения полной информации об аллергиях, пожалуйста, обратитесь к нашим сотрудникам. Цены указаны в рублях, в том числе НДС.



## ДЕСЕРТЫ

**Диана Вишнёва** | 1300

Десерт создан в сотворчестве с известной балериной – клюква в сахаре, печеное яблоко с корицей, йогуртовые сферы с клюквенной начинкой, карамелизованное слоеное тесто и шарики из клюквенного мусса с вареным сгущенным молоком

**Наполеон** | 750

**Павлова с тропическими фруктами** | 1100

**Традиционный медовик** | 750

с бисквитным мороженым и морошковым джемом

**Зима Фаберже** | 1300

Десерт создан в партнерстве с музеем Фаберже – ажурное кружевное яйцо из темного шоколада с золотым напылением. Внутри – шоколадный мусс, мусс со свежей мятой, шоколадный крамбл с солью и шоколадно-мятный ганаш. Сердцевина – трюфель из белого шоколада с мятной начинкой. Подается в воздушных бархатистых лепестках из мячного темного шоколада и украшено сусальным золотом

**Запеченный чизкейк** | 900

с цедрой лимона и свежими ягодами

**Профитроль с ванильным мороженым** | 750

с карамелизованным фундуком, ванильным шантильи и шоколадным соусом

**Тарталетка с малиной и фисташками** | 1150

со сметанным соусом

**Торт с фундуком и шоколадом Дульче** | 750

**Мороженое и сорбеты, 1 шарик** | 450

 - фирменное блюдо Астории  - блюдо без содержания глютена

На нашей кухне не используются замороженные продукты. Мы с удовольствием предложим Вашему вниманию исчерпывающую информацию о блюдах меню в соответствии с действующим законодательством РФ. Для получения полной информации об аллергиях, пожалуйста, обратитесь к нашим сотрудникам. Цены указаны в рублях, в том числе НДС.