

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  
ЕВГЕНИЙ ВИКЕНТЬЕВ

Евгений Викентьев — яркий представитель новой гастрономической волны, смело создающий новые вкусовые сочетания.

В авторском стиле шефа нет места клише, его блюда авангардны и в то же время минималистичны, что позволяет вывести на первый план главный продукт и комбинации с ним. Свои передовые техники и прогрессивные кулинарные идеи Викентьев воплощает с помощью сезонных ингредиентов, собранных со всех уголков страны. Лауреат многочисленных премий, таких как «Шеф-повар года» (Пальмовая Ветвь), «Лучшая коктейльная карта при отеле» (BARPROOF Awards 2021).

# 贝鲁加

俄罗斯美食和其概念已经远远超越了人们对传统美食的刻板印象。现今，我们不仅尝试前端世界潮流，同时向民族文化致敬。正是真正的美食家于贝鲁加餐厅品尝舌尖上的现代俄罗斯。

菜单类目包罗万象，客人们正在等待超性价比的十几种鱼子酱，最丰富的伏特加和香槟酒藏品。

在开业前六个月内，贝鲁加餐厅吸引了众多首都高级美食鉴赏家。2021年，它被授予米其林星级，根据许多权威出版物每年均入选莫斯科最受欢迎餐厅前十名，以及世界上最好的餐厅“La Liste”名单。

---

## 主厨 叶夫根尼 维肯蒂耶夫

叶夫根尼 维肯蒂耶夫是新美食浪潮的杰出代表，擅长大胆创造新的口味组合。

在主厨风格中，摒弃陈词滥调的搭配，推崇前卫简约。这使得主要作品及其组合在一众菜肴中脱颖而出。维肯蒂耶夫采用从全国各地收集的时令食材，体现了其高超的厨艺和先进的烹饪理念。他荣获许多奖项，如“年度厨师”（棕榈树）和“BARPR OOF Awards 2021”。

## НОВЕЛЛЫ

11 000

### АКТУАЛЬНОГО ИСКУССТВА °

#### 现实艺术的“小说”

Идея сет-меню в том, чтобы через призму гастрономии взглянуть на течения и тренды остальных направлений искусства, демонстрируя тем самым их тесную связь.

套餐意图通过美食见小知著，观察艺术界其他领域的潮流趋势，从而展示它们之间的密切联系

#### НОВЕЛЛА ПЕРВАЯ «МАЛАЯ ФОРМА» 第一本小说“小形式”

- креветка, топинамбур, фуагра 虾 洋姜 鹅肝酱
- олень, пряничный оладушек, облепиха 鹿肉 姜饼 沙棘
- вяленая свекла, малина, свекольное мороженое 甜菜干 覆盆子 甜菜冰激凌

#### НОВЕЛЛА ВТОРАЯ «ФАСТФУД» 第二本小说“快餐”

- кальмар, осетровая икра, баклажан 鱿鱼、鲟鱼子酱、茄子

#### НОВЕЛЛА ТРЕТЬЯ «КОНТЕКСТ» 第三本小说“前后文”

- форелевая икра, ананас, лаванда 鲑鱼子酱 菠萝 薰衣草

#### НОВЕЛЛА ЧЕТВЕРТАЯ «ЭКЛЕКТИКА» 第四本小说“中庸”

- окрошка, морской еж, гребешок 冷杂拌汤 海胆 扇贝
- гречневый хлеб, печеный картофель, хрен 荞麦面包 烤土豆 辣根

#### АНТРАКТ 间场休息

- текила, ромашка, кардамон 龙舌兰酒 洋甘菊 小豆蔻

#### НОВЕЛЛА ШЕСТАЯ «КОСВЕННО» 第六本小说“间接”

- треска, печень трески, горошек 鳕鱼 鳕鱼肝 豌豆
- говядина, мидии, кедровые орехи 牛肉 贻贝 松子

#### НОВЕЛЛА СЕДЬМАЯ «ВСЕ ДЛЯ ВСЕХ»

- тыква, роза, перец 南瓜 玫瑰 胡椒

#### НОВЕЛЛА ВОСЬМАЯ «ИММЕРСИВНОСТЬ» 第八本小说“沉浸”

- ???

#### НОВЕЛЛА ДЕВЯТАЯ «ФУТУРИЗМ» 第九本小说“未来主义”

- шоколад, вяленая рыба 巧克力 鱼干
- груша, белый шоколад, устричный лист 梨 白巧克力 牡蛎叶

## ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ °

6 000

### 佐餐酒

Сет доступен к заказу на каждый день в 19:00. Предварительная бронь за 24 часа обязательна.

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты,

пожалуйста, сообщите об этом при бронировании.

每日19:00可以订购此套餐。需要提前24小时预订。如果您对某种食物过敏请在预订时告知我们。

° На данный раздел скидки не распространяются.  
此部分无折扣

## ИКРА<sup>o</sup> 鱼子酱

\* Дегустационная порция  
品鉴/25克 / 25 克

/ 50 克 / 100 克  
50克 100克

Осетровая классическая 鲟鱼经典鱼子酱	1 200	2 200	4 400
Осетровая «серая» “银灰” 鲟鱼子酱	2 600	5 000	10 000
Осетровая малосольная 低盐鲟鱼子酱	2 825	5 450	10 900
«Русского» осётра “俄罗斯” 鲟鱼子酱	3 100	6 000	12 000
Паюсная прессованная 压制鱼子酱	2 100	4 000	8 000
Паюсная осетровая «астраханка» "阿斯特拉罕 "	2 100	4 000	8 000
压制鲟鱼子酱	2 125	4 050	8 100
Стерляжья астраханская 阿斯特拉罕小鲟鱼子酱	2 150	4 100	8 200
Севрюжья малосольная 低盐闪光鲟鱼子酱	4 500	8 800	17 600
Альбиноса 白鲟鱼子酱	3 100	6 000	12 000
Калуги 卡露伽鱼子酱	4 200	8 200	16 400
Белужья чёрный жемчуг 大白鲟黑珍珠鱼子酱	4 600	9 000	18 000
Белужья империял 帝级大白鲟鱼子酱	7 100	14 000	28 000
Белужья иранская 伊朗大白鲟鱼子酱	450	700	1 400
Форели 鲑鱼子酱	450	700	1 400
Горбуши 粉鲑鱼子酱	450	700	1 400
Кеты 大马哈鱼子酱	330	460	920
Щучья 梭鱼子酱			9 900

Дегустационный сет из 3-х видов чёрной икры

на двоих (осётр, севрюга, стерлядь)  
三种黑鱼子酱双人品鉴套餐 (鲟鱼、闪光鲟、小体鲟)

\* Дегустационная порция подается по Вашему выбору со стопкой водки Beluga или холодным черным чаем с лимоном.  
品鉴套餐附赠一杯贝鲁加伏特加或者柠檬冰红茶

## ЗАВТРАК БУРЛАКА<sup>o</sup> 早餐

Икра осетровая // 1 кг 60 000  
鲟鱼子酱/ 1kg

Водка «Белуга Нобл» // 1л или

Российское игристое вино БАЛАКЛАВА RESERVE Brut 1,5 л

伏特加 “贵族贝鲁加” 1升/俄罗斯起泡酒 BALACLAVA RESERVE 1.5升

Оладушки

烤饼

Молодой отварной картофель с топлёным маслом и укропом

茴香拌土豆

Огурцы малосольные, террин из огурцов

低盐黄瓜, 黄瓜饼

Маринованные белые грибы

醋渍牛肝菌

Батон нарезной

吐司片

«Черный хлеб» – ржаной бриошь, вымоченный в креме

黑麦奶油面包

«Яйца» из майонеза с зелёным горошком

鸡蛋配蛋黄酱青豆

Яйца перепелиные отварные с зелёным луком

葱香鹌鹑蛋

Картофельная лапша с страчателлой

奶酪土豆面条

Расстегаи с визигой

鱼筋开口笑

Килька «Томилинская» в домашнем маринаде

托米林鲱鱼罐头

Домашние «консервы» из осетрины

自制鲟鱼罐头

<sup>o</sup> На данный раздел скидки не распространяются.  
此部分无折扣

## СОЛЕНЬЯ 泡菜

Опята 蜜环菌	450
Маслята 牛肝菌	450
Белые грибы с гвоздикой 丁香牛肝菌	600
Грузди царские 皇家乳菇	600
Маринованные белые огурцы 腌白黄瓜	380
Огурцы малосольные 低盐黄瓜	380
Капуста квашеная 酸菜	380
Помидоры малосольные 低盐番茄	380

---

## ЗАКУСКИ 冷盘

Устрицы (Япония) 牡蛎 (日本)	/ 1 шт 1例	750
Мурманский морской ёж 摩尔曼斯克海胆		420
Морской ёж, осетровая икра, мусс из костного мозга 海胆、鲟鱼鱼子酱、骨髓泥		600
Бутерброд на чёрном хлебе с боттаргой из кефали 黑麦乌鱼子三明治		850
«Простой» бутерброд с чёрной икрой 筒便黑鱼子酱三明治		1 500
Олюторская сельдь, творожный сыр, фундук, крем из краснокочанной капусты, маринованная свёкла 奥柳托夫斯基鲱鱼 干酪 榛子 紫甘蓝奶油 腌甜菜		570
Мурманская скумбрия, соус из фисташек, гель из перцев, кинза 摩尔曼斯克鲭鱼 开心果酱 胡椒 香菜		820
Дальневосточный морской гребешок с морошкой, щучья икра, крем из хрена 远东扇贝配云莓 梭鱼子酱 辣根		1 240
Лосось, соус из дальневосточной креветки, ряженка, малина 三文鱼 远东虾酱 熟酸乳 覆盆子		840
Воронежская рубленая говядина, фундук, брусника, крем из козьего сыра, грибной бульон 沃罗涅日牛肉 榛子 蔓越莓 山羊奶酪奶油 蘑菇汤		720
Ханты-Мансийская оленина, фуа гра, белые грибы, лимонграсс 汉特-曼西斯克鹿肉 鹅肝 牛肝菌 柠檬草		980
Ассорти мясных деликатесов (кабан, утка, марал, медведь) 肉食拼盘 (野猪、鸭、鹿、熊)		1 150

---

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.  
如果您对某种食物过敏请告知服务员

## СОЛЁНАЯ И КОПЧЁНАЯ РЫБА 腌鱼及熏鱼

Сало из архангельского клыкача 阿尔汉格尔斯克牙鱼	560
Заполярный палтус 极地比目鱼	720
Гравлакс из лосося 干渍三文鱼片	950
Северяга горячего копчения 热熏闪光鲑	1 000
Балык из каспийской белуги 里海大白鲟咸鱼干	1 150

## САЛАТЫ 沙拉

Салат корн, спаржа, крем из тыквы, малиновая пудра 玉米沙拉 芦笋 南瓜奶油 覆盆子粉	840
Винегрет, грибное масло, сметана со свёклой 杂拌菜 蘑菇奶油 酸奶油配甜菜根	580
Оливье с томлёной осетриной, печёные овощи, майонез из трав 奥利维尔鲟鱼沙拉 烤蔬菜 素蛋黄酱	1 200
Зелёный салат, страчателла, южные сморчки, щавель, мелисса 蔬菜沙拉 丝绸奶酪 南部羊肚菌 蜜蜂花	1 230
Листья салата, копчёный лосось, яйцо пашот, красная икра 生菜 烟熏三文鱼 水煮蛋 红鱼子酱	1 380

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 热菜

Гречневый оладушек, икра калуги, яйцо пашот, соус из романо и одуванчиков	1 530
Ягнорный пирог 大白鲟鱼子酱 水煮蛋 罗马诺干酪蒲公英酱	
Мурманский осьминог, кефир из кокосового молока, печеный баклажан	1 450
Морской гребешок, краснодарский рис, соус из тыквы, мусс из ромашки	1 200
海扇贝 大米 南瓜酱 洋甘菊慕斯	
Пельмени с волжской копченой щукой и фуа гра, щучья икра, бульон из сена и грибов	1 820
伏尔加河熏梭鱼鹅肝酱饺子 梭鱼子酱 干草和蘑菇汤	
Солодовые блины с томленой утиной ножкой, фундук, сочинские чёрные лисички, соус из красного лука	980
麦芽薄饼配炖鸭腿 榛子 索契黑鸡油菌 紫洋葱酱	

## СУПЫ 汤

Грибной суп, корень сельдерея, мангольд, яйцо, фундук 蘑菇汤 芹菜根 芥菜 鸡蛋 榛子	900
Окрошка, морской еж, гребешок 冷杂拌汤 海胆 扇贝	1 180
Бульон из визиги, жареные расстегаи, маринованный редис 鲟鱼筋肉汤 炸开口笑 腌萝卜	1 200
Поморская уха с палтусом, лососем, сливками и икрой горбуши 沿海鱼汤 (比目鱼 三文鱼 奶油粉红鱼子酱)	1 580
Борщ с уткой, чёрный чеснок, пампушки 罗宋汤配鸭肉 黑蒜 葱香面包	950

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.  
如果您对某种食物过敏请告知服务员

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 主菜

Запечённый баклажан, щавель, соус из шпината и молочного улуна 烤茄子 酸模 奶香乌龙菠菜酱	850
Кукурузная каша, камчатский краб, кедровые орехи 玉米粥 帝王蟹 松子	1 900
Котлета из волжского судака, соус из эстрагона и белого вина, щучья икра 伏尔加鲈鱼排 龙蒿白葡萄酒酱 梭鱼子酱	1 660
Мурманский лосось, соус из квашеной моркови, устричный лист, морковь BBQ 摩尔曼斯克鲑鱼 腌胡萝卜酱 牡蛎叶 烤胡萝卜	1 850
Палтус, соус из копчёной свиной грудинки, цветная капуста, грибы 大比目鱼 烟熏五花肉酱 花椰菜 蘑菇	1 940
Стерлядь, запечённая в соли с абхазскими лимонами 阿布哈兹柠檬盐焗小体鲑	/ 100 гр 520
Астраханская белуга, соус из миндаля, осетровая икра, бузина 阿斯特拉罕白鲟 杏仁酱 鲟鱼子酱 接骨木	2 950
Нижегородская утиная грудка, соус из корня сельдерея, жареный мангольд, маринованная свекла 下诺夫哥罗德鸭胸肉 芹菜根酱 炸甜菜 腌甜菜	1 750
Воронежская говядина бавет, соус из печёного перца, малина 沃罗涅日牛里脊 烤胡椒酱 覆盆子	1 900
Говяжья щека, шпинат, чёрная смородина, пекан 牛颊肉 菠菜 黑加仑 山核桃	1 260
Ставропольский барашек, соус из кофе, сельдерей, чёрные лисички 斯塔夫罗波尔羊肉 咖啡酱 芹菜 黑鸡油菌	1 940

## ДЕСЕРТЫ 甜点

Тёплый сбитень, яснополянские яблоки, карамелизированное сливочное масло 温蜜水 苹果 焦糖黄油	550
Фисташковая меренга, сливочный крем, малина 开心果蛋白霜 奶油 覆盆子	550
«Больше, чем мёд» Мороженое из алтайского мёда, медовик, лимонный мусс, медовуха “不仅仅是蜂蜜” --阿尔泰蜂蜜冰淇淋 蜂蜜蛋糕 柠檬慕斯 蜂蜜酒	550
Чизкейк из томских белых грибов, шоколадный соус, хрустящий ягель 托木斯克牛肝菌芝士蛋糕 巧克力酱 香脆地衣	550
Шоколад, не шоколад, колотое мороженое из щавеля, перуанская мята 巧克力 代可可脂巧克力 酸模冰沙 秘鲁薄荷	550
Шоколадное мороженое, вишня, крем с кориандром, чипс из солода 巧克力冰淇淋 樱桃 香菜奶油 麦芽片	550
«Самый московский десерт» Сорбет из шампанского, чёрная икра, водоросли, оливковое масло “最莫斯科的甜点” 香槟冰沙 黑鱼子酱 海藻 橄榄油	1 400

Цены указаны в рублях. К оплате принимаются рубли и банковские карты  
(VISA, Maestro, Mastercard, МИР, AmEx).

价格以卢布为单位 接受现金和银行卡支付  
(VISA、Maestro、Mastercard、MIR、AmEx)

Данный материал является информационным.

Меню с описанием состава и выхода блюд находится на доске потребителя.

本材料仅供参考。

带有成分介绍和出餐量的菜单于顾客公示板展示

БЕЛУГА

---