

РЕСТОРАН
БЕЛУГА

Лучший ресторан России — высокий титул был присвоен «Белуге» авторитетными ресторанными критиками страны спустя полгода после открытия в 2017 году.

Предложение воистину уникальное: два десятка разновидностей икры, выдающиеся российские деликатесы, изящная и остроумная версия русской кухни, одна из самых больших в мире водочных карт, все доступные в России сорта шампанского, стильный интерьер, фантастический вид на Красную площадь со второго этажа отеля «Националь» и при этом, как всегда, разумные цены.

ШЕФ-ПОВАР
ЕВГЕНИЙ ВИКЕНТЬЕВ

Евгений — один из ярких представителей новой волны российских шефов. Любимец петербургской и европейской публики, давно ей знакомый по проектам hamlet + jacks и «Винный шкаф», проработавший 5 лет на улице Рубинштейна.

Евгений стажировался в лучших ресторанах Испании и Италии — на кухнях 41 Degrees знаменитого Альберта Адриа и Il Vescovado в Ноли, отмеченном звездой «Мишлен». Он — участник значимых гастрономических фестивалей, таких как Pêxe em Lisboa (Португалия), Russian Gastronomical Seasons (Монако), Chefs Days (Австрия), Omniwore, Gourmet Days, IKRA, «Завтрак шефа».

Авторский стиль Евгения Викентьева — это нетривиальные сочетания вкусов, воплощенных в ярких, авангардных блюдах. Каждое его блюдо — это особая идея и история, которую он рассказывает гостям ресторана «Белуга».

СЕТ ЕВГЕНИЯ ВИКЕНТЬЕВА

ТЕОРИЯ НОВЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

8 000

Саликорния. Угорь. Томат.

Страус. Морской Ёж. Роза.

Калкан. Рапан. Ель.

Осьминог. Кокосовый Кефир. Баклажан.

Икра Русского Осетра. Лосось. Вонголе.

Водка. Белый Гриб. Кинза.

Виноградные Улитки. Виноградные Листья. Греча.

Конь. Тыква. Арахис.

Рябина. Морковь. Пряничные Оладьи.

Сныть. Ревень. Сметана.

Сет доступен к заказу на каждый день в 14:00 и 19:00

Предварительная бронь за 48 часов обязательна.

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

ИКРА^o

* Дегустационная порция
/ 25 гр / 50 гр / 100 гр

Осетровая классическая	975	1 750	3 500
Осетровая «серая»	2 100	4 000	8 000
Осетровая малосольная	2 825	5 450	10 900
«Русского» осетра	3 100	6 000	12 000
Паюсная прессованная	2 100	4 000	8 000
Паюсная осетровая «астраханка»	2 100	4 000	8 000
Стерляжья астраханская	2 125	4 050	8 100
Севрюжья малосольная	2 150	4 100	8 200
Альбиноса	4 500	8 800	17 600
Белужья империал	4 600	9 000	18 000
Белужья иранская	7 100	14 000	28 000
Форели	330	460	920
Горбуши	340	480	960
Нерки	400	600	1 200
Дегустационный сет из 3-х видов чёрной икры на двоих (осётр, севрюга, стерлядь)			9 600

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

ЗАВТРАК БУРЛАКА^o

50 000

Икра осетровая // 1 кг

Водка «Белуга Нобл» // 1л или
Шампанское Вдова Клико «Кюве Санкт- Петербург» // 0.75 л

Оладушки

Расстегаи с визигой

Огурцы малосольные, Огурцы белые малосольные, Террин из огурцов

Маринованные белые грибы

Батон нарезной

«Черный хлеб» – ржаной бриошь, вымоченный в креме

Яйца перепелиные отварные с зелёным луком

«Яйца» из майонеза с зелёным горошком

Домашние «консервы» из осетрины

Килька «Томилинская» в домашнем маринаде

Молодой отварной картофель с топлёным маслом и укропом

Картофельная лапша со сливочной страчателлой

^o На данный раздел скидки не распространяются.

СОЛЁНАЯ И КОПЧЁНАЯ РЫБА

Заполярный палтус	540
Сало из архангельского клыкача	560
Залом каспийский с картофелем и форшмаком	900
Гравлакс из лосося	800
Севрюга горячего копчения	1 000
Балык из каспийской белуги	1 150

СОЛЕНЬЯ

/ 100 гр

Белые грибы с гвоздикой	600
Грузди молодые царские	600
Маринованные белые огурцы	380
Огурцы малосольные	380
Капуста квашеная	380
Помидоры малосольные	380

ЗАКУСКИ

Устрицы	420
Мурманский морской ёж	420
Морской ёж с осетровой икрой и муссом из костного мозга	520
Бутерброд на чёрном хлебе с боттаргой из кефали	850
«Простой» бутерброд с чёрной икрой	1 300
Брускетта с камчатским крабом и красной икрой	1 200
Мурманская скумбрия с соусом из фисташек, гелем из перцев и кинзой	600
Дальневосточный морской гребешок с морошкой, щучьей икрой и кремом из хрена	950
Лосось, раковые шейки, нектарин, бульон из гребешка	860
Рубленая воронежская говядина, фуагра, гречневый коджи	650
Ассорти мясных деликатесов (кабан, марал, косуля, лось, медведь)	1 150

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

САЛАТЫ

Арбуз, спаржа, ромашковая сметана, корн, бузина	650
Зелёный салат, страчателла, южные сморчки, щавель, мелисса	740
Винегрет, грибное масло, сметана со свеклой	580
Оливье с томлёной осетриной, печёными овощами и майонезом из трав	860
Салат с копчёным лососем, яйцом пашот и красной икрой	1 100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Паста с водорослями, лисички, кервель	640
Артишоки жареные с паюсной икрой	1 800
Жареный морской гребешок с муссом из печеного картофеля и черной икрой	1 800
Пельмени с волжской копченой щукой и фуагра, бульоном из сена и грибов	1 300
Яйцо пашот в сливочном шпинате с чёрной икрой	950
Солодовые блины с томленной утиной ножкой, фундуком, сочинскими чёрными лисичками и соусом из красного лука	900
Голубцы с воронежским говяжьим ребром, пшеничкой и соусом деми глясс из капусты	550

СУПЫ

Поморская уха с треской, лососем, сливками и икрой горбуши	1 250
Грибные щи с дальневосточным гребешком и булгуром	950
Бульон из визиги с жареными расстегаями и маринованным редисом	850
Борщ с уткой, чёрным чесноком и «пампушками»	850

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

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Запечённый баклажан, щавель, соус из шпината и молочного улуна	650
Кукурузная каша, камчатский краб, кедровые орехи	1 900
Котлета из волжского судака, соус из эстрагона и белого вина, щучья икра	1 200
Мурманский лосось, соус из квашенной моркови, устричный лист, морковь BBQ	1 200
Палтус, биск из магаданской креветки, мини романо	1 450
Стерлядь, запечённая в соли с абхазскими лимонами	/ 100 гр 350
Белуга, чёрная икра осетра, кольраби, соус из вонголе	2 650
Чилийкий сибас, егорьевская спаржа, черемша, соус из водорослей	2 600
Нижегородская утиная грудка, соус из пастернака, жареный мангольд, маринованная свекла	1 350
Говядина бавет, соус из сибирского кедрового ореха, кейл	1 300
Воронежское говяжье ребро, крем из сельдерея и яблока, лимонные цукаты	2 600
Ставропольский барашек, соус из грецких орехов, краснокочанная капуста, чёрные лисички	1 900

ДЕСЕРТЫ

«Самый московский десерт» Сорбет Dom Perignon, чёрная икра, водоросли, оливковое масло	1 200
Мусс из сибирской облепихи, мороженое из вареной сгущенки с мисо, гречневые чипсы	500
«Больше, чем мёд» Мороженое из алтайского мёда, медовик, лимонный мусс, медовуха	550
Чизкейк из томских белых грибов, соус, хрустящий ягель	550
Фисташковая меренга, сливочный крем, малина	550

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

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

БЕЛУГА
