
НА 8 НЕБЕ

панорамный ресторан

МЕНЮ



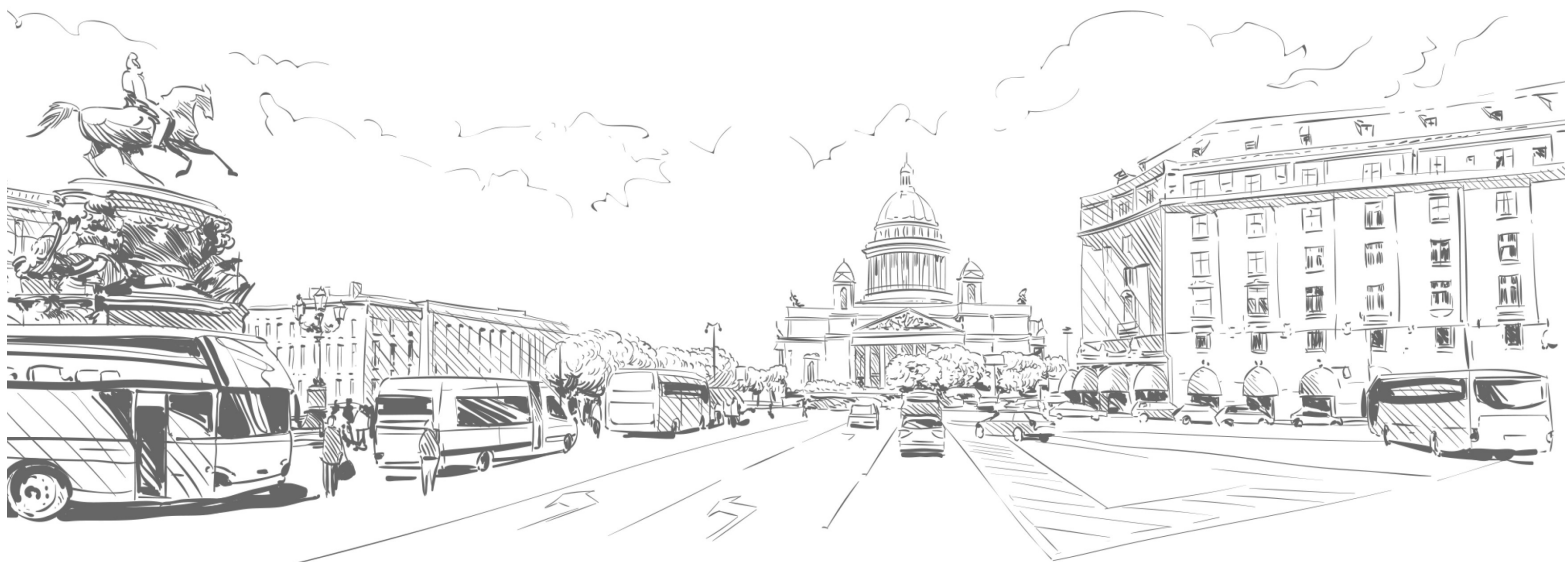
Петербургский завтрак

Овсяная каша на молоке/на воде с ягодами	240 г	300-
Гурьевская каша с ягодами, сухофруктами, орехами и медом (любимое блюдо императора Александра III)	280 г	350-
Домашние сырники со сметаной и вареньем из крыжовника (любимый завтрак императора Николая II)	190 г	350-
Мини круассан Руи «на ход ноги» с форелью холодного копчения	55 г	250-
Оладушки с кленовым сиропом	210 г	350-
Кофе по-петербургски с булочкой с кремом «Шантильи» (американо/латте на выбор)	200 мл/50 г	300-
Яичница	160 г	300-

К яичнице:

Бекон	30 г	150-
Сыр	30 г	150-
Ветчина	30 г	150-
Колбаски	30 г	150-
Помидор	30 г	100-

Игристое вино к завтраку, брют	125 мл	350-
--------------------------------	--------	-------------



Холодные закуски

Мясная нарезка на луковом багете <i>(ростбиф, утка горячего копчения, салями, цыпленок)</i>	124 г	420-
Рыбное филе на ремесленном хлебе <i>(филе сельди слабой соли, лосось шеф-посола, салака, форель холодного копчения)</i>	133 г	420-
Балтийская сельдь с картофелем	200 г	450-
Винный сет <i>(пармезан, маасдам, салями, балык, маслины, оливки, вяленые томаты, крекер)</i>	125 г	750-

Салаты

«Оливье» с ветчиной и цыпленком <i>(картофель, морковь, ветчина, куриное филе, огурец соленый, горошек консервированный, яйцо, майонез)</i>	180 г	400-
Овощное подворье с рассольным сыром <i>(сыр Фета, огурец свежий, помидор, перец сладкий, маслины, микс салата, базилик, красный лук, винная заправка)</i>	180 г	450-
Салат с хрустящими баклажанами и творожным сыром <i>(баклажан, помидоры, микс салата, сыр творожный, кинза, кунжут, соус чили)</i>	170 г	600-
«Нева» с кумжой горячего копчения и яйцом пашот <i>(картофель, огурец свежий, микс салата, яйцо, филе кеты горячего копчения, фасоль стручковая, соус "Песто", соус медово-горчичный)</i>	175 г	600-
«Нахимовский» с кальмаром <i>(помидор, кальмар, картофель, микс салата, маслины, тимьян, соус "песто", зелень)</i>	150 г	600-
«Ладожский» с форелью слабой соли <i>(картофель "Нуазет", яйцо перепелиное, микс салата, помидор, лосось шеф-посола)</i>	150 г	650-
Салат с уткой горячего копчения и бататом <i>(батат фри, утка горячего копчения, сыр творожный, винная заправка, соус из черной смородины)</i>	155 г	650-
«Гусарский» с ростбифом и жареным сыром <i>(помидор свежий, ростбиф, микс салата, сулугуни в панировке, соус "Наполи", бальзамический крем)</i>	170 г	700-

Супы

Куриный суп с овощами, яйцом и лапшой	250 г	350-
Борщ с говядиной, пампушкой и смальцем	330 г	650-
Грибной крем-суп с трюфельным маслом	250 г	600-
Уха «Ладожская» с филе судака, лосося и раками	250 г	850-

Основные блюда

Домашние пельмени со сметаной	200 г	650-
Пожарская котлета с грибным соусом и жареным картофелем	300 г	600-
Котлета по-Маршальски с картофельным пюре	280 г	600-
Свиная шея с картофелем «Пушкин»	400 г	850-
Говядина «Строганов» с картофельным пюре	300 г	850-
Томленая говядина по-суворовски с овощами	300 г	850-
Ромштекс из говядины с соусом «Южный»	210 г	800-
Говяжье филе с мясным соусом	230 г	1400-
Вафли из кабачка с авокадо, лососем слабой соли и яйцом пашот	180 г	600-
Пельмени из судака с голландским соусом	200 г	650-
Котлета по-демидовски из судака с булгуром	230 г	700-
Лапша с форелью, креветками в сливочно-томатном соусе	250 г	900-
Жареная ряпушка	270 г	750-
Гатчинская форель с овощным соте	330 г	900-
Лосось со сливочно-шпинатным соусом	165 г	1300-

Гарниры

Картофельное пюре	150 г	200-
Картофель фри	150 г	300-
Рис басмати	150 г	250-
Цветная капуста в сухарях	150 г	300-
Овощи гриль	150 г	400-
<i>(кабачок, баклажан, болгарский перец)</i>		
Ассорти из мини булочек с пряным сливочным маслом	70 г	350-

Десерты

Медовик	120 г	350-
Наполеон	125 г	350-
Маседуан (фламбированные фрукты с мороженым)	150 г	350-
Мороженое ассорти	130 г	450-
Фруктовая горка (сезонные фрукты)	650 г	950-

Для детей

Кидс комбо (оливье, наггетсы, сырный соус, фри, сок)	345 г	600-
Римская пицца с ветчиной и грибами	250 г	600-
Римская пицца с пепперони	200 г	600-

Бизнес Ланч

пн-пт 12:00-16:00

Суп	250 г	150-
Горячее блюдо	250 г	250-
Чай (пакетированный)	200 мл	50-
Хлеб		

