

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 Piexe 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.

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

6 000

Сет доступен к заказу на каждый день в 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	1 200	2 200	4 400
Осетровая «серая»	2 600	5 000	10 000
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
Альбиноса	4 500	8 800	17 600
Калуги	3 100	6 000	12 000
Белужья чёрный жемчуг	4 200	8 200	16 400
Белужья империял	4 600	9 000	18 000
Белужья иранская	7 100	14 000	28 000
Форели	330	460	920
Горбуши	340	480	960
Кеты	400	600	1 200
Дегустационный сет из 3-х видов чёрной икры на двоих (осётр, паюсная прессованная, стерлядь)			9 900

* 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

Российское игристое вино БАЛАКЛАВА RESERVE Brut 1,5 л

Оладушки

Молодой отварной картофель с топлёным маслом и укропом

Огурцы малосольные, Огурцы белые малосольные, Террин из огурцов

Маринованные белые грибы

Батон нарезной

«Черный хлеб» – ржаной бриошь, вымоченный в креме

«Яйца» из майонеза с зелёным горошком

Яйца перепелиные отварные с зелёным луком

Картофельная лапша со сливочной страчателлой

Расстегаи с визигой

Килька «Томилинская» в домашнем маринаде

Домашние «консервы» из осетрины

^o На данный раздел скидки не распространяются.

СОЛЕНЬЯ

Опята	450
Маслята	450
Белые грибы с гвоздикой	600
Грузди царские	600
Моховики	600
Маринованные белые огурцы	380
Огурцы малосольные	380
Капуста квашеная	380
Помидоры малосольные	380

СОЛЁНАЯ И КОПЧЁНАЯ РЫБА

Заполярный палтус	540
Сало из архангельского клыкача	560
Залом каспийский, картофель, форшмак	900
Гравлакс из лосося	800
Севрюга горячего копчения	1 000
Балык из каспийской белуги	1 150

ЗАКУСКИ

Устрицы	420
Мурманский морской ёж	420
Морской ёж, осетровая икра, мусс 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	1 600
Мурманская скумбрия, соус из фисташек, гель из перцев, кинза	600
Дальневосточный морской гребешок с морошкой, щучья икра, крем из хрена	950
Рубленая воронежская говядина, фундук, щавель, хрен	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

Корн, спаржа, сублимированная клубника, маринованные томаты	750
Винегрет, грибное масло, сметана со свеклой	580
Зелёный салат, страчателла, южные сморчки, щавель, мята	1 300
Оливье с томлёной осетриной, печёные овощи, майонез из трав	980
Салат, копчёный лосось, яйцо пашот, красная икра	1 100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Яйцо пашот, сливочный шпинат, чёрная икра	950
Мурманский осьминог, кефир из кокосового молока, печеный баклажан	1 450
Морской гребешок, краснодарский рис, соус из тыквы, мусс из ромашки	1 200
Грибной блин, мурманский палтус, боттарга, соус из цукини	1 100
Пельмени с волжской копченой щукой и фуагра, бульон из сена и грибов	1 300
Солодовые блины с томленой утиной ножкой, фундук, сочинские чёрные лисички, соус из красного лука	900

СУПЫ

Грибной суп, тыква, мангольд, яйцо, фундук	750
Бульон из визиги, жареные расстегаи, маринованный редис	1 200
Поморская уха с треской и лососем, сливки, икра горбуши	1 250
Борщ с уткой, чёрный чеснок, пампушки	950

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	850
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 520
Белуга, чёрная икра осетра, кольраби, соус из вонголе	2 950
Чилийский сибас, егорьевская спаржа, соус из водорослей	2 600
Нижегородская утиная грудка, соус из пастернака, жареный мангольд, маринованная свекла	1 750
Говядина бавет, печеный перец, белые грибы, кейл	1 900
Говяжья щека, шпинат, облепиховый соус, кедровый орех	1 100
Ставропольский барашек, соус из грецких орехов, краснокочанная капуста, чёрные лисички	1 900

ДЕСЕРТЫ

«Самый московский десерт» Сорбет Dom Perignon, чёрная икра, водоросли, оливковое масло	1 400
Теплый сбитень, яснополянские яблоки, карамелизированное сливочное масло	550
Фисташковая меренга, сливочный крем, малина	550
«Больше, чем мёд» Мороженое из алтайского мёда, медовик, лимонный мусс, медовуха	550
Чизкейк из томских белых грибов, соус, хрустящий ягель	550
Ганаш из семян тыквы, сметанный мусс, свекла, малина	550
Шоколад, не шоколад, колотое мороженое из щавеля, перуанская мята	550

Цены указаны в рублях. 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
