

МЕНЮ

РЕСТОРАН «VICTORIA»



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Яичная кашка
с трюфельным маслом и красной икрой
900

Блины с икрой русского Осетра
подаются с традиционными кондimentами

10гр	1850	30гр	5250
20гр	3700	50гр	8500

Блины с красной икрой
подаются с традиционными кондimentами

10гр	450	30гр	1100
20гр	800	50гр	1650

Салат из камчатского краба
с пюре из яблок и имбиря, подается
с маринованным японским редисом
и микрозеленью
1600

Фирменный салат Цезарь от Отеля Талион
на Ваш выбор:
с куриным филе с тигровыми креветками
1000 **1750**

Хрустящие листья салата с томатами конфи
с маринованной грушей и заправкой
из сыра Горгонзола

на Ваш выбор:
ветчина Парма копченый олень
1100 **1300**

Буррата
с консоме из клубники и рукколой
850

Азиатский салат
овощной микс салат с жареной говядиной
1250

Тар-тар из тунца
с авокадо и кунжутным маслом
1400

Карпаччо из говядины высшего сорта
с маринованными овощами, сыром
пармезан и трюфельной заправкой
1200

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пельмени из краба по-камчатски
1300

Пельмени сибирские
со сметаной и зеленью
800

Ньокки из баклажана
с базиликом и томатным фондю
850

Ферментированный жареный стейк
из белокочанной капусты
с овощным рагу и консоме из красной капусты
900

Белые грибы томленные в сметане
с моченой брусникой
1000

Елисеевские вареники с маком
(сладкие)
700



Просьба предупредить вашего
официанта об имеющейся у вас
аллергии на определенные
продукты питания

СУПЫ

Тыквенный суп
с кокосовым молоком, лемонграссом
и азиатскими специями

600

Традиционный борщ
со сметаной и зеленью

700

Карельская уха с лососем
и ржаным пирожком «калитка»

1000

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Палтус Минуер
с овощным равиоли, апельсиновым
соусом и пеной из креветочного биска

1700

Конфи из филе лосося
с велюте из зеленой спаржи
и запеченным картофелем Рате

1550

Балантин из сибаса с лангустином
с лимонным гелем и пудрой
из морских водорослей, брокколи конфи

1500

Домашние тальятелле
с морепродуктами
в копчено-сливочном соусе

1200

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Нежное филе говядины
с картофельным конфи
лисичками, белыми грибами
и соусом из воздушного пармезана

1850

Говяжьи щечки
томленные в красном вине, с пюре из батата,
луком конфи и ореховой крошкой

1600

Бефстроганов из говяжьей вырезки
высшего сорта
с картофельным пюре, луковыми кольцами
и маринованной свеклой

1450

Маринованное филе утки
в азиатских специях
с конфи из инжира, пюре из персиков
и соусом из вишни

1300

Пожарская котлета
с картофельным gratin и грибным соусом

1150



ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова с сезонными ягодами

500

Шоколад-карамель

500

Лавандовая симфония

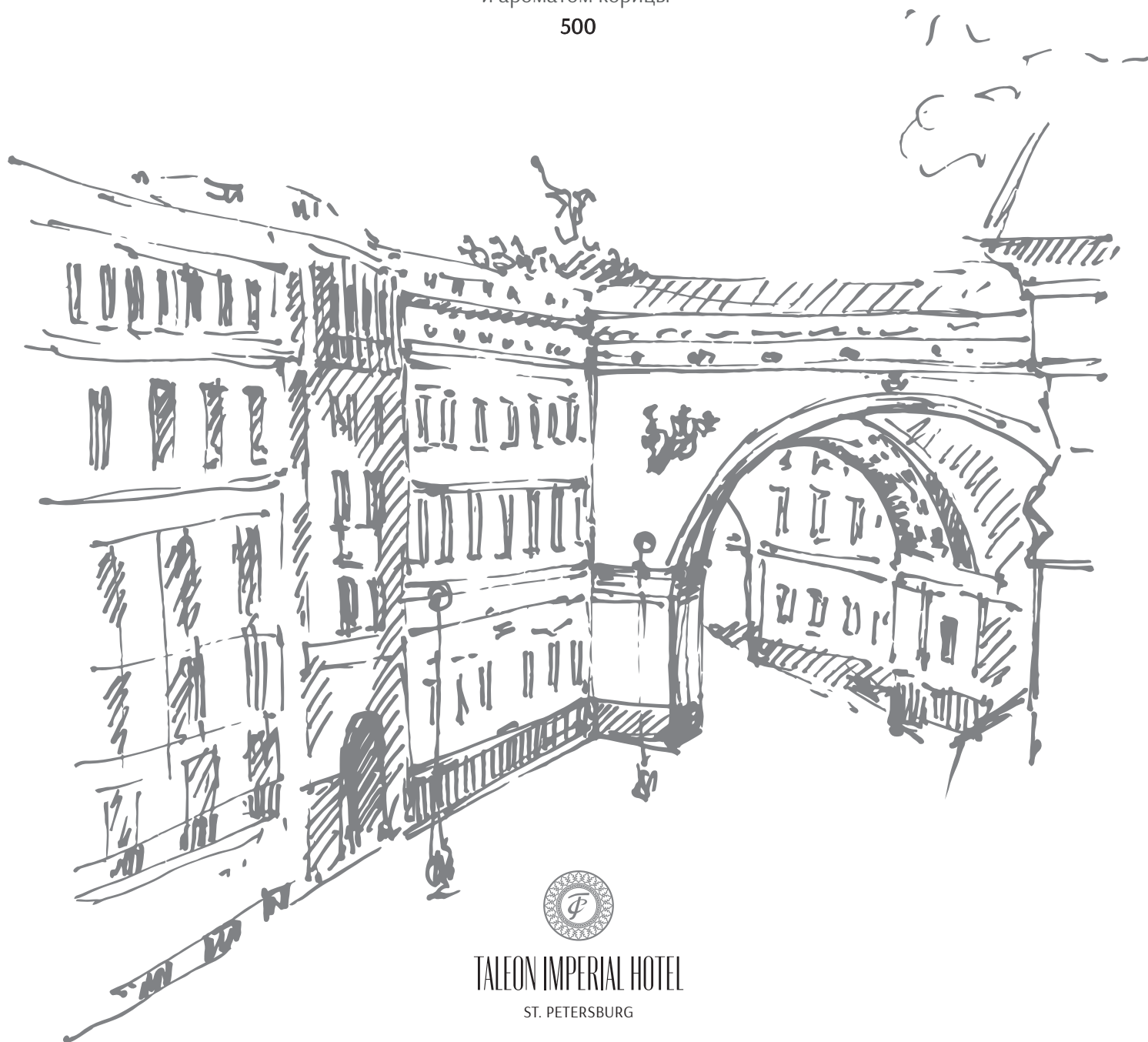
500

Маковый торт
с лимонным кремом
и ванильным соусом

500

Золотое яблоко с ванилью
и ароматом корицы

500



TALEON IMPERIAL HOTEL

ST. PETERSBURG

Дневной Обед Business Lunch

**каждый будний день
с 12.00 до 16.00
every weekday from noon to 4 p.m.**

САЛАТ / SALAD

*Зеленый салат
с грудкой фермерского цыпленка
и перепелиным яйцом
Green salad with farm chicken breast
and quail egg*

*Ассорти зеленых салатов
с тунцом на гриле
Assorted of green salad
with grilled tuna*

*Томаты и Моцарелла
с оливковым маслом и бальзамико
Tomatoes and mozzarella
with olive oil and balsamic*

СУП / SOUP

*Борщ со сметаной и зеленью
Borsch / beet soup/
with sour cream and herbs*

*Куриный бульон с домашней лапшой
и куриной грудкой
Chicken broth with homemade noodles
and chicken breast*

*Тыквенный суп с кедровыми орешками
Pumpkin soup with cedar nuts*

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО HOT DISH

*Лаврак средиземноморский
Sea bass Mediterranean*

*Пожарские котлетки из молодых цыплят
Pozharsky cutlets from young chickens*

*Бифстроганов из отборной говядины
Beef Stroganoff*

ГАРНИР /GARNISH

*Картофель фри/ French fries
Картофельное пюре / Mashed potatoes
Греча разварная / Buckwheat
Паровые овощи / Steamed vegetables*

ДЕСЕРТ ДНЯ DESSERT OF THE DAY

*Минеральная вода / Mineral water
Кофе или чай / Coffee or tea*

**Стоимость меню / Menu price
1950 рублей / rubles**

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

*Овощной салатик с заправкой по Вашему выбору - 200 гр.
450 рублей*

*Домашний салат с курочкой - 180 гр.
550 рублей*



*Куриный супчик с лапшой - 250 гр.
400 рублей*



*Фарфалле с сыром и оливковым маслом - 250 гр.
500 рублей*

*Куриные котлетки с картофельным пюре – 140/120 гр.
800 рублей*

*Нагетсы куриные с картофелем фри и кетчупом- 125/100/50 гр.
650 рублей*

*Домашние пельмешки со сметаной- 200/50 гр.
600 рублей*



Мороженое - 50 гр. - 150 рублей

Сорбет - 50 гр. - 250 рублей

Блинчики с джемом - 120/50 гр. - 450 рублей

Фруктовый салат - 150 гр. - 500 рублей



Молочный коктейль - 200 мл. - 250 рублей

Домашний морс - 200 мл. - 350 рублей

MENU

RESTAURANT «VICTORIA»



COLD STARTERS AND SALADS

凉菜和小吃

Egg slurry

with truffle oil and red caviar

烧蛋羹搭配松露油和红鱼子酱

900

Pancakes with Russian sturgeon caviar

served with traditional condiments

薄煎饼卷俄罗斯鲟鱼子酱搭配传统调味料

10gr **1850** 30gr **5250**

20gr **3700** 50gr **8500**

Pancakes with red caviar

served with traditional condiments

薄煎饼卷红鱼子酱搭配传统调味料

10gr **450** 30gr **1100**

20gr **800** 50gr **1650**

King crab salad with mashed apples & ginger

served with pickled Oriental radish and microgreens

帝王蟹沙拉、苹果姜泥搭配腌日本大根

和芽苗菜

1600

Signature Caesar salad of Taleon Hotel

塔利昂酒店招牌凯撒沙拉

with chicken fillet

含鸡胸肉

1000

with tiger shrimps

含大虾

1750

Crispy lettuce leaves with confit tomatoes

pickled pear and Gorgonzola cheese dressing

酥脆生菜叶搭配油渍番茄、腌梨和戈贡

佐拉奶酪调料

with Parma ham

含帕尔玛火腿

1000

with smoked venison

含熏鹿肉

1750

Burrata

with strawberry consommé and arugula

布拉塔奶酪搭配草莓芝麻菜清汤

850

Asian style salad

salad mix with fried beef

亚洲风味沙拉·混合蔬菜搭配煎牛肉

1250

Tuna tartare

with avocado and sesame oil

金枪鱼塔塔搭配牛油果和芝麻油

1400

Beef carpaccio

served with pickled vegetables,

parmesan cheese and truffle dressing

薄切生牛肉片搭配腌蔬菜、

帕马森干酪和松露酱

1200

HOT STARTERS 热头盘

Eggplant gnocchi

with basil and tomato fondue

茄子玉棋搭配罗勒和番茄芝士火锅

850

Porcini mushrooms slow-cooked in sour cream

with soused lingonberry

酸奶油炖美味牛肝菌搭配腌越橘

1000

King crab pelmeni

帝王蟹馅饺子

1300

Classic Siberian pelmeni

with sour cream and fresh herbs

西伯利亚经典饺子

800

Fried cabbage steak

with vegetable ragout and red cabbage consommé

煎甘蓝块搭配炖蔬菜和紫甘蓝清汤

900

Eliseev vareniki with poppy seeds (sweet)

叶利谢耶夫罂粟籽甜馅饺子

700

Please inform your waiter

of any food allergies to certain ingredients.

如果您对某些饮食过敏，

请提前告知您的服务员

SOUPS 汤类

Karelian ukha
with salmon and rye potato pasty
卡累利阿三文鱼汤搭配土豆馅黑麦饼
1000

Classic Russian borsch
with sour cream and fresh herbs (cold/hot)
经典俄罗斯红菜汤搭配酸奶油和调味香草
700

Pumpkin soup
with coconut milk, lemongrass and Asian spices
椰奶柠檬草亚洲香料南瓜汤
600

FISH DISHES 鱼类菜肴

Minuer Halibut
with vegetable ravioli, orange sauce
and shrimp bisque foam
法式香煎比目鱼搭配意式蔬菜饺、
橙子酱和法式鲜虾浓汤泡沫
1700

Salmon fillet confit
served with green asparagus veloute
and baked Ratte potatoes
油渍三文鱼排搭配青芦笋丝绒酱
和烤拉特马铃薯
1550

Mediterranean sea bass ballantine
with lemon gel and seaweed powder,
served with broccoli
法式无骨地中海黑鲈搭配柠檬冻胶、
海藻粉和西蓝花
1500

Homemade tagliatelle
with seafood in cream sauce
奶油酱海鲜家常意式宽面
1200

MEAT DISHES 肉类菜肴

Tender beef fillet with potato confit
served with chanterelles, porcini mushrooms
and airy parmesan sauce
嫩牛柳搭配油封土豆、鸡油菌
美味牛肝菌和帕马森干酪泡沫酱
1850

Beef cheeks stewed in red wine
served with mashed sweet potatoes,
confit onion and ground nuts
红酒炖牛脸肉搭配红薯泥
油封洋葱和坚果碎
1600

Tenderloin beef stroganoff
with mashed potatoes, onion rings
and pickled beetroot
俄式炒牛柳搭配土豆泥、洋葱圈和腌甜菜
1450

Marinated duck fillet
in Asian spices with rhubarb confit,
peach puree and cherry sauce
亚洲香料腌鸭胸搭配油封大黄、
桃子泥和樱桃酱
1300

Pozharsky cutlet
with chicken liver pâté, potato gratin
and mushroom sauce
波扎尔斯基肉饼搭配鸡肝泥、
法式奶汁烤土豆和蘑菇酱
1150



DESSERTS 甜品

Golden apple
with vanilla and cinnamon

香草肉桂金苹果

500

Chocolate-caramel

焦糖巧克力

500

Lavender Symphony
薰衣草交响曲蛋糕

500

Poppy cake
with vanilla sauce
香草酱罂粟籽蛋糕

500

Berry Anna Pavlova
with cinnamon flavor and ice cream of your choice

浆果巴甫洛娃蛋糕

500



TALEON IMPERIAL HOTEL

ST. PETERSBURG