

РЕСТОРАН «ИМПЕРИАЛ»
МЕНЮ A LA CARTE

*Imperial Restaurant
À la Carte Menu*

Холодные закуски / *Cold appetisers*

Куриный паштет по царскому рецепту с домашним хлебом <i>Royal Chicken Pâté with Homemade Bread</i>	280 гр	950 р
Домашняя ветчина с битыми огурцами и муссом из хрена и каперсов <i>Homemade Ham with Smashed Cucumbers, and Horseradish and Capers Mousse</i>	250 гр	950 р
Гравлакс из лосося с луковым муссом и красной икрой <i>Salmon Gravlax with Onion Mousse and Red Caviar</i>	190 гр	1100 р
Тарелка фермерских сыров с конфитюром из мандаринов <i>Farmstead cheese platter with tangerine confiture</i>	450 гр	3650 р
Сельдь домашнего посола с подкопченным картофелем и травами <i>Homemade salted herring with smoked potatoes and herbs</i>	290 гр	650 р

Салаты / *Salads*

Зеленый салат с авокадо и лососем горячего копчения <i>Green salad with avocado and kippered salmon</i>	315 гр	1300 р
Золотая тройка русских салатов "Империял" <i>Golden Three of Russian Salads "Imperial"</i>	290 гр	950 р
Камчатский салат с сыром грюер <i>Kamchatka salad with gruyère cheese</i>	285 гр	2750 р
Салат из листьев свеклы, вяленых томатов, груши и с муссом из козьего сыра <i>Salad with beetroot leaves, sun-dried tomatoes, pear, and goat cheese mousse</i>	175 гр	1450 р
Пастуший салат с перепелиными яйцами и запеченным цыпленком <i>Shepherds' salad with quail eggs and baked chicken</i>	295 гр	1200 р
Овощной салат с маринованной сербской брынзой <i>Vegetable salad with marinated Serbian brynza</i>	255 гр	900 р

Горячие закуски / *Hot appetisers*

Гребешки запеченные с сливочным соусом и красной икрой с сладким бататом <i>Baked scallops with creamsauce, red caviar and sweet batatas</i>	190гр	2500 р
Запеченные вешенки с подкопченным тофу <i>Baked oyster mushrooms with smoked tofu</i>	240 гр	1900 р
Перец рамиро фаршированный рикотой с мусом из тунца и анчоусами <i>Ricotta stuffed ramiro pepper with tuna mousse and anchovies</i>	240 гр	1600 р
Жюльен с лесными грибами и уткой <i>Julienne with wild mushrooms and duck</i>	190 гр	1500 р

Супы / *Soups*

Серые щи из крошево с мозговой косточкой <i>Grey Sauerkraut Shchi with marrow bone</i>	420 гр	900 р
Борщ с домашней аджикой и подкопченной говядиной с домашним хлебом и салом <i>Borscht with homemade adzhika and smoked beef served with homemade bread with "salo"</i>	450 гр	900 р
Царская уха из трех видов рыбы и раков <i>Imperial Ukha with three types of fish and crayfish</i>	450 гр	1900 р

Голубцы из савойской капусты с форелью и камчатским крабом с икорным биском <i>Savoy cabbage Golubtsi with trout and Kamchatka crab served with caviar bisque</i>	320 гр	3700 р
---	--------	--------

Запеченная Форель с глазированной морковью <i>Baked Salmon with Glazed Carrot</i>	270 гр	1750 р
--	--------	--------

Десерты / *Desserts*

Медовик <i>Honey cake</i>	125 гр	600 р
------------------------------	--------	-------

Наполеон с цитрусовым акцентом <i>Napoleon with a Citrus Highlight</i>	120 гр	600 р
---	--------	-------

Торт "Ленинград" <i>Cake Leningrad</i>	125 гр	600 р
---	--------	-------

Сладкий Борщ (без сахара) <i>Sweet Borscht (no sugar)</i>	130 гр	600 р
--	--------	-------

Анна Павлова <i>Anna Pavlova</i>	120 гр	600 р
-------------------------------------	--------	-------

Вина по бокалам

Wine by the glass

Игристое / *Sparkling wine*

125 мл

Shumrinka aged extra brut white, *Russia*

1100 p

Cava Hola Brut DO, *Spain*

1350 p

Zolotaya Balka Cuvee de Vitmer Rose, *Russia*

1500 p

Prosecco Passaparola, Pradio, *Italy*

1550 p

Белое вино / *White Wine*

125 мл

Pecorino Cantina Apelio, *Italy*

1050 p

Shumrinka Petrchor Aligote, *Russia*

1250 p

Grigio Luna Pinot Grigio delle Venezie DOC, *Italy*

1450 p

Zuccardi Torrontes Serie A, *Argentina*

1500 p

Красное вино / *Red Wine*

125 мл

Crab & More Zinfandel, *USA*

1450 p

Loco Chimbali Kuprin, *Russia*

1700 p

Matsu El Picaro, *Spain*

1750 p

Розовое вино / *Rose Wine*

125 мл

Crab & More White Zinfandel, *USA*

1450 p

Шампанское и Креман / Champagne & Cremant

750 мл

Hubert Favier Brut Tradition

Moët & Chandon Brut

Pommery Brut Royal

Lanson Le Black Creation

Игристое вино / *Sparkling Wine*

Asti Bruni

Prosecco Passaparola, Pradio

Cava Hola Brut DO

Hola Finca Familiar Cava Reserva

Haus Osterreich Riesling Sekt, Winzer Krems

Kaapse Vonkel Cap Classique Brut, Simonsig

Shumrinka aged extra brut white

Cuvee de Vitmer Rose, Zolotaya Balka

Белое вино / *White wine*

Cotes du Rhone Blanc, Guigal, Rhone Valley

Chablis Domaine des Hates AOC, Burgundy

Chablis Sainte Claire, Jean-Marc Brocard, Burgundy

Macon-Villages, Maison Auvigue, Burgundy

Kritt, Domaine Marc Kreydenweiss, Alsace

Chateauneuf-du-Pape Blanc, Guigal, Rhone Valley

Pecorino Cantina Apelio, Abruzzo

Grigio Luna Pinot Grigio delle Venezie DOC, Veneto

Pfefferer, Colterenzio, Trentino-Alto Adige

Gavi Valentino, La Scolca, Piedmont

Anthilia, Donnafugata, Sicilia

Alto Adige Gewurztraminer, Colterenzio, Trentino-Alto Adige

БУРБОН

<i>Jim Beam Apple</i>	40	550 p
<i>Jim Beam</i>	40	750 p
<i>Jack Daniel's</i>	40	900 p
<i>Maker's Mark</i>	40	1 100 p

ЯПОНСКИЙ ВИСКИ

<i>Kujira Ryukyu INARI</i>	40	1 500 p
<i>Shinobu Pure Malt</i>	40	2 300 p

КОНЬЯК

<i>Monnet VS</i>	40	850 p
<i>Monnet VSOP</i>		1 050 p
<i>Camus VS</i>		1 100 p
<i>Camus VSOP</i>		1 550 p
<i>Courvoisier VS</i>		1 250 p
<i>Remy Martin VSOP</i>		2 100 p
<i>Remy Martin XO</i>		5 200 p
<i>Hennessy XO</i>		6 100 p
<i>Otard XO</i>		6 200 p

БРЕНДИ

<i>Ararat 3 y.o.</i>		600 p
<i>Ararat 5 y.o.</i>		700 p
<i>Torres 10 y.o.</i>	750 p	

Горячее / Hot dish

Бефстроганов с картофельным пюре с трюфельным маслом и пряным луком фри <i>Beef stroganoff with mashed potatoes, truffle oil and spicy fries onion</i>	320 гр	2100 р
Пожарская котлета с картофельным пюре и йогуртовым соусом с луком и мятой <i>"Pozharsky" cutlet served with mashed potatoes and yoghurt sauce with onions and mint</i>	320 гр	1400 р
Утиная грудка с фланом из батата свекольным пюре и таежным соусом из лесных шишек <i>Duck breast with sweet potato flan, beetroot puree and taiga forest cone sauce</i>	310 гр	1500 р
Стейк миньон с картофельным гратэном и соусом из лука сибует и сыра грюер <i>Steak mignon served with potato gratin and siboulette onion and gruyere cheese sauce</i>	360 гр	3500 р
Рибай с томленным в сливочном масле луком порей <i>Ribeye with butter-stewed leek</i>	390 гр	3900 р

Классические коктейли / *Classic cocktails*

Мохито / Mojito Ром, мята, долька лайма, сахар, содовая <i>Rum, mint, lime slice, sugar, soda water</i>	380 мл	1250 р
Апероль Шпритц / Aperol Spritz Игристое вино, ликёр Aperol, содовая <i>Sparkling wine, Aperol, soda</i>	250 мл	1250 р
Френч75 / French 75 Джин, игристое вино, лимонный сок, сахарный сироп <i>Gin, sparkling wine, lemon juice, sugar syrup</i>	150 мл	1200 р
Лонг Айленд Айс Ти / Long Island Ice Tea Водка, ром, джин Green Baboon, текила, ликёр Cointreau, кола, лимонный сок <i>Vodka, rum, gin Green Baboon, tequila, Cointreau, cola, lemon juice</i>	280 мл	1650 р
Негрони / Negroni Вермут Martini Rosso, джин Green Baboon, биттер Campari <i>Martini Rosso, Campari, gin Green Baboon</i>	90 мл	1250 р
Негрони Сбальято / Negroni Sbagliato Вермут Martini Rosso, биттер Campari, игристое вино <i>Martini Rosso, Campari, sparkling wine</i>	160 мл	1200 р
Хуго / Hugo Игристое вино, мята, лайм, содовая, сироп бузины <i>Sparkling wine, lime, mint, soda water, elderflower syrup</i>	220 мл	1250 р
Космополитен / Cosmopolitan Водка, ликёр Cointreau, морс клюквенный, лайм <i>Vodka, Cointreau, cranberry drink, lime</i>	200 мл	1250 р
Кир-рояль / Kir Royal Игристое вино, чёрносмородиновый ликёр <i>Sparkling wine, Blackcurrant liqueur</i>	310 мл	1250 р
Дайкири / Daiquiri Ром, сахарный сироп, лайм <i>Rum, sugar syrup, fresh lime</i>	200 мл	1200 р
Маргарита / Margarita Текила, ликёр Cointreau, свежий лайм <i>Tequila, Cointreau, fresh lime</i>	200 мл	1250 р
Мохито безалкогольный / Mojito non-alcoholic Мята, долька лайма, сахар, содовая <i>Mint, lime slice, sugar, soda</i>	350 мл	900 р
Пина Колада безалкогольная / Pina Colada non-alcoholic Сок ананасовый, сливки, сироп кокосовый, ананас <i>Pineapple juice, cream, coconut syrup, pineapple</i>	200 мл	900 р

Односолодовый шотландский виски *Single Malt Scotch Whisky*

40 мл

Mcclelland's lowland	850 p
Auchentoshan american oak	1250 p
Glenfiddich 12 y.o.	1700 p
Balvenie 12 y.o.	2850 p
Highland park 12 y.o.	2850 p
Ardbeg 10 y.o.	2950 p
Macallan 12 y.o.	3500 p
Glen scotia 15 y.o.	4000 p
Lagavulin 16 y.o.	4300 p

Купажированный шотландский виски *Blended Scotch Whisky*

40 мл

Dewar's	700 p
Johnnie walker red label	700 p
Ballantine's	900 p
Johnnie walker black label	1050 p
Monkey shoulder	1200 p
Chivas 12 y.O.	1200 p

Ирландский виски / *Irish Whisky*

40 мл

Tullamore Dew	1050 p
Jameson	1100 p
The Irishman	1150 p

Medusa Albarino, Rias Baixas

Gelblack, Schloss Johannisberg, Rheingau

Gruner Veltliner Panzaun, Mold, Kamptal

Chenin Blanc, Simonsig, South Africa, Stellenbosch

Torrontes Serie A, Zuccardi, Argentina, Salta

Petrichor Aligote, Shumrinka, Anapa

Petrichor Malvasia, Shumrinka, Anapa

Old Road to Dzhankhot Beloe, Mezyb, Gelendzhik

Sauvignon Blanc Family reserve, Sikory, Semigorye

Chardonnay Family Reserve white, Sikory, Semigorye

Riesling Family Reserve white, Sikory, Semigorye