



PETRO PALACE HOTEL

SAINT-PETERSBURG

Холодные закуски

Свежие Овощи **150**

Композиция из свежих овощей.

Соления и Маринады **160**

Квашеная капуста, солёные огурцы, маринованные помидоры, чеснок, черемша.

Телячий Холодец **170**

Подаётся с хреном и горчицей.

Филе Сельди **180**

С маринованным луком и отварным картофелем.

Буженина с Хреном **190**

И маринованными овощами.

Сёмга слабой соли **210**

С пшеничными тостами и зелёным салатом.

Салаты

Салат из Редиса **130**

Со сметаной.

Русский Овощной Салат **160**

Маринованный лук, малосольные огурцы, свежие помидоры, болгарский перец, растительное масло.

Салат Столичный с Курицей **180**

Отварные и маринованные овощи, отварная курица и майонез.

Карельский Салат из Языка **190**

Фирменный слоёный салат с жареными грибами и картофелем.

Тар-тар из Лосося **210**

С маринованным имбирём и перепелиным яйцом.



PETRO PALACE HOTEL

SAINT-PETERSBURG

Русские блины

<i>С маслом и сметаной</i>	<i>150</i>
<i>С капустой</i>	<i>190</i>
<i>С грибами</i>	<i>190</i>
<i>С творогом и изюмом</i>	<i>190</i>
<i>С вареньем, мёдом, сметаной и маслом.</i>	<i>190</i>
<i>С солёным лососем</i>	<i>230</i>
<i>С Красной Икрой (сорок грамм)</i>	<i>310</i>

Подается с традиционным гарниром.

Горячие закуски

<i>Картофельные драники</i>	<i>130</i>
<i>Со сметаной</i>	
<i>Оладьи из Кабачков</i>	<i>150</i>
<i>Со сметаной и клюквой.</i>	
<i>Вареники с и картофелем</i>	<i>170</i>
<i>Со сметаной и зелёным луком.</i>	
<i>Запеченные Грибы в сметане</i>	<i>180</i>
<i>Подается в фарфоровой кокетнице.</i>	
<i>Судак в Кляре</i>	<i>190</i>
<i>С соусом Тар-тар</i>	
<i>Сибирские Пельмени</i>	<i>230</i>
<i>С топлёным сливочным маслом и сметаной.</i>	

Супы

<i>Борщ с пампушкой</i>	<i>160</i>
<i>Грибной Суп</i>	<i>180</i>
<i>Со сметаной и горячим блином.</i>	
<i>Солянка Мясная</i>	<i>190</i>
<i>Уха с расстегаем</i>	<i>210</i>



PETRO PALACE HOTEL

SAINT-PETERSBURG

Горячие рыбные блюда

Подаются с гарниром на Ваш выбор:

*Картофельное пюре, Отварной картофель, Жареный картофель на сковородке,
Картофель фри, Отварной рис, Овощное рагу, Тушёная квашеная капуста.*

Судак Запеченный	260
<i>Под сыром, белым соусом, грибами и яблоками.</i>	
Кулебяка с Сёмгой	270
<i>С грибным соусом.</i>	
Лосось на Пару	290
<i>Со сливочным соусом и томатами.</i>	
Жареная Форель	320
<i>В хлебной крошке с острым сметанным соусом.</i>	

Горячие блюда из Мяса и Птицы

Подаются с гарниром на Ваш выбор:

*Картофельное пюре, Отварной картофель, Жареный картофель на сковородке,
Картофель фри, Отварной рис, Овощное рагу, Тушёная квашеная капуста.*

Жаренная Куриная грудка	230
<i>Со свежими овощами и острым сметанным соусом.</i>	
Котлета Киевская	260
<i>С соусом из сметаны, хрена и клюквы.</i>	
Бефстроганов	280
<i>В блинной корзинке с яблоком.</i>	
Говяжья Отбивная	290
<i>С розовым соусом с овощами и запеченным томатом.</i>	
Свиная Корейка	290
<i>Жаренная на гриле с соусом из томатов.</i>	
Телятина запечённая	320
<i>Под сыром с грибным соусом.</i>	

Все цены указаны в российских рублях, включая НДС



PETRO PALACE HOTEL

SAINT-PETERSBURG

Десерты

Мороженое в миндальной корзинке **150**

С ягодным соусом.

Русский Медовый Торт **150**

Подается с мёдом и клюквенным соусом.

Ореховое Пирожное **170**

С сезонными ягодами и фундуком.

Яблочный Штрудель **180**

С карамельным соусом и шариком ванильного мороженого.

Чизкейк **190**

С вишнёвым вареньем.

Сырная Тарелка **230**

С виноградом, орехами и хрустящим печеньем.

Напитки

Морс Клюквенный **60**

Натуральный клюквенный морс с мёдом, сваренный по рецепту шеф-повара.

Морс Ягодный **60**

Натуральный морс, сваренный из лесных ягод с мёдом по рецепту шеф-повара.

Кисель Клюквенный **60**

Традиционный русский густой напиток, приготовленный из клюквы.