



РЕСТОРАН
АСТОРИЯ

ДОБРОЕ УТРО!

КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК | 2600

Мясная и сырная нарезка

Йогурт

натурализированный, обезжиренный, фруктовый или мюсли "Бирчер"

Хлебная корзина с домашней выпечкой

круассан, булочка с шоколадом, датская выпечка, маффины, хлеб, масло, джем и мед

Игристое вино или коктейль "Мимоза"

Свежевыжатый сок

апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, морковный, сельдерейный

Чай и кофе в ассортименте

ПАРИЖСКИЙ ЗАВТРАК | 2100

Хлебная корзина с домашней выпечкой круассан, булочка с шоколадом, багет, масло, джем и мед

Свежевыжатый сок: апельсиновый сок

Чай и кофе в ассортименте

ЗАВТРАК-БУФЕТ | 3300

Свежевыжатые соки: апельсиновый, грейпфрутовый
Домашняя выпечка, фруктовая нарезка

Свежие овощи, хлопья, мюсли

Мясная и сырная нарезка, рыбное ассорти, икра кеты

Натуральный и фруктовый йогурт, молоко, натуральный творог, сметана, кефир

Ассорти натурального меда и джема

По Вашему желанию мы будем рады приготовить

Свежевыжатые соки: яблочный, морковный, сельдерейный

Овсяная каша на молоке или на воде

Сырники со сметаной и ягодами

Свежеиспеченные блины с ассортиментом соусов

Два яйца, приготовленные по Вашему желанию

яйца-пашот, яичница-глазунья, яичница-болтунья, отварные яйца

Омлет с начинкой по Вашему желанию

ветчина, грибы, паприка, лук, томаты, сыр

Все яичные блюда на Ваш выбор

с беконом, сосисками, грибами, картофелем, фасолью

Чай и кофе в ассортименте

ЗДОРОВЫЙ ЗАВТРАК | 2300

ЗДОРОВЫЙ ЗАВТРАК | 2300

Омлет из белков с травами, томатами и тостом из многозернового хлеба

или
Яйца-пашот с авокадо и тостом из многозернового хлеба

Фруктовая нарезка

Органические мюсли с обезжиренным, соевым или миндальным молоком

Свежевыжатый сок:
апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, сельдерейный, морковный

Чай и кофе в ассортименте

УКРАСЬТЕ СВОЙ ЗАВТРАК

Шампанское Paul Bala Grand Cru
Bouzy Brut Reserve (125 мл) | 3550

Икра с оладьями или тостами

Осетровая 30 г | 9500

Икра кеты 50 г | 1500

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Два яйца, приготовленные по Вашему желанию | 950

Яйца-пашот, яичница-глазунья, яичница-болтунья, отварные яйца или омлет с начинкой по Вашему желанию: ветчина, грибы, паприка, лук, томаты, сыр

Все яичные блюда подаются с двумя кондитерскими на Ваш выбор: бекон, сосиски, грибы, картофель, фасоль

Яйца "Флорентин" | 1000

два яйца-пашот со шпинатом, голландским соусом и английским маффином

Яйца "Бенедикт" | 1050

два яйца-пашот с беконом или ветчиной, голландским соусом и английским маффином

Яйца "Роял" | 1150

два яйца-пашот с копченным лососем, икрой кеты, голландским соусом и английским маффином

Омлет из белков с травами | 850

томатами и тостом из многозернового хлеба

Яйца-пашот с авокадо | 1150

на цельнозерновом хлебе

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Любителям севера | 1150

яичница-болтунья с креветками, бородинский хлеб, шнитт-лук и редис

Фермерский завтрак | 900

жареный картофель, яичница-болтунья, хрустящий бекон, зеленый лук, многозерновой хлеб и маринованный огурец

Многозерновой тост

с копченым лососем | 1250

творожным сыром, кress-салатом и красным луком

Омлет с лесными грибами

и козьим сыром | 1150

со шпинатом, авокадо и белым тостом

СЛАДКОЕ

Блины | 550

с медом, ванильным соусом, сгущенным молоком, "Нутеллой" или шоколадным соусом

Сырники | 850

со сметаной

Французские тосты | 850

с кленовым сиропом

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина с домашней выпечкой | 900

круассан, булочка с шоколадом, датская выпечка, маффины, хлеб, масло, джем и мед

Тосты из домашнего хлеба | 350

Белые или темные

ЗАКУСКИ

Мясная нарезка | 1350

Сырная нарезка | 1550

Рыбное ассорти | 1450

Листья салата

и крудите | 600

из моркови, огурца

и сельдерея с томатами черри

ХЛОПЬЯ

Хлопья | 400

Домашняя гранола | 550

Мюсли | 450
подаются с молоком
обезжиренным, соевым или
миндальным молоком

Овсяная каша | 450

на молоке или на воде

МОЛОЧНОЕ

Йогурт | 350

натурализированный, обезжиренный,
фруктовый, мюсли "Бирчер"

Фермерский творог | 350

со сметаной и джемом

Мандариново-творожный десерт | 550

Кефир | 300

ВИТАМИНЫ

Ягодное ассорти | 1950

Чернослив в сиропе | 550

Курага в сиропе | 450

Фруктовая нарезка | 1250

Авокадо | 650

Чиа пудинг | 500

НАПИТКИ

Кофе

Эспрессо | 400

Двойной эспрессо | 550

Американо | 500

Кофе без кофеина | 500

Капучино, Латте | 600

Чай | 750

Английский завтрак,

Эрл Грей, Зеленый,

Жасмин, Травяной,

Сладкие ягоды

Горячий

шоколад | 650

Свежевыжатые соки

Апельсиновый, грейпфрутовый,

яблочный, сельдерейный,

морковный | 900

Гранатовый | 1950

Охлажденные соки | 350

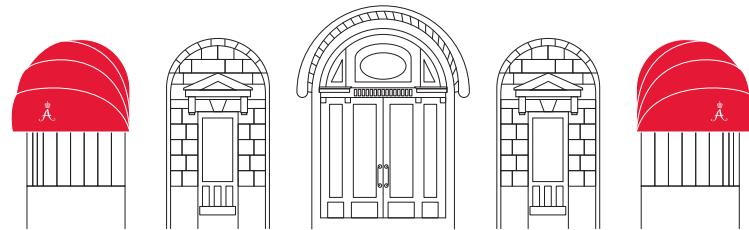
томатный, яблочный, морс

Смузи

Банан, груша и апельсин | 450

Яблоко, манго, шпинат и мята | 700

В наших блюдах мы используем яйца с хутора "Карела", из экологически чистого района Карелии,
где птиц выращивают по-старинке - на свободном выгуле и натуральных кормах



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ К ВАШЕМУ СТОЛУ

Осетровая икра

Высший класс
30 г / 50 г / 125 г | 9500 / 15000 / 36000

Отборная
30 г / 50 г / 125 г | 11000 / 18000 / 45000

Икра кеты 50 г | 1500

Икра подается с оладьями или тостами

Маринованный и копченый лосось 40 г
Гравлакс с горчичным соусом | 950
Маринованный в джине с ягодами можжевельника | 950
Копченый | 950

Маринованная балтийская сельдь

120 г | 550
с отварным картофелем, укропом и маринованным красным луком

Рыбная нарезка 160 г | 2400
лосось Гравлакс, копченый лосось, копченая осетрина и копченая скумбрия

Мясные деликатесы 160 г | 1800
вяленая оленина, копченый свиной балык, копченая утиная грудка и сало, подается с хреном, горчицей, маринованными корнишонами и тостами из бородинского хлеба

Ассорти фермерских сыров 200 г | 2600
подается с грissини, орехом пекан, виноградом и вареньем из инжира

Ассорти свежих и маринованных овощей 250 г | 1150
бакинские огурцы, узбекские томаты, редис, паприка, свежая зелень, маринованные корнишоны, квашеная капуста, соленые черные и белые грудинки

Домашние пирожки 1 шт 60 г | 250
с капустой и яйцом, с говядиной

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Овощной салат | 550
редис, огурец, листья салата, отварное яйцо, укроп, сметана

Винегрет | 550
свекла, картофель, морковь, зеленый горошек, маринованный огурец

Сыр Странателла | 1100
со свеклой конфи, малиновым соусом и жареным пеканом

Нежный паштет из фуа-гра и куриной печени | 1050
с желе из портвейна и поджаренной бриошью

Салат из свежих овощей с адыгейским сыром | 950
и ароматным подсолнечным маслом и жареными семечками

Сельдь под шубой | 650
с картофелем, морковью, свеклой и яйцом

Тартар из мраморной говядины
Черный Ангус | 2500
со свежим томатным соусом, тостом из многозернового хлеба и картофельным хворостом

Столичный салат Астория | 800
с куриной грудкой, картофелем, морковью, маринованным огурцом, зеленым горошком, яйцом и майонезом

Салат Оливье с камчатским крабом | 2300
зеленым горошком, морковью, авокадо, редисом и майонезом

Домашний холодец | 800
с маринованными овощами и соусом из хрена

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Грибной жульен на воловане | 1100
со сливками и соусом из красного вина

Жареные дальневосточные морские гребешки | 3200
с картофельным пюре, сливочным соусом с шампанским и осетровой икрой

Обжаренная фуа-гра | 1900
с сезонными фруктами, пюре из сельдерея и тостом из бриоши

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Сибирские пельмени | 900
с соленым маслом, укропом и сметаной или в курином бульоне со свежей зеленью

Пельмени с крабовым мясом | 1800
с соленым маслом, укропом и сметаной

Пельмени с креветками и курицей | 950
гречишный попкорн, соленое масло и кинза

Пельмени с лесными грибами и черным трюфелем | 1500
с соленым маслом и сметаной

Вареники с картошкой | 700
копченый Сулугуни, грудинка и жареный лук

СУПЫ

Борщ | 800
со свеклой, говядиной, капустой и сметаной, пирожок с капустой

Солянка | 900
с оливками, соленым огурцом, салами, каперсами, лимоном и сметаной, пирожок с капустой

Рассольник по-ленинградски | 800
с соленым огурцом, говядиной, перловкой и овощами

Уха | 1600
из осетрины, судака и лосося с овощами

Суп из топинамбура | 1100
с черным трюфелем, розовым перцем и чипсами из артишоков

Куриный суп с лапшой | 650
с овощами и петрушкой

Домашний хлеб 450 г | 400

Низкокалорийный хлеб на домашней био-закваске из пяти видов муки: пшеничной белой и цельнозерновой, овсяной, ржаной и полбяной, с добавлением семян льна и кунжута – источник полезных веществ и микроэлементов

КОТЛЕТЫ

Пожарская котлета | 1500
с соленым огурцом, жареным картофелем, луком и томатным соусом

Котлета по-киевски | 1350
с чесночным маслом, гречей, зеленым горошком, грибами, трюфельным козьим сыром и клюквенным соусом

Рыбная котлета из судака, лосося и трески | 1450
с жареным картофелем, беконом и соусом Тартар

РЫБА

Филе мурманской камбалы на гриле | 1500
с картофелем и грибами

Лосось на гриле | 2200
со шпинатом, мидиями, моллюсками, креветками и соусом из белого вина

Филе палтуса на пару | 2400
с перловкой, свеклой, зелено спаржей, укропом и масляным соусом с шампанским

Жареное филе атлантического сибаса | 2800
со сморчками, спаржей, редисом и бобами Эдамаме в масляном рыбном соусе

МЯСО

Голубцы из савойской капусты | 1150
с говядиной и свининой, рисом, томатным соусом и сметаной

Жареный цыпленок табака | 1400
с молодым картофелем, грибами и йогуртовым соусом

Бефстроганов | 1600
с грибами, картофельным пюре и сметаной

Телятина по-орловски | 2600
с картофелем, сладким луком, соусом Морнэ и сморчками

Рибай стейк из мраморной говядины
Черный Ангус 300 г | 5050
с маслом Кафе де Пари и перечным соусом

Жареная говяжья вырезка | 4500
с фуа-гра, грибами, пюре из сельдерея и трюфельным соусом

Каре ягненка с хрустящей корочкой из трав | 2200
пирог из картофеля, цукини и тушеной баранины, томаты конфи и пюре из баклажанов с мясным соусом

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Перловка со свеклой | 1100
зелено спаржей и сыром Бурратта

Овощной кебаб с цукини, морковью, сладким перцем, баклажаном | 950
киноа с зернами граната и песто из кинзы

Картофельные драники | 800
с жареными грибами и сметаной



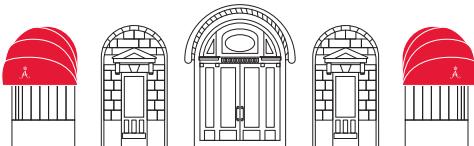
- вегетарианское блюдо



- блюдо без содержания глютена



- фирменное блюдо Астории



ДЕСЕРТЫ

Диана Вишнёва | 1300

Десерт создан в сотворчестве с известной балериной – клюква в сахаре, печеное яблоко с корицей, йогуртовые сферы с клюквенной начинкой, карамелизованное слоеное тесто и шарики из клюквенного мусса с вареным сгущенным молоком

Наполеон | 750

⊗ Павлова с клубникой | 1100

с ванильными сливками и базиликовым мороженым

Традиционный медовик | 750

с бисквитным мороженым и морошковым джемом

Весна Фаберже | 1300

Десерт создан в партнерстве с музеем Фаберже – ажурное яйцо из белого шоколада с золотым напылением и муссом из лichi и розы, сердцевиной из малины и мяты, нежным миндальным бисквитом и кремом Баваруа.

Подается в воздушных бархатистых розовых лепестках из мягкого белого шоколада с марципаном и украшено тончайшим миндальным тюилем с патокой, свежей малиной и сусальным золотом

Запеченный чизкейк | 900

с цедрой лимона и свежими ягодами

Профитроль с ванильным мороженым | 750

с карамелизованным фундуком, ванильным шантильи и шоколадным соусом

Тарталетка с малиной и фисташками | 1150

со сметанным сорбетом

Торт с фундуком и шоколадом Дульче | 750

Мороженое и сорбеты, 1 шарик | 450



- Фирменное блюдо Астории



- блюдо без содержания глютена

На нашей кухне не используются замороженные продукты.

Мы с удовольствием предложим Вашему вниманию исчерпывающую информацию о блюдах меню в соответствии с действующим законодательством РФ.

Для получения полной информации об аллергенах, пожалуйста, обратитесь к нашим сотрудникам.

Цены указаны в рублях, в том числе НДС.