

ERARTA | Ресторан

Весна

Рекомендуем сразу определиться с десертом — наши десерты не первый год признаются лучшими в Петербурге. Рассчитайте ваши силы заранее!

## Десерты

### Classic

**Лаймовый мусс > 350**

*(лаймовый мусс, песочная подложка, итальянская меренга, апельсиновый ликер)*

**Фирменные эклеры ресторана Erarta > 200**

*(выберите любимый вкус: черная смородина, фисташка, ваниль, карамель или манго)*

**Пять эклеров с разной начинкой в специальной подарочной упаковке > 950**

**Фирменные мини-капкейки ресторана Erarta по мотивам книги «Долина Красок» > 100**

*(выбери свой вкус: черная смородина, малина, апельсин, фисташка, голубика или манго)*

**Шесть мини-капкейков с разной начинкой в специальной подарочной упаковке > 500**

**Шоколадный десерт с миндалем > 450**

*(шоколадный мусс, миндаль в мягкой карамели, шоколадный бисквит)*

**Домашнее мороженое и сорбеты в ассортименте > 150**



### Modern

**Композиция № 7. Супрематизм > 350**

*(манговый чизкейк, мусс из маракуйи, клубника, кули из манго)*

**Космос 2.0 > 350**

*(лимонный крем, кули из алоэ и щавеля)*

**Композиция № 1 > 450**

*(ромовая баба, шоколадная сфера, ванильный крем, голубика, горячая карамель)*



## Закуски

### К вину

Прожутто с грушей > 450

Сыр, клубника, мед > 390

Оливки, маслины > 380

Буррата с апельсинами и свеклой > 480

#### Италия, Эмилия-Романья

##### Podere Il Saliceto Bi Fri Bianco dell'Emilia IGP 2018

> 680 (125 мл) > 3900 (750 мл)

*треббьяно моденеze, совиньон блан*

*Жемчужное (игристое) вино с ароматом зеленых яблок, груш и цитрусов, произведенное по дошампанской технологии*

#### Испания, Каталония

##### Metamorphika Xarel-lo Brisat 2017

> 650 (125 мл) > 3900 (750 мл)

*шарелло*

*Оранжевое вино со сложным ароматом садовых фруктов, цукатов, полевых трав и цветочного меда*

#### Австрия, Бургенланд

##### Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein 2018




> 680 (125 мл) > 4000 (750 мл)






*цвайгельт*

*Красное сухое вино с оттенками спелой черники, засушенных ягод малины, табачного листа и сладких специй*







## Рыба









-  Рекомендация сомелье
-  Вегетарианское блюдо
-  Для приверженцев здорового питания




- Тартар из лосося с дайконом > 660**  
 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017
- Татаки из тунца > 590**  
 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017
- Салат с маринованной макрелью и редисом > 390**  
 Оранжевое сухое Metamorphika Xarel-lo Brisat 2017
- Салат из семги с мандаринами > 570**  
 Белое сухое Pierre Chainier Cour de Pocé Muscadet 2018
- Осьминог с тремя формами картофеля > 780**  
 Жемчужный брют Podere Il Saliceto Bi Fri Bianco dell'Emilia IGP 2018

## Мясо

- Тартар из говяжьей вырезки с кремом из черного чеснока > 590**  
 Красное сухое Travaglini Cinzia
- Картофельная вафля с беконом, сладкими томатами и муссом из пармезана > 480**
- Салат с ростбифом > 680**  
 Красное сухое Bodega Nodus En la Parra Tinto Joven Ecológico Valencia DO 2017
- Салат из утки с грушей и ягодами годжи  > 650**  
 Оранжевое сухое Metamorphika Xarel-lo Brisat 2017
- Паштет из куриной печени с ревенем, клубникой и теплым луковым хлебом > 490**

## Овощи

- Печеная тыква с домашним йогуртом, кинзой и соусом из тайского манго  > 390**
- Салат с печеными баклажанами и муссом из базилика > 400**  
 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017
- Маринованная груша с джемом из сладкого перца и домашним сыром  > 490**  
 Игристый брют Cava Mas Fi Brut NV
- Стейк из капусты с копченым черносливом  > 420**  
 Красное сухое Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein 2018
- Спаржа на морковном пюре с яйцом пашот  > 650**  
 Жемчужный брют Podere Il Saliceto Bi Fri Bianco dell'Emilia IGP 2018




-  Рекомендация сомелье
-  Вегетарианское блюдо
-  Для приверженцев здорового питания

# Основной курс






## Птица

- Утиная ножка конфи с тыквенным пирогом и красной смородиной > 780**  
 Красное сухое Travaglini Cinzia
- Утиная грудка с пармантье из сельдерея и вишней > 680**  
 Красное сухое Bodega Nodus En la Parra Tinto Joven Ecológico Valencia DO 2017
- Индейка гриль с мандаринами и йогуртовым соусом  > 580**  
 Белое сухое Pierre Chainier Cour de Pocé Muscadet 2018
- Куриная грудка со шпинатом, грибами и грушей > 580**  
 Оранжевое сухое Metamorphika Xarel-lo Brisat 2017




## Мясо

- Томленый говяжий язык в соусе из сладкой горчицы с малосольным огурцом > 760**  
 Красное сухое Travaglini Cinzia
- Филе-миньон с лжекартофелем, лесными грибами и трюфельным соусом > 950**  
 Красное сухое Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein 2018
- Строганов с грибами и картофельным кремом > 650**  
 Красное сухое Bodega Nodus En la Parra Tinto Joven Ecológico Valencia DO 2017
- Корейка ягненка с молодыми овощами > 1100**  
 Красное сухое Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein 2018

## Рыба

- Черный лосось с брусникой и яблочным пюре > 980**  
 Красное сухое Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein 2018
- Жареная треска с рагу из мидий и шпината > 780**  
 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017
- Сибас, запеченный с травами  > 860**  
 Белое сухое Clearwater Cove Sauvignon Blanc 2019
- Осетрина гриль с мороженым из базилика > 1300**  
 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017

Цены указаны в рублях > ₺

-  Рекомендация сомелье
-  Вегетарианское блюдо
-  Для приверженцев здорового питания

## Паста

Паста карбонара > 480

 Красное сухое Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein 2018

Паста с лососем > 640

Паста с вешенками и кедровыми орехами  > 390

## Суп


Горячий борщ с ростбифом и салом > 390

Том ям с креветками и осьминогом на кокосовом молоке > 550

 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017

Рыбный суп с осетриной и мидиями > 490

## Гарнир

Овощной рататуй  > 250

Молодой картофель с розмарином  > 190

## Хлеб

Хлебная корзина с домашним маслом > 170

# Что-то не так? Все здорово? Дайте нам знать!

Мы хотим сделать ваше пребывание в наших стенах максимально приятным. Нам очень важно ваше мнение — вы всегда можете связаться с нашей специальной службой по телефону или электронной почте

+7 (812) 334 32 36  
feedback@erarta.com

Спасибо!  
Команда Эрарты

## Скидка 10 % для обладателей Абонементов в музей Эрарта

Абонемент дает право неограниченного посещения музея и всех временных выставок в течение 1 года или 2 лет и множество других привилегий. Будьте с нами! Присоединяйтесь на ресепшен!

Санкт-Петербург,  
29-я линия Васильевского острова, дом 2

  #erarta\_restaurant

+7 (812) 334 68 96  
restaurant.erarta.com

Прейскурант с выходом, составом и калорийностью блюд находится у администратора и будет предоставлен по вашей просьбе.

# ЗНАМЕНИТЫЕ ЭКЛЕРЫ В ФИРМЕННОЙ УПАКОВКЕ ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ!

ERARTA | Restaurant

Минкульт предупреждает: искусство воспринимается  
хуже натошак, срочно исправьте ситуацию!



29-й линия Васильевского острова, д. 2  
Санкт-Петербург  
+7 (812) 334 68 96  
restaurant.erarta.com

Скидка 10% для обладателей  
Абонеента в музей Эрарта

+7 (812) 334 68 96  
1 этаж

restaurant.erarta.com  
#erarta\_restaurant