

ERARTA | Ресторан

Весна

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

## Десерты

### Classic

**Черный лес > 450**

*(вишневый ганаш, вишневое компоте, шоколадный трюфель с пьяной вишней)*

**Лаймовый мусс, фламбированный апельсиновым ликером > 350**

**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**

**Шоколадный десерт с миндалем > 450**

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

**Фундучная карамель > 450**

*(шоколадный бисквит, карамельный мусс с вафельной крошкой, фундучным пралине и молочным шоколадом)*

### Modern

**Композиция № 7. Супрематизм > 350**

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

**Композиция № 1 > 350**

*(ром-баба, карамельный соус, ванильный крем, шоколад, черника)*

**Космос 2.0 > 350**

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

**Десерт к выставке «Стиль Ducati» > 450**

*(малиновый мусс, брауни, фундучное пралине, конфета из малинового шоколада, ягодный мармелад с паприкой)*



## Закуски

### К вину

Прожутто с винной грушей > 420

Сыр, клубника, мед > 360

Оливки, маслины > 390

Ассорти тартаров > 650

Три вкуса утки > 600

#### Италия, Эмилия-Романья

##### Podere Il Saliceto Bi Fri Bianco dell'Emilia IGP 2017

> 680 (125 мл) > 3900 (750 мл)

*треббьяно моденезе, совиньон блан*

*Жемчужное игристое вино, произведенное по дошампанской технологии на родине легендарных мотоциклов Ducati*

#### Испания, Риас-Баишас

##### Attis Sitta Laranxa orange wine 2017

> 600 (125 мл) > 3600 (750 мл)

*альбариньо*

*Оранжевое вино со сложным ароматом сухофруктов, прополиса и липового цвета*

#### Италия, Пьемонт

##### Travaglini Cinzia 2016





> 700 (125 мл) > 3900 (750 мл)

*неббиоло, бонарда*

*Элегантное красное сухое вино, произведенное из сорта винограда, являющегося визитной карточкой итальянского Пьемонта*




## Рыба


-   Рекомендация сомелье
-  Вегетарианское блюдо
-  Для приверженцев здорового питания


**Тартар из тунца с красной икрой > 660**  
 Белое сухое Pierre Chainer Cour de Pocé Muscadet 2018

**Тартар из лосося с дайконом > 660**

**Салат с маринованной макрелью и редисом > 390**  
 Оранжевое сухое Attis Sitta Laranxa ORANGE WINE 2017

**Салат из осьминога с фенхелем и рукколой > 590**  
 Жемчужный брют Podere Il Saliceto Bi Fri Bianco dell'Emilia IGP 2017

**Татаки из тунца > 630**  
 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017


**Гребешки с тыквенным пюре, форелевой икрой и муссом из бекона > 680**  
 Жемчужный брют Podere Il Saliceto Bi Fri Bianco dell'Emilia IGP 2017

## Мясо

**Тартар из говяжьей вырезки с перепелиным яйцом и кремом из черного чеснока > 580**  
 Красное сухое Travaglini Cinzia 2016

**Теплый салат с ростбифом > 680**  
 Красное сухое Bodega Nodus En la Parra Tinto Joven Ecológico Valencia DO 2017

**Картофельная вафля с беконом, сладкими томатами и муссом из пармезана > 460**

**Салат из утки с апельсинами > 650**  
 Игристый брют Cava Mas Fi Brut NV



## Овощи


**Салат с печеными баклажанами и муссом из базилика > 380**  
 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017




**Печеная тыква с домашним йогуртом, кинзой и соусом из тайского манго  > 390**

**Маринованная груша с джемом из сладкого перца и домашним сыром  > 450**  
 Игристый брют Cava Mas Fi Brut NV

**Овощной салат со сметаной/маслом  > 300**






**Стейк из капусты с копченым черносливом  > 420**  
 Игристый брют Cava Mas Fi Brut NV

**Авокадо гриль с солью из граната  > 390**  
 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017





-  Рекомендация сомелье
-  Вегетарианское блюдо
-  Для приверженцев здорового питания

# Основной курс






## Птица

- Утиная ножка конфи с айвой и мочеными яблоками > 760**  
 Красное сухое Travaglini Cinzia 2016
- Утиная грудка с пармантье из сельдерея и вишней > 680**  
 Красное сухое Elfo Rosso Salento IGT 2016
- Индейка гриль с рукколой и йогуртовым соусом  > 580**  
 Белое сухое Pierre Chainier Cour de Pocé Muscadet 2018
- Куриная грудка со шпинатом, грибным муссом и грушей > 520**  
 Белое полусухое Txomin Etxaniz Zuri 2017




## Мясо

- Томленый говяжий язык в соусе из сладкой горчицы с малосольным огурцом > 760**  
 Красное сухое Fable Le Raisin et l'Ange Sec Rouge 2016
- Филе-миньон с лжекартофелем, белыми грибами и трюфельным соусом > 950**  
 Красное сухое Travaglini Cinzia 2016
- Чак ролл с пюре из кукурузы и овощным салатом > 780**  
 Красное сухое Murphy Goode Red Blend 2013
- Говядина гриль с тыквенным кремом и вешенками > 680**  
 Красное сухое Red Baron Fox Creek Shiraz 2015


## Рыба

- Жареный осьминог с картофелем и вешенками > 780**  
 Жемчужный брют Podere Il Saliceto Bi Fri Bianco dell'Emilia IGP 2017
- Сибас, запеченный с травами  > 860**  
 Белое сухое Pierre Chainier Cour de Pocé Muscadet 2018
- Жареная треска с пюре из сельдерея и брокколи > 780**  
 Белое сухое Clearwater Cove Sauvignon Blanc 2017
- Черный лосось с брусникой и яблочным пюре > 980**  
 Красное сухое Bodega Nodus En la Parra Tinto Joven Ecológico Valencia DO 2017

Цены указаны в рублях > ₺

-  Рекомендация сомелье
-  Vegetарианское блюдо
-  Для приверженцев здорового питания

## Паста

Паста с вешенками  > 350

Паста карбонара > 480

Паста с лососем > 640

## Суп

Сливочный суп с лососем > 480

Горячий борщ с ростбифом и салом > 350

Том ям с креветками на кокосовом молоке > 550

 Белое полусухое Txomin Etханiz Zuri 2017

## Гарнир

Овощной рататуй > 250

Молодой картофель с розмарином > 170

Картофельный гратен с сырным муссом > 230

## 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 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.