



ERARTA | Ресторан



Зима



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

Десерты

Classic

Зимнее яблоко > 400

(ганаш из яблок с корицей, флан из белого шоколада, соус юзу)

Черный лес > 350

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

Лаймовый мусс, фламбированный апельсиновым ликером > 350

Фирменные эклеры ресторана Erarta > 200

(выбери 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)



Закуски

К вину

Прошутто с винной грушей > 420

Сыр, клубника, мед > 310

Оливки, маслины > 390

Ассорти тартаров > 650

Три вкуса утки > 600

Италия, Эмилия-Романья

Podere Il Saliceto Falistra Lambrusco di Sorbara 2015

> 680 (125 мл) > 4000 (750 мл)

ламбруско ди сорбара

Жемчужное игристое розовое вино, произведенное по дошампанской технологии

Испания, Риас-Байшас

Attis Sitta Laranxa Orange Wine 2017

> 660 (125 мл) > 3600 (750 мл)

альбариньо

Оранжевое вино со сложным ароматом сухофруктов, меда и липового цвета

Франция, Долина Луары

Fable Le Raisin et l'Ange Sec Rouge 2016

> 800 (125 мл) > 4800 (750 мл)

сира, гренаш, вионье

Сочное красное сухое вино с насыщенным вкусом и ароматом красных спелых ягод



Рыба

Тартар из тунца с красной икрой > 660

🍷 Белое сухое Pierre Chainier Cour de Pocé Muscadet 2017

Картофельная вафля со слабосоленным лососем, авокадо и голландским соусом > 580

🍷 Белое сухое Setzer Riesling Niederösterreich 2017

Тартар из лосося с дайконом > 660

Салат с маринованной макрелью и редисом > 330

🍷 Оранжевое сухое Attis Sitta Laranxa ORANGE WINE 2017

Острый салат с креветками гриль > 750

🍷 Белое сухое Clearwater Cove Sauvignon Blanc 2017

Мясо

Тартар из говяжьей вырезки с перепелиным яйцом и кремом из черного чеснока > 580

🍷 Красное сухое Bodega Nodus En la Parra Tinto Joven Ecológico Valencia DO 2017

Теплый салат с ростбифом > 680

🍷 Красное сухое Red Baron Fox Creek Shiraz 2015

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

Салат из утки с мандаринами > 650

🍷 Белое полусухое Pago Casa Gran Falcata Valencia DO 2017

Овощи

Салат с печеными баклажанами и муссом из базилика > 350

🍷 Белое сухое Setzer Riesling Niederösterreich 2017

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

Маринованная груша с джемом из сладкого перца и домашним сыром > 450

🍷 Брют Cava Mas Fi Brut NV

Овощной салат со сметаной / маслом > 300


Цветная капуста с белым шоколадом > 390

🍷 Брют Cava Mas Fi Brut NV

Основной курс

Птица


Утиная ножка конфи с пюре из пастернака и яблок > 650

 Красное сухое Bodega Nodus En la Parra Tinto Joven Ecológico Valencia DO 2017

Утиная грудка с пармантье из сельдерея и вишней > 640

 Красное сухое Elfo Rosso Salento IGT 2016

Индейка гриль с мандаринами и йогуртовым соусом > 580

 Белое сухое Pierre Chainier Cour de Pocé Muscadet 2017

Куриная грудка со шпинатом, грибным муссом и грушей > 520


 Белое полусухое Pago Casa Gran Falcata Valencia DO 2017

Мясо

Томленный говяжий язык в соусе из сладкой горчицы с малосольным огурцом > 750

 Красное сухое Fable Le Raisin et l'Ange Sec Rouge 2016


Филе-миньон с лжекартофелем, белыми грибами и трюфельным соусом > 950

 Красное сухое Bodega Nodus En la Parra Tinto Joven Ecológico Valencia DO 2017

Говядина гриль с тыквенным кремом и вешенками > 680

 Красное сухое Red Baron Fox Creek Shiraz 2015

Стейк рибай прайм с печеными овощами и перцовым соусом > 1500

 Красное сухое Murphy Goode Red Blend 2013

Рыба

Филе палтуса с лимонным соусом > 980

 Жемчужный брют Podere Il Saliceto Falistra Lambrusco di Sorbara 2015

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 Marcel Lapierre Raisins Gaulois VdF 2017



Паста

Перлотто с белыми грибами и копченой уткой > 600
 Красное сухое Marcel Lapierre Raisins Gaulois VdF 2017


Паста карбонара > 480

Паста с лососем > 640

Суп

Сливочный суп с лососем и палтусом > 480

Горячий борщ с ростбифом и салом > 350

Том ям с креветками на кокосовом молоке > 550
 Белое сухое Setzer Riesling Niederösterreich 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 4 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.