
ЗАВТРАК

ежедневно, с 12:00 до 14:00

БЕНЕДИКТ

Бенедикт «а-ля Русс»

790 p.

тосты бородинского хлеба, сливочный хрен,
копченая семга

Бенедикт «Ренартисс»

790 p.

французский тост бриошь, соус из авокадо,
пармская ветчина

ТАРТИН

Тартин с форелью «Гравлакс» и яйцом пашот

790 p.

тост из зернового хлеба, соус песто, руккола, домашний
творожный сыр с ароматом трюфеля, грибы вешенки

СЫТНЫЙ ЗАВТРАК

Здоровый завтрак

990 p.

яичница скрэмбл, форель шеф-посола, домашний
творожный паштет, толченый авокадо, томаты черри,
легкий листовой салат с редисом, морковью
и травяным маслом, тосты из зернового хлеба, соус песто

«От души!»

990 p.

глазунья, картофель хаш-браун, сосиски гриль, бекон,
кукуруза-гриль, томаты черри, грибы вешенки,
легкий листовой салат с редисом, морковью
и травяным маслом, тост бриошь, соус ткемали красный



ЗАВТРАК

ежедневно, с 12:00 до 14:00

Яичница «Потемкинская» *«Петербургский Завтрак»*

550 р.

два тоста бриошь и три ингредиента на выбор:
лук/томаты/перец/грибы/зелень/бекон/сыр

Согласно легенде, это было любимое блюдо Григория Потемкина, фаворита Екатерины II. Подать на стол «яичницу потемкинскую» в литературном салоне XIX века — это было бы не просто накормить гостей, а завести разговор об истории, политике и нравах недавнего прошлого.

«Детское утро»

650 р.

шоколадные шарики, молоко, блинчики с джемом
или сгущенкой

СЛАДКИЙ ЗАВТРАК

Сырники

650 р.

домашние творожные сырники с ягодами
и двумя топпингами на выбор:
сметана/сгущенка/варенье/мед/нутелла

Розовые блины по классическому рецепту *«Петербургский Завтрак»*

Арины Родионовны

450 р.

подаются с топпингом на выбор: сметана/варенье/сгущенка

По преданию, няня Пушкина готовила поэту розовые блины,
и он съедал их по 30 штук.

КАША

Каша овсяная «Гурьевская» *«Петербургский Завтрак»*

450 р.

на молоке с сухофруктами и орехами,
подается с мини круассаном

Каша была придумана крепостным графа Д.А.Гурьева. Блюдо мгновенно стало невероятно популярным в аристократических кругах и символизировало роскошь, изобретательность и высшую степень кулинарного искусства.

Каша дня с бананами

450 р.

на коровьем или кокосовом молоке. С корицей,
семенами чиа и тыквы, подается с мини круассаном



МИНИ ЗАКУСКИ

Запечённый на углях ананас

1250 р.

с тигровыми креветками в сладком чили соусе,
подаётся с лаймом и руколой

Паштеты от шеф-повара с домашним багетом

950 р.

3 паштета на выбор:

- свекольный хумус;
- чесночно-твороженный паштет;
- арахисовая паста с малосольными огурцами;
- «Бакла» из зеленого горошка с творогом;
- мини-моцарелла с вяленым виноградом и базиликом;

Оливки «гигант» в древесной дымке рекомендуем к вину

650 р.

зелёные и чёрные греческие оливки в масле с цедрой лимона,
розмарина, петрушки и чеснока

ЗАКУСКИ

Фермерские сыры из частных фермерских хозяйств Ленинградской области

1550 р.

фермерский бри, грюейр, азиаго ризерва, брю де шевр,
с мёдом, джемом из брусники, с курагой и грецким орехом

• Фермерский бри за 80 граммов

950 р.

коровий сыр 50% с белой плесенью

• Грюейр за 80 граммов

950 р.

твёрдый коровий сыр, острый пикантный аромат
и слегка ореховый вкус

• Азиаго ризерва за 80 граммов

950 р.

полутвёрдый прессованный вареный сыр из коровьего молока

• Брю де шевр за 80 граммов

950 р.

мягкий козий сыр ручной работы с нежной,
почти кремовой текстурой и сбалансированным вкусом



ЗАКУСКИ

Мезе от шефа рекомендуем на компанию

950 р.

свекольный хумус, чесночно-твороженный паштет, арахисовая паста с малосольными огурцами, «Бакла» из зеленого горошка, оливки и маслины с печённым перцем, мини-моцарелла с вяленым виноградом и базиликом, бородинский хлеб

Антипасти

1150 р.

Сальчичон, Панчетта, сыр Дор блю, маслины и оливки, артишоки, каперсы на ветке, перец печённый, вяленые томаты, гриссини

Брускетты и Смёрребрёды За 4 шт

1650 р.

- Брускетта с томатами и пармезаном **690 р.**
- Брускетта с тартаром из тунца, гуакомоле и манго **550 р.**
- Смёрребрёд с балтийским анчоусом и тарамой **550 р.**
- Смерребрёд с креветкой **550 р.**

Севиче из диких океанических гребешков, манго и соусом «Тайгер милк»

1550 р.

с листьями руколы, чили перца, луком шалот

Карпаччо из малосольной карельской форели

1450 р.

со свёклой и соусом из ревеня

Домашний куриный паштет собственного производства

650 р.

подается с вареньем из ялтинского лука, приготовлен из фермерской куриной печени, маринованной в красном вине

Тартар из мраморной говядины

1250 р.

с трюфельным маслом, перепелиным яйцом, с вареньем из брусники и тостами из ржаного хлеба

Улитки по-бургундски хит

1150 р.

с тостами из бородинского хлеба

Жареные тигровые креветки с фенхелем

1550 р.

с фасолью Лима и травяным соусом Чимичурри



САЛАТЫ

Салат с жареным Халуми и томленным в вине виноградом 950 р.

микс салатных листьев, маринованный лимон
с зелёным острым печённым перцем в оливковом масле

Салат с балтийским угрём и жареными листьями Ромейна *выбор шефа* 1100 р.

с соусом Айоли с лаймом

Салат с татаки из мраморной говядины 1350 р.

микс салатных листьев, орехи и заправка малиновая с зеленью

Салат «Цезарь» *классика*.

листья салата Ромейн, чесночные крутоны, сыр Пармезан,
анчоусовая заправка

- с креветками «аль-мохо» 1350 р.
- с курицей гриль 950 р.

СУПЫ

Борщ с томлёными говяжьими щеками и солёной вишней 850 р.

со смальцем и сырной булочкой с чесноком

Рыбный суп Лохикейтто *выбор шефа* 1250 р.

карельский густой сливочный суп, с грибами Эринги с ноткой кимчи

Овощной крем-суп из зеленого горошка, цуккини и мятой *идеально для вегетарианцев* 650 р.

микс салатных листьев, орехами, заправка малиновая с зеленью

Томатный марокканский суп с уткой 650 р.

пряный томатный суп с нутто и уткой Конфи, приправленной кинзой,
лаймовым соком

Хлебная корзина 350 р.

Фокаччо 550 р.



ПАСТА

ДОМАШНЯЯ ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

ежедневно поставляется в отель

Домашняя паста с овощным шато в томатном соусе и сыром Пекорино	990 р.
Домашняя паста с карельской форелью рекомендуем с итальянским вином с соусом Биск из креветок и хлопьями сыра Пекорино	1150 р.
Домашняя паста со сморчками выбор шефа с грибным соусом жу и хлопьями сыра Пекорино	1150 р.
Домашняя паста с кусочками утиной ножки, томлённой в тёмном пиве с хлопьями сыра Пекорино	1150 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе палтуса с копчеными мидиями с луком шалот, оливками, смесью трав и шафрановым бульоном	1250 р.
Филе черноморской кефали с шато из овощей и соусом из сливы	1250 р.
Утиная ножка конфи с чечевицей с грушей и апельсиновым конкасе, луком шалот в утином бульоне	1100 р.
Глазированная свиная грудинка выбор шефа со шпинатом с грибами Эринги и пивным соусом	1100 р.
Томлёные говяжьи щеки с картофельным пюре с рикотой и карамелизированным луком шалот в гречишном меде с размарином	1350 р.



— ГОРЯЧИЕ БЛЮДА —

Бефстроганов хит

1350 р.

тонкие ломтики говядины с грибами и луком,
в зерновой горчице, с вялеными томатами.
С картофельным пюре и слайсами грибов Эринги

Филе миньон мясо из лучших хозяйств Ленинградской области

1650 р.

с морковным пюре и грибным жу

— БЛЮДА НА УГЛЯХ —

ХОСПЕР

Батат запечённый с греческим йогуртом для вегетарианцев

650 р.

Карельская форель выбор шефа

1550 р.

с подушкой из грибов и шпината, с соусом цукини

Куриная грудка в аджике

950 р.

с Тальятелле из кабачка и кокосово-манговым соусом

Стейк Рибай Прайм

3500 р.

с яблочно-луковым салатом с кунжутным маслом
и травяным соусом Чимичурри

— ГАРНИРЫ —

Овощи гриль

750 р.

цукини, баклажан, паприка свежая, черри, вешенки

Картофельное пюре / Картофель фри

450 р.

Жареный картофель стоун с грибами и зеленью

650 р.



ДЕСЕРТЫ

СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Шоколадное парфе с ягодным соусом	650 р.
Луковый пирог с чесночным мороженым	650 р.
Тарт Ананас-Лемонграсс	650 р.
Меренговый рулет	650 р.
Тартатен с грушей на песочном тесте	650 р.
«Русский лес»	650 р.
Фруктовая тарелка	1250 р.

ПРЕМИАЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ ИЗ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Мороженое клубника, ваниль, шоколад	1 шарик 250 р.
Сорбет рекомендуем к сладким винам лайм-лимон, клубничный, манго-маракуйя	1 шарик 250 р.



ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ЗАВТРАК НА РЕНАРТИСС ТЕРРАСЕ

Соберитесь узким кругом друзей или коллег на нашей летней террасе.
Это идеальное место, чтобы отметить важное событие, провести время
с друзьями/коллегами или просто насладиться утром.

Доступно для бронирования с 08:00 до 11:00.

Продолжительность: 2 часа

Для компаний: от 5 до 12 чел.

Бронирование доступно минимум за 3 дня.

Вы также можете провести любое мероприятие на террасе.

Подробности уточняйте в отделе продаж:

Тел. +7 812 438 56 69

Почта: petersburg.sales@activhotels.ru



— ENGLISH MENU —



— САЙТ РЕСТОРАНА —



Прейскурант с информацией для потребителя,
соответствующей требованиям постановления правительства РФ
от 15.08.1997 №1036 (ред. от 04.10. 2012) «об утверждении правил оказания
услуг общественного питания», находится в уголке потребителя.

Представляется гостям по первому требованию.
Продукция общественного питания и оказываемая услуга соответствуют
требованиям ГОСТ 30390-2013 «Международный стандарт.
Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,
реализуемая населению. Общие технические условия».

Все цены указаны в рублях.
Оплата производится в рублях или основными кредитными картами.
Данное издание является рекламным материалом.

Проинформируйте нас,
если у Вас есть пищевая аллергия на какие-либо продукты.



ЛЕТНИЙ ЛАНЧ

действует по будним дням, с 14:00 до 16:00

САЛАТ/СУП+ГОРЯЧЕЕ+НАПИТОК

2 100Р*

САЛАТ/СУП НА ВЫБОР

Салат с жареным Халуми и томленным в вине виноградом

микс салатных листьев, маринованный лимон
с зелёным острым печённым перцем в оливковом масле

Салат «Цезарь» с курицей гриль

листья салата Ромейн, чесночные крутоны, сыр Пармезан, анчоусовая заправка

Борщ с томлёными говяжьими щеками и солёной вишней

со смальцем и сырной булочкой с чесноком

Овощной крем-суп из зеленого горошка, цуккини и мятой

микс салатных листьев с орехами, заправка малиновая с зеленью

Томатный марокканский суп с уткой

пряный томатный суп с нутом и уткой Конфи, приправленной кинзой,
лаймовым соком

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Домашняя паста с овощным шато

в томатном соусе и сыром Пекорино

Домашняя паста с кусочками утиной ножки, томлённой в тёмном пиве

с хлопьями сыра Пекорино

Филе палтуса с копчеными мидиями

с луком шалот, оливками, смесью трав и шафрановым бульоном

Утиная ножка конфи с чечевицей

с грушей и апельсиновым конкасе, луком шалот в утином бульоне

Куриная грудка в аджике

с Тальятелле из кабачка и кокосово-манговым соусом

НАПИТОК НА ВЫБОР

Морс

Американо

Чай черный

*данное предложение не суммируется с другими скидками/акциями.

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть пищевая аллергия на какие-либо продукты.

Все цены указаны в рублях и включают НДС. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами.

