

汉语翻译

РЕСТОРАН «ЕВРОПА»
“欧洲”餐厅

“欧洲宾馆”有限责任公司为客人和员工安全采取的措施清单



Mikhailovskaya 街 1/7, 圣彼得堡

工作模式：周三至周日
18:00 至 23:00

所有菜单价格均以卢布为单位，包括增值税 20%。



信息符号

为了您的方便和舒适，我们的厨师团队开发了一份标有过敏原的菜单。

请在点餐时告知服务员可能的限制条件。

1 Подходит для вегетарианцев

1 适合素食者

2 Содержит лесные орехи

2 含有榛子

3 Содержит рыбу или рыбопродукты

3 含有鱼或鱼制品

4 Содержит моллюски

4 含有软体动物

5 Содержит молоко или молочные продукты

5 含有牛奶或乳制品

6 Содержит горчицу

6 含有芥末

7 Содержит диоксид серы или сульфиты > 10мг

7 含有二氧化硫或亚硫酸盐>10百万分之一

8 Содержит кунжут

8 含有芝麻

9 Содержит сельдерей

9 含有芹菜

10 Подходит для веганов

10 素食主义者友好

11 Содержит арахис

11 含有花生

12 Содержит ракообразные

12 含有甲壳类动物

13 Содержит яйца или яичные продукты

13 含有蛋或蛋制品

14 Содержит люпин

14 含有羽扇豆

15 Содержит сою

15 含有大豆

16 Содержит злаки (глютен)

16 含有谷物（麸质）



由俄罗斯制造的产品制成的传统俄罗斯美食



我们很高兴欢迎您光临“欧洲”餐厅，该餐厅最早可追溯到1896年。餐厅于1905年由建筑师Carl Mackensen以新艺术风格装饰。餐厅装饰着彩色玻璃窗“阿波罗与他的战车”（推测是根据Leonty Benois的速写）：旅行者的守护神阿波罗似乎在邀请一位疲惫的流浪者在餐厅的围墙内休息。“欧洲”是俄罗斯第一家出现电灯泡的餐厅，数量众多是新艺术风格的特色细节。1908年，餐厅收到了由艺术家Carl Eduard Brenzen设计的巨大彩色玻璃天花板。

我们的客人是伊戈尔·斯特拉文斯基（Igor Stravinsky）、费奥多尔·夏里亚宾（Feodor Chaliapin）、雅克·希拉克（Jacques Chirac）、比尔·克林顿（Bill Clinton）、吉米·卡特（Jimmy Carter）、凯瑟琳·泽塔琼斯（Catherine Zeta-Jones）和迈克尔·道格拉斯（Michael Douglas）、弗拉基米尔·普京（Vladimir Putin）。餐厅团队在为女王伊丽莎白二世举行的招待会上为她服务。1979年，埃尔顿·约翰（Elton John）在餐厅舞台上即兴演奏了一场音乐会。毫无疑问，这家餐厅一直是并且仍然是圣彼得堡社交生活的中心之一。

祝您度过一个愉快的夜晚！
“欧洲”餐厅的员工。





ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ 品尝菜单

Фирменное блюдо ресторана «Европа»
“欧洲”餐厅的招牌菜

松露油打蛋和鲟鱼鱼子酱—5 克

1, 3, 5, 13

Балык астраханского осетра
горячего копчения/阿斯特拉罕鲟鱼的干咸鱼脊肉

热熏配腌甜菜和奶油辣根冰淇淋

3, 5, 13

Ароматный грибной суп/香菇汤

干牛肝菌根据经典食谱

16

Паровой камчатский краб

по-романовски/罗曼诺夫风格蒸堪察加拟石蟹

配鲑鱼鱼子酱和香槟酱

3, 5, 12, 15, 16

Бефстроганов/俄式酸奶油炖牛肉

优质牛肉配甜菜、酸黄瓜和土豆泥

5, 6, 16

Десерт «Павлова»/“巴夫洛娃”甜点

新鲜浆果蛋白酥还有鲜奶油

2, 5, 13


7 900

菜单供应至 22:00 为你桌上的所有客人



ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ «ГУРМАН»/ “美食家”品尝菜单

Фирменное блюдо ресторана «Европа»
“欧洲”餐厅的招牌菜

 松露油打鸡蛋闪光鳟和鲑鱼鱼子酱（每种 5 克）
1, 3, 5, 13

ЗАКУСКА НА ВАШ ВЫБОР/您选择的零食

Лангустины в киноа/藜麦中的海螯虾

巴马干酪焦糖布丁，芦笋、油封西红柿和罗勒

5, 12, 13

ИЛИ/或者

Обжаренная Фуа-гра с соусом Сангрия

桑格利亚酱炸鹅肝

和亚洲风味的腌梨

5, 14, 16

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР 您选择的热菜

Лосось конфи/油封三文鱼

配上法式芦笋酱，土豆和芝麻

3, 5, 8

ИЛИ/或者

Филе молочного теленка/牛奶小牛柳

配红薯泥、山核桃泥、油封西红柿西葫芦和雅玛邑酱

2, 5, 16

Адажио/慢板

带有玫瑰香味的覆盆子慕斯，黑醋栗奶油配白巧克力和
伏特加 Current 布列塔尼面团上的

2, 5, 13, 16

您选择的茶或咖啡

6 000





ЧЕРНОЕ ЗОЛОТО 黑金

鲟鱼鱼子酱理所当然地被认为是俄罗斯美食的象征之一。经历了几个世纪从穷人的食物到真正的美味的道路，俄罗斯的“黑金”像最奢华的珠宝一样展现出它的品味。在众多种类鱼子酱中，我们精选的品种是我们引以为豪的品种，可以让您享受俄罗斯水产养殖的最佳产品。

Белуга

欧洲鳇

“所有鲟鱼的皇后”——最大的淡水鱼。个体的长度可达 4 米，体重可达 1 吨！白鲸鱼子酱位居世界上最令人垂涎的稀有品种之列，其特点是卵大、口感细腻、无鱼腥味且脂肪含量低于其他品种。

Русский осетр

俄罗斯鲟

鲟鱼是用途最广的鱼类，全世界有 15 种以上，其口味多样。俄罗斯鲟鱼鱼子酱具有令人眼花缭乱的坚果奶油香气，口感明显，余味悠长辛辣。

Севрюжка

闪光鲟

不到 50 年前培育出了一种小体鲟和鲟鱼的杂交品种。这种最新的鱼子酱品种结合了闪光鲟鱼子酱的海洋风味和细嫩的小体鲟子酱的微妙回味。





ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА С ИКРОЙ

鱼子酱招牌菜

Русская черная икра/俄罗斯黑鱼子酱

配酸奶油和煎饼—最少 10 克

1, 3, 5, 13, 16

	10 克	25 克	50 克	100 克
Икра белуги 欧洲鳊鱼子酱	6 400	16 000	31 000	60 500
Икра русского осетра 俄罗斯鲟鱼子酱	2 800	7 000	13 600	26 500
Икра «Севрюжка» 闪光鲟鱼子酱	2 500	6 250	12 150	23 500
Икра осетра Standa 鲟鱼子酱	2 300	5 500	10 500	20 000

Икорный коктейль/鱼子酱什锦

阿斯特拉罕欧洲鳊鱼子酱，俄罗斯鲟鱼，牛奶鲟鱼、闪光鲟和三文鱼（每种10克）搭配传统配菜—煎饼、酸奶油和鸡蛋

1, 3, 5, 13, 16

12 000

Русская красная икра/俄罗斯红鱼子酱

三文鱼鱼子酱（25 克），搭配传统配菜—煎饼、酸奶油和鸡蛋

1, 3, 5, 13, 16

1 250

Фирменное блюдо ресторана «Европа»

“欧洲”餐厅的招牌菜

松露油打鸡蛋以及闪光鲟、鲟鱼和三文鱼的鱼子酱（每种 5 克）

1, 3, 5, 13

3 400

Царский аперитив/沙皇开胃酒

“欧洲”餐厅的招牌菜：

松露油打蛋和鲟鱼鱼子酱（5 克）配一杯普罗赛克或一杯伏特加


1, 3, 5, 13

2 700



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

冷小吃

 Балык астраханского осетра
горячего копчения

阿斯特拉罕鲟鱼的干咸鱼脊肉热熏

配腌甜菜配腌甜菜根和奶油辣根酱

3, 5, 13

1 650

Тартар из лосося/三文鱼塔塔

搭配红鱼子酱、柠檬酱、什锦香草和辛辣辣根酱

3, 6, 16

1 400

Королевский краб/帝王蟹

配苹果、晒干的西红柿和芥末酱，佐以苹果姜埃斯普马

5, 6

2 500

Севиче из морских гребешков/海扇贝酸橘汁
腌鱼

配腌茴香、龙蒿和柑橘酱

3

1 800

Карпаччо из мраморной говядины

大理石纹牛肉薄片

配芝麻菜、巴马干酪和松露酱

5

1 500

Пате из фермерского кролика и фуа-гра
农场兔肝酱和鹅肝酱

配樱桃果冻和酸奶开心果酱

2, 5

1 300



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

热小吃

Равиоло/意大利饺

搭配鲑鱼和海螯虾、红鱼子酱、法式酱汁配柠檬草和车窝草
1, 2, 3, 5, 13, 16

1 350

Маринованные лангустины/腌海螯虾

配土豆玉棋和番茄火锅
5, 12, 13, 16

1 100

Обжаренная фуа-гра с соусом Сангрия

桑格利亚酱炸鹅肝
和亚洲风味的腌梨
5, 14, 16

2 600

Жареная перепелка/烤鹌鹑

配土豆羊角面包和香松露配绿芦笋和蘑菇酱
5, 6, 9, 13, 15, 16

1 450


Ризотто/意大利调味饭

配牛肝菌和松露油
1, 2, 5, 13, 16


1 500



СУПЫ 汤品

 Традиционный борщ
по-московски/传统罗宋汤 莫斯科风格的
搭配牛肉和狩猎香肠，配酸奶油
5, 9, 15, 16

750

 Ароматный грибной суп/香菇汤
干牛肝菌根据经典食谱
16

800

Консоме из утки/鸭清汤
意式水饺配鹅肝和野蘑菇
5, 13, 16

1100

Биск из раковых шеек
虾颈部的奶油汤
配海鲜肉丸和东方香料的香气
5, 12, 16

1300



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

素菜

Гаспачо из желтых томатов

黄番茄西班牙凉菜汤

软布拉塔奶酪和罗勒

1, 5

1 050

Равиоли с тыквой и белыми грибами

意式水饺配南瓜和牛肝菌蘑菇

配芹菜和椰子酱

1, 5, 9, 13, 16

600

Котлетка из зеленой спаржи

绿芦笋饼

配藜麦和花椰菜配椰子酱

1, 5

1 900

Ризотто

意大利调味饭

配烤山羊奶酪、干甜菜和布赫奶酪酱

1, 5

1 200



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ 鱼类菜肴

Чилийский сибас

智利海鲈鱼

配菠菜、海鲜和法式鱼汤

3, 4, 5, 12, 13

4 600

Филе камбалы а ля миньер

比目鱼片，法黄油面粉炸

配花椰菜真空低温烹调法、蔬菜蛤蜊和藏红花酱

3,4,5,12

1 250

Лосось конфи

三文鱼油封

油封三文鱼配上法式芦笋酱，土豆和芝麻

3, 5, 8

2 100

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО 招牌菜

Паровой камчатский краб по-романовски 罗曼诺夫风格蒸堪察加拟石蟹

配鲑鱼鱼子酱和香槟酱

3, 5, 12, 15, 16

5 900

堪察加拟石蟹（又称帝王蟹）生活在白令海深处。它身长可达一米，体重可达八公斤，是世界上最贵的螃蟹。



БЛЮДА ИЗ МЯСА 肉类菜肴

Говядина Прайм/优质牛肉

嫩里脊配烤蔬菜和瑞士半硬奶酪的松露火锅

5, 9, 16

3 400

Стейк стриплойн из говядины Прайм

纽约客牛排优质牛肉 (300 克)

配阿马雷诺酱

16

3 200



Бефстроганов из говяжьей вырезки

俄式酸奶油炖牛里脊肉

优质牛肉配甜菜、酸黄瓜和土豆泥

5, 6, 9, 16

2 100

Каре ягненка/烤羊排

配白茄子炖、圣女果和罗勒炖辣摩洛哥酱

2, 5, 9, 16

3 700

Филе молочного теленка/牛奶小牛柳

配红薯泥、山核桃泥、油封西红柿西葫芦和雅玛邑酱

2, 5, 16

2 400

Томленая утиная грудка/炖鸭胸肉

配土豆炸肉饼、红甘蓝油封、苹果酱和浓郁的鸭汁

5, 8, 15, 16

1 700

俄式酸奶油炖牛肉

俄式酸奶油炖牛肉这是一道著名的俄罗斯菜，根据 19 世纪的家庭食谱，由男爵夫人埃琳娜·卢丁豪森—斯特罗加诺娃(Elena Lyudinghausen-Stroganova)捐赠给欧洲大酒店。



ДЕСЕРТЫ

甜点心

«Павлова»

“巴夫洛娃”

新鲜浆果酥皮还有鲜奶油

2, 5, 13

550

Манго-маракуйя

芒果百香果

奶油芝士慕斯塞满芒果和百香果，英式水果和浆果派配帕尔马干酪

5, 13, 16

600

Шоколадная сфера

巧克力球

松露奶油配干邑白兰地和香脆果仁糖

2, 5, 9, 13, 15, 16

600

Парфе «Гранд Отель Европа»

“欧洲大酒店”芭菲

配蜜饯和新鲜草莓

1, 2, 5, 13, 16

750

Адажио

慢板

带有玫瑰香味的覆盆子慕斯，黑醋栗奶油配白巧克力和伏特加

Currant 布列塔尼面团上的

2, 5, 13, 16

650

