



ГРАНД ПЕТЕРГОФ
СПА ОТЕЛЬ



РЕСТОРАН
«МИХАЙЛОВСКИЙ»

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

СЕЛЬДЬ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ СТОУН

Подаётся с жареным картофелем стоун и красным луком.

Herring with roasted stone potatoes. Served with freid stone potatoes and red onions.

/80/50/60 гр.

400 Р

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ

Легкий сливочный паштет из куриной печени. Подается с гренками из баварского и домашнего хлеба.

Homemade pate from chicken liver with croutons from bavarian and homemade bread.

/120/30/35 гр.

400 Р

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

Мелко нарубленное филе тунца под пикантной апельсиново- лаймовой заправкой. Подается с каперсами и рукколой.

Tuna tartare. Finely chopped tuna fillet with a zesty orange-lime dressing, served with capers and arugula.

130 гр.

750 Р

ТАРЕЛКА К ВОДКЕ

Отварной говяжий язык, буженина, маринованный лук, солёные помидорки, маринованные огурчики и грибочки, сало. *A vodka plate. Boiled beef tongue, ham, pickled onions, pickled tomatoes, pickled cucumbers and mushrooms, and lard.*

280 гр.

970 Р

ТАРЕЛКА К ВИНУ

Сыр Камамбер, Дор Блю, Пармезан, колбаски Пепперони, вяленые томаты, сырное печенье, виноград, оливки.

A wine plate. Camembert cheese, Dor Blue cheese, Parmesan cheese, pepperoni sausages, dried tomatoes, cheese biscuits, grapes, and olives.

280 гр.

1200 Р

ДОМАШНИЙ
ПАШТЕТ

ТАРЕЛКА
К ВОДКЕ

ТАРЕЛКА
К ВИНУ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ

Подаётся в кокотнице.

Julienne chicken. Served in a cocotte.

90 rp.

320 P

ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ

Подаётся в кокотнице.

Julienne mushrooms. Served in a cocotte.

90 rp.

320 P

ЖУЛЬЕН С ФОРЕЛЬЮ И БРОККОЛИ

Подаётся в кокотнице.

Julienne with Trout and Broccoli Served in a cocotte.

90 rp.

470 P

БАКЛАЖАНЫ ПАРМЕДЖАНО

Традиционное итальянское блюдо с добавлением томатов, двух видов сыра и ароматных трав.

Aubergine parmegiano. A traditional Italian dish with tomatoes, two types of cheese, and aromatic herbs.

160 rp.

520 P

ДРАНИКИ ЖАРЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

Potato pancakes fried with vegetables.

250/60/15 rp.

430 P

ДРАНИКИ С ЖУЛЬЕНОМ ИЗ ЯЗЫКА

Potato pancakes with julienne of beef tongue.

310/60 rp.

690 P

ЖУЛЬЕН
С ГРИБАМИ

БАКЛАЖАНЫ
ПАРМИДЖАНО

ДРАНИКИ
С ОВОЩАМИ

ДРАНИКИ
С ЖУЛЬЕНОМ
ИЗ ЯЗЫКА

ПИЦЦА

PIZZA

МАРГАРИТА

Пицца с сыром Моцарелла и томатами Черри.
Margherita. Pizza with mozzarella cheese and Cherry tomatoes.

460 гр. 500 Р

ВЕТЧИНА И ГРИБЫ

Пицца с ветчиной, шампиньонами и сыром Моцарелла.
Pizza with ham, mushrooms and mozzarella cheese.

560 гр. 680 Р

БАРБЕКЮ

Пицца с сыром Моцарелла, куриным филе, охотничьими колбасками, беконом, красным луком и соусом BBQ.
Barbecue. Pizza with mozzarella cheese, chicken fillet, hunting sausages, bacon, red onion and BBQ sauce.

550 гр. 750 Р

ПЕППЕРОНИ

Пицца с сыром Моцарелла и Пепперони.
Pepperoni. Pizza with mozzarella cheese and pepperoni.

490 гр. 710 Р

ГРАНД ПЕТЕРГОФ

Пицца с сыром Моцарелла, колбасками Пепперони и беконом, куриным филе, охотничьими колбасками и болгарским перцем.
Grand Peterhof. Pizza with mozzarella cheese, spicy pepperoni and bacon sausages, chicken fillet, hunting sausages and sweet pepper.

580 гр. 790 Р

4 СЫРА

Пицца с сыром: Моцарелла, Пармезан, Гауда, Дор блю.
4 cheeses. Pizza with cheese: mozzarella, Parmesan, Gouda, Door blue.

480 гр. 800 Р

ПИЦЦА С ТУНЦОМ

Пицца с тунцом, маринованным огурчиком, каперсами, красным луком и рукколой.
Pizza with tuna, pickled cucumber, capers, red onion and arugula

520 гр. 700 Р



САЛАТЫ

SALADS

ГРЕЧЕСКИЙ

СТОЛИЧНЫЙ САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ

Классический салат с цыплёнком, заправленный соусом «Провансаль».

Salad stolichnyy with chicken. Classic chicken salad with Provencal sauce.

220 гр.

420 Р

САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Микс салатных листьев и свежих овощей с Сербской брынзой и пикантной заправкой.

Greek salad. Mix of salad leaves and fresh vegetables with Serbian cheese and spicy dressing.

210 гр.

520 Р

САЛАТ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Овощной салат с листьями салата и рукколой, сыром Моцарелла и вялеными томатами, с греческой заправкой и соусом Песто.

Salad with dried tomatoes. Vegetable salad with lettuce and arugula, mozzarella cheese and sun-dried tomatoes, with Greek dressing and Pesto sauce.

170 гр.

550 Р

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Салат с баклажанами, сочными помидорами, подаётся с творожным сыром, свежей кинзой, с пикантным соусом на основе соуса «Терияки», сладкого чили и кунжутного масла.

A salad with eggplant, juicy tomatoes, served with cream cheese, fresh cilantro, and a spicy sauce based on teriyaki sauce, sweet chili, and sesame oil.

210 гр.

600 Р

ЦЕЗАРЬ

Популярный салат с хрустящими листьями, куриным филе, сыром Пармезан и белыми гренками.

Salad Caesar. Popular salad with crispy leaves, chicken, bacon, Parmesan cheese and white croutons.

280 гр.

610 Р

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Салат сочетает в себе нежное мясо ростбифа, свежие овощи, запеченный картофель и ароматную заправку.

Roastbif salad. This salad combines tender roast beef, fresh vegetables, baked potatoes, and a flavorful dressing.

280 гр.

670 Р

САЛАТ С РОСТБИФОМ

САЛАТ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ

Салат с форелью слабой соли, свежими овощами, рукколой и яйцом «Пашот».

Salad with trout. Salad with low-salt trout, fresh vegetables, arugula, and poached egg.

200 гр.

660 P

САЛАТ С ТУНЦОМ

Микс салата и рукколы, обжаренное филе тунца в специях, свежие томаты, лук красный и маслины. Заправляется апельсиновым соусом с добавлением горчицы и меда.

Tuna salad. Mixed salad and arugula, fried tuna filled in spices, fresh tomatoes, red onion and olives, dressed with orange sauce with mustard and honey.

185 гр.

750 P

СУПЫ SOUP

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Подаётся с лапшой, перепелиным яйцом и слоеными палочками.

Chicken bouillon with noodles, a quail egg and puff pastry sticks.

180/70/8 гр.

350 P

БОРЩ

Подаётся с салом, зеленым луком, солодовой булочкой и сметаной.

Borsch. Served with bacon, green onions, malt bun and sour cream.

300/50/40 гр.

620 P

КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Подаётся со слоеными палочками.

Cream soup with white mushrooms. Served with puff pastry sticks.

300/8 гр.

590 P

СОЛЯНКА

Наваристый, густой суп из нескольких видов мяса, с солёными огурцами, солодовой булочкой, маслинами и лимоном.

Solyanka. Rich, thick soup of several types of meat, with pickles, malt bun, olives and lemon.

300/70 гр.

620 P

УХА ПО-ФИНСКИ

Вкусный, сытный суп с форелью и сливками. Подаётся со слоеными палочками.

Finnish fish soup. Delicious, hearty fish soup with salmon and cream. Served with puff pastry sticks.

300/8 гр.

860 P





СЫРНЫЕ
ШАРИКИ

ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ BEER APPETIZERS

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

Ароматные хрустящие гренки. Подаются с сыром и соусом из брынзы.
Garlic croutons. Fragrant crispy croutons. Served with cheese and cheese sauce.

200/40 гр.

380 Р

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

Жареный сыр в хрустящей панировке. Подаётся с брусничным соусом.
Cheese balls. Fried cheese in crispy breadcrumbs. Served with lingonberry sauce.

150/40 гр.

470 Р

КУРИНЫЕ
КРЫЛЬЯ

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Куриные крылья в соусе «Терияки» с кунжутом
Chicken wings in sauce "Teriyaki" with sesame seeds.

270 гр.

690 Р

ЧЕСНОЧНЫЕ
ГРЕНКИ

ТАРЕЛКА К ПИВУ

Жареные в кляре тигровые креветки и кальмары, пикантная колбаса Пепперони, соус на основе сладкого чили и водорослей нори.
A beer plate. Fried tiger prawns and squid in batter, spicy Pepperoni sausage, and a sauce based on sweet chili and nori seaweed.

40/75/120/40 гр.

900 Р

ШАВЕРМА

СТРИТ ФУД STREET FOOD

КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР

Бургер с хрустящей булочкой с кунжутом, бифштекс из говядины, маринованным огурчиком, свежим томатом и салатными листьями, сыром, красным луком и пикантным соусом.
Classic burger with crispy sesame bun, breaded chicken fillet, fresh tomato and salad leaves, Cheddar cheese, red onion and spicy sauce.

200/40 гр.

740 Р

ТАРЕЛКА
К ПИВУ

ЧИКЕН БУРГЕР

Бургер с хрустящей булочкой с кунжутом, с бифштексом из цыпленка, свежим томатом и салатными листьями.
Chicken burger. Burger with crispy sesame bun, with chicken steak, fresh tomato and salad leaves.

250 гр.

620 Р

ШАВЕРМА

Подаётся с картофелем фри и соусом.
Shawarma. Served with French fries and sauce.

230/100/40 гр.

570 Р

ПАСТА PASTA

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Традиционное блюдо итальянской кухни, которое сочетает в себе нежность риса и богатый аромат лесных грибов.

Rizzotto with white mushrooms. This is a traditional Italian dish that combines the tenderness of rice with the rich flavor of wild mushrooms.

270 гр.

600 Р

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Сытные спагетти с беконом, яично-сливочным соусом и сыром Пармезан.

Spagetti carbonara. Hearty spaghetti with bacon, cream, egg cream sauce and Parmesan cheese.

330 гр.

600 Р

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ

Паста на основе соуса «Пронто» с добавлением сливок и сыра пармезан.

Pasta with Pronto sauce, cream, and Parmesan cheese.

310 гр.

750 Р

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ФОРЕЛЬЮ И ШПИНАТОМ

Полезная паста с форелью, шпинатом и нежным сливочным соусом.

Talyatelle with trout and spinach. Useful pasta with trout, spinach and delicate cream sauce.

330 гр.

1150 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

СТЕЙК ТАНДЕРЛОЙН

Стейк из нежной говяжьей вырезки. Подается с соусом Песто.

Steak Tanderloni. Tender beef tenderloin steak. Served with Pesto sauce.

150/40гр.

2350 Р

БЕФСТРОГАНОВ

Нежная говяжья вырезка, нарезанная небольшими кусочками и приготовленная в сливках. Подается с картофельным пюре, луком фри и маринованным огурчиком.

Beef stroganoff. A popular dish of tender beef tenderloin, cut into small pieces and cooked in cream. Served with mashed potatoes, onion fries and pickled cucumber.

150/150/30 гр.

1500 Р



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ
С ФОРЕЛЬЮ

ПАСТА
С КРЕВЕТКАМИ

СТЕЙК
ТАНДЕРЛОЙН

РИЗОТТО



УТИНАЯ
НОЖКА

СКОБЛЯНКА
ИЗ СВИНИНЫ

СТЕЙК
ИЗ СВИНИНЫ

КУРИНОЕ
ФИЛЕ ГРИЛЬ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

БИФСТЕК

Сочная котлета из рубленой говядины. Подается с картофелем фри и яйцом, с соусом Деми Глас.
Steak. Juicy minced beef patty. Served with French fries and egg, with Demi Glace sauce.

70/100/50/40 rp. 1000 Р

СКОБЛЯНКА ИЗ СВИНИНЫ

Обжаренные кусочки свинины с молодым картофелем. Подается с жульеном из шампиньонов, маринованным огурчиком и помидорами Черри.
Pork chop. Fried pork slices with new potatoes, served with julienne mushrooms, pickled cucumber and cherry tomatoes.

380/80 rp. 900 Р

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

Нежный стейк из свиной шеи. Подается с печеным картофелем и пикантным томатным соусом.
Pork steak. Tender pork neck steak. Served with baked potatoes and spicy tomato sauce.

180/140/40 rp. 920 Р

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

Утиная ножка под соусом Деми Глас. Подается с картофельным пюре и луком фри.
Duck butt confit. Duck leg with Demi Glace sauce. Served with mashed potatoes and onion fries.

120/150/40/100 rp. 750 Р

КУРИНОЕ ФИЛЕ ГРИЛЬ

Запеченное филе цыпленка, подается с хрустящим айсбергом, томатами черри и пикантным соусом «Манго».
Grilled chicken fillet. Baked chicken fillet served with crispy iceberg lettuce, cherry tomatoes, and spicy mango sauce.

150/70/30 rp. 630 Р

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

Куриная грудка фаршированная сливочным маслом в хрустящей панировке. Подается с картофельным пюре и тар-тар из огурцов.
Kievsky cutlet. Chicken breast stuffed with butter in crispy breading. Served with mashed potatoes and cucumber tartar.

150/150/40 rp. 680 Р

ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ

Щучьи котлетки с картофельным пюре и сливочным соусом.

Pike catlets with mashed potatoes and cream sauce.

140/150/40 гр.

720 P

ФИШ ЭНД ЧИПС

Простое и сытное блюдо английской кухни из ломтиков судака в кляре с картофелем фри, лимоном и соус на основе сладкого чили и водорослей нори.

Fish and chips. A simple and hearty dish of English cuisine from slices of pike perch in batter with French fries, lemon and a sauce based on sweet chili and nori seaweed.

200/150/40/20 гр.

1100 P

ЗРАЗЫ ИЗ СУДАКА

Нежные рыбные зразы с начинкой из грибов. Подаётся с толчёным картофелем и соусом из свежих огурцов и сметаны.

Zrazy from sudak. Delicate fish zrazy with mushroom filling. Served with mashed potatoes and a sauce made from fresh cucumbers and sour cream.

130/140/50 гр.

880 P

СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ

Отварное филе судака с картофельным пюре, зеленью и соусом на основе сливочного масла и яйца.

Pike perch in Polish. Boiled pike perch fillet with mashed potatoes, herbs and sauce based on butter and egg.

100/150/500 гр.

980 P

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

Подаётся с кнели из риса Басмати и сыром моцарелла, с брокколи, лимоном и зеленью.

Stick of trout. Served with Basmatti rice and mozzarella chesse, broccoli, lemon and herbs.

130/90/20 гр.

1600 P

СУДАК
ПО-ПОЛЬСКИ

ЗРАЗЫ ИЗ
СУДАКА

СТЕЙК ИЗ
ФОРЕЛИ

ЩУЧЬИ
КОТЛЕТКИ





КОЛБАСЫ SAUSAGES

Готовятся по классическому рецепту с ароматными специями и травами

МЮНХЕНСКИЕ КОЛБАСКИ



ДЕРЕВЕНСКАЯ КОЛБАСА

Блюдо на двоих. Колбаса из свинины, свернутая в виде кольца. Подается с картофелем Айдахо, маринованным огурцом, пикантным томатным соусом и горчицей.

Rustic sausage. Dish for two. Sausage from pork, rolled up in the form of rings. Served with Idaho potatoes, pickled cucumber, spicy tomato sauce and mustard.

400/300/80/45 гр.

1900 Р

МЮНХЕНСКИЕ КОЛБАСКИ

Из мяса птицы с зеленью. Подаются с картофельным пюре, тушеной капустой с беконом, хреном и горчицей.

Munich sausages. Poultry meat with herbs. Served with mashed potatoes, stewed cabbage with bacon, horseradish and mustard.

150/100/60 гр.

790 Р

БАВАРСКИЕ КОЛБАСКИ

Из свинины и говядины с сыром. Подаются с картофельным пюре, тушеной капустой с беконом, хреном и горчицей.

Bavarian sausages. Bavarian from pork, beef with cheese. Served with mashed potatoes, stewed cabbage with bacon, horseradish and mustard.

150/100/75 гр.

1100 Р

СОУСЫ (на выбор) SAUSES (TO CHOOSE FROM)

Майонез/ Mayonnaise

Кетчуп/ Ketchup

Сметана/ Sour Cream

Барбекю/ Barbecue

40 гр.

50 Р

Соус сырный/ Cheese

Соус Брынза/ Cheese Sauce

Соус с водорослями нори/ Nori seaweed sauce

40 гр.

130 Р

ДЕРЕВЕНСКАЯ КОЛБАСА



ГАРНИРЫ SIDE DISHES

ТУШЕНАЯ КАПУСТА С БЕКОНОМ

Braised sauerkraut with bacon.

150 гр.

370 Р

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes.

150 гр.

300 Р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ

French fries with ketchup.

150/40 гр.

370 Р

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО С КЕТЧУПОМ

Idaho potatoes with ketchup.

150/40 гр.

370 Р

РИС БАСМАТТИ

Basmati rice.

150 гр.

300 Р

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Сладкий перец, баклажаны, кабачки, томаты, шампиньоны, обжариваются на гриле с ароматными специями и заправляются базиликовым соусом.

Grilled vegetables. Sweet peppers, eggplants, zucchini, tomatoes, champignons, grilled with aromatic spices and seasoned with basil sauce.

170 гр.

450 Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: солодовая, пшеничная, сливочное масло.

Bread basket. Fresh-baked bread & butter.

30/30/20 гр.

120 Р

ТУШЕНАЯ
КАПУСТА

ОВОЩИ
НА ГРИЛЕ

КАРТОФЕЛЬ
ФРИ

ДЕСЕРТЫ DESERTS

ФИРМЕННЫЙ
АЛЯ ЭКЛЕР

ФИРМЕННЫЙ АЛЯ ЭКЛЕР

Эклер с начинкой крем-чиз, украшенный взбитыми сливками и вареньем из черной смородины.

Ala ekler brand. Eclair with cream cheese filling, decorated with whipped cream and black currant jam.

115 rp.

300 Р

ГРАНД
ПЕТЕРГОФ

ГРАНД ПЕТЕРГОФ

Легкий воздушный десерт из безе, взбитых домашних сливок и ванильного мороженого с ароматным малиновым соусом.

Grand Peterhof. Light airy dessert of meringue, whipped cream and vanilla ice cream with fragrant raspberry sauce.

130/20 rp.

370 Р

ТВОРОЖНЫЙ
ГРУШЕВЫЙ
ДЕСЕРТ

ТВОРОЖНЫЙ ГРУШЕВЫЙ ДЕСЕРТ

Нежный творожный, грушевый десерт из песочного теста.

Cottage cheese and pear dessert. Delicate cottage cheese and pear dessert made of puff pastry.

120/15 rp.

360 Р

НАПОЛЕОН

Воздушное пирожное из слоеного теста и заварного крема.

Napoleon. Air cake of puff pastry and delicate custard.

120/20 rp.

380 Р

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Рулет из тонкого теста с яблоком, изюмом, корицей и нежным бисквитом. Подается с шариком мороженого и ванильным соусом.

Apple strudel. Roll of thin dough with Apple, raisins, cinnamon and delicate biscuit. Served with a scoop of ice cream and vanilla sauce

150/50/50 rp.

600 Р

ЯБЛОЧНЫЙ
ШТРУДЕЛЬ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Шоколадный кекс с мягкой начинкой внутри. Подается с ванильным мороженым.

Chocolate fountain. Chocolate cake with a soft filling inside. Served with vanilla ice cream.

80/60/30 rp.

600 Р

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Фрукты по сезону. Яблоко, апельсин, груша, киви и виноград украшены веточкой мяты

Fruit plate. Apple, orange, pear, kiwi and grapes are decorated with a sprig of mint.

650 гр.

1000 Р

ШАРИК МОРОЖЕНОГО ИЛИ СОРБЕТА

МОРОЖЕНОЕ/ ICE CREAM

Ваниль/ *vanilla*

Вишня/ *cherry*

Клубника/ *strawberry*

Крем-брюле/ *crème-brûlée*

Фисташка/ *pistachio*

Шоколад/ *chocolate*

СОРБЕТ/ SORBET

Малина/ *raspberry*

Манго-маракуйя/ *mango-passion fruit*

50 гр.

230 Р

Все цены указаны в рублях, НДС в том числе. Данное издание является рекламным материалом. Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню.

All prices are indicated in rubles, VAT in including. This publication is an advertising material. If you have an allergy to any products, please inform the waiter. The pictures contain decorative elements. Serving of dishes may differ from the shown in the menu.

НАПОЛЕОН

ШОКОЛАДНЫЙ
ФОНДАН

ФРУКТОВАЯ
ТАРЕЛКА

