



*Метрополь*

*ресторан*





В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ  
СКИДКА **10%**  
НА ВСЕ МЕНЮ

АВТОРСКИЙ ДЕСЕРТ  
ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА РЕСТОРАНА  
В ПОДАРОК

\*АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ,  
А ТАКЖЕ 3 ДНЯ ДО И 3 ДНЯ ПОСЛЕ.



**БИЗНЕС-ЛАНЧ**  
В БУДНИ С 12:00 ДО 16:00

\*УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ПОЖАЛУЙСТА,  
УТОЧНИТЕ МЕНЮ У ОФИЦИАНТА.



# ЗАКУСКИ К ПИВУ

## BEER SNACKS

<b>Большой сет пивных закусок</b> (сырные шарики, кольца кальмаров, гренки с Пармезаном, луковые кольца) Big set of beer snacks (cheese balls, squid rings, bread croutons with Parmesan, onion rings)	1320
<b>Гренки с Пармезаном</b> Bread croutons with Parmesan	460
<b>Домашние колбаски с тушёной капустой и беконом</b> Homemade sausages with stewed cabbage and bacon	840
<b>Кольца кальмаров с соусом «Тар-тар»</b> Battered squid rings with Tartar sauce	590
<b>Свинные купаты с капустой и беконом</b> Pork cutlets with cabbage and bacon	840
<b>Куриные крылья BBQ</b> BBQ chicken wings	490
<b>Луковые кольца</b> Onion rings	420
<b>Свиная рулька с тушёной капустой</b> Pork knuckle with stewed cabbage	1420
<b>Свинные рёбра BBQ с тушёной квашеной капустой</b> BBQ pork ribs with stewed pickled cabbage	980
<b>Сырные подушечки с ягодным соусом</b> Cheese pads with berry sauce	490
<b>Чипсы из домашнего ростбифа</b> Homemade roast beef chips	620



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ STARTERS

<b>Ассорти сыров с вареньем из лесных шишек</b> Assorted cheese plate with forest cone jam	1420
<b>Деликатесное рыбное ассорти</b> (муксун, лосось шеф-посола, масляная рыба, икра форели) Assorted delicacies fish platter (muksun, chef-salted salmon, butterfish, trout caviar)	1320
<b>Студень из говядины с горчицей и хреном</b> Beef jelly with mustard and horseradish	960
<b>Мясное плато</b> (ростбиф, домашняя буженина и куриный рулет с курагой) Meat plate (roast beef, homemade boiled pork and chicken roll with dried apricots)	1120
<b>Пряная сельдь с картофелем и маринованным луком</b> Spicy herring with potatoes and marinated onions	640
<b>Сало с мороза с ржаными тостами</b> Frosted lard with rye toasts	610
<b>Тар-тар из мраморной говядины с острым соусом</b> Marbled beef tartare with spicy sauce	980
<b>Страчателла с томатами, клубникой, базиликом и мятой</b> Strachatella with tomatoes, strawberries, basil and mint	1040
<b>Традиционный русский разносол</b> Traditional russian snacks	690



## САЛАТЫ SALADS

<b>Греческий салат</b> Greek salad	720
<b>Оливье с говяжьим языком</b> Russian salad with beef tongue	740
<b>Салат с крабом, маринованным кабачком и биском из креветок</b> Salad with crab, pickled zucchini and shrimp bisque	1360
<b>Салат с креветками в миндальных лепестках, апельсином и пряной заправкой</b> Shrimp salad with almond petals, orange and spicy dressing	1220
<b>Салат с норвежским лососем шеф-посола и грушей конфи</b> Salad with chef-salted Norwegian salmon and pear confit	1100
<b>Салат с хрустящими баклажанами и семенами подсолнечника</b> Vegetable salad with crispy eggplants and sunflower seeds	780
<b>Цезарь с цыплёнком / с креветками</b> Caesar salad with chicken / with prawns	720 / 920



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

<b>Гребешки, фаршированные трюфелем, с соусом «Дор Блю»</b> Scallops stuffed with truffle with Dor Blue sauce	1280
<b>Жареные тигровые креветки с чили</b> Fried tiger prawns with chilli	1240
<b>Картофель, жаренный с лисичками</b> Fried potatoes with chanterelles	890
<b>Оладьи из кабачка с копченой сметаной и икрой щуки</b> Zucchini pancakes with smoked sour cream and pike roe	980
<b>Волжские раки по-царски</b> Royal Volga Crayfish	1170



## СУПЫ SOUPS

<b>Борщ с копчёной говядиной</b> Borsch with smoked beef	610
<b>Грибной суп с боровиками</b> White mushroom soup	610
<b>Куриный бульон с домашней лапшой и перепелиным яйцом</b> Chicken soup with homemade noodles and quail egg	490
<b>Крем-суп из тыквы с тыквенными семечками</b> Pumpkin cream soup with pumpkin seeds	610
<b>Уха по-фински</b> Finnish fish soup	670
<b>Солянка с охотничьими колбасками</b> Solyanka with hunting sausages	610
<b>Рыбная солянка с лососем и судаком</b> Fish Solyanka with salmon and pike perch	610
<b>Харчо с ягненком</b> Spicy lamb soup	610



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА. МЯСО MEAT MAIN COURSES

<b>Бефстроганов с картофельным пюре и белыми грибами</b> Beef stroganoff with mashed potatoes and mushrooms	1240
<b>Бургер «Метрополь» с мраморной говядиной и карамелизированным луком</b> Burger Metropole of marble beef with caramelized onions	880
<b>Котлета по-киевски с картофельным пюре и клюквенным соусом</b> Chicken Kiev with mashed potatoes and cranberry sauce	1040
<b>Котлеты домашние с булгуром, вялеными томатами и тартаром из огурца</b> Homemade meat balls with bulgur, sun-dried tomatoes and cucumber tartare	720
<b>Медальоны из свинины с картофелем и грибами</b> Pork medallions with potatoes and mushrooms	920
<b>Стейк Мачете с тушёной спаржей и морковью</b> Machete steak with stewed asparagus and carrots	1820
<b>Стейк Рибай с запечённым картофелем и стручковой фасолью</b> Ribeye steak with baked potatoes and green beans	2960
<b>Телячьи щёчки с брокколи, картофельным пюре и трюфельным маслом</b> Veal cheeks with broccoli, mashed potatoes and truffle oil	1190
<b>Утиная грудка с вишнёвым демигласом и морковным бисквитом</b> Duck breast with cherry demiglace and carrot biscuit	980
<b>Филе-миньон с полентой и муссом из цветной капусты и белого шоколада</b> Filet mignon with polenta and cauliflower and white chocolate mousse	1420
<b>Пельмени из оленины с можжевельным демигласом</b> Venison dumplings with juniper demi-glace	960



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА. РЫБА FISH MAIN COURSES

<b>Филе трески со шпинатом, лисичками и соусом «Белое вино»</b> Cod fillet with spinach, chanterelles and white wine sauce	1140
<b>Стейк из дикого тунца с пюре из зелёного горошка</b> Wild tuna steak with green pea mush	1340
<b>Стейк из карельской форели с киноа и салатом из цукини</b> Trout steak with quinoa and zucchini salad	1290
<b>Лосось, подкопчённый на ольховых ветках, с базиликовым пюре</b> Smoked salmon with basil puree	1480
<b>Щучьи котлеты с картофелем «Граф Орлов»</b> Pike cutlets with potatoes Count Orlov	1170
<b>Пельмени из щуки с икорным соусом</b> Pike dumplings with caviar sauce	870





## ГАРНИРЫ GARNISHES

<b>Цветная капуста на пару с пармезаном</b> Steamed cauliflower with Parmesan	310
<b>Булгур с овощами и зеленью</b> Bulgur with vegetables	310
<b>Картофель «Айдахо» с чесноком</b> Idaho potatoes with garlic	310
<b>Картофель фри</b> French fries	310
<b>Овощи гриль с соусом «Песто»</b> Grilled vegetables with Pesto sauce	560
<b>Рис жасмин</b> Jasmine rice	280



## ДЕСЕРТЫ DESSERTS

<b>Авторский десерт со свежими ягодами</b> Author's dessert with fresh berries	660
<b>«Анна Павлова» с маракуйей</b> Anna Pavlova with passion fruit	570
<b>Манговый мусс под гляссажем из маракуйи</b> Mango-passion fruit mousse	550
<b>Мороженое 1 шарик</b> Ice-cream 1 scoop	210
<b>Набор «Гурме» (ассорти пирожных)</b> Gourmet set (assorted desserts)	580
<b>Профитроли с кремом из белого шоколада</b> Profiteroles with white chocolate cream	440
<b>Ромовая баба с ванильной пеной</b> Rum muffin with vanilla foam	440
<b>Рулет из орехового дакуаза с малиной</b> Nut dacquoise roll with raspberries	560
<b>Фруктовая тарелка</b> Fruit plate	1310



УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ЗАРАНЕЕ,  
ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ИЗ ПРОДУКТОВ.  
DEAR GUESTS, PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.




ДАННАЯ БРОШЮРА ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ.  
ПОДРОБНЫЙ ПРЕЙСКУРАНТ С ЦЕНАМИ, КАЛОРИЙНОСТЬЮ И ВЫХОДОМ  
ИНТЕРЕСУЮЩИХ ВАС БЛЮД НАХОДИТСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ  
И ВЫДАЁТСЯ ПО ПЕРВОМУ ТРЕБОВАНИЮ.



ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ И ВКЛЮЧАЮТ В СЕБЯ НДС 20%  
ALL PRICES ARE IN RUBLES. PRICES INCLUDE VAT 20%



Санкт-Петербург, ул. Садовая 22/2  
demetropole.ru  
 demetropole