

РЕСТОРАН  
БЕЛУГА



Российская гастрономия и понятие «российский деликатес» вышли далеко за пределы сложившихся стереотипов о традиционных продуктах и блюдах. Сегодня они примеряют на себя ультрамодные мировые тренды, при этом отдавая дань уважения национальному наследию. Именно такой истинные гурманы могут попробовать современную Россию в ресторане «Белуга».

География меню соответствует масштабам огромной страны. Гостей ждут полтора десятка видов икры по самой низкой в РФ цене, богатейшая коллекция водки и шампанских вин.

В первые полгода после открытия ресторан стал местом притяжения для столичных знатоков высокой кухни. В 2021-м был отмечен звездой Michelin, ежегодно входит в ТОП-10 популярных заведений Москвы по версии многих авторитетных изданий, а также в списке лучших ресторанов мира La Liste.

---

ШЕФ-ПОВАР  
РОМАН ЧИСТОВ

Роман Чистов – представитель современной русской школы поваров.

Начал карьерный путь в команде WRF в гастротеатре Ikra в Плесе, а затем в одноименном проекте в Сочи. С 2025 года возглавляет кухню ресторана «Белуга».

Авторский стиль Романа сочетает в себе использование традиционных техник приготовления и обращение к старорусской кухне с применением сезонных локальных ингредиентов.



Премиальный сервис и партнёр  
группы Рестораны Раппопорта

Цены указаны в рублях. К оплате принимаются рубли и банковские карты: (Мир, VISA, Maestro, Mastercard, UnionPay).

Данный материал является информационным. Меню с описанием состава и выхода блюд находится на доске потребителя.

### ИВАН СУСАНИН °

16 130

Сет «Иван Сусанин» — это история шеф-повара и его родного региона, рассказанная через продукты, легенды и героев Костромского края.

В десяти подачах сета оживают истории про льняные мануфактуры, костромские сыры, царскую рыбу и небольшой город Кологрив, знаменитый своими гусями.

Иван Сусанин, имя которого вынесено в название сета, выступает здесь одновременно и в роли героя, памятник которому установлен на главной площади Костромы, и в роли вдохновителя структуры меню, в котором шеф-повар ведёт гостя не всегда очевидными маршрутами. Это сет-знакомство, сет-история и сет-впечатление одновременно.

Шеф-сомелье «Белуги» Алексей Завёрткин подобрал для дегустационного сета сопровождение исключительно из российских вин, виртуозно реализовав идею использовать в пейринге только один сорт винограда и показать весь спектр его стилей, от свежих и очень сдержанных вин с выраженной минеральной составляющей до насыщенных, с нотами тропических фруктов и сильным влиянием дуба.

- **Медовуха и раки**  
домашняя медовуха, раковые шейки, визига
- **Ледник**  
копчёный лещ, мочёные яблоки, сметана, хрен
- **Волжская путина**  
осетрина, лесные грибы, горошек
- **Костромское золото**  
сыр, красная смородина, ряженка
- **Сухая уха, навар из петуха**  
жимчики, колбаса из осетра, икра щуки
- **Кологривский гусь**  
гусь, крыжовник, ель
- **Рыба царская с брусникой**  
стерлядь, берблан, хрустальная трава
- **Векошник с олениной**  
олень, вишня, ботва
- **Варенец и «тюпочка»**  
лосиное молоко, чёрная смородина, варенец
- **Тропа Сусанина**  
цветы, сморчки, шоколад

### ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ °

9 000

Сет доступен к заказу по будним дням в 19:00. Предварительная бронь за 24 часа обязательна.

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом при бронировании.

---

° На данный раздел скидки не распространяются.

## ИКРА<sup>o</sup>

	* Дегустационная порция / 25 гр	/ 50 гр	/ 100 гр
Осетровая классическая	1 900	3 500	7 000
Осетровая «серая»	4 200	8 100	16 200
Осетровая малосольная	3 700	7 100	14 200
«Русского» осетра	3 950	7 600	15 200
Ленского осетра	5 950	11 600	23 200
Паюсная прессованная	3 700	7 100	14 200
Паюсная осетровая «астраханка»	3 950	7 600	15 200
Стерляжья астраханская	3 500	6 700	13 400
Стерляжья волгореченская	4 250	8 200	16 400
Севрюжья малосольная	4 250	8 200	16 400
Альбиноса	6 800	13 300	26 600
Калуги	3 950	7 600	15 200
Белужья чёрный жемчуг	5 400	10 500	21 000
Белужья империял	6 800	13 300	26 600
Белужья астраханская	11 700	23 100	46 200
Форели	770	1 240	2 480
Горбуши	750	1 200	2 400
Кеты	830	1 360	2 720
Щучья	710	1 120	2 240
Дегустационный сет из 3-х видов чёрной икры на двоих (осётр, севрюга, стерлядь)			18 400

---

\* Дегустационная порция подается по Вашему выбору со стопкой водки Beluga или холодным черным чаем с лимоном.

<sup>o</sup> На данный раздел скидки не распространяются.

## ЗАВТРАК БУРЛАКА<sup>o</sup>

88 000

Икра осетровая // 1кг

Водка «Белуга Голд Лайн» // 1л или  
Российское игристое вино Тет де Шеваль Брют 1,5 л

Пшеничная бриошь, вымоченная в креме

Калёные яйца с дальневосточным гребешком  
и цитрусовой сметаной

Перепелиные яйца, приготовленные в луковой шелухе

Оладушки

Огурцы малосольные да огурцы белые бочковые

Рассольные белые лесные грибы с маринованным луком

Пампушки с «икрой томатов» и подкопчённой уткой

Жимчики

Икряники

Бородинские гренки с осетриной домашнего копчения

Домашние консервы из белуги в томатном соусе

Паштет из подкопчённого леща

Взбитое сливочное масло с костромской солью

Подкопчённая сметана с маслом из петрушки

Пироги с солёным бочковым огурцом,  
с уткой и картофелем, с осетром и визигой

Картофельные ленты с молодым сливочным сыром

Молодой отварной картофель с топлёным маслом и укропом

---

<sup>o</sup> На данный раздел скидки не распространяются.

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.

## ЗАКУСКИ

Устрицы (Япония)	/ 1 шт 890
Мурманский морской ёж	490
Бутерброд на чёрном хлебе с боттаргой из кефали	1 490
«Простой» бутерброд с чёрной икрой	2 890
Студень из тыквы, грибное желе, икра осетра	2 690
Сугудай из муксуна, яблочный снег, соус из пряных томатов	1 690
Дальневосточный гребешок, соевая эмульсия, чипс из кукурузы, икра калуги	3 300
Олюторская сельдь, творожный сыр, фундук, крем из краснокочанной капусты, маринованная свёкла	1 100
Суфле из сома, желе из красной смородины	1 450
Тюря на квасе, форель слабой соли, сало из клыкача	1 650
Тартар из филе бычка, тёплые жимчики	1 650
Ростбиф, икра из белых грибов, горчица	2 790
Мясные деликатесы (кабан, гусь, марал, медведь)	2 190
Паштет из куриной печени, желе из сидра, полбяные чипсы	990

---

## САЛАТЫ

Салат с жареным кострцом, свекольные листья, томаты	1 550
Оливье из печёных овощей, камчатский краб, домашний майонез со сладким чили	2 990
Зелёный салат, страчателла, южные сморчки, щавель, мелисса	1 650
Камчатский краб, сизле из авокадо, арбузная редька	3 300

---

## СОЛЁНАЯ И КОПЧЁНАЯ РЫБА

Сало из клыкача	990
Форель слабой соли в белом вине	1 450
Сибирский муксун	1 870
Севрюга горячего копчения	2 190
Палтус холодного копчения	2 590

---

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.

## СОЛЕНЬЯ

Огурцы малосольные	650
Помидоры малосольные	650
Капуста квашеная	650
Опята / маслята солёные	990
Белые грибы маринованные	1 290
Грузди в сметане	1 290

---

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Вареники с костромским сыром, вяленая груша	990
Драник из топинамбура, малосольный огурец, щучья икра, сметана	1 050
Морской гребешок, толокно, пюре из кукурузы, цитрусовый берблан	2 290
Пельмени с волжской копчёной щукой и фуа-гра, щучья икра, бульон из сена и грибов	2 620
Солодовые блины с томлёной утиной ножкой, фундук, сочинские чёрные лисички, соус из красного лука	1 420

---

## СУПЫ

Суп из пошехонского сыра, домашний цыплёнок, лист камамбера	1 100
Губница с лесными грибами, полба, копчёная сметана	1 200
Уха из осетровых, кнели из форели, судак	1 750
Борщ с уткой, чёрный чеснок, пампушки	1 190

---

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Камчатский краб, кислая полба, мочёная брусника	3 790
Черноморские рапаны, пшено, воздушный фенхель	1 870
Котлета из волжского судака, соус из эстрагона и белого вина, щучья икра	2 090
Мурманская форель, сельдерей, фенхель	2 450
Палтус в солоде, спаржа, бородинская каша	3 190
Кулебяка с муссом из чёрной трески, камчатским крабом, икрой форели	3 450
Стерлядь, запечённая в соли с абхазскими лимонами	/ 100 гр 1 100
Голубец из белуги, соус из сморчков	2 590
Нижегородская утиная грудка, вишня, пюре из батата	1 790
Воронежская говяжья щека, соус из копчёного чернослива, кольраби, чёрный чеснок	1 870
Кострец, жаренный на углях, перечный соус с вяленым маралом	2 950
Котлета из медведя, квашеная капуста, мочёная брусника	2 700
Корейка барашка, крем из баклажана, чёрные лисички	4 900

## ДЕСЕРТЫ

«Степь» Ганаш из сена, маринованная курага, мороженое из топлёного творога.	890
«Спектр восприятия» Фисташка, халапеньо, вяленый крыжовник	950
Яблоки татен, травяное желе, сорбет из крапивы	850
Перец, сгущёнка, красная смородина	950
Пряничный бисквит, мусс из сгущёнки, цикорий	850
Прага, осетровая икра, мороженое из сметаны	2 490
Фисташковая меренга, сливочный крем, малина	1 090
«Больше, чем мёд» Мороженое из алтайского мёда, медовик, лимонный мусс, медовуха	850
Яблоко, ель, клубника	850
Морковный торт, чёрные лисички, соус из карельской морошки	890