

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 году ресторан был отмечен звездой Michelin, ежегодно входит в списки самых популярных заведений Москвы по версии многих авторитетных изданий.

ШЕФ-ПОВАР
РОМАН ЧИСТОВ

Роман Чистов – представитель современной русской школы поваров. 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.

Шеф-сомелье «Белуги» Алексей Завёрткин подобрал для дегустационного сета сопровождение исключительно из российских вин, виртуозно реализовав идею использовать в сочетании с блюдами 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 «тютючка»**

лосиное молоко, чёрная смородина, варенец

- **Тропа Сусанина**

цветы, сморчки, шоколад

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ °

9 000

° На данный раздел скидки не распространяются.

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

Сет доступен к заказу ежедневно в 19:00. подача сета осуществляется только по предварительному заказу не позднее, чем за 24 часа, и при наличии предварительной оплаты в размере 50% от стоимости сета. При отмене предварительного заказа на сет «Иван Сусанин» менее чем за 24 часа до запланированного времени визита, внесённая предварительная оплата не возвращается.

Осуществляя предварительный заказ дегустационного сета «Иван Сусанин», гость подтверждает свою осведомленность о том, что закупка продуктов для приготовления указанных блюд производится индивидуально по каждому предварительному заказу на сумму внесённой гостем предоплаты, в связи с чем при несвоевременной отмене предварительного заказа или неявке гостя возврат денежных средств в размере предоплаты не производится на основании статьи 32 Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей».

ИКРА^o

| | * 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.

^o На данный раздел скидки не распространяются.

ЗАВТРАК БУРЛАКА^o

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

Балтийская килька в маринаде

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

^o На данный раздел скидки не распространяются.

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

«Завтрак бурлака» подаётся ежедневно с 13:00 до 22:00. Количество сетов «Завтрак бурлака» в день ограничено. Пожалуйста, сообщите нам о своём намерении заказать «Завтрак бурлака» при совершении бронирования, в ином случае ресторан не может гарантировать возможность предоставления сета в момент визита.

После 19:00 подача «Завтрака бурлака» осуществляется только по предварительному заказу. Для подтверждения бронирования сета «Завтрак бурлака» необходимо внести предварительную оплату в размере 8 000 рублей. При отмене предварительного заказа на «Завтрак бурлака» менее чем за 2 часа до запланированного времени визита, внесённая предварительная оплата не возвращается.

Осуществляя предварительный заказ дегустационного сета «Завтрак бурлака», гость подтверждает свою осведомленность о том, что закупка продуктов для приготовления указанных блюд производится индивидуально по каждому предварительному заказу на сумму внесенной гостем предоплаты, в связи с чем при несвоевременной отмене предварительного заказа или неявке гостя возврат денежных средств в размере предоплаты не производится на основании статьи 32 Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей».

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 |
| 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 |
| Тартар из филе бычка, тёплые жимчики | 1 650 |
| Ростбиф, икра из белых грибов, горчица | 2 790 |
| Весенние салаты, бедро цыплёнка, соус из абрикосовых косточек | 1 390 |
| Краснодарские томаты, соус из пахты, вяленый гусь | 1 100 |
| Паштет из куриной печени, желе из сидра, полбяные чипсы | 990 |
| Мясные деликатесы (кабан, гусь, марал, медведь) | 2 190 |

САЛАТЫ

| | |
|--|-------|
| Салат с жареным кострцом, свекольные листья, томаты | 1 550 |
| Оливье из печёных овощей, камчатский краб, домашний майонез со сладким чили | 2 990 |
| Салат мимоза с осетриной, желе из ухи | 1 590 |
| Зелёный салат, страчателла, южные сморчки, щавель, мелисса | 1 650 |
| Камчатский краб, рубленый авокадо, арбузная редька | 3 300 |

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

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 |

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 |
| Кулебяка с муссом из чёрной трески, камчатским крабом, икрой форели | 2 190 |
| 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 |
| Блины с морской капустой, белуга, белые грузди | 1 750 |
| Тельное из щуки, ялтинский лук, щучья икра | 1 350 |

СУПЫ

| | |
|--|-------|
| 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 |
| Щи костромские «похмельные» с телятиной, печёный картофель | 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 |
| 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 |
| Гусь томлёный, крыжовник, топинамбур | 1 690 |
| Воронежская говяжья щека, соус из копчёного чернослива, кольраби, чёрный чеснок | 1 870 |
| Кострец, жаренный на углях, перечный соус с вялым маралом | 2 950 |
| Котлета из медведя, квашеная капуста, мочёная брусника | 2 700 |
| Корейка барашка, крем из баклажана, чёрные лисички | 4 900 |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|-------|
| «Подсолнух» Халва, абрикос, ароматное масло | 990 |
| «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 |