

РЕСТОРАН
БЕЛУГА



鲟鱼餐厅

俄罗斯烹饪和"俄罗斯美食"的概念已经远远超出了传统食物和菜肴的刻板印象。

如今，他们追赶世界最先锋的美食烹饪趋势，同时也向国家美食遗产致敬。在鲟鱼餐厅，真正的美食家能够在此品尝到现代的俄罗斯风味。

美食版图对应着俄罗斯辽阔的疆域。这里有全俄价格最实惠的十几种鱼子酱，品类最丰富的伏特加、香槟葡萄酒。

开业后的六个月里，鲟鱼餐厅就成为首都高级美食鉴赏家们争相光顾的地方，2021年鲟鱼餐厅被授予米其林星级，每年都在莫斯科最受欢迎餐厅名单和La Liste国际最佳餐厅榜单中占据一席。

主厨

叶夫根尼·维肯蒂耶夫

叶夫根尼·维肯蒂耶夫是新美食浪潮的杰出代表，他勇于尝试新的组合，创造出新的风味。

主厨的个人烹饪风格新颖不落俗套，他的菜肴既前卫又简约，可以放心把心仪的菜品和主厨烹饪作品完美组合。维肯蒂耶夫用全国各地收集来的高品质时令食材，烹饪成佳肴，体现出他的高超技术与前卫理念。主厨屡获殊荣，是年度最佳厨师金棕榈奖和2021年BARPROOF酒店最佳鸡尾酒奖得主。

НОВЕЛЛЫ АКТУАЛЬНОГО ИСКУССТВА °

11 000

现实艺术的“小说”

Идея сет-меню в том, чтобы через призму гастрономии взглянуть на течения и тренды остальных направлений искусства, демонстрируя тем самым их тесную связь.

套餐意图通过美食的棱镜，观察艺术界其他领域的潮流趋势，从而展示它们之间的密切联系。

НОВЕЛЛА ПЕРВАЯ «МАЛАЯ ФОРМА» 短篇故事第一则《小形式》

- креветка, топинамбур, фуагра 虾、洋姜、鹅肝
- олень, пряничный оладушек, облепиха 驯鹿、姜饼、沙棘
- вяленая свёкла, малина, свекольное мороженое 干甜菜、覆盆子、甜菜根冰淇淋

НОВЕЛЛА ВТОРАЯ «ФАСТФУД» 短篇故事第二则《快餐》

- кальмар, осетровая икра, баклажан 鱿鱼、鲟鱼鱼子酱、茄子

НОВЕЛЛА ТРЕТЬЯ «КОНТЕКСТ» 短篇故事第三则《背景》

- форелевая икра, ананас, лаванда 鳟鱼鱼子酱、菠萝、薰衣草

НОВЕЛЛА ЧЕТВЕРТАЯ «ЭКЛЕКТИКА» 短篇故事第四则《中庸》

- окрошка, морской ёж, гребешок 半冷杂汤、海胆、扇贝
- гречневый хлеб, печёный картофель, хрен 荞麦面包、烤土豆、辣根

АНТРАКТ 间章

- текила, ромашка, кардамон 龙舌兰酒、洋甘菊、小豆蔻

НОВЕЛЛА ШЕСТАЯ «КОСВЕННО» 短篇故事第六则《间接》

- треска, печень трески, горошек 鳕鱼、鱼肝、豌豆
- говядина, мидии, кедровые орехи 牛肉、贻贝、松子

НОВЕЛЛА СЕДЬМАЯ «ВСЕ ДЛЯ ВСЕХ» 短篇故事第七则《共享》

- тыква, роза, перец 南瓜、玫瑰、胡椒

НОВЕЛЛА ВОСЬМАЯ «ИММЕРСИВНОСТЬ» 短篇故事第八则《沉浸》

- ???

НОВЕЛЛА ДЕВЯТАЯ «ФУТУРИЗМ» 短篇故事第九则《未来主义》

- шоколад, вяленая рыба 巧克力、鱼干
- груша, белый шоколад, устричный лист 梨、白巧克力、牡蛎叶

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ °

佐餐酒

6 000

Сет доступен к заказу на каждый день в 19:00. Предварительная бронь за 24 часа обязательна.
该套餐每天每天 19:00 可供订购。需提前24小时预订。

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

如果您对任何产品有过敏反应，请在预订时告知我们。

° На данный раздел скидки не распространяются. 折扣不适用于此部分