



HOTEL ASTORIA

ST PETERSBURG

A ROCCO FORTE HOTEL

**РЕСТОРАНЫ ОТЕЛЯ «АСТОРИЯ»
RESTAURANT SERVICES OF HOTEL ASTORIA**



РЕСТОРАН «АСТОРИЯ» ASTORIA RESTAURANT

Русская кухня с европейским акцентом. Сочетание лучших русских кулинарных традиций с новейшими европейскими тенденциями представляет собой яркое меню. Здесь самые вкусные сибирские пельмени и салат «Оливье» с крабами и авокадо, а декадентский красно-белый интерьер с драматичными фотопринтами со сценами из знаменитых опер и балетов Мариинского театра располагает к неторопливым ужинам с хорошим вином из коллекции ресторана. Панорамные окна открывают потрясающий вид на Исаакиевскую площадь.

Russian Cuisine with European twist. Combination of the best Russian cooking traditions with the latest European trends presents an exciting menu. Here you can find the best Siberian pelmeni and Olivier salad with crab and avocado, while decadent red-and-white interior with dramatic photographs featuring famous opera and ballet scenes by Mariinsky Theatre is perfect for long dinners with good wines from the restaurant collection. Floor-to-ceiling windows offer a spectacular view onto St Isaac's Square.

Ресторан открыт с 7:00 до 24:00
Open from 7am till Midnight

+ 7 812 494 5815





ЗАВТРАК В «АСТОРИИ» BREAKFAST AT ASTORIA

Начните ваш успешный день с роскошного завтрака в ресторане «Астория» или гостиной «Ротонда», где вы можете выбрать один из утренних сетов или сделать заказ а-ля карт. Пригласите на завтрак деловых партнеров или проведите утро выходного дня с друзьями, наслаждаясь вкусными блюдами и прекрасными интерьерами с видом на Исаакиевский собор.

Start your successful day with a luxurious breakfast at Astoria Restaurant or Rotonda Lounge, where you may choose from several set options or opt for a-la carte. Bring your partners for a business breakfast or enjoy a leisurely morning with your friends, indulging in great food and beautiful surroundings with views to St Isaac's Cathedral.

ОБЕД В РЕСТОРАНЕ «АСТОРИЯ» LUNCH AT ASTORIA RESTAURANT

Каждый будний день с 12:00 до 15:00 в ресторане «Астория» вы можете быстро пообедать, наслаждаясь видом на Исаакиевский собор. Меню от шеф-повара Мариуса Акерманна включает несколько вариантов закусок, основных блюд и десертов, и в зависимости от времени, которым вы располагаете, вы можете выбрать обед из двух (1200 рублей), трех (1300 рублей) или четырех (1400 рублей) блюд. В меню входят обычные и вегетарианские блюда, в стоимость обеда также включен чай или кофе.

Every week day from noon till 3 pm at Astoria Restaurant you may have a dynamic lunch while enjoying the views to St Isaac's Cathedral. Menu by Executive Chef Marius Ackermann includes several options of starters, main courses and desserts. You may choose sets of two dishes (RUB 1200), three dishes (RUB 1300) or four dishes (RUB 1400). The menu includes vegetarian options, and tea / coffee is included in the price



ГОСТИНАЯ «РОТОНДА»
ROTONDA LOUNGE

Сердце отеля — гостиная «Ротонда» на первом этаже, где в любую погоду прекрасно наслаждаться чаем из кобальтовых чашек Императорского Фарфорового Завода, и каждый день с 3 до 6 часов сервируется щедрый Послеобеденный чай с изобилием десертов, пирожных, конфет и блинов. Здесь же действует велнесс-меню Just For You, созданное шеф-поваром отеля в соавторстве с шеф-поварами проекта Аркадия Новикова.

The heart of the hotel is Rotonda Lounge on the first floor, where guests can enjoy drinks served in famous cobalt cups by Imperial Porcelain Manufacture, and every day from 3 to 6pm a sumptuous Afternoon Tea is served with a variety of homemade cakes, desserts, chocolates and pancakes. Here you can also try Just For You wellness menu, created by hotel Chef in collaboration with project nutritionists and Chefs of restaurant empire by the famous restaurateur Arkady Novikov.

Гостиная открыта с 8:00 до 4:00.
Open from 8am till 4am.

+ 7 812 494 5137





ПОСЛЕОБЕДЕННЫЙ ЧАЙ AFTERNOON TEA

Послеобеденный чай от шеф-кондитера отеля Юлии Ивановой — это множество всевозможных десертов: от капкейков и профитролей, лимонных тарталеток с меренгой, веринов с шоколадным кремом и ежевикой до трюфельного и йогуртового тортов. Кроме того, здесь есть домашние шоколадные конфеты с разными начинками, свой натуральный фруктовый мармелад и чудесный выбор печенья к чаю – от овсяного до мокка и знаменитого флорентайна, настоящего фирменного знака «Астории». Фирменные блины, пирожки и мини сэндвичи. Все это сервируется на знаменитом кобальтовом фарфоре Императорского Фарфорового завода.

Afternoon tea from hotel's pastry chef Yulia Ivanova is a variety of desserts: from cupcakes and profiteroles, lemon tartlets with meringue, verines with chocolate cream and blackberry to truffle and yogurt cakes. In addition, there are homemade chocolate sweets with different fillings, fruit marmalade and a big choice of cookies for tea – from oatmeal to mocha and the famous Florentine, a true «Astoria» trademark. Signature pancakes, pies and mini sandwiches. All this served on the famous cobalt porcelain of the Imperial Porcelain Factory.

**Ежедневно с 15:00 до 18:00
Daily from 3 till 6pm**







Рождественская и Пасхальная ярмарки в гостиной
«Ротонда» - большой выбор красивых сладких подарков
от нашего кондитерского цеха



Christmas Market and Easter Market at Rotonda Lounge
with a large assortment of beautiful sweet
treats from our Pastry

Lichfield BAR

БАР «ЛИЧФИЛД» LICHFIELD BAR

Дизайнерский бар на первом этаже отеля «Астория» назван в честь знаменитого английского фотографа сэра Патрика Личфилда и украшен фоторепродукциями его лучших работ. Бар предлагает своим гостям множество коктейлей, эксклюзивных сортов виски и богатую коллекцию джинов со всех концов света.

Designer bar located on the ground floor of Hotel Astoria, named after the famous British photographer Sir Patrick Lichfield and features an exhibition of his best works. Lichfield Bar offers to its guests original cocktails, exclusive whiskies and an impressive gin collection from all over the world.

**Бар открыт с 8:00 до 04:00.
Open from 8am till 4am.**

+ 7 812 494 5137





НИКОЛАС АЛЕВРАС NIKOLAS ALEVRAS

Шеф-повар отеля «Астория»
Executive Chef

«Я родился в Афинах и вырос между столицей и маленькой деревней на юге Греции, где постоянно светит солнце – там я проводил свои летние каникулы. Мои бабушка и дедушка были фермерами, они следовали за сезонами в течение года. Я помогал им летом – собирал помидоры. Вся ферма была пропитана этим роскошным запахом свежих красных томатов. После помидоров был сезон сладкого как мед инжира, и потом наступал сезон оливок. Кусок хлеба на закваске, политый свежим оливковым маслом – это был мой любимый перекус в детстве. После школы я оказался в университете – учился на инженера. Я потратил пять лет жизни, получая профессию, которая не была моим призванием. Я хотел активной деятельности и творчества, а готовка была моим хобби. В какой-то момент я принял решение сделать то, о чем многие люди только мечтают – превратить хобби в профессию. Я фанат средиземноморской кухни, особенно люблю греческую, испанскую и ливанскую – эти вкусы и ароматы оказали главное влияние на мой стиль приготовления пищи. Я долго работал в Лондоне, где мне повезло поработать со многими латиноамериканскими шефами – благодаря им я полюбил латиноамериканскую кухню. Все эти кухни объединяют роскошные продукты, наполненные вкусами и ароматами. Многие спрашивают – что делает грек, который до этого шесть лет работал в Лондоне, в русском ресторане? Я отвечаю на это так: приготовление вкусной еды – не такой сложный процесс, как многие думают. Есть главные принципы успеха – уважение традиций и доверие к ним, понимание желаний гостей, крепкая команда на кухне. Добавить много любви и солнца – и результат обязательно будет хорошим».

“I was born in Athens and grew up between the capital and a small village in the South of Greece, where the sun is always shining, and that’s where I was always spending my Summer vacations. My Grandparents were farmers and they were following the seasons throughout the year. In Summer, I was helping them to pick tomatoes. The whole farm was saturated with the fantastic smell of fresh red tomatoes. After tomatoes, it was the season of sweet as honey figs, followed by olives season. My favorite snack as a child was a thick slice of sourdough bread with fresh olive oil. After school I started in the University, majoring in Engineering. I spent five years of my life learning a profession which was not my calling. I wanted activity and creativity, and cooking was my hobby. At certain point I made the decision to do what many people only dream of – turn my hobby into the profession. I am a great fan of Mediterranean cuisine, I especially love Greek, Spanish and Lebanese – those flavors and tastes greatly influenced my cooking style. I have worked in London for a long time, and was lucky to work with many Latin American chefs – thanks to them, I got to love Latin American cuisine. All these cuisines have one thing in common – beautiful products, ripe with tastes and flavors. People can ask – what is a Greek, who previously had spent six years in London, doing in a Russian restaurant? My answer is: cooking great food is not as complicated as many think. There are major principles of success: respect and trust for traditions, understanding what the guests want, strong team in the kitchen. Add plenty of sun and love, and the result is bound to be good.



ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ SIGNATURE DESSERTS

Знаменитые фирменные десерты: «Диана Вишнева», созданный вместе с всемирно известной балериной, «Зима Фаберже» и «Весна Фаберже» — официальный десерт музея, и «Коньяк-баба», победивший в конкурсе Roulet Challenge.

Best-selling signature desserts — Diana Vishneva, created together with the world-famous ballet dancer, Fabergé Spring Rose and Winter Rose, created for Fabergé Museum, and award-winning Cognac-Baba.

**Десерты подаются в ресторане «Астория»
и гостиной «Ротонда»**

**Desserts are available at
Astoria Restaurant and Rotonda Lounge**



УНИКАЛЬНЫЕ ТОРТЫ ПО ВАШЕМУ ЗАКАЗУ BESPOKE CAKES

По вашему заказу наши кондитеры приготовят торт, который станет кульминацией любого торжества — свадьба, юбилей, семейный праздник или встреча друзей. Выберите из меню изысканных начинок, а за декор возьмется лично шеф-кондитер.

Our talented pastry chefs will create a bespoke cake which will become the highlight of any event, whether a wedding, an anniversary, a family or friends reunion. Choose your favorite from the menu of extravagant fillings, and the decor will be handled personally by Executive Pastry Chef.





HOTEL ASTORIA
ST PETERSBURG
A ROCCO FORTE HOTEL

МЫ БУДЕМ РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС В НАШИХ РЕСТОРАНАХ

WE ARE LOOKING FORWARD TO WELCOMING YOU TO OUR RESTAURANTS

РЕСТОРАН «АСТОРИЯ» / ASTORIA RESTAURANT
+ 7 812 494 5815

ГОСТИНАЯ «РОТОНДА» / ROTONDA LOUNGE
+ 7 812 494 5137

БАР «ЛИЧФИЛД» / LICHFIELD BAR
+ 7 812 494 5137

БОРСАЛИНО / BORSALINO
+ 7 812 494 5115