

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 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».

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

RESTAURANT
BELUGA



Modern Russian gastronomy and the term «Russian delicacy» went beyond established stereotypes about traditional products and dishes. Nowadays they are trying the ultra-fashionable trends, but still respect the national heritage. This is the modern Russia that gourmets can taste at the «Beluga» restaurant.

The geography of the menu corresponds with the size of the country. The guest can enjoy 15 kinds of caviar for the lowest price in Russia, the richest collection of vodka and champagne.

In the first 6 months after its opening, the restaurant became a place of attraction for the capital's haute cuisine experts. In 2021 it was awarded with a Michelin star; every year it is one of the most popular places in Moscow according to many respected editions.

CHEF
ROMAN CHISTOV

Roman Chistov is a representative of the modern Russian school of chefs. Since 2025, he has been heading the cuisine of the Beluga restaurant.

Roman's author style combines the use of traditional cooking techniques and an appeal to old Russian cuisine, using seasonal local ingredients



Премиальный сервис и партнёр
группы Рестораны Раппопорта

All of the prices are in Russian rubles. We accept payments in cash or cards:
(Mir, VISA, Maestro, Mastercard, UnionPay).

This material is for your information. A menu with description of the food composition and output are available at the customer's desk.

IVAN SUSANIN °

16 130

The Ivan Susanin set is the story of the chef and his home region conveyed through the products, legends and heroes of the Kostroma Region.

Ten courses reveal stories about linen factories, Kostroma cheeses, Tsar`s fish, and the small town of Kologriv, famous for its geese.

Beluga's head sommelier Alexei Zavertkin selected only Russian wines for the degustation menu pairing, masterfully implementing the idea of using only one grape variety, presenting the full spectrum of its styles, from fresh and very restrained wines with a pronounced mineral component to rich wines with notes of tropical fruits and a strong oak influence.

- **Mead and Crayfish**
homemade mead, crayfish tails, viziga
- **Lednik**
smoked bream, soused apples, sour cream, horseradish
- **Volga Putina**
sturgeon, wild mushrooms, peas
- **Kostroma Gold**
cheese, redcurrants, fermented baked milk
- **Dry Ukha, Rooster Broth**
zhimchiki, sturgeon sausage, pike caviar
- **Kologrivsky Goose**
goose, gooseberry, spruce
- **Tsar`s Fish with Lingonberries**
sterlet, beurre blanc, crystal grass
- **Vekoshnik with Venison**
venison, cherry, green tops
- **Varenets and Tyupochka**
moose milk, blackcurrants, varenets
- **The Susanin Trail**
flowers, morels, chocolate

WINE PAIRING °

9 000

° Discounts do not apply to this section of the menu.

If you have any allergies, please inform your waiter.

The degustation menu is available to order every day at 7 p.m. 24-hour advance booking and 50% prepayment is required. The prepayment will not be refunded for the orders cancelled less than 24 hours before the scheduled time of the visit.

By pre-ordering the «Ivan Susanin» degustation menu, the guest acknowledges that the ingredients for preparing the dishes will be purchased individually for each pre-order, up to the amount of the prepayment. Therefore, in the event of a late cancellation of the pre-order or a no-show, the prepayment will not be refunded, in accordance with Article 32 of the Law of the Russian Federation of February 7, 1992, No. 2300-1 «On the Protection of Consumer Rights».

CAVIAR °	* Tasting serving	Serving	Double serving
Classic sturgeon caviar	1 900	3 500	7 000
Sturgeon «grey» caviar	4 200	8 100	16 200
Unpasteurized lightly salted sturgeon caviar	3 700	7 100	14 200
«Russian» sturgeon caviar	3 950	7 600	15 200
Sturgeon caviar from Lena river	5 950	11 600	23 200
Sturgeon pressed caviar	3 700	7 100	14 200
Pressed osetra caviar «Astrakhanka»	3 950	7 600	15 200
Astrakhanskaya sterlet caviar	3 500	6 700	13 400
Volgorechenskaya sterlet caviar	4 250	8 200	16 400
Sevruga lightly salted caviar	4 250	8 200	16 400
Albino caviar	6 800	13 300	26 600
Kaluga caviar	3 950	7 600	15 200
Beluga black pearl caviar	5 400	10 500	21 000
Beluga caviar «Imperial»	6 800	13 300	26 600
Astrakhan Beluga caviar	11 700	23 100	46 200
Trout caviar	770	1 240	2 480
Pink salmon caviar	750	1 200	2 400
Chum salmon caviar	830	1 360	2 720
Pike caviar	710	1 120	2 240
Tasting set of three varieties of caviar for two persons (sturgeon caviar, sevruga caviar, sterlet caviar)			18 400

* «Silver spoon» (25 g) of any kind of caviar is served with Beluga vodka shot or lemon ice tea.

° Discounts do not apply to this section of the menu.

BARGEMAN'S BREAKFAST^o

88 000

Sturgeon caviar // 1 kg

«Beluga Gold Line» vodka // 1L or
Russian sparkling wine Tête de Cheval Brut 1.5L

Wheat brioche soaked in cream

Roasted egg with Far Eastern scallop
and «citrus sour cream»

Quail eggs cooked in onion skins

Pancakes

Lightly salted cucumbers, white barrel cucumbers

Brined white forest mushrooms with pickled onion

Pampushki with «tomato caviar» and smoked duck

Zhimchiki

Ikryannik

Pumpnickel croutons with home-smoked sturgeon

Homemade «canned» beluga in tomato sauce

Smoked bream pâté

Marinated Baltic sprat

Whipped butter with Kostroma salt

Smoked sour cream with parsley butter

Pies with salted barrel cucumber,
duck, potato, sturgeon and visiga

Potato strips with fresh cream cheese

Boiled potatoes with melted butter and dill

^o Discounts do not apply to this section of the menu.

If you have any allergies, please inform your waiter.

The «Bargeman's Breakfast» menu is available to order daily from 1 p.m. to 10 p.m. The number of «Bargeman's Breakfast» sets available per day is limited. Please notify us of your intention to order the «Bargeman's Breakfast» when making your reservation; otherwise, the restaurant cannot guarantee the set will be available.

After 7:00 PM, the «Bargeman's Breakfast» is available by reservation only. A prepayment of 8,000 rubles is required to confirm your reservation. The prepayment will not be refunded for the orders cancelled less than 2 hours before the scheduled time of the visit.

By pre-ordering the «Bargeman's Breakfast» menu, the guest acknowledges that the ingredients for preparing the dishes will be purchased individually for each pre-order, up to the amount of the prepayment. Therefore, in the event of a late cancellation of the pre-order or a no-show, the prepayment will not be refunded, in accordance with Article 32 of the Law of the Russian Federation of February 7, 1992, No. 2300-1 «On the Protection of Consumer Rights».

STARTERS

Oysters (Japan)	/ 1 pc 890
Murmansk sea urchin	490
Brown bread sandwich with mullet bottarga	1 490
Bread with black caviar	2 890
Muksun sugudai, apple snow, spicy tomato sauce	1 690
Far Eastern scallop in soy emulsion, corn chips, Kaluga caviar	3 300
Olyutora herring, cottage cheese, hazelnuts, red cabbage puree, pickled beetroot	1 100
Catfish soufflé, red currant jelly	1 450
Beef fillet tartare, warm zhymchiki	1 650
Roast beef, porcini mushrooms caviar, mustard	2 790
Spring salads, chicken thigh, apricot kernel sauce	1 390
Krasnodar tomatoes, buttermilk sauce, cured goose	1 100
Chicken liver pate, cider jelly, spelt chips	990
Meat delicacies (wild boar, goose, red deer, bear)	2 190

SALADS

Salad with roasted rump, beetroot leaves, tomatoes	1 550
Olivier (Russian salad) from baked vegetables, Kamchatka crab, homemade mayonnaise with sweet chili sauce	2 990
Mimosa salad with sturgeon, fish soup jelly	1 590
Green salad, stracciatella, south morel mushrooms, sorrel, melissa	1 650
Kamchatka crab, avocado ciselé, watermelon radish	3 300

If you have any allergies, please inform your waiter.

SALTED AND SMOKED FISH

Cured toothfish lard	990
Lightly salted trout in white wine	1 450
Siberian muksun	1 870
Hot smoked starry sturgeon	2 190
Cold smoked halibut	2 590

PICKLES

Pickled cucumbers	650
Pickled tomatoes	650
Fermented cabbage (sauerkraut)	650
Honey mushrooms / butter mushrooms salted	990
Porcini mushrooms marinated	1 290
Milk mushrooms in sour cream	1 290

HOT STARTERS

Kostroma cheese dumplings, dried pear	990
Jerusalem artichoke dranik, lightly salted cucumber, pike caviar, sour cream	1 050
Kulebyaka with black cod mousse, Kamchatka crab, trout caviar	2 190
Scallop, oatmeal, corn puree, citrus beurre blanc	2 290
Dumplings with Volzhsky smoked pike and foie gras, pike caviar, hay and mushroom broth	2 620
Crepes with seaweed, beluga, milk mushrooms	1 750
Telnoye (chopped pike), Yalta onion, pike caviar	1 350

SOUPS

Gubnitsa with forest mushrooms, spelt and smoked sour cream	1 200
Sturgeon fish soup, trout dumplings, pike perch	1 750
Borscht soup (beet soup) with duck, black garlic and garlic puffs (pampushka)	1 190
Kostroma «hangover» shchi (cabbage soup) with veal, baked potato	1 190

If you have any allergies, please inform your waiter.

MAIN COURSE

Kamchatka crab, sour spelt, pickled cowberry	3 750
Black Sea rapa whelk, wheat, fluffy fennel	1 870
Volga pikeperch patty, white wine sauce with tarragon, pike caviar	2 090
Murmansk trout, celery, fennel	2 450
Halibut with malt, asparagus, Borodinsky porridge	3 190
Sterlet baked in salt with Abkhazian lemons	/ 100 g 1 100
Cabbage roll with beluga, morel sauce	2 590
Nizhny Novgorod duck breast, sour cherry, sweet potato puree	1 790
Slow cooked goose, gooseberry, Jerusalem artichoke	1 690
Beef cheek from Voronezh, smoked prune sauce, kohlrabi, black garlic	1 870
Grilled rump steak with pepper and dried morel sauce	2 950
Bear meat patty, sauerkraut, sour cowberry	2 700
Lamb loin with eggplant cream, black chanterelles	4 900

If you have any allergies, please inform your waiter.

DESSERTS

«Sunflower» Halva, apricot, roasted sunflower seeds oil	990
«Spectrum of Perception» Pistachio, jalapeno, dried gooseberry	950
Tatin apples, herbal jelly, nettle sorbet	850
Pepper, condensed milk, red currant	950
Gingerbread sponge cake, condensed milk mousse, chicory	850
Prague cake, sturgeon caviar, sour cream ice cream	2 490
Pistachio meringue, cream cheese, raspberry	1 090
«More than honey» Ice cream with Altai honey, honey cake, lemon mousse, mead	850
Apple, spruce, strawberry	850
Carrot cake, black chanterelles, Karelian cloudberry sauce	890