



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 (850 рублей), трех (950 рублей) или четырех (1050 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 850), three dishes (RUB 950) or four dishes (RUB 1050). 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 7:00 до последнего гостя.
В летний сезон – круглосуточно
Open from 7am till the last customer.
24 hours during summer.**

+ 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 7:00 до последнего гостя.
В летний сезон – круглосуточно.
Open from 7am till the last customer.
24 hours during summer.**

+ 7 812 494 5137





МАРИУС АКЕРМАНН MARIUS ACKERMANN

Шеф-повар отеля «Астория»
Executive Chef

Мариус Акерманн возглавил кухню отеля «Астория» и теперь отвечает за ресторан «Астория», гостиницу «Ротонда», бар «Личфилд» и ресторан «Борсалино» в отеле «Англетер», а также за кейтеринг и банкеты. Мариус родился в Германии и начал свое кулинарное путешествие в частной школе WIHO GADortmund. За 20 лет в профессии он успел поработать в лучших ресторанах в Германии, Австрии, Швеции и Великобритании, включая рестораны со звездами Мишлена. География его работы включает в себя Саудовскую Аравию, Индонезию и Кению. Кулинарный стиль шеф-повара «Астории» основан на западной и северной европейской кухне, и на него также оказал влияние опыт работы в азиатских и арабских странах. «На старте моей карьеры фьюжн был очень популярен, затем пришла молекулярная кухня с техниками суvida и эспумы (кстати, я до сих пор люблю ими пользоваться). Мой стиль сформирован формальным поварским образованием и последующими 20 годами путешествий и открытий новых трендов».

“Для меня клиент – король, и он всегда должен выходить из ресторана удовлетворенным и приятно удивленным.”

Marius Ackermann is now heading all kitchen operations for the luxury Hotel Astoria and is in charge of Astoria Restaurant, Rotonda Lounge, Lichfield Bar and Borsalino restaurant in the adjoining Anglettere Hotel, as well as banqueting and catering. Marius was born in Germany, and started his culinary journey at WIHO GADortmund, a private hospitality school. His 20 years of fine dining experience includes working for some of the best restaurants in Germany, Austria, Switzerland and UK, and his international experience includes working in Saudi Arabia, Indonesia and Kenya. Marius has been trained in classic French fine dining tradition with a modern touch, avoiding non-natural additives like food colors, flavour enhancers or non-natural flavours. Marius says, “For me, less ingredients and spices sometimes mean more in a dish, emphasizing natural flavours and taste of the products, when the ingredients are not overpowering each other. And of course ingredients must be of excellent quality and preferably from local region”. Marius says that his cooking style is based on Western / Northern European cuisine, influenced by experience in Asia and Arab countries. “At the start of my career, European Asian fusion was very popular, followed by molecular cooking techniques like sous vide and espumas (which I still like to use today). My cooking style is formed by formal training followed by 20 years of traveling and exploring different trends”.

“For me, the customer is the king, who should always leave the restaurant satisfied and positively surprised.”

ЮЛИЯ ИВАНОВА YULIA IVANOVA

Шеф-кондитер отеля «Астория»
Executive pastry chef

Юлия Иванова работает шеф-кондитером «Астории» и «Англетера» с 2014 года, и за это время произведения кондитерского цеха, роскошный Afternoon Tea и удивительные торты стали визитной карточкой легендарного отеля. До прихода в «Асторию» Юлия была шеф-кондитером московского «Националя», а до этого совершенствовала свое мастерство в отелях и ресторанах Сиднея – после обучения в австралийской Le Cordon Bleu. В 2017 году Юлия завоевала серебряную медаль в национальном отборе соревнования шоколатье World Chocolate Masters и заняла первое место в номинации «Лучший десерт». В 2019 году она стала победительницей Санкт-Петербургского этапа Первого Всероссийского конкурса шеф-поваров Rouillet Chef Challenge.

“Кондитерское дело для меня как точная наука. В нем нельзя ошибаться, ошибку нельзя завуалировать. Мне интересен такой подход, потому что он сложный. Когда сложно, есть развитие.”

Yulia Ivanova has been working as a pastry chef at Hotel Astoria and Anglettere Hotel since 2014, and during this time pastry masterpieces, luxurious Afternoon Tea and amazing cakes have become the signature of the legendary hotel. Prior to joining Astoria, Yulia was the pastry chef of Hotel National in Moscow, and before that she improved her skills in Sydney hotels and restaurants - after studying at the Australian Le Cordon Bleu. In 2017, Yulia won a silver medal in the national selection of the World Chocolate Masters competition and took first place in the Best Dessert nomination. In 2019, she became the winner of the St Petersburg stage of the First All-Russian Chef Competition Rouillet Chef Challenge.

“For me, confectionery is an exact science. You can't make a mistake, you can't cover up a mistake. I like such an approach, because it is complex. And when it is difficult, there is development.”



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 — свадьбы, 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.

БОРСАЛИНО BORSALINO

Ресторан «Борсалино» — это изысканный современный интерьер, непринужденная атмосфера, внимательное обслуживание и великолепный вид на Исаакиевский собор. В меню собраны лучшие блюда домашней кухни из разных регионов Италии, а дополнить букет вкусов можно будет вином или домашним лимонадом.

Borsalino Restaurant welcomes the guests to its relaxing atmosphere, friendly service, stylish casual interiors and inspiring view onto St Isaac's Cathedral. We are pleased to invite you and your friends to experience homemade Italian cuisine from different regions of Italy accompanied with wine or homemade lemonade.

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

+ 7 812 494 5115







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