



## HÔTEL *de* CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL

Ikône parisienne depuis près d'un siècle,  
Caviar Kaspia vous convie à une expérience éphémère  
au cœur de l'Hôtel de Crillon. Laissez-vous guider  
par l'excellence de ses caviars, ses créations emblématiques  
et ses rituels uniques, pour un moment inoubliable.

---

*A Parisian icon for nearly a century,  
Caviar Kaspia invites you to an ephemeral experience  
at the heart of Hôtel de Crillon. Discover the excellence  
of its caviars, its signature creations, and its unique rituals,  
for an unforgettable moment.*





**KASPIA**  
PARIS 1927

HÔTEL de CRILLON  
A ROSEWOOD HOTEL

---

**LES CAVIARS KASPIA**

BUISSON DE CAVIAR — 3 x 30g / 3 x 50g <i>Osciètre Sélection, Impérial Baeri, Esturgeon Blanc</i>	430 € / 690 €
IMPÉRIAL BAERI — 30g / 50g / 125g	136 € / 218 € / 538 €
OSCIÈTRE SÉLECTION — 30g / 50g / 125g	189 € / 315 € / 787 €
OSCIÈTRE RÉSERVE — 30g / 50g / 125g	253 € / 420 € / 1 053 €
KASPIA GOLD — 30g / 50g / 125g	289 € / 480 € / 1 203 €
BÉLUGA — 30g / 50g / 125g	640 € / 1 040 € / 2 640 €

 végétarien /  végan /  sans gluten /  sans lactose

Homard : Europe, pêche durable / Saumon fumé : Norvège / Steak haché : Espagne  
La carte des allergènes est disponible sur demande / Prix en euros net, taxes & service compris  
L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque



**KASPIA**  
PARIS 1927

**HÔTEL de CRILLON**  
A ROSEWOOD HOTEL

**LES TAPAS**

<b>ÉCRASÉS D'AVOCATS</b>  <i>citron vert, grenade et tuiles aux graines</i> <b>MASHED AVOCADO</b> - lime, pomegranate & seed crisps	<b>26 €</b>
<b>SAUMON FUMÉ ET BLINIS MAISON KASPIA</b> <i>crème de ferme et caviar Impérial Baeri - 10g / 6 pièces</i> <b>SMOKED SALMON &amp; KASPIA BLINIS</b> <i>farm cream &amp; Imperial Baeri caviar - 10g / 6 pieces</i>	<b>78 €</b>
<b>GRILLED CHEESE &amp; CAVIAR</b> <i>caviar Impérial Baeri - 10g / 8 pièces</i>	<b>54 €</b>
<b>CROQUE TRUFFE NOIRE ET COMTÉ</b> / 4 pièces  <b>BLACK TRUFFLE &amp; COMTÉ CROQUE</b> / 4 pieces	<b>34 €</b>
<b>ASSORTIMENT DE TARAMAS AVEC TOAST</b> <i>au crabe, au corail d'oursin et tarama blanc</i> <b>TARAMAS ASSORTMENT WITH TOAST</b> <i>crab, sea urchin coral, classic white tarama</i>	<b>32 €</b>
<b>ROLLS DE HOMARD D'ERQUY</b> <i>citron vert et grenade / 4 pièces</i> <b>ERQUY LOBSTER ROLLS</b> - lime & pomegranate / 4 pieces	<b>52 €</b>
<b>MINI CHEESEBURGER</b> - 2 pièces	<b>30 €</b>
<b>POMMES GRENAILLES AU FOUR</b> <i>caviar Impérial Baeri - 12g / 6 pièces</i> <b>BAKED BABY POTATOES</b> - Imperial Baeri caviar - 12g / 6 pieces	<b>62 €</b>

 vegetarian /  vegan /  gluten free /  lactose free

Lobster: Europe, sustainably sourced / Smoked salmon: Norway / Minced beef: Spain  
The allergen menu is available upon request / Prices are in euros, inclusive of taxes and service  
The establishment does not accept payment by cheque.



**KASPIA**

PARIS 1927

**HÔTEL de CRILLON**

A ROSEWOOD HOTEL

**LE COCKTAIL SIGNATURE CAVIAR KASPIA**  
**CAVIAR KASPIA SIGNATURE COCKTAIL**

**CK DIRTY MARTINI - 10cl — 60€**

*vodka blanche Caviar Kaspia, dry vermouth, caviar Baeri - 4g*

*Caviar Kaspia white vodka, dry vermouth, caviar Baeri - 4g*

**CK DIRTY MARTINI EXPERIENCE - 3cl — 100€**

*5 mini CK Dirty Martini servis dans une matriochka*

*5 mini CK Dirty Martini served in a matriochka*

**LES VODKAS CAVIAR KASPIA**  
**CAVIAR KASPIA VODKA**

**BLANCHE / HERBE DE BISON / CERISE / ROSE**

**WHITE / BISON HERB / CHERRY / ROSE**

*shot - 3cl — 15€ / carafe - 30cl — 150€ / bouteille - 70cl — 350€*

**LE CHAMPAGNE CAVIAR KASPIA**  
**CAVIAR KASPIA CHAMPAGNE**

**DUVAL LEROY — 75cl — 120€**

**LE VIN BLANC CAVIAR KASPIA**  
**CAVIAR KASPIA WHITE WINE**

**SANCERRE «SÉLECTION KASPIA» 2023**

*Joseph Mellot — 75cl — 79€*

*L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*

*Prix en euros net, taxes & service compris / L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque*

*Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink responsibly*

*Prices in euros, net, tax & service included / No checks accepted.*