

ред. 27.11.2020

РЕСТОРАН-ГОСТИНАЯ  
*Штакеншнейдер*

— *Shtakenshneider* —  
RESTAURANT OF RUSSIAN CUISINE

## СОЛЕНЬЯ ИЗ ПОГРЕБА / HOMEMADE PICKLES

|                                                                                   |                                                                          |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                   | Огурчики солёные или слабосолёные<br>Salted or lightly salted cucumbers  | 350.00р. |
|  | Солёные сливы с ароматом аниса<br>Salted plums with anise flavor         | 350.00р. |
|                                                                                   | Рубленая квашеная капуста<br>Chopped sauerkraut                          | 400.00р. |
|                                                                                   | Солёные белые грузди из бочки<br>Salted white milk mushrooms from barrel | 550.00р. |
|  | Маринованная репа с чесноком<br>Pickled turnips with garlic              | 350.00р. |
|                                                                                   | Ассорти из солений<br>Assorted pickles                                   | 650.00р. |

## ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА / HOMEMADE PASTRY

|                                                                                     |                                                       |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------|
|  | Пирожки:                                              |          |
|                                                                                     | с мясом / meat (25g)                                  | 90.00р.  |
|                                                                                     | с курой / chicken (25g)                               | 90.00р.  |
|                                                                                     | с грибами и картофелем / mushrooms and potatoes (25g) | 90.00р.  |
|                                                                                     | Хлебная корзина<br>homemade bread (250g)              | 350.00р. |



Новое блюдо / New dishes

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей. / Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.



Блюда Петербургской кухни / Dishes of St. Petersburg cuisine

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Сёмга малосольная с ореховой пастой 1200.00р.  
Salted salmon with nut paste

Копчёный омуль с сырным муссом 950.00р.  
и малосольным огурцом  
Smoked omul with cheese mousse and low-salted cucumber

Говяжий тар-тар 950.00р.  
Beef tar-tar

Сельдь и килька с домашним хлебцем 850.00р.  
и маринованным луком  
Herring and sprat with homemade bread and marinated onions



Чёрная икра с соленым «Наполеоном» 3900.00р.  
Black caviar on puff pastry with blue cheese cream

Икра щуки на черемуховом хлебе с перепелиным яйцом 1500.00р.  
Pike caviar on bird cherry bread with quail egg



Ассорти из домашнего мяса 1250.00р.  
(тамбовский окорок, копченый гусь, ростбиф)

\* в данном блюде каждую позицию Вы можете заказать отдельно

Meat dish with homemade adjika, mustard and horseradish (Tambov ham, smoked goose, roast beef)

\* in this dish, you can order each item separately

Студень с русскими приправами 850.00р.  
Meat jelly with Russian seasonings



Разное сало с домашним хлебом на дереве 650.00р.  
Various lard with homemade bread

Благородные сыры с алтайским мёдом и орехами 1400.00р.  
Classic cheese with Altai honey and nuts (240/80g)



Новое блюдо / New dishes



Блюда Петербургской кухни / Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей. / Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

## САЛАТЫ / SALADS



Салат из свежих томатов с крабовой фалангой и яйцом пашот  
fresh tomatoesalad with crab phalanx and poached egg

1700.00р.



Салат из слабосоленого лосося с апельсином и авокадо  
Lightly salted salmon salad with orange and avocado

850.00р.

Сельдь под шубой из свеклы с маринованными огурцами  
Herring under a fur coat beet with marinated cucumbers

450.00р.

Печень трески с картошкой и малосольным огурцом  
Cod liver with potatoes and lightly salted cucumber

750.00р.



Теплый салат из телятины  
с маринованной репой и сырным муссом  
Warm veal salad with pickled turnips and cheese mousse

950.00р.

Оливье :  
classic Russian salad «Olivie»:

с копченым гусем / with smoked goose

600.00р.

с копченым окороком / with smoked ham

600.00р.

со слабосоленым лососем / with lightly salted salmon

600.00р.



Салат из свеклы с ванильным козым сыром и хреном  
Beetroot salad with vanilla goat cheese and horseradish

700.00р.

Винегрет :  
Russian beetroot salad «the Vinaigrette»

с груздями / with milk mushrooms

500.00р.

с килькой / with sprat

500.00р.

Салат из свежих овощей со сметаной или маслом  
Fresh vegetable salad with sour cream or oil

550.00р.



Новое блюдо / New dishes



Блюда Петербургской кухни / Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей. / Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS



Кундюбки с гусем, грибами и брусничным соусом

Goose dumplings, mushrooms and lingonberry sauce

550.00p.

Драники со сметаной

Potato hashbrowns with sour cream

350.00p.

Драники с тамбовским окороком

Potato hashbrowns with Tambov ham

500.00p.

Драники с лесными грибами

Potato hashbrowns with forest mushrooms

500.00p.

Драники со слабосолёным лососем

Potato hashbrowns with lightly salted salmon

600.00p.

Румяный блинчик с мясом

Rosy pancake with meat

300.00p.

Кабачки тушеные в сметане

Zucchini stewed in sour cream

450.00p.



Новое блюдо / New dishes

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей. / Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.



Блюда Петербургской кухни / Dishes of St. Petersburg cuisine

## СУПЫ / SOUPS



Щучья уха на рыбной мелочи  
Fish soup with pike

750.00р.

Северный рыбный суп  
North fish-soup

950.00р.

Борщ с пампушкой, салом и сметаной  
Borscht with Russian donut, lard and sour cream

750.00р.



Суп на грибах с копчёным гусем и пшеном  
Mushroom soup with smoked goose and millet

800.00р.



Щи с говяжьей голяшкой и маринованной репой  
Cabbage soup with beef shank and marinated turnips

400.00р.

Солянка с телячьими щеками и копчеными колбасами  
Solyanka with veal cheeks and smoked sausages

750.00р.

Куриный суп с вермишелью и жареной куриной ножкой  
Chicken soup with homemade noodles and fried chicken leg

550.00р.

Гороховый суп с копченостями  
Pea soup with smoked meat

600.00р.

Суп из подосиновиков с перловкой  
Orange-cap boletus soup with pearl barley

450.00р.



Новое блюдо / New dishes



Блюда Петербургской кухни / Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей. / Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА / HOT FISH DISHES

Лосось гриль с печеными овощами на соусе из грейпфрута 1300.00р.  
Grilled salmon with baked vegetables on grapefruit sauce



Карп жареный до золотистой корочки с картофелем и луком 1600.00р.  
Fried carp with potatoes and onions



Котлетки из щуки с овощами под томатным маринадом 950.00р.  
Pike cutlets with vegetables under tomato marinade

Паровой палтус со спаржей и сливочно-имбирным соусом 950.00р.  
Steamed halibut with asparagus and creamy ginger sauce

Треска по - Польски с картофельным пюре и тушёным кабачком 690.00р.  
Polish cod with mashed potatoes and braised zucchini

Жареная камбала с картофелем и сливовым соусом 800.00р.  
Fried flounder with potatoes and plum sauce

Кассероль из морепродуктов в сливочном соусе в лодочке из цукини 750.00  
Seafood casserole in cream sauce in a zucchini boat

Жареный гребешок  
со свежим шпинатом и соусом из тыквы 1450.00р.  
Fried scallop with fresh spinach and pumpkin sauce



Новое блюдо / New dishes



Блюда Петербургской кухни / Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей. / Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА / HOT MEAT DISHES



Говяжий филей с ягодным соусом и вешенками  
Beef fillet with berry sauce and oyster mushrooms

1700.00p.



Жареная телятина с печеным пастернаком  
и соусом из мускатного ореха  
Fried veal with baked parsnips and nutmeg sauce

950.00p.



Говяжьи щеки с томлённой перловой кашей и подосиновиками  
Beef cheeks with stewed pearl porridge and orange-cap boletus

950.00p.

Пельмени отварные или жареные  
Meat dumplings boiled or fried

750.00p.



Говядина по-строгановски  
с жареным картофелем и соленым огурцами  
Beef Stroganoff with fried potatoes and salted cucumbers

1200.00p.

Куриная котлета, начиненная маслом и свежими травами,  
с картофельным пюре  
Chicken cutlet, stuffed with butter and fresh herbs, with mashed potatoes

950.00p.

Говяжий фланк-стейк со сливочным шпинатом  
Beef flank steak with creamy spinach

1100.00p.

Домашние котлетки с картофельным пюре  
и салатом из малосольного огурчика  
Homemade cutlets with mashed potatoes and fresh salted cucumbers salad

950.00p.



Новое блюдо / New dishes



Блюда Петербургской кухни / Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей. / Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

## ГАРНИРЫ / GARNISHES

Жареная картошка с грибами

Fried potatoes with mushrooms

500.00p.



Перловая каша с подосиновиками

Pearl barley porridge with orange-cap boletus

350.00p.

Молодой картофель с тимьяном

Fresh potatoes with thyme

400.00p.

Ассорти из овощей гриль

Assorted grilled vegetables

600.00p.

Отварной рис

Boiled rice

300.00p.

Греча отварная или жареная

Buckwheat boiled or fried

350.00p.

Картофельное пюре

Mashed potatoes

350.00p.

Брокколи

(жареная, запечённая или отварная)

Cauliflower or broccoli (fried, baked or boiled)

250.00p.



Новое блюдо / New dishes

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей. / Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.



Блюда Петербургской кухни / Dishes of St. Petersburg cuisine

## ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

---

|                                                                                                                                          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Мини эклер шоколадный<br>mini chocolate Eclair (3 pieces)                                                                                | 150.00р. |
| Мини эклер ванильный<br>mini vanilla Eclair (3 pieces)                                                                                   | 150.00р. |
| Десерт «Анна Павлова»<br>dessert «Anna Pavlova» (100/50g)                                                                                | 650.00р. |
| Яблочный штрудель с фисташковым мороженым<br>apple strudel with pistachio ice cream (100/30g)                                            | 300.00р. |
| Яблоко, запечённое с грецким орехом<br>и изюмом на соусе карамель<br>baked apple with walnuts and raisins with a caramel sauce (280/40g) | 450.00р. |
| Горячий шоколадный кекс с мороженым<br>hot chocolat cupcake with ice cream                                                               | 500.00р. |

## ТОРТИКИ / CAKES

---

|                                                                                                                                               |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Сметанник с вялым инжиром в сырной корзинке с кубиками манго<br>sour cream cake with dried figs in a cheese basket with mango cubes (100/30g) | 350.00р. |
| Классический наполеон<br>classic napoleon (65/30g)                                                                                            | 500.00р. |



Новое блюдо / New dishes

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей  
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas

## ПЕЧЕНЬЕ / BISCUIT

---

Шоколадное печенье с чабрецом 100.00р.  
chocolate cookies with thyme (3 pieces / 45g)

Курабье с джемом 120.00р.  
shortbread with jam (3 pieces / 75g)

Вафельная трубочка 250.00р.  
waffle roll (2 pieces / 60g)

Овсяное печенье 120.00р.  
oatmeal biscuits (2 pieces / 70g)

Орешки с варёной сгущёнкой 300.00р.  
«Nuts» cookies with condensed milk (3 pieces / 60g)

## КОНФЕТЫ / CANDIES

---

 Грильяж 80.00р.  
candied roasted nuts (10g)

 Кокосовая 80.00р.  
Coconut (15g)

 Трюфель 80.00р.  
Truffle (15g)



Новое блюдо / New dishes

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей  
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas

## **МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ / MILKSHAKES (250ML)**

Ванильный / Клубничный / Шоколадный 350.00р.  
Vanilla / Strawberry / Chocolate

## **ФРУКТОВЫЕ ЧИПСЫ / FRUIT CHIPS (5 PIECES)**

Апельсин / Грейпфрут 100.00р.  
Orange / Grapefruit

## **СОРБЕТ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ / HOMEMADE SORBET 1 SCOOP (60G)**

Лайм-Мята / Манго 250.00р.  
Lime-Mint / Mango

## **МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ / HOMEMADE ICE CREAM 1 SCOOP (60G)**

Шоколад / Клубника / Ваниль / Фисташковое 250.00р.  
Chocolate / Strawberry / Vanilla / Pistachio

## **КОФЕ / COFFEE**

Ристретто / Эспрессо / Американо 260.00р.  
Ristretto / Espresso / Americano

Капучино 320.00р.  
Cappuccino

Латте 340.00р.  
Latte

Макиато 260.00р.  
Machiatto

Горячий шоколад 450.00р.  
Hot chocolate



Новое блюдо / New dishes

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей  
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas

**Уникальные сорта чая, заваренные  
в “Королевском балансирующем сифоне.”** 950.00р.

---

**КИТАЙСКИЙ ЧАЙ**

Те Гуань Инь / бирюзовый улун  
Да Хун Пао Лао / сильно ферментированный улун  
Шу пуэр / выдержанный 7 лет улун  
Жень Шень улун  
Бай Му Дань / белый чай

**ТАЙВАНЬСКИЙ ЧАЙ**

Габа / улун  
Май сян / молочный улун

---

**ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ**

малый чайник 450.00р.  
средний чайник 600.00р.  
большой чайник 1100.00р.

**ИНДИЙСКИЙ ЧАЙ**

Зелёная сенча  
Ассам  
Эрл Грей  
Жасмин Блоссом

**ТРАВЯНОЙ ЧАЙ**

Алтайский  
Таежный  
Ромашка  
Иван чай  
Соган Дайля  
Гречишный

---

**ФРУКТОВЫЙ  
И ЯГОДНЫЙ ЧАЙ**

Фруктово-ягодный  
Шиповниковый

**ДОМАШНИЙ ЧАЙ**

Клюквенный  
Облепиховый

750.00р.

**ТРАВКИ ДЛЯ ЧАЯ**

---

Душица, эвкалипт, чабрец, мята, шалфей, лист брусники, лабчатка,  
змееголовник, зверобой, полынь, лабазник, красный корень

50.00р.