

*Я люблю вестерный пирь,
Где Веселье председатель,
А Свобода, мой кумирь.
За столомь законодатель*

А.С. Пушкин / Веселый пирь

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD SNACKS

- *Сало с печёным картофелем
и соусом «бер блан» из солёных огурцов. 620
Lard with baked potatoes and beurre blanc sauce made from pickled cucumbers
- *Смеси различных солений домашних бочковых: из капусты квашеной рубленой,
черемши, чеснока, солёных же огурцов и томатов 620
Mix pickles: sauerkraut, ramson, garlic, cucumber, tomatoes
- *Оливки отборные в ассамбляже с вялеными томатами 620
Selected olives with dried tomatoes
-  *Сельдь натурель на бородинском хлебе
с ароматным маслом и отварным картофелем 630
Natural herring on "Borodino" bread with fragrant butter and boiled potatoes
-  *Печёная свёкла с жареной грушей и белыми грибами,
с заправкой из молодых сосновых шишек 780
Baked beets with fried pear and porcini mushrooms, with dressing of young pine cones
- *Паштет из кролика на профитролях с кремом из портвейна
и добавлением черноплодной рябины. 820
Rabbit pate on profiteroles with port wine cream and blackberry
- *Трио брускетт: лосось с соусом гуакамоле, с паштетом из кролика, 1200
с печёной паприкой и томатами
Bruschetta trio: salmon with guacamole sauce, rabbit pate, baked paprika and tomatoes
-  *Солёные грузди с красным луком, ароматным маслом и сметаной 1200
Pickled milk mushrooms with red onion, flavored oil and sour cream
- *Карпаччо из сырокопчёной ямальской оленины с грушевым нуазетом, 1620
протёртыми печёными яблочками, лесной ягодой и облепиховым соусом
Smoked Yamal venison carpaccio with pear noisette, mashed baked apples, wild berries and sea buckthorn sauce
- *Мясное ассорти: буженина запечённая с прованскими травами,
оленина холодного копчения и отварной говяжий язык 1700
Meat "Assorted" (baked pork, cold-smoked venison, boiled beef tongue)
- *Сырные разности из шести благородных сыров ручной работы:
"Тет-Де-Муан", козий "Валансе", "Раклет" с трюфелем,
"Пиканте" с голубой плесенью, "Камамбер" с белой плесенью и "Пармезан". 2190
Cheese plate: "Tete-De-Moine", "Valence", "Raclette" with truffle,
"Picante" with blue mold, "Camembert" with white mold and "Parmesan"
- *Рыбное ассорти: лосось шеф-посола, палтус и сибирский муксун холодного копчения ... 2490
Assorted fish: chef-salted salmon, halibut and cold-smoked siberian muksun

ИКРА

CAVIAR

Вся икра дополняется русскими теплыми оладьями со свежей зеленью и сметаной
All caviar is complemented with Russian warm pancakes with fresh herbs and sour cream

- *Икра щуки 2850
Pike caviar
- *Икра лососевых рыб 2850
Salmon caviar
- *Икра волжской стерлядки 6500
Volga sterlet caviar
- *Икра осётра 6900
Sturgeon caviar

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ПОЭТА / THE POET'S FAVORITE DISHES

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту,
который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about
the ingredients used in the menu.

*На миг умолкли разговоры,
Уста жуют. Со всех сторон
Гремят тарелки и приборы,
Да рюмкою раздается звонь.*

А.С. Пушкин / Евгений Онегин

САЛАТЫ SALADS

*Салат с хрустящим баклажаном и разной зеленью, 950
с творожным сыром и кедровыми орешками
Salad with crispy eggplant and various greens, with cottage cheese and pine nuts

*Салат по-грузински
(огурец, свежие томаты, красный лук, грецкие орехи, пикантный ореховый соус и кинза) . . 950
Georgian salad (cucumber, fresh tomatoes, red onion, walnuts, spicy nut sauce and cilantro)

*Салат "Петровский" с говяжьим языком, солеными грибами и солёными же огурчиками,
молодым картофелем, сметаной заправленный и
дополненный протёртой печёной грушей 1100
Salad "Petrovsky" with beef tongue, pickled mushrooms and pickled cucumbers, potatoes,
seasoned with sour cream and complemented with mashed baked pear

*Салат с печёной паприкой и авокадо с разной зеленью, дополненный помидорами-черри . .1100
Salad with baked paprika and avocado with different greens, supplemented with tomatoes-cherry

*Салат "Цезарь", без которого, извольте видеть, не обходятся господа гурманы,
с ломтиками цыплёнка и перепелиным яйцом. 1100
"Caesar" salad is with chicken pieces and quail egg

 *Тёплый салат с жареным сыром "Бри", разной зеленью,
печёными сладкими перцами и заморскими цитрусами, в кунжутной заправке1520
Warm salad with fried cheese "Brie", various herbs, baked sweet peppers and overseas citrus fruits, in sesame dressing

*Салат "Гурман" с креветками и лососем, муссом из заморского авокадо,
грейпфрутом, в ассамбляже с разными травами, дополненном томатами и
красным луком 1870
Salad "Gourmet" with shrimp and salmon, avocado mousse from overseas, grapefruit, in an assemblage
with various herbs

*Еще один салат "Цезарь" с теми же вкусами, но вместо цыплёнка
дополненный жареным лососем 1870
Another "Caesar" salad with the same flavors, but supplemented with fried salmon instead of chicken

*Салат с дальневосточным гребешком и авокадо
с добавлением разной зелени под кунжутной заправкой 1870
Salad with Far Eastern scallop and avocado with various greens under sesame dressing

 *Салат г-на Люсьена Оливье, гордость обеденных клубов,
приготовленный с тщанием по рецепту 1860 г, в ресторации "Эрмитаж",
с мясом молодых бычков, креветками, перепёлкой и икрой лососевых рыб,
под воздушною вуалью из ланспика 1950
Salad of Mr.Lucien Olivier, the pride of dining clubs, prepared with care according to the recipe of 1860 year,
meat of young bulls, shrimp, salmon caviar, quail, under an airy veil of lanspeak

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту,
который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about
the ingredients used in the menu.

*А Петербургъ неугомонный
Ужъ барабано-мъ пробужденъ
Встаетъ купецъ, идетъ разносчикъ.
На буржу тянется извозчикъ,
Съ кубшино-мъ охтинка спешитъ,
Подъ ней снегъ утренний хруститъ.*

*Проснулся утра шумъ приятный.
Открыты ставни, трусный домъ
Столб-мъ восходитъ голубымъ,
И хлебникъ, немецъ аккуратный,
Въ бумажномъ колпаке, не разъ
Ужъ творя-мъ свой васисда-мъ*

А.С. Пушкинъ /Евгений Онегинъ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT SNACKS

- *Жюльен грибной "Деликат" из белых грибов с добавлением шампиньонов в мельхиоре "Кокот", сервируется тостом французского багета с трюфельным маслом. 650
Julienne of porcini mushrooms with the addition of champignons, served with French baguette toast with truffle oil
- *Драники в ассамбляже с белыми грибами и сливочным соусом 840
Potato pancakes with with porcini mushrooms and cream sauce
- *Драники с лососем шеф-посола и сметанным соусом. 1370
Potato pancakes with salted salmon and sour cream sause
- *Оладьи скороспелые, дополненные лососем слабой соли 1370
Pancakes with salmon
- *Пельмени русские с ямальской олениной и мясом молодых бычков, поданные по обычаю со сливочным маслом, сметаной и зеленью 1370
Russian dumplings with Yamal venison and meat of young bulls, with butter, sour cream and herbs
- *Жареный сыр "Камамбер" в хрустящей панировке с клюквенным соусом. 1390
Fried "Camembert" cheese in a crispy crust with cranberry sauce
- *Креветки под соусом «Шампань» 1750
Shrimp with «Champagne» sauce

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту, который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about the ingredients used in the menu.

*Влей въ уху стаканъ шабл.
Чтобъ уха была по сердцу,
Надо будетъ въ кипятокъ
Положить немного перцу.
Лука маленькій кусокъ*

*А.С. Пушкинъ С.А. Соболевскому
из Михайловского въ Москву
9 ноября 1826 г.*

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ COLD SOUPS

- *Окрошка на квасе живого брожения, с разварной говядиной и хреном 990
Okroshka on live fermented kvass, with boiled beef and horseradish
- *Традиционный холодный борщ на свёкле, с разварной говядиной
и хрустящими огурчиками 990
Traditional cold beetroot borsch, with boiled beef and crispy cucumbers

ГОРЯЧИЕ СУПЫ HOT SOUPS

- *Тыквенный крем-суп с мороженым из горгонзолы, вешенками и пшеничными чипсами . . . 790
Pumpkin cream-soup with gorgonzola ice cream and oyster mushrooms
- *Утиная лапша "Потаж", на пшеничной муке из твёрдых сортов с перепелиными яйцами . . . 940
Duck noodles "Potage" on durum wheat flour with quail eggs
-  *Щи суточные, с разварной говядиной и белыми грибами, подаются в горшочке
с "ермолкой" из слоистого теста 990
Traditional Russian sauerkraut soup, with boiled beef and porcini mushrooms, served in a pot with puff pastry
- *Русский борщ, приготовленный с уткой, белыми грибами, фасолью и черносливом,
подаётся со сметаной и крученым салом 990
Russian borsch, cooked with duck, porcini mushrooms, bean and prunes, served with sour cream
- *Юшка рыбная, приготовленная с нежными ломтиками филе трески и лосося 1590
Fish soup made from cod and salmon

ХЛЕБ BREAD

- *Хлебная корзина с фундучным маслом. 220
Bread basket with hazelnut butter

ПАСТА PASTA

- *Паста "Карбонара" с перепелиным желтком 1100
Pasta "Carbonara" with quail yolk
- *Паста "Примавера" с филе курицы и трюфельным маслом 1480
Pasta "Primavera" with chicken fillet and truffle oil
- *Паста "Альфредо" с креветками и соусом "Наполи". 1680
Alfredo pasta with shrimp and "Napoli" sauce

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ПОЭТА / THE POET'S FAVORITE DISHES

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту,
который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about
the ingredients used in the menu.

*На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке.
Жареных котлет отведай
И отправься налегке...*

*А.С. Пушкин / С.А. Соборевскому
9 ноября 1826 г. из Михайловского
в Москву*

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

- *Котлеты "Донские" из щуки с икорным соусом, в ассамбляже с толчёным картофелем, с рублеными листьями базилика, щучьей икрой, вялеными томатами и гигантским каперсом. . 1570
"Donskie" pike cutlets with caviar sauce, in an assemblage with crushed potatoes, chopped basil leaves, pike caviar, sun-dried tomatoes and capers
- *Треска жаренная на пряном масле, поданная на диком рисе в зеленой панировке и соусом "Белое вино" с арахисом 1570
Cod served with wild rice in green breading and white wine sauce with peanuts
- *Палтус с печёными овощами и греческим йогуртом 2150
Halibut with baked vegetables and greek yogurt
- *Котлеты из мяса камчатского краба с добавлением лангустинов, в ассамбляже с ризотто под соусом маракуйя. 2580
Far Eastern crab cutlets with langoustines in an assemblage with risotto with passion fruit sauce
- *Филе лосося под икорным соусом "Шампань", в ассамбляже с брокколи и спаржей. 2630
Salmon fillet with caviar sauce "Champagne", in an assemblage with broccoli and asparagus

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту, который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about the ingredients used in the menu.

Вошелъ: и продка въ потолокъ,
 Вина кометы брызнулъ токъ,
 Предъ нимъ roast-beef окровавленный,
 И трюфли, роскошь юныхъ летъ,
 Французской кухни лучший цветъ,
 И Стразбурга пироги нетленный
 Межъ сыромъ лимбургскимъ живымъ
 И ананасомъ золотымъ.

А.С.Пушкинъ /Евгений Онегинъ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

-  *Котлеты "Демидовские" из мяса молодых домашних кабанчиков и бычков, с толчёным картофелем в ассамбляже с паприкой, сельдереем и ломтиком бекона, в сопровождении ягодного соуса 1380
 "Demidovskiya" cutlets from the meat of young domestic wild boars and steers, potatoes in an with paprika, celery and a slice of bacon, with lingonberry sauce
-  *Котлеты "Пожарские" (супрем де воляй Пожарский), по оригиналу приготовленные, в сопровождении ягодного соуса с молодым картофелем и белыми грибами 1380
 Cutlets "Pozharsky", prepared according to the original, accompanied by berry sauce with new potatoes and porcini mushrooms
- *Утиная ножка "Конфи", с жареным шпинатом, карамелизированным яблоком и апельсиновым соусом. 1920
 Duck leg "Confit" with fried spinach, caramelized apple and orange sauce
- *Говядина по-Строгановски, с толчёным картофелем в ассамбляже с паприкой, дополненным солёными огурчиками 1920
 Beef-Stroganoff with potatoes in an assemblage with paprika, supplemented with pickles
- *Ямальская оленина с соусом из сосновых шишек, дополненная кашей из кедровых орехов . . 2050
 Yamal venison with pine cones sauce, supplemented with pine nuts porridge
- *"Мясо по-Петербургски"
 Филе говядины под сливочным соусом, с добавлением молодого картофеля, каперсов и красного лука, 2390
 "Petersburg style meat"
 Beef fillet with cream sauce, with the addition of new potatoes, capers and red onion
- *Каре ягнёнка с винным ризотто, дополненное печёными и свежими овощами 2890
 Lamb rack with wine risotto, complemented with baked and fresh vegetables
- *Стейк а-ля натурель из филе говядины, с молодыми стручками гороха и картофелем 3100
 Steak a la naturel of beef fillet, with young pea pods and potatoes
- *Стейк "Шатобриан", дополненный лёгким гарниром из овощей в ассамбляже с соусом "Порто" 4900
 Chateaubriand steak, complemented with a light side dish of vegetables in an assemblage with "Porto" sauce

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ПОЭТА / THE POET'S FAVORITE DISHES

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту, который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
 Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about the ingredients used in the menu.

*Не скоро зли дяды наши
Не скоро двигались кругомъ
Ковши, серебряные гаши
Съ кипящимъ пивомъ и виномъ*

А.С. Пушкинъ / Русланъ и Людмила /

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

VEGETARIAN MENU

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

SALADS AND SNACKS

- *Печёная свекла с жареной грушей и белыми грибами,
с заправкой из молодых сосновых шишек 780
aked beets with fried pear and porcini mushrooms, with dressing of young pine cones
- *Салат с хрустящим баклажаном и разной зеленью 950
Salad with crispy eggplant and various greens
- *Салат с печёной паприкой и авокадо с разной зеленью, дополненный томатами-черри . . .1100
Salad with baked paprika and avocado with different greens, supplemented with cherry tomatoes

СУП

SOUP

- *Тыквенный крем-суп с вешенками и пшеничными чипсами. 790
Pumpkin cream soup with oyster mushrooms and wheat chips

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

- *Стейк из цветной капусты с миндальным соусом 830
Cauliflower steak with almond sauce

ДЕСЕРТ

DESSERT

- *Яблочко печёное в слоистом тесте, чинённое протёртым черносливом
с ванилью, дополненное сорбетом 780
Baked apple in puff pastry, with prunes and vanilla, supplemented with sorbet

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту,
который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about
the ingredients used in the menu.

*У податливых крестьянок
(Чемь и славится Валдай)
Къ гато накупи баранокъ
И скорее поезжай.*

*Из письма къ собольевскому
1826*

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

*Руколепное мороженое в ассортименте:320
Пломбир | Ванильное | Шоколадное | Клубничное | Лесной орех | Халва
Hand-rolled ice cream in the assortment:
Ice cream | Vanilla | Chocolate | Strawberry | Hazelnut | Halva |

*Руколепный сорбет в ассортименте: 320
Облепиховый | Клубничный | Чёрная смородина | Юдзу
Hand-rolled sorbet in the assortment:
Sea Buckthorn | Strawberry | Black currant | Yuzu

*Розовые блины с вареньем из крыжовника
по рецепту Арины Родионовны.620
Pink pancakes with gooseberry jam according to the recipe of Arina Rodionovna

 *Весь Ваш яблочный пирог "Вульфов из Тригорского имения",
 подается охлажденным с грушевым муссом.680
All your apple pie "Wolfov from the Trigorsky estate", served chilled with pear mousse

*Бланманже на миндальном молоке
с малиново-клубничным джемом под карамельным куполом. 780
Almond milk blancmange with raspberry and strawberry jam under a caramel dome

*Торт «Наполеон» на слоистом тесте со свежими ягодами780
Cake "Napoleon" on layered dough with fresh berries

 *Яблочко печёное в слоистом тесте, чинённое протёртым черносливом,
 дополненное сливочной карамелью и мороженым780
Baked apple in puff pastry with prunes, supplemented with creamy caramel and ice cream

*Десерт-байзер "Павлова", приготовленный на русский манер, с добавлением
взбитых сливок, варенья из царской ягоды морошки, с карамелизированной
тыквой и сорбетом из облепихи.780
Dessert-baiser "Pavlova", cooked in the Russian manner, with the addition of whipped cream,
jam from the royal cloudberry berry, with caramelized pumpkin and sea buckthorn sorbet

*Тирамису с сочным бисквитом с добавлением чёрного рома.780
Tiramisu with juicy biscuit with the addition of black rum

 ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ПОЭТА / THE POET'S FAVORITE DISHES

 ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту,
который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about
the ingredients used in the menu.