

РЕСТОРАН-ГОСТИНАЯ  
*Штакеншнейдер*

— *Shtakenshneider* —  
RESTAURANT OF RUSSIAN CUISINE





И. А. Гох  
Портрет архитектора  
А. И.Штакеншнейдера. 1860

## *Андрей Иванович Штакеншнейдер*

22 февраля [6 марта] 1802г. - 8 [20] августа 1865г.

Русский архитектор, спроектировавший ряд дворцов и других зданий в Санкт-Петербурге и Петергофе.

Андрей Штакеншнейдер родился 6 марта (22 февраля по старому стилю) 1802 года недалеко от Гатчины, на мельнице отца. Немецкая фамилия досталась Андрею от деда: искусный кожевник Фридрих Штакеншнейдер приехал из Брауншвейга при Павле I. Андрей был младшим ребёнком в семье, и уже в детстве стало понятно, что ремесленником ему не быть: мальчик увлекался рисованием и строил игрушечные дворцы и крепости.

Андрею было всего 13 лет, когда он поступил в архитектурный класс Академии художеств. Учился без наград, никаких особых талантов не выказывал, зато с удовольствием занимался черчением, засиживался над чертежами до поздней ночи.

При строительстве Исаакиевского собора Штакеншнейдеру удалось произвести на знаменитого архитектора Монферрана хорошее впечатление, и тот помог ему начать карьеру в большой архитектуре. Первым крупным Императорским заказом был Мариинский дворец, достроив который в 1844 году Штакеншнейдер получил звание профессора архитектуры.

После этого Андрей Иванович построил много знаковых для Петербурга и пригородов зданий и дворцов, в том числе дворец Белосельский-Белозерских и в 1851 году получил чин статского советника. В 1856 году стал архитектором высочайшего двора. Среди его знаменитых работ - дом, который он построил для своей семьи на Миллионной улице, 10.

Andrey Shtakenschneider was born on 6th of March (22nd of February O.S.) 1802 at his father's mill near Gatchina. Andrey inherited his German surname from his grandfather: a skillful tanner Friedrich Shtakenschneider came from Braunschweig under Paul I. Andrey was a junior child in the family and it was already obvious in the childhood that he will not be an artisan: the boy had fancy for drawing and built toy palaces and fortresses.

Andrey was only 13 years old when he entered to architectural class of the Academy of Arts. He studied without awards, he did not show any particular talents but engaged in draughting with pleasure, sat and worked on drawings until the late night.

During on the construction of St. Isaac's Cathedral Shtakenschneider had made a good impression on the famous architect Montferrand and he helped to begin a big architectural career. The first and major Imperial order was Mariinskiy Palace, Shtakenschneider had completed the building in 1844 and recieved the rank of architecture professor.

Soon thereafter, Andrey Ivanovich had built a lot of significant for Petersburg and suburbs constructions and palaces, including Beloselsky-Belozersky palace and in 1851 received the rank of State Councilor and in 1856 he became to be an architect of the highest household. There is a house among of his famous works which he built for his family on 10 Millionnaya street.



## СОЛЕНЬЯ ИЗ ПОГРЕБА HOMEMADE PICKLES

---

**ОГУРЧИКИ СОЛЁНЫЕ ИЛИ СЛАБОСОЛЁНЫЕ** 400p  
salted or lightly salted cucumbers

**СОЛЁНЫЕ ПОМИДОРЫ, КРАСНЫЕ ИЛИ ЗЕЛЁНЫЕ** 450p  
salted tomatoes (red or green)

**МОЧЁНЫЕ ЯБЛОКИ** 450p  
pickled apples



**МАРИНОВАННЫЕ МАСЛЯТА С ЛУЧКОМ** 450p  
marinated oily mushrooms with onions

**СОЛЁНЫЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ** 720p  
salted white milk mushrooms

**РУБЛЕНАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА** 400p  
chopped sauerkraut

**АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ** 820p  
assorted pickles

## ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА HOMEMADE PASTRY

---



**ПИРОЖКИ:**  
patties:

**с мясом** 120p  
meat

**с курой** 120p  
chicken

**с капустой** 120p  
cabbage

**с грибами и картофелем** 120p  
mushrooms and potato

**расстегай с сёмгой** 160p  
salmon

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ** 350p  
homemade bread and butter



**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.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

---

**СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ  
С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ** 1420p  
salted salmon with peanut butter

**КОПЧЁНЫЙ ОМУЛЬ С СЫРНЫМ МУССОМ  
И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ** 1350p  
smoked omul with cheese mousse and lightly salted cucumber

**СЕЛЬДЬ И КИЛЬКА  
С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ  
И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ** 720p  
herring and sprat with new potatoes and pickled onions

**КРАСНАЯ ИКРА  
С ГРЕЧИШНЫМИ БЛИНАМИ** 1250p  
red caviar with buckwheat pancakes



**ЩУЧЬЯ ИКРА  
С ГРЕНКАМИ И ГАРНИРОМ** 2100p  
pike caviar with croutons and garnish



**ЧЁРНАЯ ИКРА  
С ГРЕЧИШНЫМИ БЛИНАМИ** 7200p  
black caviar with buckwheat pancakes

**АССОРТИ ИЗ ДОМАШНЕГО МЯСА** 1500p  
meat dish

**ТАРТАР  
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ** 1350p  
beef tartare

**СТУДЕНЬ НА ГОВЯЖЬИХ ХВОСТАХ  
С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ** 780p  
oxtail meat jelly with horseradish and mustard



**РАЗНОЕ САЛО С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ** 750p  
various lard with rye croutons

**БЛАГОРОДНЫЕ СЫРЫ  
С АЛТАЙСКИМ МЁДОМ И ОРЕХАМИ** 2400p  
classic cheeses with altai honey and nuts



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

---



**ПОМИДОРЫ С КРАБОМ В СМЕТАНЕ И ЯЙЦОМ ПАШОТ** 2150р  
tomatoes with crab in sour cream and poached egg

**САЛАТ ИЗ СЛАБОСОЛЁНОГО ЛОСОСЯ С АПЕЛЬСИНОМ И АВОКАДО** 1200р  
lightly salted salmon salad with orange and avocado

**ЖАРЕННЫЙ КАЛЬМАР НА ХРУСТЯЩИХ ЛИСТЬЯХ САЛАТА С ЧЕРРИ** 850р  
fried squid on crispy lettuce leaves with cherry

**ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ** 1050р  
cod liver with new potatoes and lightly salted cucumber



**САЛАТНЫЙ МИКС С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ** 1350р  
salad mix with tiger prawns, parmesan cheese and dried tomatoes



**СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ ИЗ СВЕКЛЫ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ** 610р  
herring under a beetroot fur coat with pickled cucumbers

**ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ, БАКЛАЖАНАМИ И ГОРГОНЗОЛОЙ** 980р  
warm veal salad with eggplant and gorgonzola

**ОЛИВЬЕ:**  
classic russian salad «Olivie»:

с копчёным гусем with smoked goose	720р
с колбасой with sausage	620р
со слабосолённым лососем with lightly salted salmon	850р



**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ВАНИЛЬНЫМ КОЗЬИМ СЫРОМ И ХРЕНОМ** 870р  
beetroot salad with vanilla goat cheese and horseradish

**ВИНЕГРЕТ:**  
russian beetroot salad «the Vinaigrette»:

с маслятами with oily mushrooms	450р
с белыми груздями with milk mushrooms	550р
с килькой with sprat	500р

**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ ИЛИ МАСЛОМ** 650р  
fresh vegetables with sour cream or oil



**Новое блюдо**  
New dishes



**Блюда Петербургской кухни**  
Dishes of St. Petersburg cuisine

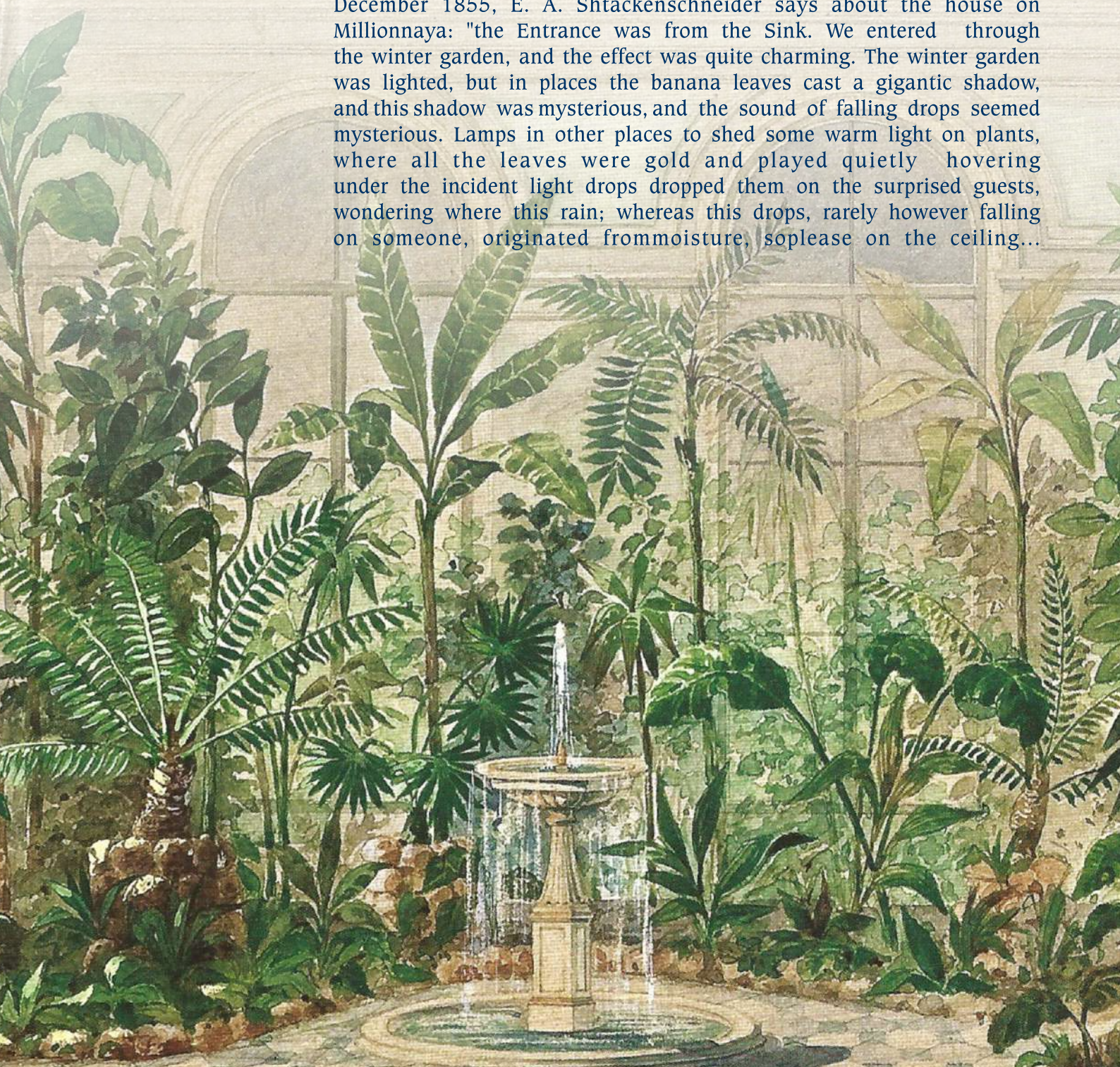
Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей  
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

А. И. Штакеншнейдер

Вид зимнего сада  
в доме архитектора

Своими богато оформленными интерьерами дом Штакеншнейдеров выделялся среди многих зданий Петербурга того времени. Рассказывая об одном из спектаклей домашнего театра в декабре 1855 года, Е. А. Штакеншнейдер говорит о доме на Миллионной: «Подъезд был с Мойки. Входили через зимний сад, и эффект был совсем очаровательный. Зимний сад был освещен, но местами листья бананов бросали гигантскую тень, и эта тень была какая-то таинственная, и таинственен казался шум падающих капель. Лампы в других местах проливали какой-то теплый свет на растения, там все листья играли золотом и, тихо колеблясь под падающими на них светлыми каплями роняли их на удивленных гостей, недоумевающих, откуда сей дождь; а между тем капель эта, редко впрочем попадающая на кого-нибудь, происходила от влаги, скопляющейся на потолке...

With its richly decorated interiors, the Shtackenschneider house stood out among many buildings in St. Petersburg at that time. Speaking about one of the performances of the home theater in December 1855, E. A. Shtackenschneider says about the house on Millionnaya: "the Entrance was from the Sink. We entered through the winter garden, and the effect was quite charming. The winter garden was lighted, but in places the banana leaves cast a gigantic shadow, and this shadow was mysterious, and the sound of falling drops seemed mysterious. Lamps in other places shed some warm light on plants, where all the leaves were gold and played quietly hovering under the incident light drops dropped them on the surprised guests, wondering where this rain; whereas this drops, rarely however falling on someone, originated from moisture, so please on the ceiling...





## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

---

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДЕРУНЫ С ПРЯНЫМ ЛОСОСЕМ** 850p  
hash browns with lightly salted salmon



### ЖЮЛЬЕН ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В КУКУРУЗНОЙ БУЛОЧКЕ

julienne cooked in a corn bun

**с грибами** 620p  
with mushrooms

**с телячьим языком** 850p  
with a beef tongue

**с креветкой** 1050p  
with shrimp

**ПЕЛЬМЕНИ ИЗ РАЗНОГО МЯСА** 810p  
boiled dumplings with different meats  
(делаем отварные или жареные в соусе / boiled or fried in sauce)

### ВАРЕНЦЫ:

dumplings:

**с картофелем, шкварками  
и зелёным луком** 520p  
with potatoes, pork rinds and green onions

**с копчёным гусем, грибами  
и брусничным соусом** 980p  
with smoked goose, mushrooms  
and cowberry sauce

**ржаные с лососем,  
шпинатом, красной икрой  
и копчёной сметаной** 1200p  
rye dumplings with salmon, spinach,  
red caviar and smoked sour cream



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.

А. И. Штакеншнейдер

Диванная комната  
в доме А. И.  
Штакеншнейдера

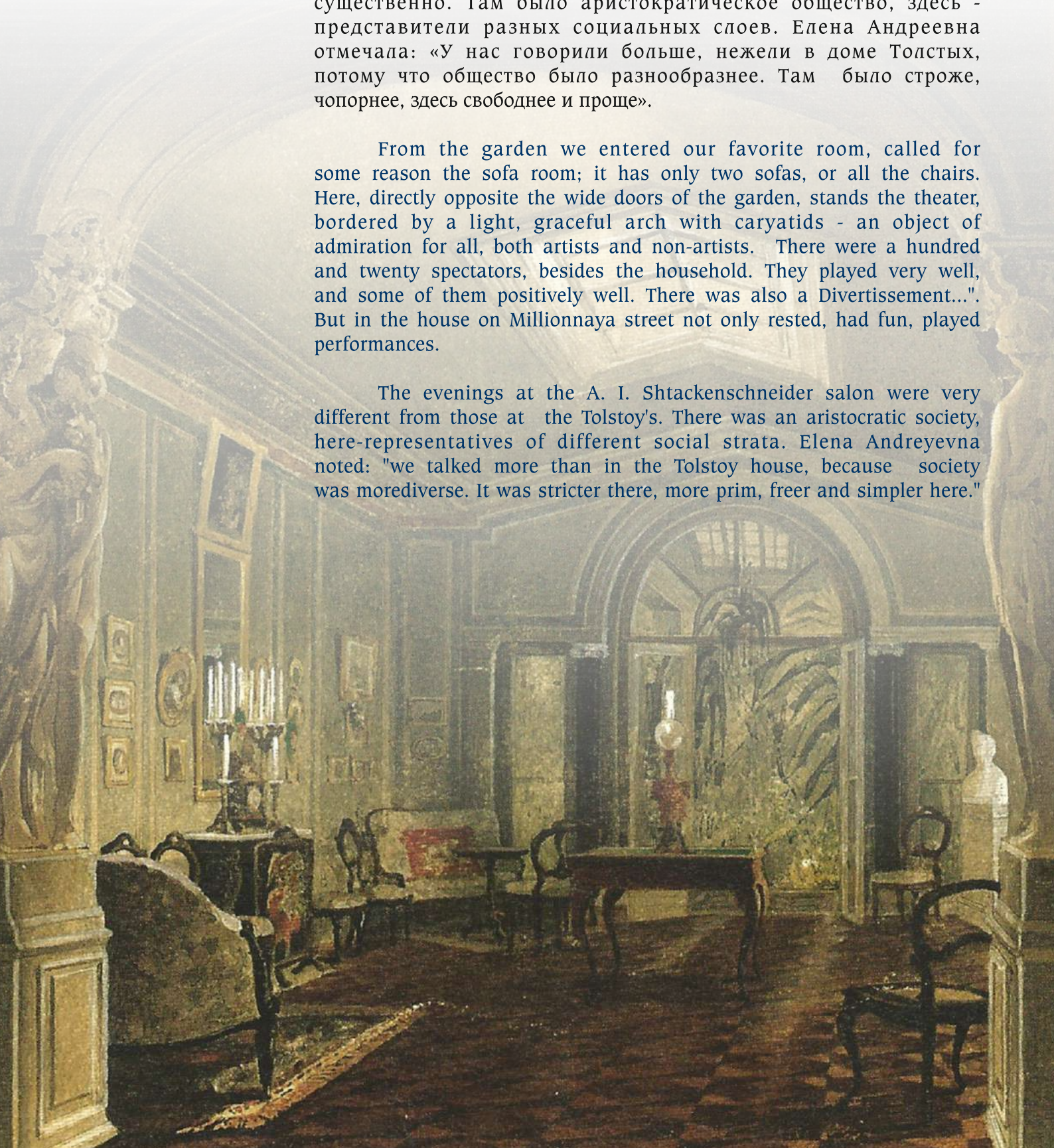
(флигель при доме  
на Миллионной улице  
со стороны набережной  
Мойки). 1851

Из сада входили в нашу любимую комнату, названную почему-то диванной; в ней всего два дивана, а то все стулья. Здесь прямо против широких дверей сада стоит театр, окаймленный легкой, грациозной аркой с кариатидами - предметом восхищения всех, и художников и не художников.

Зрителей было сто двадцать человек, кроме домашних. Играли очень недурно, а некоторые положительно хорошо. Был и дивертисмент...». Но в доме на Миллионной не только отдыхали, развлекались, играли спектакли. Вечера в салоне А. И. Штакеншнейдер отличались от вечеров у Толстых очень существенно. Там было аристократическое общество, здесь - представители разных социальных слоев. Елена Андреевна отмечала: «У нас говорили больше, нежели в доме Толстых, потому что общество было разнообразнее. Там было строже, чопорнее, здесь свободнее и проще».

From the garden we entered our favorite room, called for some reason the sofa room; it has only two sofas, or all the chairs. Here, directly opposite the wide doors of the garden, stands the theater, bordered by a light, graceful arch with caryatids - an object of admiration for all, both artists and non-artists. There were a hundred and twenty spectators, besides the household. They played very well, and some of them positively well. There was also a Divertissement...". But in the house on Millionnaya street not only rested, had fun, played performances.

The evenings at the A. I. Shtackenschneider salon were very different from those at the Tolstoy's. There was an aristocratic society, here-representatives of different social strata. Elena Andreyevna noted: "we talked more than in the Tolstoy house, because society was more diverse. It was stricter there, more prim, freer and simpler here."



## СУПЫ SOUPS

---

**УХА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ  
С ПОМИДОРАМИ** 950p  
fish soup with tomatoes

**СЕВЕРНЫЙ РЫБНЫЙ СУП** 1150p  
north fish soup

**БОРЩ С ПАМПУШКОЙ,  
САЛОМ И СМЕТАНОЙ** 780p  
borscht with russian donut, lard and sour cream



**СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ  
С РАЗНЫМИ КОПЧЁНОСТЯМИ** 850p  
meat soup «solyanka» with different smoked meats



**ЩИ С ГОВЯЖЬЕЙ ГОЛЯШКОЙ  
И БРУСНИКОЙ** 780p  
cabbage soup with beef shank and cowberries



**ПЕРЕПЕЛА В РАССОЛЬНИКЕ** 610p  
rassolnik with quail

**КУРИНЫЙ СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ  
И ЖАРеной КУРИНОЙ НОЖКОЙ** 530p  
chicken soup with homemade noodles and fried chicken leg

**СУП НА ГРИБАХ С КОПЧЁНЫМ ГУСЕМ** 720p  
mushroom soup with smoked goose



**СУП ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ С ПЕРЛОВКОЙ** 550p  
orange-cap boletus soup with pearl barley



**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

---



### ФОРЕЛЬ ПО РЕЦЕПТУ «ШТАКЕНШНЕЙДЕРА» С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ И КАПЕРСАМИ

trout cooked according to the "stackenschneider"  
recipe with crumpled potatoes and capers

1450p

### СУДАК С ПОЛЬСКИМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

pike perch with polish sauce and mashed potatoes

1350p



### ЖАРЕННЫЙ СИГ С АВОКАДО НА ГРИЛЕ И КОНКАСЕ ИЗ ТОМАТОВ

grilled whitefish with avocado and tomato concasse

1420p

### ПАРОВОЙ ПАЛТУС С ГРАТЕНОМ И СОУСОМ «ЖЮЛЬЕН»

steamed halibut with gratin and julienne sauce

1450p

### КАРП ЗАПЕЧЁННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

carp baked until golden brown with potatoes and onions

1720p

### КОТЛЕТКИ ИЗ ЩУКИ С ПШЁННОЙ КАШЕЙ И СОУСОМ ТАРТАР

pike cutlets with millet porridge and tartare sauce

1020p



### ГРЕБЕШОК С САЛЬСОЙ ИЗ ТОМАТОВ, КИВИ И ЗЕЛЁНЫМ ЯБЛОКОМ

scallop with tomato salsa, kiwi and green apple

2100p

### СЕВЕРНАЯ КАМБАЛА С ЖАРЕННЫМ ЛУЧКОМ И РОЗМАРИНОМ

northern flounder with fried onion and rosemary

1300p



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

---



**ОССОБУКО С ЖАРЕННЫМ  
МОЗГОМ И НАСЫЩЕННЫМ СОУСОМ БАВЕТ** 2400p  
beef shank with fried brain and bavet sauce

**БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
И СОЛЁНЫМИ ОГУРЦАМИ** 1350p  
stroganoff beef with mashed potatoes and salted cucumber



**ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ С ТОМЛЁНОЙ  
ПЕРЛОВОЙ КАШЕЙ И ПОДОСИНОВИКАМИ** 1280p  
beef cheeks with stewed pearl porridge and orange-cap boletus

**ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА НА ДРАНИКЕ  
С ГРИБАМИ В ЗЕЛЁНОМ МАСЛЕ** 1300p  
fried veal on a hash brown with mushrooms in green oil

**ГОВЯЖИЙ ФИЛЕЙ  
С ГОРГОНЗОЛЫ И ШПИНАТОМ** 1900p  
beef fillet with gorgonzola and spinach



**БЫЧИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ  
С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ И ХРЕНОМ** 1150p  
grilled boole tongue with mustard sauce and horseradish



**КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ  
С ЖАРеной ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ** 1150p  
chicken kiev cutlet with fried cauliflower and green peas



**ТОМЛЁНАЯ УТИНАЯ НОЖКА С КАПУСТНЫМ ВЗВАРОМ** 1250p  
stewed duck leg with cabbage broth



**УТИНАЯ ГРУДКА СО ШПИНАТОМ  
И СЛИВОЧНО-БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ** 1150p  
duck breast with spinach and creamy lingonberry sauce

**ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ С ЖАРЕННЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩНЫМ САЛАТОМ** 1100p  
homemade cutlets with fried potatoes and vegetable salad

**КАРЕ ЯГНЁНКА С ЛАВАШОМ ГРИЛЬ  
И САЛАТОМ ИЗ ТОМАТОВ** 2200p  
lamb rack with grilled lavash and tomato salad



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

---

**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА** 380p  
(ЖАРЕНАЯ, ЗАПЕЧЁННАЯ ИЛИ ОТВАРНАЯ)  
cauliflower (fried, baked or boiled)

**КАБАЧКИ ТОМЛЁНЫЕ В СМЕТАНЕ** 420p  
zucchini stewed in sour cream



**ШПИНАТ НА ПАРУ,  
ЖАРЕНый ИЛИ В СЛИВКАХ** 550p  
steamed spinach, fried or creamed

**АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ** 550p  
assorted grilled vegetables

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 350p  
mashed potatoes

**МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ  
С ТИМЬЯНОМ** 350p  
new potatoes with thyme



**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ  
С АССОРТИ ГРИБОВ** 450p  
fried potatoes with assorted mushrooms



**ПШЁННАЯ КАША** 280p  
millet porridge



**ГРЕЧА ЖАРЕНАЯ С ГРИБАМИ** 390p  
fried buckwheat with mushrooms

**ПЕРЛОВАЯ КАША  
С ПОДОСИНОВИКАМИ** 390p  
pearl porridge with orange-cap boletus



**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.

Promenade à Meremouze



Неизвестный художник  
Портрет-шарж  
А. И. Штакеншнейдера  
1830-е

СПБ, УЛ. МИЛЛИОННАЯ, Д.10, ТЕЛ.: 8 (812) 401 69 19, WWW.SHTAKEN.RU, E-MAIL: INFO@SHTAKEN.RU

Данная печатная продукция является рекламным материалом.