

DEMIDOFF

Русская и авторская кухни



Набережная реки Фонтанки, 14

+7 (812) 272-91-81, +7 (921) 862-58-35

info@demidoff.spb.ru

demidoff.spb.ru

Холодные закуски

Сельдь Натюрель с молодым картофелем в пряных травах и ароматным маслом	550 руб.
Сёмга северная, малой соли в цитрусах с чёрным хлебом и сливочным сыром	720 руб.
Язык говяжий с ядрёной горчицей, домашним хреном и мочёной клюквой	550 руб.
Ростбиф на французский манер с тёплым хлебом и брусникой	600 руб.
Традиционное заливное из телячьих ножек, бараньего хребта и перепелов с хреном и горчицей	450 руб.
Паштет из куриных потрошков со сливочным сыром и ягодным конфитюром и тёплым хлебом	450 руб.
Домашние кушанья в стол:	
- мясные (ростбиф, буженина, куриный галантин, утка, говяжий язык с хреном, горчицей и зеленью)	700 руб.
- рыбные (сёмга слабой соли, форель, клыкач и палтус)	700 руб.
- овощные (томаты, огурцы, перцы, листья салата)	550 руб.
- фруктовые (ананасы, клубника, апельсины, яблоки, груши, киви)	550 руб.

Салаты

Оливье по-царски - классический рецепт с раковыми шейками, цыплёнком и телятиной под соусом провансаль	700 руб.
Императорский из деликатных рыб холодного и горячего копчения с яблоками и листьями салата	700 руб.
Винегрет на французский манер с бочковой сельдью и пикантной заправкой	550 руб.
Листья салата с соусом манго, ароматным маслом, чесноком, креветками, сёмгой и красной икрой	650 руб.
Салат с травой Руккола, фирменным соусом, тёплым картофелем по желанию гостей:	
- с ростбифом	650 руб.
- с креветками	650 руб.
Овощи с подворья да со сметаной, зеленью, томатами, огурцами	450 руб.



Горячие закуски



Картофельные оладьи с грибным соусом и сметаной	500 руб.
Кудрявые креветки с чесноком и горячим хлебом	500 руб.
Жульен на домашних сливках может быть на выбор гостя:	
- с сёмгой	550 руб.
- с цыплёнком	550 руб.
- с грибами	550 руб.
Царские блины на выбор гостя:	
- с красной икрой	950 руб.
- с чёрной икрой	950 руб.
Фаланги камчатского краба в сливочном масле с чесноком	950 руб.

Соления домашние

Грузди соленые	250 руб.
Огурчики свежепросольные	190 руб.
Огурцы соленые с укропом	190 руб.
Капуста из бочки с клюквой	190 руб.
Помидоры соленые	190 руб.
Ассорти разносолов	950 руб.

Морские ежи и устрицы по предварительному заказу	2500 руб.
--	-----------





Икра



Икра осетра 28 гр.	7500 руб.
Икра камчатского лосося 30 гр.	1500 руб.
Икра белужья 30 гр.	5500 руб.

Пельмени а-ля Рус

Пельмени с семгой	620 руб.
Пельмени с кабаном	600 руб.
Пельмени с телятиной	650 руб.
Пельмени с олениной	700 руб.

Супы

Борщ томленный в печи с чесночными пышками и домашним салом	550 руб.
Щи суточные с кислой капустой и телятиной	500 руб.
Уха охотничья с тремя видами рыб, горящим паленом и рюмкой водкой	550 руб.
Консоме с домашней лапшой и зеленью, цыпленком или фрикадельками на выбор гостя	500 руб.
Гороховый суп с копчёными рёбрами и сметаной	500 руб.
Окрошка с зеленью и хреном на выбор гостя на домашнем кефире, квасе или пиве	500 руб.
Солянка таёжная классическая с дикой уткой, ростбифом и хряком	600 руб.





Мясные горячие блюда

Копченая как надо свиная рулька да на темном пиве с медом и зеленью, квашеной капустой и печеным картофелем	1200 руб.
Говяжья выкройка из молодого теленка под ягодным соусом	720 руб.
Котлета заморская по-киевски с ароматным зелёным маслом	550 руб.
Мясо по-строгановски с пышным картофельным пюре, ароматным маслом и грибами	550 руб.
Сочная свиная корейка на кости с гречневой кашей	650 руб.
Кусок говяжий вырезки прожаренный по вашему желанию	650 руб.
Половина отменного голубя в сене	620 руб.
Кролик томленный в печи с овощами	550 руб.

Рыбные горячие блюда

Печёные вольным воздухом котлеты из молодой щуки	650 руб.
Палтус, припущенный на винных парах с хрустящим шпинатом	700 руб.
Лососина в сливочном соусе с брюссельской капустой	700 руб.
Судачок по-польски в пряных травах	650 руб.
Форель в лучших традициях с зеленью и сырной шапкой	650 руб.

Гарниры

Толченка с укропом и ароматным маслом	400 руб.
Припущенный рис с овощами	350 руб.
Картофель жареный с лесными грибами	450 руб.
Овощи паровые	450 руб.

