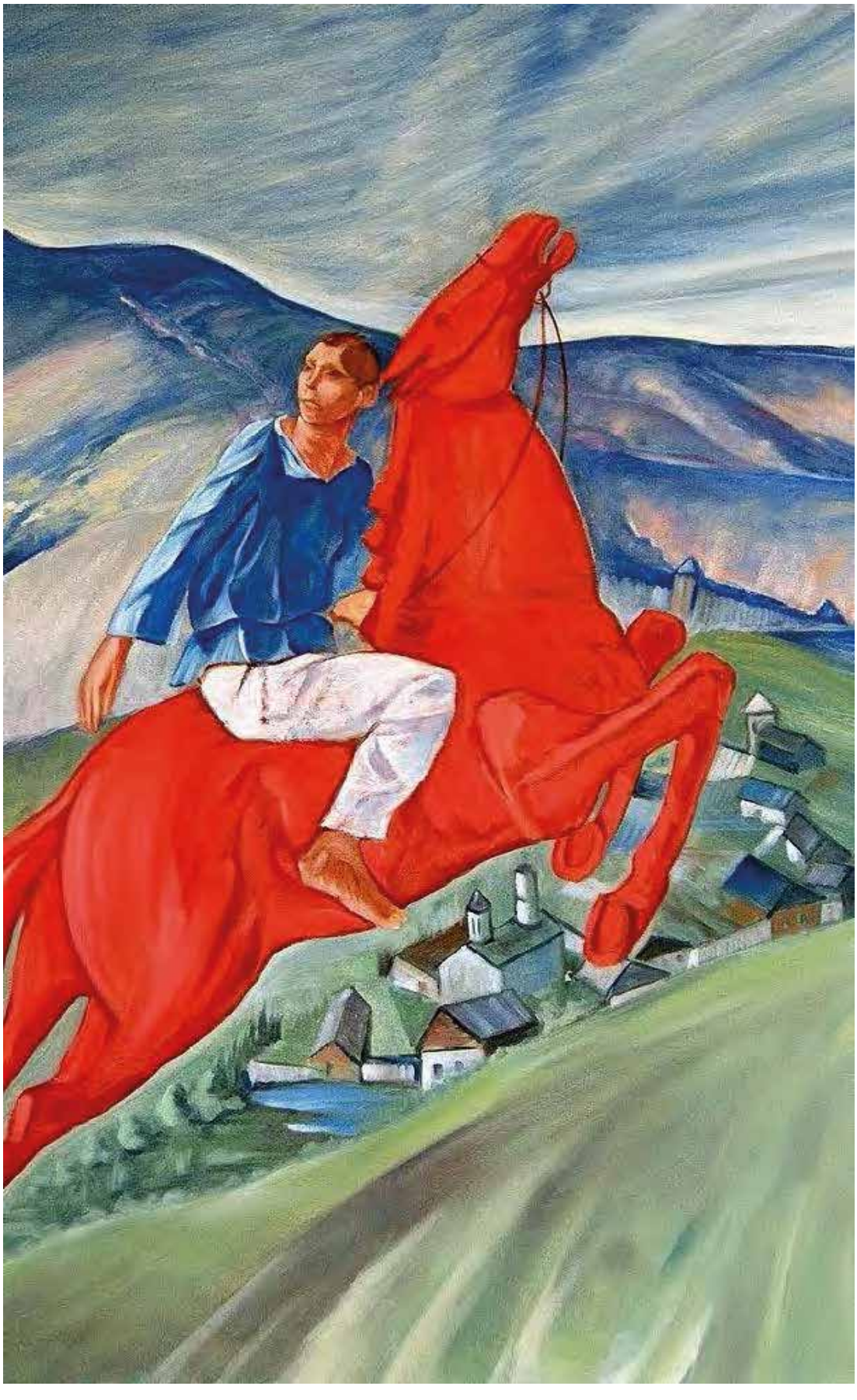
PETROV-VODKIN

RUSSIAN TAPAS BAR
& RESTAURANT

КУЛИНАРИЯ



СОДЕРЖАНИЕ

CONTENT

ТАПАСЫ	4	TAPAS
ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	6	APPETIZERS AND SALADS
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	10	HOT APPETIZER
ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ	12	WHEAT PANCAKES
ПИРОЖКИ НА ОДИН УКУС	13	SMALL PIES
ДЕГУСТАЦИОННОЕ СЕТ МЕНЮ	14	TASTING SET MENU
ИКРА	15	CAVIAR
ДАЛЬНИЙ ВОСТОК	16	FAR EAST
ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ. КАШИ	18	DUMPLINGS AND VARENIKI. PORRIDGES
СУПЫ	20	SOUPS
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	22	MAIN COURSE
БЛЮДА НА ДВОИХ	25	TO SHARE
КОТЛЕТКИ	26	CUTLETS
ДЕСЕРТЫ	28	DESSERTS

Если у Вас аллергия на определенные продукты питания, просьба заранее предупредить вашего официанта. Компания более шести человек –10% сервисного обслуживания.

Please inform your waiter in case of any food allergies. For companies more than 6 persons 10% service is included.



Ассорти из пяти видов тапасов с настойками по рекомендации шеф-повара

Тапас с салом под хреновуху, тапас с сельдью под тминную , тапас с паштетом из куриной печени под вишнёвку, тапас с краковской колбасой под анисовую клюквянку, тапас с килькой под перцовку

Assorted five types of tapas with homemade vodka by chef recommendation **1650**

S alo (cured pork fat) on Borodino bread - horseradish with dill steam vodka; herring on rye bread- caraway vodka; chicken liver pate- cherry and clove liquer; sausage from Krakov on rye bread- anise and cranberry vodka; sprat on Borodino bread - pepper with bay leaf vodka

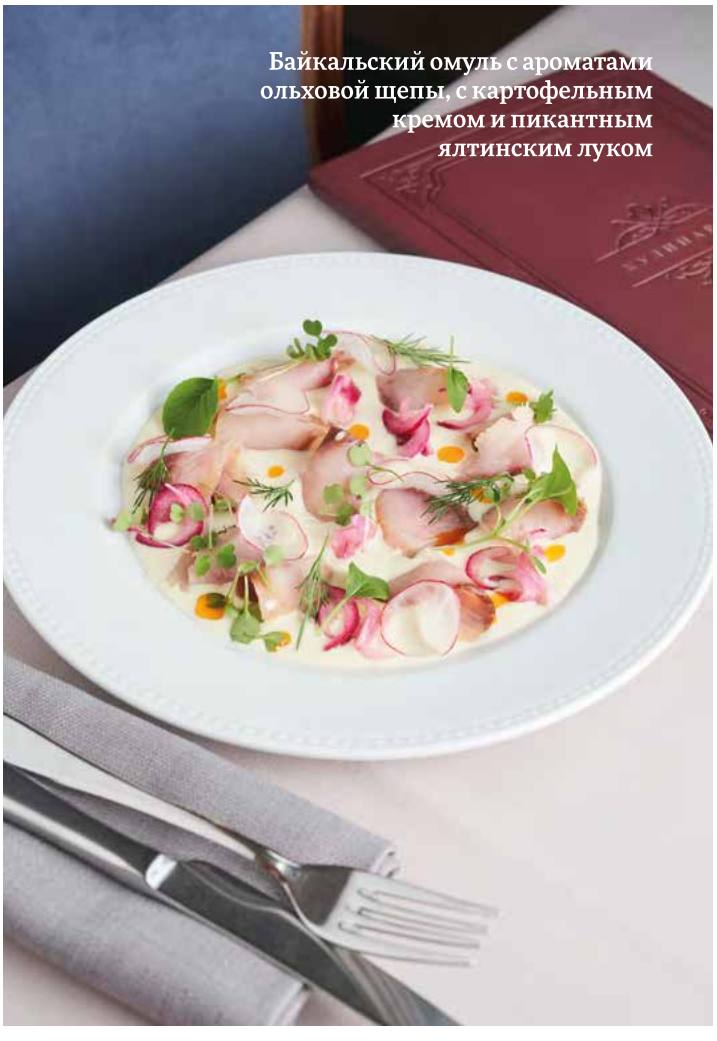
ТАПАСЫ

TAPAS

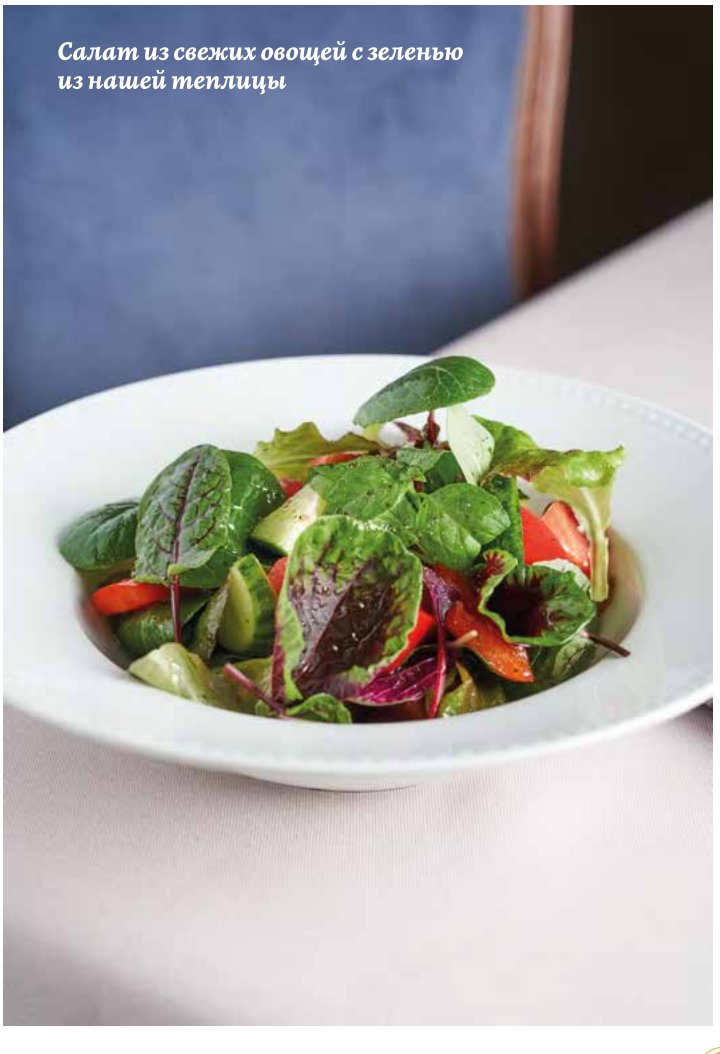
Карельская форель с зелёным луком, фермерской сметаной и отварным яйцом в эклере	Karelian trout with spring onions, farm sour cream and boiled egg in eclair	**110**
Красная икра в эклере	Red caviar in eclair	**110**
Сельдь с маринованным луком, яйцом и зерновой горчицей на ржаном хлебе	Herring with marinated onions, egg and mustard on rye bread	**110**
Печень мурманской трески с зеленью и ялтинским луком	Murmansk sourced cod liver with greens and Yalta onion	**110**
Паштет из копчёной скумбрии на бородинском хлебе	Smoked mackerel liver pate on Borodinskiy bread	**110**
Сало на бородинском хлебе с с русской горчицей	Salo with smoked paprika, served on Borodinskiy bread with Russian mustard	**110**
Паштет из куриной печени с томленой свеклой и карамелизированным луком	Chicken liver pate with stewed beetroot and caramelized onion	**110**
Онежский сиг домашнего посола на бородинском хлебе	Salted Onegian whitefish on Borodino bread	**110**
Балтийская килька на бородинском хлебе с яичным паштетом	Sprat on Borodino bread with egg pate	**110**
Сельдь под шубой	Herring in ‘Shuba-Coat’ Tapas	**110**
Краковская колбаса с ладожской фермы на ржаном хлебе	Sausage from Krakov on rye bread	**110**
Закуска из огурцов и лука в рассоле, подаётся в кружке, по семейному рецепту шеф-повара, подаётся с рюмкой водки Мамонт	A mug full of pickled cucumbers in brine, made to the chef’s heirloom recipe, served with a shot of vodka MAMONT	**550**
Архангельская вариация (тапас с салом солёным, тапас с салом с копчённой паприкой и тапас со смальцем, в сопровождении трёх видов водки Архангельской)	“Arkhangelskaya variation” (tapas with salted salo, salo with smoked paprika, schmaltz accompanied by 3 type of “Arkhangelskaya vodka”)	**850**



Бриошь с солониной из говядины с трюфельным маслом



Байкальский омуль с ароматами ольховой щепы, с картофельным кремом и пикантным ялтинским луком



Салат из свежих овощей с зеленью из нашей теплицы



Салат с рваной говядиной, зелёным яблоком, домашней сметаной и черносливом

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

APPETIZERS AND SALADS

Чёрная редька со сметаной по сезону	Seasonal black radish with sour cream by season	**480**
Квашенная капуста с клюквой и ароматным маслом	Sauerkraut with cranberry and aromatic sunflower seeds oil dressing	**560**
Салат из свежих овощей с зеленью из нашей теплицы с домашней сметаной/ с маслом на кубанских семечках	Vegetable salad with greens from our greenhouse with sour cream or aromatic sunflower seeds oil dressing	**810**
Винегрет с балтийской килькой, квашеной капустой и бочковыми солёными огурцами	Russian beetroot salad with sauerkraut and Baltic sprat	**680**
Паштет из куриной печени со свёклой томлёной в портвейне, карамелизированным луком, подаётся с деревенским подовым хлебом	Chicken liver pate with porto stewed beetroot, caramelized onion and hearth bread	**670**
Салат с рваной говядиной, зелёным яблоком, домашней сметаной и черносливом	Shredded beef salad with green apple, home-made sour cream and prunes	**1050**
Холодец из курицы зернового откорма с хреном и горчицей	Grain-fed chicken in aspic with homemade horseradish and mustard	**780**
Сельдь с маринованным луком, отварным картофелем, приправленным сливочным маслом и зеленью	Herring with marinated onion, boiled potato, butter and greens	**850**
Классический форшмак из сельди с яичной намазкой, подается с ржаным хлебом	Classic herring forshmak with egg spread, served with rye bread	**850**
Байкальский омуль с ароматом ольховой щепы с картофельным кремом и пикантным ялтинским луком	Baikal omul infused with alder wood aroma, served with potato cream and piquant Yalta onion	**1050**
Закуска из баклажанов с кедровым орехом и изюмом, подаётся с бородинским хлебом	Aubergine, raisin and pine nut snack, served with Borodinskiy bread	**650**
Онежский сиг домашнего посола с бакинскими томатами	Home salted Onegain whitefish with Baku tomatoes	**980**
Оливье с говяжьим языком	Russian salad with beef tongue	**810**
Мимоза с подкопченной форелью и муссом из домашнего майонеза	Mimosa with Smoked Trout and Homemade Mayonnaise Mousse	**950**

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ ~ APPETIZERS AND SALADS

Нарвская маринованная минога с клюквой и зелёным луком	Marinated lamprey from Narva with cranberry and green onion	**850**
Тонко нарезаные слайсы говядины, приправленные кремом-мусом, с добавлением шпрот, на манер "Вителло тоннато"	Thinly sliced beef, seasoned with cream sauce, with the addition of sprat, in the style of " Vitello tonnato"	**1150**
Печень мурманской трески с отварным яйцом и зелёным луком, с ржаным хлебом	Murmansk sourced cod liver with boiled egg and spring onion, served with rye bread	**1150**
Салат с копчёной скумбрией, заправленный фермерской сметаной, с солёным и свежим огурцом	Salad with smoked mackerel with farm sour cream, salted and fresh cucumber	**1100**
Солёные белые грузди со сметаной и чесноком	Salted white milk cap mushrooms with sour cream and garlic	**980**
Винегрет на финский манер "Росолле" *с форелью слабой соли, с добавлением зелёного яблока, заправленный сливочно-сметанным соусом*	Finnish style "Rosolli" *beetroot salad with lightly salted trout, green apple and a creamy sour cream dressing*	**950**
Фермерское сало с зелёным луком, хреном и бородинским хлебом *копчёное, солёное, с прослойкой*	Assorted farm salo served with green onions, horseradish and Borodino bread *cured pork fat*	**950**
Слабосолёная форель, маринованная в водке с укропом, с отварным яйцом и сливочным хреном	Lightly-salted trout marinated in vodka salmon with dill, boiled egg and creamy horseradish	**1100**
Бриошь с солониной из говядины с трюфельным маслом	Brioche with corned beef and truffle oil	**680**



Винегрет на финский манер "Росолле"



Салат с копчёной скумбрией, заправленный фермерской сметаной, с солёным и свежим огурцом



Ассорти фермерских деликатесов

Заливное из ладожского судака, перепелиным яйцом и солёным огурцом	Jellied pike perch from Ladoga lake with quail eggs and fresh cucumber	**1350**
Русский салат с камчатским крабом и красной икрой	Russian Kamchatka crab salad with red caviar	**1850**

Ассорти солений *квашенная капуста, солёные бочковые огурцы и помидоры*	Assorted pickle platter *sauerkraut, salted cucumbers and tomatoes*	**980**
Ассорти фермерских деликатесов *колбаса куриная, краковская колбаса, кровяная колбаса, сало солёное, сало копчёное, буженина*	Assorted farmer's meat platter *chicken sausage, blood sausage, salted salo, smoked salo, smoked roast pork*	**1550**
Ассорти рыбное *байкальский омуль , онежский сиг, форель слабой соли, маринованная минога*	Assorted fish platter *baikal omul, lightly-salted onegian whitefish, lightly-salted trout, marinated lamprey*	**1850**



Фаланга камчатского краба, запечённая с чесночным маслом



Мозговая говяжья кость с угольной солью и ржаным хлебом



Картофельные драники с красной икрой и сметаной

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZER

Мы выпекаем хлеб на закваске, без добавления дрожжей, по ГОСТу 1939 г.

We bake sourdough bread without adding yeast, according to the recipe of 1939.

Хлебная корзина *со сливочным маслом и смальцем с чесноком*	Bread basket *with butter and home-made schmaltz with garlic* **570**
Картофельная ватрушка Шаньга с салатом из форели слабой соли	Potato cheesecake “Shanga” with lightly salted trout salad **880**
Картофельные драники с жюльеном из лесных грибов	Hash browns with julienned porcini mushrooms **950**
Мозговая говяжья кость с угольной солью и ржаным хлебом	Beef marrow bones with black salt and fried rye bread **950**
Картофельные драники с красной икрой и сметаной	Hash browns with red caviar and sour cream **1450**
Домашняя кровяная колбаса с луком и зеленью	Homemade blood sausage with onions and herbs **850**
Фаланга камчатского краба, запечённая с чесночным маслом *цена за 100 г*	Baked phalanx of Kamchatka crab with garlic butter *per 100 g* **1850**



Картофельная ватрушка Шаньга с салатом из форели слабой соли

ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ

WHEAT BLINI

Блины со сметаной	Blini with sour cream	**510**
Блины с капустой	Blini with cabbage	**590**
Блины с соусом из варёной сгущенки и фермерской сметаны	Blini with boiled condensed milk and farm sour cream sauce	**640**
Блины с творогом	Blini with cottage cheese	**760**
Блины с мясом	Blini with meat	**810**
Блины с красной икрой	Blini with red caviar	**1110**
Блины с форелью слабой соли	Blini with lightly-salted trout	**900**

Блины приготовлены по нашему фирменному рецепту из продуктов фермерских хозяйств Ленинградской области

Pancakes are made according to our proprietary recipe from farm products from the Leningrad region



ПИРОЖКИ НА ОДИН УКУС

SMALL PIES

Пирожок – брюху дружок | Patty belly friend



Пирожки с капустой и яйцом	Pies with cabbage and egg	**290**
Пирожки с бараниной	Lamb pies	**330**
Пирожки с рыбой и зелёным луком	Pies with fish and green onions	**360**

ДЕГУСТАЦИОННОЕ СЕТ МЕНЮ

TASTING SET MENU

"Паштет из куриной печени со свёклой томлёной в портвейне, карамелизированным луком и деревенским подовым хлебом, оливье с говяжьим языком, картофельный драник с жульеном из лесных грибов, домашние пельмени из говядины и свинины, говядина по-строгановски, ладожский судак, клюквенный кисель с домашним хворостом"	Chicken liver pate with porto stewed beetroot, caramelized onion and hearth bread, Russian salad with beef tongue, Hash brown with julienned porcini mushrooms, Dumplings with beef and pork, Beef strogano , Ladoga pike, Cranberry Jelly with homemade crisps **4500**
Подаётся с бокалом фирменного игристого от "INKERMAN"	Served with glass of our special sparkling wine "INKERMAN"



ИКРА

CAVIAR



ИКРА ВЕСОВАЯ	*10 г*	CAVIAR WEIGHT	*10 g*	
Икра форели		Trout caviar		**450**
Икра щучья		Pike caviar		**410**

ИКРА В БАНКЕ		CAVIAR IN A JAR		
Икра щучья	*113 г*	Pike caviar	*113 g*	**3570**
Икра зернистая стерляжья	*25 г*	Sterlet caviar	*25 g*	**5180**
Икра зернистая осетровая	*25 г*	Sturgeon caviar	*25 g*	**5640**

Икорно-морское плато с блинами на 2 персоны

(икра форели, икра щуки, курильский гребешок, форель слабой соли, камчатский краб, сметана, яйцо отварное, зелень)

Caviar & Seafood Platter with Russian Pancakes for Two **5850**

(trout roe, pike roe, Kuril scallop, lightly salted trout, Kamchatka crab, sour cream, boiled egg, fresh herbs)



Пельмени с мурманским гребешком, кремом из белых грибов и топинамбура



Кукурузная похлебка с кальмаром, креветками и хрустящей полбой



Дальневосточный кальмар в пряном томатном соусе с пюре и чоризо

ДАЛЬНИЙ ВОСТОК

FAR EAST

Продукция для нашего ресторана заготавливается на рыболовецких судах

Кукурузная похлебка с кальмаром, креветками и хрустящей полбой	Corn chowder with squid, shrimp, and crispy spelt	**870**
Дальневосточный кальмар в пряном томатном соусе с картофельным пюре и чоризо	Far Eastern squid in spicy tomato sauce with mashed potatoes and chorizo	**1350**
Пельмени с мурманским гребешком, кремом из белых грибов и топинамбура	Dumplings with Murmansk scallops, porcini mushroom cream, and Jerusalem artichoke	**1130**
Закуска с мясом камчатского краба, капустой кольраби под облепиховым соусом	Appetizer with Kamchatka crab meat and kohlrabi, served with sea buckthorn sauce	**1450**



Закуска с мясом камчатского краба, капустой кольраби под облепиховым соусом



Дегустационная порция пельменей

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

HOMEMADE DUMPLINGS AND VARENIKI

Пельмени с фермерским цыпленком с чесночным соусом на основе сметаны и зелени	Dumplings with farm chicken, garlic sauce based on sour cream and greens	**1100**
Вареники с картофелем и свиными шкварками	Vareniki with fried cured pork fat	**850**
Вареники с творогом и вишней	Vareniki with cottage cheese and cherry	**980**
Пельмени с говядиной и свининой со сметаной / с бульоном и квашеной капустой	Dumplings with beef and pork with sour cream / with boullion and sauerkraut	**1150**
Пельмени из мяса ямальского оленя с томлёным хвойным маслом и можжевеловой ягодой	Dumplings with Yamal venison, ghee coniferous butter and juniper berry	**1550**
Пельмени с уткой, томлёной в красном вине со свекольной сметаной	Dumplings with stewed on red wine duck with beetroot sour cream	**1200**
Пельмени из стерлядки с зелёным луком и соусом тартар	Dumplings with sterlet with spring onion and tartar sauce	**1750**
Дегустационная порция пельменей *с уткой, с олениной, с говядиной-свининой, со стерлядкой, с цыплёнком*	Tasting portion of dumplings *with duck, with venison, with beef and pork, with sterlet, with chicken*	**1900**
Дальневосточные вареники с крабом, треской, картофелем в сливочно-икорном соусе	Far Eastern vareniki with crab, cod, potatoes in creamy caviar sauce	**1250**

КАШИ

PORRIDGES

Перловая каша с грибами	Barley porridge on cream with porcini mushrooms	**490**
Пшённая каша с изюмом и тыквой	Millet porridge with raisins and pumpkin	**450**
Гречотто	"Grechotto" *buckwheat with cream*	**510**



Борщ с разварной говядиной

СУПЫ

SOUPS

Куриный бульон с домашней лапшой и отварным яйцом	Chicken broth with homemade noodles and boiled egg	**620**
Щи "похмельные" с томлёной свиной грудинкой	Cabbage soup "hangover" with stewed pork breast	**820**
Грибная калья *старорусский рецепт пряного рассольника по рецепту 15 века*	Mushroom kala *Old russian recipe for soup 15 centure*	**850**
Гороховый суп на свиных рёбрах, копчёных на грушевых стружках	Pea soup with pork ribs smoked on pear wood shavings	**750**
Борщ с разварной говядиной *с салом, ржаным хлебом, сметаной, чесноком, зелёным луком*	Borscht *served with salo, rye bread, sour cream, garlic, spring onion*	**770**
Уха из судака, сваренная на двойном бульоне *с рыбными пирожками, подаётся с угольком из ольхи*	Pot of fish soup made of pike perch on a broth made of small river fish *served with fish pie and alder charcoal*	**1200**
Литр борща Petrov-Vodkin на две персоны *с салом, ржаным хлебом, сметаной, чесноком, зелёным луком*	Pan of PETROV-VODKIN borscht for two persons *served with salo, rye bread, sour cream, garlic, spring onion*	**1750**



Уха из судака, сваренная на двой ном бульоне с рыбными пирожками, подаётся с угольком из ольхи


КУЛИНАРИЯ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

Голубцы с мясом, рисом и сметаной	Stuffed with meat and rice, with sour cream	**870**
Утиные сердечки, томленые в мясном соусе с гречей под сырным муссом	Leningrad style chicken liver in a creamy sauce with home-made noodles	**1250**
Томлёная говяжья грудинка в пряном бульоне, с картофельными клецками и Мацони	Braised beef belly on spicy bouillion, with potato dumplings and Matsoni	**1300**
Говяжьи почки обжаренные с луком, в сливочном соусе, с картофелем в мундире	Russian-style beef kidneys fried with onion, with creamy sauce and jacket potato	**1270**
Свиная грудинка, копчёная на яблочной стружке, с толчёным картофелем и шкварками, с соусом из вишни. А также можем приготовить с тушёной капустой	Apple smoked pork belly with crackling, mashed potato and cherry sauce. This dish may also be served with braised cabbage	**1350**
Говяжья щека долгого томления, гарнированная полбой	Braised beef cheek with spelt	**1400**
Утиная ножка конфи с картофельным пюре и тушёной капустой	Duck leg confit with mashed potatoes and stewed cabbage	**1450**



Свиная грудинка, копчёная на яблочной стружке, с толчёным картофелем и шкварками, с соусом из вишни



Ладожский судак, обжаренный до корочки, с глазированными корнеплодами и зелёным маслом



Нежный говяжий язык на пюре из цветной капусты, под соусом сливочный хрен, с копчёной солью и зерновой горчицей



Фермерский цыплёнок маринованный в домашней сметане с копчёной паприкой, под сливочно-коньячным соусом, со сморчками



Утиная ножка конфи с картофельным пюре и тушёной капустой



Домашняя свиная колбаса с тушёной квашеной капустой и с мясной подливой

Домашняя свиная колбаса с тушёной квашеной капустой и с мясной подливой	Homemade pork sausage with stewed sauerkraut and meat sauce	**1220**
Нежный говяжий язык на пюре из цветной капусты, под соусом сливочный хрен, с копчёной солью и зерновой горчицей	Tender beef tongue with cauliflower puree and a creamy horseradish, smoked salt and grain mustard sauce	**1250**
Говядина по-кремлевски	Kremlin-style beef	**1450**
Ладожский судак обжаренный до корочки, с глазированными корнеплодами и зелёным маслом	Crispy fried Ladoga pike perch steak with roots and green oil	**1750**
Филе мурманской камбалы с соусом из печеного перца и зелёного яблока	Murmansk Flounder Fillet with Roasted Pepper and Green Apple Sauce	**1650**
Филе форели в густом соусе на финский манер	Trout fillet on a thick sauce a la Finnish style	**1950**
Фермерский цыплёнок маринованный в домашней сметане с копчёной паприкой, под сливочно-коньячным соусом, со сморчками	Farm-raised chicken marinated in home-made sour cream with smoked paprika, served with a creamy cognac and morel sauce	**1950**
Говядина по-строгановски с мускатным пюре	Beef stroganoff with a nutmeg puree garnish	**2250**
Медальон из говяжьей вырезки на кабачках, под соусом на основе портвейна Массандра, с добавлением белых грибов	Beef tenderloin medallions served on courgette with a Massandra port wine and white mushroom sauce	**3850**

БЛЮДА НА ДВОИХ

TO SHARE

Лопатка ягнёнка с ароматными травами *цена за 100 г*	Leg of lamb with aromatic herbs *per 100 g*	**820**
Стерлядка запечённая / на пару *цена за 100 г*	Sterlet baked / steamed *per 100 g*	**820**
Фермерские колбасы с тушёной капустой и печёным картофелем	Homemade sausages with stewed cabbage and baked potatoes	**2510**



Картофельные котлеты под рагу из лесных грибов с ароматным трюфелем



Щучьи котлетки с соусом из раков и пюре из тыквы



Котлета "по-киевски" с пюре из зелёного горошка и клюквенно-смородиновым соусом



Куриные котлетки с грибным соусом и картофелем по-домашнему

КОТЛЕТКИ

CUTLETS

Котлетки из говядины, с картофельным пюре и солёным огурчиком	Beef cutlets with mashed potatoes and salt cucumber	**1150**
Котлета по-киевски с пюре из зелёного горошка и клюквенно-смородиновым соусом *по рецепту 1955 г*	Kiev style cutlet with green pea puree and cranberry-currant sauce *according to the recipe of 1955*	**1100**
Картофельные котлетки под рагу из лесных грибов с ароматным трюфелем	Potato cutlets cakes with wild mushroom ragout and aromatic truffle	**910**
Куриные котлетки с грибным соусом и картофелем по-домашнему	Chicken cutlets with mushrooms sauce and fried potatoes	**1100**
Щучьи котлетки с соусом из раков и пюре из тыквы	Pike cutlets with batat puree and crayfish sauce	**1200**



Фермерские колбасы с тушёной капустой и печёным картофелем



Ромовая баба



Наполеон
с добавлением
смородины
и ванильным соусом



Анна
Павлова



Медовик

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Морковный веганский торт	Vegan carrot cake	**570**
Клюквенный кисель с хворостом	Cranberry Jelly with homemade crisps	**600**
Медовик	Honey cake	**830**
Десерты Petrov-Vodkin «Ностальжи» *Сказка, эклер с масляным кремом, буше со сливочным кремом, картошка классическая*	Petrov-Vodkin desserts «Nostalgie» *Fairy Tale dessert, éclair with buttercream, cream-filled choux bun classic "kartoshka" cake*	**850**
Наполеон с добавлением смородины и ванильным соусом	Napoleon with currants and vanilla sauce	**950**
"Анна Павлова" *Классический десерт меренга с орехами кешью, взбитыми сливками и свежими ягодами*	"Anna Pavlova" *Classic meringue dessert with cashew nuts, whipped cream and fresh berries*	**1250**
Сырники	Cottage cheese pancakes	**750**
Ромовая баба со сметанным сорбетом	Baba au rum with sour cream sorbe	**1050**
Бисквит из халвы в черном шоколаде с малиновым муссом	Halva sponge cake in dark chocolate with raspberry mousse	**650**



Домашнее мороженое *в ассортименте*	Homemade ice cream *in assortment*	**350**

PETROV-VODKIN

RUSSIAN TAPAS BAR
& RESTAURANT

КУЛИНАРИЯ

