



Russian restaurant
& wine bar



Сет русских настоек:

хреноуха, медовая с перцем, имбирная, клюквенная
подаются с закусками - малосольный огурец, тост с салом, малосольный омуль на
картофеле, блин с красной икрой.

Russian set of homemade bitters :

horseradish, honey-pepper, ginger, cranberry
served with russian dishes - pickled cucumber, toast with lard, pickled omul on
potato, pancake with salmon caviar.

4x40 ml **790 ₺**

ИКРА CAVIAR



Икра лососевая
подается с русскими блинами
и сметаной
Salmon caviar
with blini and sour cream

50/200 g **750 ₺**

Икра осетровая
подается в традиционной русской манере
с блинами, сметаной, луком и яйцом
Sturgeon caviar
served in the traditional Russian manner:
blini, sour cream, diced onion and egg

50/370 g **6500 ₺**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTERS

Холодец с русской горчицей и хреном

Kholodets: jelled chopped pieces of beef with pepper and garlic, served with russian mustard and horseradish



270 g **390**



Закуска « A la Russe »
Appetizer « A la Russe »

120 g **250**



Соленые грузди с жареным картофелем
Salted milk mushrooms with fried potatoes



170/50 g **350**



Соленые грузди
Salted milk mushrooms



100/50 g **350**



Сельдь с отварным картофелем и красным луком
Herring served with boiled potatoes and red onions



180 g **250**



Соления и моченья: помидоры, огурцы, капуста
Assortment of pickles: tomatoes, cucumbers, cabbage etc



200 g **300**

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ
TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY

Все цены указаны в рублях / All prices are in rubles





Тар-тар из лосося
Salmon Tar-tar



150 g **550**



Рыбная закуска: лосось с/с, лосось г/к, маринованная мурманская треска и байкальский омуль
Assorted fish platter: marinated salmon, hot smoked salmon, marinated Murmansk cod and baikal omul



250 g **990**



Лосось шеф-посола
Chef's marinated salmon



80/50 g **480**



Сырная тарелка подается с медом, виноградом и орехами
Cheese plate is served with honey, grapes and nuts



150/100 g **750**



Бифштекс «по-татарски»: мелко нарубленное филе говядины, с гарниром из корнишонов, каперсов, лука и перепелиного яйца
Beafsteak «Tatar style»: fillet of beef, served with capers, cornichons, onion and quail egg yolk



220 g **650**



Русская трапеза: буженина, ростбиф, отварной телячий язык, оленина с/к
Russkaya trapeza: boiled pork, roast beef, beef tongue and venison fillet



250 g **890**



Икра домашняя из баклажанов
Homemade eggplant salad



160 g **350**



Паштет из телячьей печени с пшеничными тостами
Veal liver paste with white bread toasts



170 g **350**



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ/VEGETARIAN DISH



БЕЗГЛУТЕНОВОЕ/GLUTEN-FREE DISH

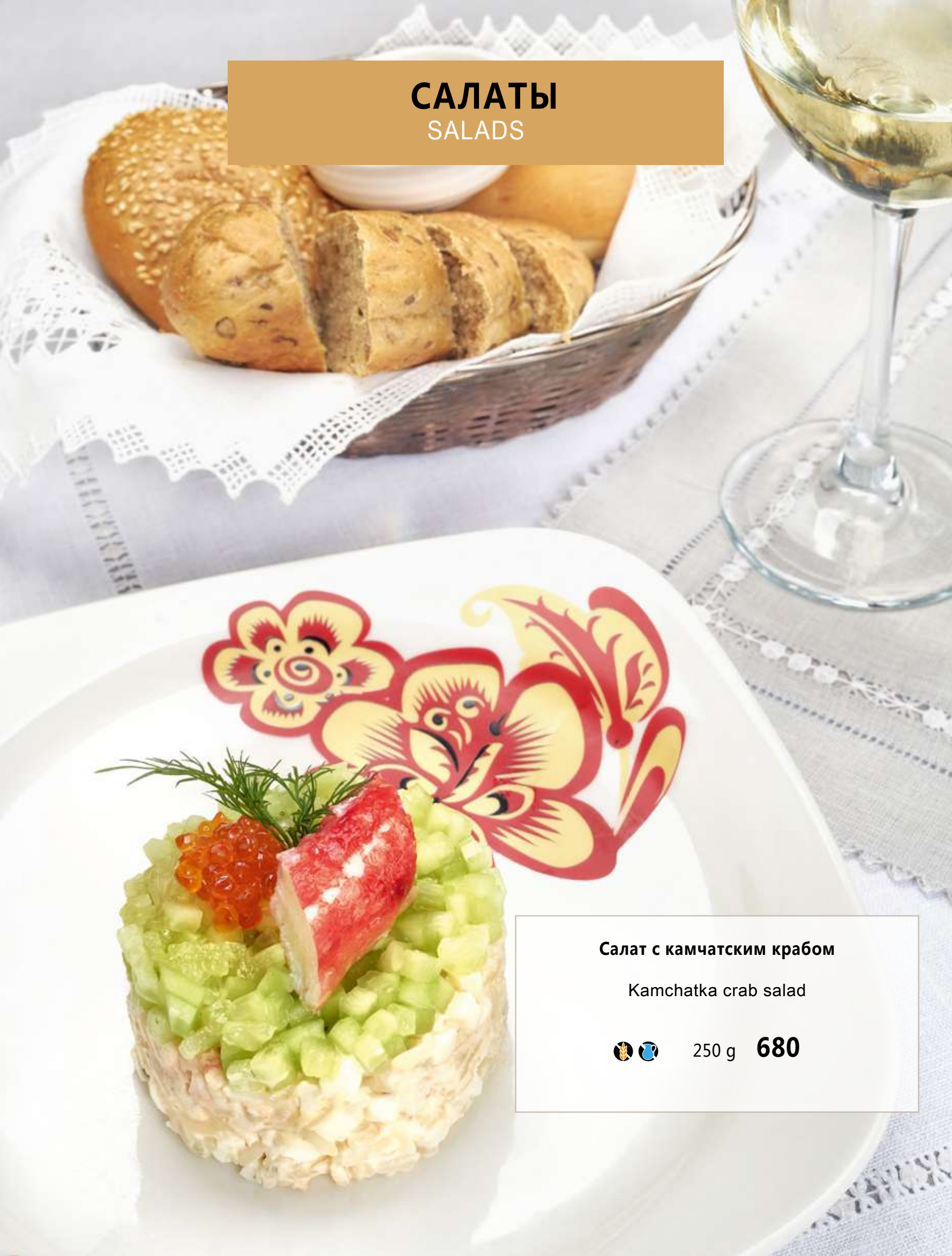


БЕЗЛАКТОЗНОЕ/LACTOSE-FREE DISH



БЛЮДА ТРЕБУЮЩИЕ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОЛЕЕ 30 МИНУТ/ COOKING TIME NOT LESS THAN 30 MINUTES

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ
TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY



САЛАТЫ
SALADS

Салат с камчатским крабом
Kamchatka crab salad

  250 g **680**



Теплый салат с белыми грибами и жареным картофелем
Warm salad of ceps and pan-fried potatoes

   240 g **390**



Салат с авокадо, манго и соусом из маракуйи
Salad with avocado, mango and passion fruit sauce

   200 g **370**



Салат с камчатским крабом и авокадо
Kamchatka crab salad with fresh avocado

  170 g **690**



Теплый салат с креветками, грибами и зеленой фасолью
Warm salad with prawns, mushrooms and green beans

  220 g **650**



Салат из молодого картофеля с судаком и овощами
Baby potatoes salad with pike-perch and vegetables

220 g **430**



Греческий салат
Greek salad

220 g **340**



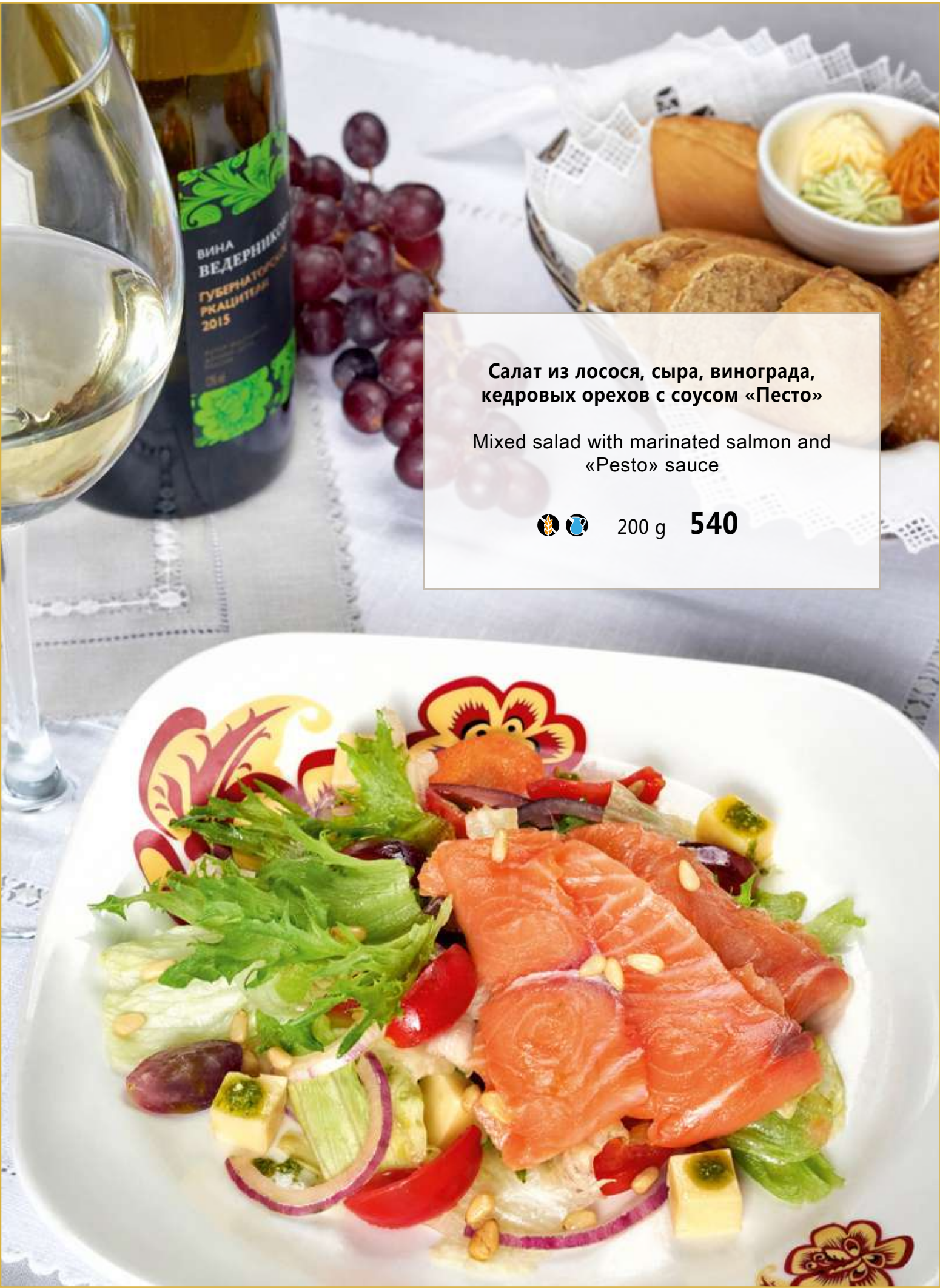
Цезарский салат с креветками / куриным филе и анчоусной заправкой
Caesar's salad with tiger prawns / chicken fillet and anchovy dressing

220 g **670/390**



Салат с дальневосточным кальмаром, фенхелем, кедровыми орешками и соусом «Песто» из петрушки
Salad with Far Eastern squid, fennel and «Pesto» sauce made of parsley

140 g **290**



Салат из лосося, сыра, винограда, кедровых орехов с соусом «Песто»

Mixed salad with marinated salmon and «Pesto» sauce

200 g **540**



Салат «Садко» с сельдереем, яблоком, копченой олениной и кедровыми орешками
«Sadko» salad with celery, apple, smoked venison and cedar nuts

 220 g **560**



Салат из свежих овощей с горчичной заправкой или сметаной
Fresh vegetables salad with mustard dressing or sour cream

   230 g **290**



Салат с говядиной и солеными грибами
Salad with beef and pickled milky mushrooms

  170 g **370**



Селедка «Под шубой»
«Dressed herring»: Traditional Russian salad with beetroot, onions, egg and mayonnaise

  200 g **250**



Винегрет постный
Russian «Vinaigrette» salad

   170 g **190**



«Ольвье» с курицей / языком
Russian salad with chicken / beef tongue

  220 g **280/320**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS



Пельмени с медвежатиной
Pelmeni (dumplings) with bear meat

150/50 g **450**



Пельмени «Сибирские» со сметаной
Pelmeni (pork and beef dumplings) «Siberian style»
served with sour cream

230 g **340**



Вареники с грибами
Dumplings with mushrooms

170/50 g **340**



Жульен грибной в блинах
Mushroom julienne in pancakes

200 g **350**



Пельмени с лососем и соусом из сметаны и
хрена
Salmon pelmeni with sour cream and horseradish
sauce

200 g **390**



Драники со сметаной
Draniki (pan-fried potato pancakes) with sour cream

 230 g **250**



Овощи гриль с острым томатным соусом
Grilled vegetables with spicy tomato sauce

   250 g **370**



Свежая паприка, фаршированная овощами с соусом из свежих томатов
Fresh paprika, stuffed with vegetables and fresh tomato sauce

   300/70 g **450**



Пирожок с мясом
Meat pirozhok(patty)

Пирожок с капустой 
Cabbage pirozhok(patty)

Пирожок с грибами 
Mushroom pirozhok(patty)

45 g **70**



Русские постные голубцы
Russian vegetarian golubtsy (cabbage rolls)

   300 g **370**



Русские голубцы, запеченные с сыром
Russian golubtsy (cabbage rolls) baked with cheese

300 g **500**



Булгур с морепродуктами
Bulgur (cereal food made from whole wheat) with seafood

  400 g **540**



Жульен из камчатского краба с грибами в воловане
Kamchatka crab julienne with mushrooms in vol-au-vent (crispy puff pastry basket)

150 g **690**



Крымские мидии с соусом белое вино
Crimean mussels with white wine sauce

200 g **390**



СУПЫ
SOUPS

Уха «Тройная» с лососем, судаком и осетриной
«Threefold» ukha with salmon, pike-perch and sturgeon



400 g **530**



Сливочный суп из белых грибов
Cream of ceps

350 g **420**



Томатный суп с морепродуктами: крымские мидии, кальмары, креветки
Tomato soup with seafoods: White Sea mussels, squid, prawns

400 g **450**



Борщ со сметаной и чесночной пампушкой
Borsch with sour cream and pampushka (kind of a bun topped with garlic)



450 g **390**



Острый суп с бараниной
Spicy lamb soup



400 g **350**



Солянка рыбная
Russian fish soup «Solyanka»



450 g **470**



Солянка мясная
Russian meat soup «Solyanka»



450 g **450**



Суп из белых грибов по-домашнему
Homemade soup of ceps with barley



450 g **280**



Куриный бульон с домашней лапшой
Chicken clear soup with homemade noodles



400 g **220**



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ/VEGETARIAN DISH



БЕЗГЛУТЕНОВОЕ/GLUTEN-FREE DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ/LACTOSE-FREE DISH

⌚ БЛЮДА ТРЕБУЮЩИЕ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОЛЕЕ 30 МИНУТ/ COOKING TIME NOT LESS THAN 30 MINUTES



**Щи с квашеной капустой,
бужениной, грибами, перловкой и
сметаной**

Russian Shchi: sauerkraut soup with smoked
meat, ceps, barley and sour cream



450 g **450**

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ
TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

FISH



**Стерлядь, запеченная «по-царски»,
подается с молодым картофелем и соусом
«Тар-тар» (на 2 персоны)**

Whole sterlet garnished with baby potatoes
and «Tar-tar» sauce (for 2 persons)



1 шт./450 g **3600**

Все цены указаны в рублях / All prices are in rubles



Осетрина на пару с рассольным соусом
Steamed sturgeon with «Rassol» sauce

300 g **1100**



**Котлеты из щуки с жареной цветной капустой и
соусом из свежих помидоров**
Pike-fish cutlets with pan-fried cauliflower and fresh
tomato sauce

370 g **490**



Треска с соусом белое вино и овощами
Cod with white wine sauce and vegetables

350 g **640**



**Стейк из лосося с тропическим соусом и салатом
из свежих овощей**
Grilled salmon with tropical sauce and fresh
vegetables salad



350 g **950**

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ
TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY



Запеченная форель с соусом из дальневосточных креветок
Baked trout with Far East prawns sauce
1/120/50 g **850**



Судак «по-польски» с картофельным пюре
Pike-perch «Polish style» with mashed potatoes

 420 g **820**



Фишстроганов из судака и лосося с картофелем «Дюшес»
Fish Stroganov of pike-perch and salmon with «Duchess» potatoes

400 g **680**



Осетрина гриль с гранатовым соусом, фенхелем и луком порей
Grilled sturgeon with pomegranat sauce, fennel and leek
  400 g **1250**

МЯСНЫЕ БЛЮДА
MEAT

Медальоны из оленины
обернутые в бекон, с
зеленой фасолью и
брусничным соусом

Medallions of venison
wrapped in bacon, served
with pan-fried green beans
and cowberry sauce

  350 g **990**



Кролик тушеный в белом вине с пряными травами и овощами
Stewed rabbit with herbs and vegetables

 380 g **790**



Утиная грудка с фруктами и апельсиновым соусом
Duck breast with fruits and orange sauce

  320 g **980**



Стейк из говядины под перечным соусом с овощным жульеном
Beefsteak with green pepper sauce and vegetable julienne

  380 g **990**



Медальоны из говядины с драниками и соусом из лисичек
Medallions of beef with chanterelle sauce and potato pancakes

320 g **920**



Котлеты «Пожарские» с грибным соусом и картофельным пюре
Chicken cutlets «Pozharsky» with mushrooms sauce and mashed potatoes

350 g **390**



Вырезка свиная с картофелем «по-деревенски» и сливочно-горчичным соусом
Pork fillet with cream and mustard dressing and pan-fried potatoes

350 g **540**



Бефстроганов с грибами и жареным картофелем
Beef Stroganov with mushrooms and pan-fried potatoes

450 g **920**



Телячья печень с кедровыми орешками и картофельным пюре
Pan-fried veal liver with cedar nuts and mashed potatoes

 330 g **540**



Котлета «По-киевски» со сливочным соусом, гарниром из зеленого горошка и шпината
Chicken Kiev stuffed with garlic butter

380 g **570**



Цыпленок табака с салатом из свежих томатов и маринованного красного лука
Fried chicken «Georgian style» with salad of fresh tomatoes and marinated red onion

  400 g **590**



Строганов из куриного филе с картофельным пюре
Chicken Stroganov with mashed potatoes

450 g **480**



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ/VEGETARIAN DISH



БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ/GLUTEN-FREE DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ/LACTOSE-FREE DISH



БЛЮДА ТРЕБУЮЩИЕ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОЛЕЕ 30 МИНУТ/ COOKING TIME NOT LESS THAN 30 MINUTES

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ
TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY



Баранина в пряных травах
с овощами гриль

Lamb in spicy herbs with
grilled vegetables

320 g **850**



Филе говядины по-русски с гарниром из
перловки
Beef in Russian style with pearl-barley



Медальоны из телятины с
яблочно-шалфеевым соусом
Medallions of veal with apple-sage sauce

300 g **580**

290 g **850**



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ/VEGETARIAN DISH



БЕЗГЛУТЕНОВОЕ/GLUTEN-FREE DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ/LACTOSE-FREE DISH

БЛЮДА ТРЕБУЮЩИЕ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОЛЕЕ 30 МИНУТ/ COOKING TIME NOT LESS THAN 30 MINUTES



Жаркое «Садко»: филе кабана, медведя,
лося с овощами подается на углях
(на 2 персоны)

Zharkoye «Sadko»: wild boar fillet, bear and
elk meat with vegetables, served on coals
(for 2 persons)

850 g **2700**

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ
TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY



ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Яблоко в красном вине с малиновым соусом
Apple in red wine with raspberry sauce

 220 g **290**



Десерт «Садко»: нежное сливочное суфле со свежей малиной и бисквитным печеньем
Dessert «Sadko»: creamy soufflé with fresh raspberry and biscuit

160 g **350** 



Фруктовый салат
Fresh fruit salad

 250 g **290** 



Вертута из груши с горьким шоколадом и сорбетом/мороженым
Pear vertuta with chocolate and sorbet / ice cream

150/50/30 g **350**



Десерт Павлова «Pavlova» Dessert

150 g **390**

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ
TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY



Сметанник
Sour cream cake

150 g **320**



Шоколадный торт
Chocolate cake

150 g **380**



Медовик
Honey cake

150 g **300**



Торт «Графские развалины»
Russian cake «Count ruins»

150 g **350**



Торт «Наполеон»
Napoleon cake: flaky pastry with custard

180 g **290**



Каша «Гурьевская»
Porridge «Guryev»
150 g **260**



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ/VEGETARIAN DISH



БЕЗГЛУТЕНОВОЕ/GLUTEN-FREE DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ/LACTOSE-FREE DISH



БЛЮДА ТРЕБУЮЩИЕ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОЛЕЕ 30 МИНУТ/ COOKING TIME NOT LESS THAN 30 MINUTES

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ
TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY



Домашние блины с вареньем и сметаной
Homemade blini (pancakes), accompanied with jam and sour cream

240 g **190**

Мороженое на выбор (1 шарик)
Ice cream

 70 g **150**

Сорбет на выбор (1 шарик)
Sorbet

   70 g **150**

Домашнее варенье в ассортименте:
клубника, вишня, малина

Homemade jam in assortment:
strawberry, cherry, raspberry

50/80 g **80/100**



Хлебная корзина с маслом
Bread basket

170/50 g **70**



Торты на заказ
Всего за один день
Cakes on order
In a day

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ
TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ/VEGETARIAN DISH



БЕЗГЛУТЕНОВОЕ/GLUTEN-FREE DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ/LACTOSE-FREE DISH



БЛЮДА ТРЕБУЮЩИЕ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОЛЕЕ 30 МИНУТ/ COOKING TIME NOT LESS THAN 30 MINUTES



Утка фаршированная Stuffed Duck	2-2,5 kg	8 порций Подается горячей	3000 ₺
Галантин из курицы Chicken Galantine	2-2,5 kg	15-18 порций Подается холодным	1500 ₺
Щука фаршированная С лососем, шампиньонами и сливками Stuffed pike	2-2,5 kg	15-18 порций Подается холодной или горячей	3000 ₺
Судак фаршированный С лососем, шампиньонами и сливками Stuffed pike-perch	2-2,5 kg	15-18 порций Подается холодным или горячим	3500 ₺
Баранья нога, маринованная в белом вине с прованскими травами Gigot of lamb	3,5 kg	10 - 12 порций Подается горячей	7500 ₺
Поросенок молочный фаршированный гречкой с белыми грибами и шампиньонами Suckling pig stuffed with buckwheat, ceps and champignons	5 kg	10 - 12 порций Подается горячим	15000 ₺

Позвоните по телефону +7 (812) 903 23 73 и сделайте заказ.
Please, contact us by the phone +7 (812) 903 23 73 and make your order.



«ШОУ ПОЮЩИХ ОФИЦИАНТОВ» – ГОРДОСТЬ РЕСТОРАНА САДКО!

SHOW OF «THE SINGING WAITERS» IS A REAL PROUD OF SADKO RESTAURANT!

Расписание выступлений уточняйте у вашего официанта
Ask manager about the schedule of performances

Все цены указаны в рублях.

All prices are in rubles.

К оплате принимаются рубли и банковские карты.

**Если размер Вашей компании превысит 8 человек, Ваш счет будет
дополнен 10% сверх итоговой суммы.**

We accept major credit cards and rubles only.

If your company includes more than eight people, we will add 10% service charge to your final bill.

**За информацией о способе приготовления, содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности блюд,
предлагаемых в нашем ресторане, обращайтесь к менеджеру заведения.**

**Блюда ресторана не содержат пищевые и биологически активные добавки, а также продукты,
содержащие генетически модифицированные организмы (ГМО).**

Ask the restaurant manager to get more information about caloric content of fat, protein and carbohydrates.

All our products are cooked without using any food supplements and genetically modified organisms (GMO).

Данное издание является рекламным материалом.

This copy is an advertising material.



**Russian restaurant
& wine bar**

Санкт-Петербург, ул. Глинки, 2 (напротив Мариинского театра)

2 Glinky st. (opposite Mariinsky theatre), Saint-Petersburg

+7 (812) 903 23 73, +7 (812) 570 08 31



КРЕСТЕЦКАЯ СТРОЧКА - народный промысел ручной вышивки, который начал формироваться в Крестецком районе Новгородской области с конца XIX века, впитав в себя опыт и мастерство местных рукодельниц. В 1911 году льняные изделия с ручной вышивкой были представлены на первой в России выставке декоративно-прикладного искусства в Санкт-Петербурге и необычные орнаменты, аналогов которым не было, получили широкое признание: сначала в стране, а затем и во всей Европе. Более 150 лет мастерство этой тонкой вышивки передаётся из поколения в поколение, бережно сохраняя традиции. Узоры Крестецкой строчки придают неповторимое очарование самым обыденным вещам, скатертям, салфеткам, столешникам и наполняют интерьер домашним уютом и элегантным комфортом.

КРЕСТЕЦКАЯ СТРОЧКА – культурное достояние России.

KRESTETSKAYA STROCHKA is an authentic folk embroidery craft, which began forming in the Krestetsky region of Novgorod land starting from the late XIX century, absorbing an experience and skills of the local needlewomen. In 1911, its products were exhibited at Russia's first Arts and Crafts fair in Saint Petersburg, which led to the unusual ornaments, not found in any other embroidery tradition, becoming widely acknowledged: first in the country, and then in the entire Europe. For more than 150 years, the masterly craftsmanship of this delicate embroidery has been passed down the generations, carefully maintaining its traditions. The patterns of KRESTETSKAYA STROCHKA lend a unique charm to the most ordinary things, tablecloths, napkins, towels. It bring life to the interior, filling it with sweet homeliness and elegant comfort.

KRESTETSKAYA STROCHKA - the cultural heritage of Russia.

www.krstrochka.ru