щука

ресторан русской кухни

Высокий стиль, авторский взгляд и гастрономическое
своеобразие российских регионов от Краснодара до Ямала.



Шеф-повар Юрий Голов

«Проработав много лет со знаменитыми европейскими наставниками, я видел, как шефы других стран в своей кухне отражают особенности собственной культуры. Я знаю, какой яркой, эффектной, многогранной по своему вкусовому звучанию может быть русская гастрономия. И я уверен – она точно понравится публике!»

г. Санкт-Петербург, наб. реки Мойки, 72 2021

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ СЕТЫ

СЕТ 1

Устрица с гарнитуром из квашеной капусты,
подается с клюквой

Карпаччо из дикой креветки,
подается с имбирем

Паштет из кроликов с вареньем из сосновых шишек,
подается с крыжовником

Тар-тар из брянской говядины с бурбоном Buffalo Trace,
подается с каперсами, оливками, яйцом и луком шалот, сопровождается
томатным соком

Сорбет из корня сельдерея

Черноморский Рапан с велюте из корня сельдерея

Котлета из щук на пару с хвостом бобра,
подается с протертым картофелем и сливочным соусом с икрой

Свекольное мороженое

Свекольный тарт с хрустящей меренгой

Десерт «Мечта Жозефины»

3 700

СЕТ 2

Карпаччо из дикой креветки,
подается с имбирем

Тар-тар из брянской говядины с бурбоном Buffalo Trace,
подается с каперсами, оливками, яйцом и луком шалот, сопровождается
томатным соком

Сорбет из корня сельдерея

Котлета из щук на пару с хвостом бобра,
подается с протертым картофелем и сливочным соусом с икрой

Свекольное мороженое

Свекольный тарт с хрустящей меренгой

1 900

ЖИВЫЕ ДАРЫ МОРЯ ИЗ АКВАРИУМА

Устрица Hiro, Япония
480

Устрица Pink Jolie, ЮАР
470

Морской еж
370

Устрица Blue Pearl,
Новая Зеландия
490

Устрица Дальневосточная,
Россия
290

Морской гребешок
сырой рубленый с трюфелем
390/100 гр

Сет из 3х устриц
с кремом из квашеной
капусты, с чатни из яблока,
с тар-таром из грейпфрута
1 240

Камчатский краб
варится в морской воде, подается с
крабовым молоком и горчицей или может
быть запечен по вашему желанию
950/100 гр

БЛЮДА ИЗ СЫРЫХ МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСА
(raw bar)

КАРПАЧЧО ИЗ ДИКОЙ КРЕВЕТКИ
дополняется эмульсией из огурца и имбиря с малиновым гранулятом,
и соком петрушки
570

РУБЛЕНЫЙ МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С ПРЯНОЙ ЯБЛОЧНОЙ АЙВОЙ
680

ТЕЛЬНОЕ ИЗ СЕВЕРНЫХ РЫБ С ПЕПЛОМ ПОРЕЯ И ЭСТРАГОНОВЫМ КУЛИСОМ
сиг, лосось, треска, сливочный соус
760

ТАР-ТАР ИЗ ЛАДОЖСКОГО СИГА С СЕЛЬДЕРЕЕМ
подается с авокадо и заправкой из петрушки и томатов
570

СТРОГАНИНА ИЗ ОМУЛЯ
подается с солью и перцем
470

КАРПАЧЧО ИЗ ЯМАЛЬСКОГО ОЛЕНЯ С ПЕПЛОМ
подается с солеными груздями, печеным чесноком и сосновыми шишками
820

ТАР-ТАР ИЗ БРЯНСКОЙ ГОВЯДИНЫ С БУРБОНОМ BUFFALO TRACE
подается с каперсами, луком шалот и тостами
770

ЗАКУСКИ И БЛЮДА В СТОЛ

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ

БОЛЬШОЕ
ассорти живых устриц натюрель 12 шт;
морской гребешок 4 шт;
морской ёж 4 шт;
фаланги камчатского краба 2 шт;
креветки

11 700

МАЛОЕ
ассорти живых устриц натюрель 6 шт;
морской гребешок 2 шт;
морской ёж 2 шт;
креветки

5 900

АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ИКРЫ С БЛИНАМИ
икра щуки, лосося, осетра
2 790

ИКРА БЕЛУГИ/ОСЕТРА/ЛОСОСЯ/ЩУКИ
подается с блинами, зеленью, домашней сметаной и перепелиным яйцом
8 700/3 900/870/870

ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКОВ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ СОСНОВЫХ ШИШЕК
подается с папошниками
590

ПАШТЕТ ИЗ ЩУКИ
подается с тостами с вяленой клюквой
570

ПИРОЖКИ РАЗНЫЕ
с мясом, рыбой и овощами
480

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ АРТИШОКОВ, МОРКОВИ
И МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ
780

САМАРКАНДСКИЕ ТОМАТЫ С СЫРОМ БУРРАТА
подаются со свежим базиликом и соусом из эстрагона
970

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С НЕЖНЫМ ТОМАТНЫМ КРЕМОМ
огурцы, томаты, стебель сельдерея, маринованный красный лук,
заправка из оливкового масла с базиликом
430

ПРЯНЫЙ САЛАТ С ТЫКВЕННЫМИ
КОРДОНАМИ И ЛОМТИКАМИ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ
заправляется кремом из манго
540

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГОЛУБЕЦ С МЯСОМ КРАБА, КРЕВЕТКОЙ И ГРЕБЕШКОМ
заправляется биском из морепродуктов
1 170

ЧЕРНОМОРСКИЕ РАПАНЫ НА ПАРУ
подаются с белыми грибами и велюте из сельдерея
790

ВЫМОЧЕННЫЕ В МОЛОКЕ ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ ВЕРЧЕНЫЕ
подаются в хрустящей панировке с двумя видами моркови
470

ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ С ЛОСОСИНОЙ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ
540

С У П

УХА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ, НАВАРИСТАЯ
осетр, лосось, палтус, подается с расстегаем и с водкой
890

СУТОЧНЫЕ ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ПОЛУГАРОМ
созревают на копченом свином боку, подаются с белыми грибами
и пирожком с рваной свининой
590

БОРЩ СО СМЕТАНОЙ И РОСТБИФОМ
подается с чесночным колобом и зеленью, сопровождается рюмкой хреновухи
640

УСТРИЧНЫЙ КРЕМ-СУП A LA TORTUE С ЛОМТИКОМ СЫРА КАМАМБЕР
готовится на раковых панцирях и дарах моря, подается с пирожком
из водорослей
1 140

ПОХЛЕБКА ИЗ БОРОВИКОВ
сопровождается пирожком с кореньями натурально
540



Г О Р Я Ч И Е Б Л Ю Д А И З Р Ы Б Ы

СТЕРЛЯДЬ ПО-ПЕТЕРБУРГСКИ В ШАМПАНСКОМ
подается с белыми грибами, оливками, каперсами и корнишонами
под раковым соусом
4 390

КОТЛЕТА ИЗ ЩУК НА ПАРУ С ХВОСТОМ БОБРА
подается с протертым картофелем и сливочным соусом с икрой
970

ФИЛЕ ЛАДОЖСКОГО СИГА С СОУСОМ ИЗ МОЛЛЮСКОВ
обжаренный сиг на креме из пастернака со шпинатом
870

КЕФАЛЬ НА ГРИЛЕ С КРЕМОМ ИЗ БРОККОЛИ И МОЛОДЫМИ ОВОЩАМИ
гарнируется кремом из брокколи и овощным жемчугом из моркови,
цуккини и сельдерея
570

ОБЖАРЕННЫЙ ЛОСОСЬ С ОВОЩАМИ
подается с цветной капустой, брокколи, шпинатом, и соусом из морепродуктов
980

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ПАЛТУСА С ЛУКОВЫМ ВЗВАРОМ
670

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ДИЧИ, ПТИЦЫ И МЯСА

ВЫРЕЗКА ИЗ ОЛЕНИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
подается с гратеном из корнеплодов и соусом из черной смородины
1 470

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КАБАНА СО СВЕКОЛЬНЫМ МУССОМ
подаются с можжевеловом соусом
970

КОТЛЕТА ИЗ МЕДВЕДЯ И КАБАНА С ПРИПУЩЕННЫМ ГОРОШКОМ
подается с соусом беарнез и эстрагоном
1 270

СТРОГАНОВ ИЗ БОКА ОЛЕНЯ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
подается с картофельным пюре и еловым маслом
980

УТИНАЯ ГРУДКА С ОПАЛЕННЫМ БАТАТОМ
подается с соусом из клюквы
840

ШАТОБРИАН С КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И СМОРЧКАМИ
подается с соусом демигляс
1 260

РИБАЙ СТЕЙК НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ПЕРЦА
толщина стейка может быть увеличена по вашему желанию
(дополнительный вес 100 гр. – 700 рублей)
2 640

ОВОЩИ И КОРНЕПЛОДЫ

Печеный баклажан с фундуком
и овощным соусом
540

Ржаные вареники с картофелем
и грибами
480

Вяленная морковь с пате
из сельдерея
470

Жареные корнеплоды с луком
и лесными грибами
570

ДЕСЕРТЫ

АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ
подаются с вареньем из морошки и луковым конфитюром
1 570

ФЛАМБЕ ИЗ СЕЗОННЫХ ЯГОД
с коньяком и сливочным мороженым
1 270

СВЕКОЛЬНЫЙ ТАРТ
490

КАРАМЕЛЬНЫЙ ТАРТ С КРЕМОМ ИЗ КРЫЖОВНИКА
590

РИСОВЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ С МАЛИНОЙ И КОНЬЯКОМ
570

МЕЧТА ЖОЗЕФИНЫ БОГАРНЕ
нежные хрустящие коржи, сливочный крем и свежие ягоды
570

ДЕСЕРТ ПАВЛОВА
570

ЛЕСНАЯ ШИШКА
подается с вареньем из сосны
570

ДЖИН-БАБА С САХАРНОЙ ПОМАДКОЙ
заправляется джином
540

СОРБЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ
290

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ -195,8°
630

по вашему желанию можно добавить
дополнительный компонент на выбор – 500 рублей:

/ херес NOE 30 у.о.
/ свежевыжатый малиновый или клубничный сок
/ горячий шоколад

КРЕП СЮЗЕТ
блины, обжаренные в апельсиновом ликере,
подаются с шариком мороженого (на 2 персоны)
1 740