ДОМАШНИЕ СОЛЕНИЯ
homemade saltings

Огурчики:
- свежепросоленные
- солёные с укропом и постным маслом
- яблоки мочёные
- fresh-salted cucumbers (150g)
- salt cucumbers with dill and vegetable oil (150g)
- pickled apples (200g)

350.00р.

Капуста квашеная:
- с яблоком и брусникой
- со свеклой и чесноком
- домашнее лечо
- sour cabbage with apple and cowberries (250g)
- sour cabbage with beet and garlic (250g)
- homemade letcho (250g)

350.00р.

Помидорки черри солёные
salt cherry tomatoes (150g)
400.00р.

Грибочки солёные бочковые
salt mushrooms (100g)
550.00р.

Ассорти из солений
allsorts of a pickles (300g)
580.00р.

ПИРОЖКИ
patties

с мясом / с курой / с капустой / с грибами и картофелем
with meat (25g) / with chicken (25g) / with cabbage (25g) / with mushrooms and potatoes (25g)

расстегай с сёмгой / с куриными потрошками
small pie with salmon (25g) / with chicken giblets (25g)
80.00р.

Кукурузный хлебец с помидорами и брынзой
corn bread with tomatoes and white cheese (200g)
350.00р.

Хлебная тарелка (собственной выпечки)
bread baking (250g)
150.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

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

САЛАТЫ
salads

Салат из свежих томатов с крабовой фалангой и яйцом пашот
salad with fresh tomatoes, crabmeat and poached egg (250g)
1500.00р.

Салат из креветок с ореховым плодом и майонезною поливою
salad from prawns with nutty fruit and mayonnaise sauce (250g)
1150.00р.

Салат из лосося собственного посола, помидор и ореховой заправки
salad from a salmon of own salting, tomato and nut dressing (200g)
690.00р.

Винегрет с балтийской килькой или солёными груздями под постным маслом
beetroot salad with sprat or salted mushrooms with vegetable oil (200g)
500.00р.

Салат Зелёный с поливою «Рокфоръ», томатами черри и чесночными гренками
green salad with sauce "Roquefort", cherry tomatoes and garlic croutons (220g)
950.00р.

Салат из свеклы, овечьего сыра и грунтовых томатов
salad from Beet, Sheep cheese and tomatoes (200g)
650.00р.

Салат из разной зелени «Офисьель» с кальмаром или креветкой
mix salad "Officiel" with squid or shrimp (80/100g)
1050.00р.

Зелёный салат с плодом авокадо, жареными боровиками и северной креветкой
mix salad with avocado, grilled mushrooms and shrimp (240g)
1300.00р.

Салат «Оливье» маленькими тарталетками с камчатским крабом
russian salad in mini tartlets with king crab (200g)
1300.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

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

САЛАТЫ
salads

Теплый салат с телятиной, баклажанами и сыром Дор Блю
Warm salad with veal, eggplant and cheese Dor blue (250g)
800.00р.

Салат с рубленым крабом, латуком и кинзой
Salad with chopped crab, lettuce and cilantro (1/200g)
980.00р.

Печень трески с яйцом и печёным картофелем
cod liver with egg and baked potatoes (250g)
950.00р.

Классический «Оливье»:
classical Russian salad:

с разварной курой
with boiled chicken (200g)
500.00р.

с говядиной
with beef (200g)
600.00р.

с лососем собственного посола
with soft-salted salmon (200g)
700.00р.

Сельдь под гастрономической шубой
dressed herring (200g)
550.00р.

Листья салата с поливою из анчоусов и пармским сыром:
romaine lettuce with Caesar sauce:

с курой
chicken (240g)
600.00р.

с лососем гриль
salmon grill (240g)
920.00р.

с креветками
prawns (240g)
1200.00р.

Салат из свежих овощей с сыром здешнего производства и оливами
the fresh vegetable salad with local cheese and olives (250g)
950.00р.

Свежие овощи и зелень (заправка на Ваш выбор)
fresh vegetables and greens (dressing on your choice) (250g)
650.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

Новое блюдо

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
cold starters

Семга малосольная и маринованный лосось с кориандром и морковью
Salmon fresh-salted and a marinated salmon with a coriander and carrot (120/60g)
980.00р.

Филе скумбрии холодного копчения сервируется салатом из горячего картофеля
smoke dried mackerel fillet served with a salad with hot potatoes (120/140g)
750.00р.

Сельдь бочковая и балтийская килька с маринованным луком и ржаными гренками
herring and Baltic sprat with pickled onion and toasts from black bread (100/3/100g)
500.00р.

Копчёный Байкальский омуль с кремом из лесных грибов
smoked Baikal omul with cream of mushroom (80/100/50g)
1100.00р.

Галантир, до густоты сваренный из красных и белых рыб,
с салатом из молодого горошка и свеклы
aspic from red and white fish and salad with summer pears and beet (180/100g)
950.00р.

Лосось а-ля тар-тар под травою сочною с пшеничными гренками
salmon a La Tartar with herbs and wheat toast (1/200g)
880.00р.

Чёрная икра на льду с пшеничными блинчиками
black caviar on ice with wheat pancakes (28/200g)
5300.00р.

Икра красная с отварным картофелем, со сметаной и зеленью
red caviar with boiled potato, sour crèam and greens (30/150g)
850.00р.

Строганина из палтуса и Ладожского сига
sliced from halibut and Ladoga whitefish (100/40g)
1100.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
cold starters

Утиное «Магре» с пьяной грушей
Duck «Magret» sirloin with a drunk pear (100/150g)
800.00р.

Щучья икра с красным луком и гренками
pike caviar with red onions and toasts (100/100g)
900.00р.

Ростбиф на холодное с боровиками и телячьим взваром
on cold roast beef with mushrooms and beef broth (130/70g)
1200.00р.

Телячий паштет на чёрном тосте
veal paste on a toast from black bread (150g)
600.00р.

Строганина из оленины, сдобренная икрой из белых грибов
sliced venison seasoned with caviar from mushrooms (80/100g)
800.00р.

Мясное угощение, дополненное домашними разносолами из погреба
meat platter with homemade pickles (350g)
1350.00р.

Сальце с печёным картофелем, брусникой и чесноком
lard with baked potato, cowberries and garlic (120/100g)
500.00р.

Холодец из молодой говядины и хвостов
jelly of young beef and beef tails (180/100g)
650.00р.

Классические сыры с алтайским мёдом и орехами
Classical cheeses with Altai honey and nuts (240/80g)
1400р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

Новое блюдо

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
hot starters

Тигровые креветки на гриле
Grilled Tiger prawns (4 pieces)
850.00р.

Жульен в горшочке из теста:
julienne in a pot from dough (200g):

из лесных грибов
from forest mushrooms
700.00р.

с морепродуктами
with seafood
850.00р.

с куриными потрошками
with chicken giblets
450.00р.

Картофельные драники на выбор:
potato flapjacks at choice:

с грибами
with mushrooms(200g)
350.00р.

с беконом
with bacon (240g)
450.00р.

с малосольным лососем
with soft-salted salmon (200g)
600.00р.

Вареники с картофелем и грибами
potatoes and mushrooms dumplings (300/40g)
410.00р.

Вареники с квашенной капустой
sauerkraut dumplings (300/40g)
320.00р.

Блинчики хрустящие с мясом, капустой или грибами
crispy pancakes with meat, cabbage or mushrooms (1 piece / 80g)
200.00р.

Говяжий ростбиф с рататуем и соусом «Каландес»
Beef roast beef with ratatouille and the Kalandes sauce (100/120g)
900.00р.

Печеные баклажаны с брынзой и томатами
baked eggplant with cheese and tomato (250g)
550.00р.

Закуска из кальмара с овощным тартаром
Hot appetizer from a squid with vegetable tartare (200g)
600.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

Новое блюдо

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

СУПЫ
soups

Суп с телячьими фрикадельками и зелёной фасолью
soup with quenelles from veal and green beans (1/400g)
460.00р.

Кислые щи
sour cabbage soup (400g)
500.00р.

Суп из щавеля
soup with sorrel (400g)
450.00р.

Северный рыбный суп
north fish-soup (400g)
800.00р.

Рассольник с куриными потрошками
rassolnik with chicken giblets (400g)
500.00р.

Грибная похлёбка с крольчатиной и ветчиной
Mushroom soup with rabbit and ham (400g)
550.00р.

Прозрачный суп из боровиков с перловкой
soup with porcini and pearl-barley (400g)
550.00р.

Куриный суп с домашней лапшой
chicken broth with homemade noodles (400g)
350.00р.

Уха из судака, лосося и Ладожского сига
fish-soup with perch, salmon and Ladoga whitefish (400g)
550.00р.

Борщ с пампушками и чесночным смальцем
borsch with donuts and garlic lard (400/100g)
550.00р.

Солянка мясная с копчёностями
solianka soup with smoked meat (400g)
550.00р.

Суп гороховый с копчёной грудинкой и сухариками
pea soup with smoked ribs and baked breads (400g)
500.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

Блюда Петербургской кухни

Новое блюдо

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

Штакеншнейдер жил здесь со своей супругой и шестью детьми, у него было четыре сына и две дочери. Жена архитектора Мария Фёдоровна завела "литературный салон", который работал по субботам с 1854 по 1862 год. "Субботы" посещали известные писатели, художники, архитекторы и общественные деятели: И. К. Айвазовский, А. П. Брюллов, И. А. Гончаров, Ф. М. Достоевский, И. С. Тургенев, П. Л. Лавров, М. Ю. Микешин, Ф. А. Бруни и другие.

Shtakenshneider lived here with the wife and six children, he had four sons and two daughters. The architect's wife Maria Fyodorovna opened "literary salon" which worked on Saturdays from 1854 to 1862. "Saturdays" were visited by the famous writers, artists, architects and public figures:I. K. Ayvazovsky, A. P. Bryullov, I. A. Goncharov, F. M. Dostoyevsky,I. S. Turgenev, P. L. Lavrov, M. Yu. Mikeshin, F. A. Bruni and others.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

hot fish dishes

Ладожский судак с кабачками под кремом из белых грибов
The Ladoga pike perch with vegetable marrows under cream from cepes (120/150g)
1300.00р.

Лосось на гриле с картофельным пюре и шпинатом
grilled salmon with mashed potatoes and spinach (150/200g)
1100.00р.

Палтус с шафрановым рисом и соусом из свеклы
halibut with saffron rice and a sauce of beetroot (140/150g)
1300.00р.

Палтус тушеный с кабачками под соусом из порея
Halibut stewed with vegetable marrows in sauce from a leek (140/170g)
1300.00р.

Рагу из судака или лосося с грибами и цукини на листьях салата
Ragout from a pike perch or a salmon with mushrooms and zucchini on lettuce leaves(300g)
950.00р.

Половинка карпа, зажаренного с картофелем и луком
Half of carp roasted with potatoes and onions (400g)
1400.00р.

Треска, приготовленная по-польски, с цветной капустой жареной в сухарях
cod cooked in Polish with cauliflower fried in breadcrumbs (150/200g)
850.00р.

Котлетки из щуки с домашним салатом из редиса и огурцов с картофельным пюре
pike cutlets with salad from radish and cucumber with mashed potatoes (150/200g)
750.00р.

Мурманский гребешок со свежими помидорами и соусом из раков
scallops with tomatoes and crayfish sauce (130/200g)
1500.00р.

Сиг на пару или жареный на гриле с овощным рататуем
Whitefish steamed or grilled with vegetable Ratatouille (110/150g)
950.00р.

Морские жители, приготовленные на гриле с томатами и тимьяном
seafood grilled with tomatoes and thyme (350g)
1800.00р.

Морской волк жареный на гриле или запеченный в соли
Sea wolf fried on a grill or baked in salt (280g)
1400.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

Блюда Петербургской кухни

Новое блюдо

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

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

hot meat dishes

Дегустационное блюдо
(Пельмени, Мини-Киевская котлета, Строганов, Телятина)
Hot Meat: (Meat dumplings, Mini-Kiev chicken, Stroganoff, Lamb) (300g)
850.00р.

Традиционный бефстроганов с картофельным пюре и солёным огурчиком
traditional beef Stroganoff with mashed potatoes and pickled cucumber (200/100/50g)
900.00р.

Томленая утиная ножка с гречей и грибами
duck leg with with buckwheat and mushrooms (1 piece/250g)
1050.00р.

Утиное филе на гриле с тушеной капустой и ягодо-медовым соусом
duck fillet on a grill with stewed cabbage and berry - honey sauce (120/150g)
940.00р.

Пельмени из мяса утки
pelmeni from meat of a duck (300/40g)
650.00р.

Телячья печень с мятым картофелем, зажаренная или тушёная в сметане
veal liver with crumpled potatoes fried or stewed in sour cream (140/150/100g)
900.00р.

Телячьи отбивные на гриле с розмарином и сладким перцем
grilled veal chops with rosemary and paprika (140/150g)
1350.00р.

Битый телячий эскалоп с лимоном
veal cutlet with a lemon (160/100g)
850.00р.

Телятина на косточке с соусом из лесных грибов и картофельным пюре
veal chops on bone with mushrooms sauce and mashed potatoes (200/200g)
1050.00р.

Телячьи хвосты, тушёные с кореньями, приготовленные по старорусскому рецепту
veal tails stewed with vegetables, cooked according to the old Russian recipe (400g)
750.00р.

Жаркое из молочного поросенка
Roast from a milk pig (1/450g)
1250.00р.

Мясо ягнёнка на косточке с запечёнными овощами
lamb chops with baked vegetables (150/200g)
1750.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

Блюда Петербургской кухни — Новое блюдо

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

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

hot meat dishes

Язык на гриле со сливочным шпинатом
tongue grilled with creamy spinach (1/200g)
650.00р.

Целый цыпленок, изжаренный на гриле с мочеными яблоками
chicken grilled with pickled apples (300/150g)
1100.00р.

Томлёная рулька барашка с соте из баклажанов и картофелем запеченным в фольге
stewed lamb knuckle with sauteed eggplant and potatoes baked in foil (1 piece/250g)
1400.00р.

Говяжий филей с белыми грибами на рисе и соусом из голубого сыра
Beef sirloin with cepes on rice and blue cheese sauce (130/150g)
1300.00р.

Филе говядины на гриле (полфунта) с кукурузным початком
Beef fillet on a grill (half-pound) with a corncob (200/100g)
1600.00р.

Домашние котлетки с картофельным пюре и салатом из малосольного огурчика
home-style cutlets with mashed potatoes and a salad of soft-salted cucumbers (150/250g)
750.00р.

Мозговые косточки, запеченные под сырным тестом с редькой
brain bones baked cheese dough with radish (4 pieces /100g)
750.00р.

Кроличье рагу с лесными грибами и картофелем
Rabbit ragout with forest mushrooms and potatoes (1/400g)
920.00р.

Запеченная свиная грудинка в медовой горчице с тушеной капустой и фасолью
roasted pork belly in a honey mustard with sauerkraut and beans (300/150g)
950.00р.

Куриная котлета, чиненная маслом и зеленью, с картофельным пюре
chicken cutlet stuffed with butter and herbs with mashed potatoes(160/180g)
750.00р.

Пельмени отварные со сметаной или жареные с паприкой и сыром
boiled meat dumplings with sour cream or Fried with paprika and cheese (350g)
600.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

Блюда Петербургской кухни

Новое блюдо

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

ГАРНИРЫ
side dishes

Картофель, зажаренный с луком и грибами
fried potatoes with onions and mushrooms (200g)
350.00р.

Картофельное пюре, отварной картофель
mashed potatoes, boiled potatoes (150g)
250.00р.

Шпинат с чесноком на пару или тушенный в сливках
spinach with garlic steamed or stewed in cream (150g)
350.00р.

Брюссельская капуста отварная , жареная , запеченная под соусом бешамель
Brussels sprout boiled, fried, baked under bechamel sauce (150g)
300.00р.

Брокколи, цветная капуста (отварные, жареные, запечённые)
broccoli, cauliflower (boiled, fried, baked) (150g)
350.00р.

Ассорти из овощей гриль или на пару (цукини, брокколи, баклажан, перец, томаты, шампиньоны)
assorted Grilled or steamed vegetables (zucchini, broccoli, eggplant, peppers, tomatoes, field mushrooms) (200g)
500.00р.

Рис разваренный
rice (150g)
200.00р.

Греча, жареная с луком и грибами
fried buckwheat with onions and mushrooms (200g)
400.00р.

Молодой картофель, обжаренный с тимьяном или запечённый в фольге
fresh potatoes, roasted with thyme or baked in foil (1/250g)
300.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

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

Special Promotion

МАЛЕНЬКАЯ ИТАЛИЯ

little Italy

Рулеты из авокадо с тунцом
Rolls of avocado with tuna (200/20g)
750.00р.

Свежие томаты и Фермерская моцарелла
fresh tomatoes and mozzarella Farm (100/120g)
1200.00р.

Оливки и маслины
olives and black olives (100g)
380.00р.

Кремовый суп из печёной тыквы
cream-soup with baked pumpkin (250g)
450.00р.

Ризотто с белыми грибами
risotto with porcini (300g)
800.00р.

Тальятелле с сёмгой и шпинатом
tagliatelle with salmon and spinach (300g)
850.00р.

Спагетти а-ля «Карбонара»
spaghetti a-la «Carbonara» (300g)
650.00р.

Тальятелле «Болоньезе»
tagliatelle "Bolognese" (300g)
750.00р.

Пенне с белыми грибами и трюфельной пастой
Penne with cepes and truffle paste (300g)
690.00р.

Спагетти с морепродуктами
spaghetti with seafood (300g)
800.00р.

Куриное филе на гриле с салатом
Chicken fillet on a grill with salad (140/50g)
450.00р.

Тунец на гриле с соусом из орехов и томатами
grilled tuna with peanut sauce and tomatoes (150/100g)
1400.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

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

Елена Андреевна, старшая дочь Штакеншнейдера, вспоминала: "У нас иногда собиралось до 200 человек. Играли, пели, рисовали, читали, а главное - говорили... Входили через зимний сад... местами листья бананов бросали гигантскую тень...Здесь прямо против широких дверей сада стоит театр, окаймлённый лёгкой грандиозной аркой с кариатидами... Зрителей было сто двадцать человек, кроме домашних..."

Elena Andreevna, the oldest daughter Shtakenshneider, remembered: «Sometimes about 200 people gathered in our house. They were playing, sang, drawing, read, and above all else - spoke with each other... They were entering through a winter garden... In some places leaves of bananas cast a huge shadow... Here directly against wide doors of a garden is a theater bordered with an small grandiose arch with caryatids... There were a hundred twenty spectators, except for household members..»

ДЕСЕРТЫ
desserts

Аляска
Alaska (250g)
320.00р.

Ром баба
rum baba (150g)
350.00р.

Десерт Анны Павловой
Anna Pavlova's dessert (1/200g)
450.00р.

Огуречно-манговый мусс
Cucumber and mango mousse (1/160g)
380.00р.

Фруктовый салат с экзотическим соусом
fruit salad with exotic sauce (150/50g)
400.00р.

Клубничный суп с фисташковым мороженым
Strawberry soup with pistachio ice cream (150/50g)
300.00р.

Сливочный пудинг с ванильным соусом и карамелью
cream pudding with vanilla sauce and caramel (150/70g)
450.00р.

Блинный десерт со свежими ягодами и шоколадным ганашем
Pancake dessert with fresh berries and chocolate ganashy (1/240g)
520.00р.

Яблоко, запечённое с грецким орехом и изюмом на соусе карамель
apple baked with walnut and raisins with a caramel sauce
350.00р.

Хрустящие полоски сахарного теста с сырным кремом и лесными ягодами
crispy strips of sugar dough with cheese cream and berries (130g)
550.00р.

Горячий шоколадный кекс с фисташковым мороженым и свежей клубникой
hot chocolate cupcake with pistachio ice cream and fresh strawberry (100/100g)
450.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

Новое блюдо

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

ТОРТИКИ
cakes

Трюфель-тортик с кремом какао и мороженым в меренге
truffle-cake with cacao cream and ice cream in a meringue (150g)
450.00р.

Графские развалины
ruins of a Count's Castle (150g)
400.00р.

Сметанник с вяленым инжиром в шоколадном куполе с кубиками манго
sour cream cake with cured figs under a chocolate dome with mango blocks (200g)
500.00р

Красный Бархат
red Velvet (150g)
400.00р.

Миндальный сметанник
Almond sour cream cake (180g)
450.00р.

Киевский торт с орехами и шоколадом
kiev cake with nuts and chocolate (150g)
400.00р.

Монастырская изба
cake Monastic log hut (180g)
400.00р.

Миндальный торт
almond cake (150g)
400.00р.

Классический наполеон
classic napoleon (150g)
400.00р.

ПЕЧЕНЬЕ
biscuit

Печеньеце из мюсли без сахара с кусочками клубники
cookies without sugar muesli with strawberry pieces (1/150g)
190.00р.

Курабье с джемом
Qurabiya with jam (3 pieces)
150.00р.

Орешки с варёной сгущёнкой
Short nuts with condensed milk (3 pieces)
250.00р.

Овсяное печенье
Oatmeal biscuit (3 pieces)
150.00р.

Вафельная трубочка
Waffle roll (1 piece)
250.00р.

Шоколадное печенье с чабрецом
Chocolate biscuit with thyme (2 pieces)
80.00р.

Печенье «Миллионер»
cookies «Millionaire» (100g)
280.00р.

Кунжутное печенье
Sesame cookies (3 pieces)
120.00р.

Миндальное печенье
cookies with almonds (1 piece)
150.00р.

Печенье «Вуппи пай»
Vuppi Share cookies (1 piece)
180.00р.

СОРБЕТ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Homemade sorbet 1 scoop (60g)
Лайм-Мята / Апельсин / Клубника / Манго /
Lime-Mint / Orange / Strawberry / Mango /
180.00р.

МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Homemade ice cream 1 scoop (60g)
Шоколад / Клубника / Ваниль / Фисташковое
Chocolate / Strawberry / Vanilla / Pistachio
180.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

Новое блюдо

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

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

milkshake 250ml

Ванильный / Клубничный / Шоколадный / Банановый

Vanilla / Strawberry / Chocolate / Banana

300.00р.

СМУЗИ

smoothie 250ml

Бананово-грушевый /Ананасовый / Ягодный / Манго / Мятно-Клубничный

Banana and pear / Pineapple / Berry / Mango / Mint and strawberry

350.00р.

ЖИВЫЕ СОКИ

fresh juice 250ml

Апельсин / Яблоко / Грейпфрут / Киви / Лимон / Морковь / Свекла

Orange / Apple / Grapefruit / Kiwi / Lemon / Carrot / Beetroot

350.00р.

Ананас / Клубника / Сельдерей / Огурец

Pineapple / Strawberry / Celery / Cucumber

650.00р.

Виноград / Груша
Grape / Pear
400.00р.

Томат
Tomato
800.00р.

Гранат
PomeGranate
1200.00р.

МОРСЫ

fruit drink

Морс Клюквенный
fruit drink cranberry
0.25l - 180.00р.
1l - 500.00р.

Морс Малиновый
fruit drink raspberries
0.25l - 200.00р.
1l - 600.00р.

Морс Облепиховый
fruit drink sea buckthorn
0.25l - 200.00р.
1l - 600.00р.

СОКИ YOGA

juices (200 ml)

Вишнёвый / Персиковый / Томатный

cherry / peach / tomato

250.00р.

ЛИМОНАДЫ

Lemonade

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Schweppes

170.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

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

ЧАЙ
Tea

Уникальные сорта китайского чая, заваренные в «Королевском балансирующем сифоне».
(Подаётся с фирменными фруктовыми чипсами)

Unique varieties of Chinese tea the "Royal balancing siphon". (Served with a special fruit chips)

800.00р.

Чай из алтайских трав с добавлением мёда или бальзама
Tea from Altai herbs with honey or balm

320.00р.

Чай «Таёжный Сбор»
Tea "Taiga collection"

320.00р.

Клюквенный чай
Cranberry Tea

380.00р.

Облепиховый чай с имбирём
Buckthorn tea with ginger

380.00р.

Молочный улун классический / Зеленый чай Моргентау / Фруктовый чай / Зелёный чай с жасмином / Ройбуш / Ассам / Эрл Грей / Сенча / Пуэр
Milky Oolong Classic / Green tea Morgentau / Fruit tea / Green tea with Jasmine / Rooibos tea / Assam / Earl Grey / Sencha / Pu-erh

320.00р.

КОФЕ
Coffee

Ристретто / Эспрессо / Американо
Ristretto / Espresso / Americano

160.00р.

Макиато
Machiatto

180.00р.

Капучино
Cappuccino

220.00р.

Латте
Latte

240.00р.

Гляссе
Iced

280.00р.

Какао
Cocoa

300.00р.

Горячий Шоколад
Hot chocolate

350.00р.

По Вашему желанию, мы можем добавить сироп в любой кофе.
At Your request, we can add the syrup to any coffee. (30 ml)

40.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

Новое блюдо

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

ДОБАВКИ К ЧАЮ
toppings for tea

Душица / Чабрец / Ромашка / Мята / Имбирь / Лимон
Oregano / Thyme / Chamomile / Peppermint / Ginger/ Lemon
30.00р.

ДОМАШНИЕ ВАРЕНЬЯ
homemade jam (for 50g)

Клубничное	Брусничное	Малиновое	Вишневое	Алтайский мед (Дягель)
Strawberry	Cranberry	Raspberry	Cherry	Altai honey (Dagel)
150.00р.	150.00р.	150.00р.	150.00р.	200.00р.

МАРМЕЛАДЫ
fruit candy (for 100g)

Грейпфрут	Вишневый	Апельсиновый
Grapefruit	Cherry	Orange
250.00р.	250.00р.	250.00р.

ФРУКТОВЫЕ ЧИПСЫ
fruit chips (5 pieces)

Апельсин / Лимон / Груша / Яблоко / Лайм
Orange / Limon / Pear / Apple / Lime
100.00р.

ВОДА
water

Vittel (still) 0,25l	Borjomi (sparkling) 0,33l	Perrier (sparkling) 0,33l
France	Georgia	France
250.00р.	300.00р.	280.00р.

Dolomia (still / sparkling) 0,33l	Dolomia (still / sparkling) 0,75l
Italy	Italy
160.00р.	380.00р.

ресторан-гостиная Штакеншнейдер

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

Основные работы Андрея Ивановича Штакеншнейдера в Санкт-Петербурге: Мариинский, Ново-Михайловский и Николаевский дворцы, дворец Белосельских-Белозерских и ряд частных особняков, в том числе - собственный дом на Миллионной улице, интерьеры в Зимнем и Аничковом дворцах, Старом Эрмитаже.

The main works of Andrey Ivanovich Shtakenshneider in St. Petersburg: Mariinsky, New - Mikhaylovsky and Nikolaev palaces, Beloselsky-Belozersky Palace and number of private mansions, including - own house on Millionnaya Street, interiors in Winter and Anichkov palaces, the Old Hermitage.

01.12.2017г.