

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Cold Starters

Профитроли с печенью трески <i>Profiteroles with cod liver</i>	310
Студень с хреном и горчицей <i>Studen': meat aspic with horseradish and mustard</i>	370
Слабосоленый лосось <i>Lightly salted salmon</i>	780
Свекла с лососем, маринованным в водке, и соусом глянсе <i>Beetroot with vodka marinated salmon served with glacier sauce</i>	410
Печеная свекла с адыгейским сыром <i>Baked beetroot with Adygea soft cheese</i>	290
Паштет-суфле из печени индейки с грушей, маринованной с шафраном, и луковым конфитюром <i>Turkey liver soufflé with saffron marinated pear and onion comfiture</i>	350
Карпаччо из цветной капусты с трюфелем и пармезаном <i>Cauliflower carpaccio with truffles and parmesan</i>	390



# ЗАКУСКИ К ВОДКЕ

Accompaniments to Vodka

## КЛАССИКА / CLASSIC

Огурцы малосольные <i>Lightly salted cucumbers</i>	240
Огурцы соленые <i>Salted cucumbers</i>	240
Капуста квашеная <i>Sour cabbage</i>	240
Помидоры слабосоленые <i>Lightly salted tomatoes</i>	240
Сало <i>Lard</i>	310
Килькапряного посола с томатной икрой <i>Salted sprats with tomato caviar</i>	290
Грузди соленые <i>Salted milk mushrooms</i>	310
Сельдь с мятым печеным картофелем и красным луком <i>Herring with mashed baked potatoes and red onion</i>	370

## НОВО-ПЕТЕРБУРГСКАЯ / MODERN ST.PETERSBURG CUISINE

Обжаренный бородинский хлеб с салом и икрой:

*Toasted Borodinsky bread with lard and caviar:*

сельди\herring	240
щуки\pike	370
палтуса\halibut	390
лосося\salmon	410
осетра\sturgeon	1310
Рубленный костный мозг с хрустящим луком и четверговой солью <i>Chopped bone marrow with crispy onion and black oven-baked salt</i>	530



# САЛАТЫ

## Salads

Оливье классический с крабом <i>Classic Olivier with crab</i>	380
Салат из южных томатов <i>Tomato salad</i>	370
Салат из свежих овощей с перепелиным яйцом-пашот и домашней сметаной <i>Fresh vegetables salad with poached quail egg and homemade sour cream</i>	390
Карпачо из цветной капусты с трюфелем и пармезаном <i>Cauliflower carpaccio with truffles and parmesan</i>	390
Салат «Баланчин-Нисуаз» с печенью трески <i>"Balanchine-Nicoise" with cod liver</i>	490
Ростбиф со свежими листьями салата <i>Roast beef with fresh salad leaves</i>	490
Салат с печенью индейки, обжаренным салатом Ромейн и вешенками <i>Turkey liver salad with fried romaine lettuce and oyster mushrooms</i>	390
Чинизелли - страчателла с томатами и мороженым из печеного перца <i>Cinilselli - Italian stracciatella chees with tomatoes and baked peppercorn ice-cream</i>	410



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Hot Startes

Форшмак классический из говядины и сельди <i>Classic Forshmak with beef and herring</i>	430
Тельное из рыбы с соусом бешарнез <i>Tel'noe: fillet of fish with béarnaise sauce</i>	490
Цесарка под пеной и пармезана с белыми грибами и вялеными томатами <i>Guinea fowl under parmesan foam with porcini mushrooms and dried tomatoes</i>	410
Жульен из белых грибов с уткой <i>Duck and porcini mushrooms julienne</i>	450

## ПЕЛЬМЕНИ / ВАРЕНИКИ

### Pelmeni/Vareniki

Пельмени с телятиной / <i>with veal</i>	450
Пельмени с рыбой / <i>with fish</i>	470
Пельмени со свиной и трюфелем / <i>with pork and truffles</i>	490
Пельмени шоколадом / <i>with chocolate</i>	340
Вареники с картофелем и белыми грибами <i>Vareniki with potato and porcini mushrooms</i>	390
Вареники с творогом <i>With cottage chees</i>	390
Вареники с вишнями <i>With sour cherries</i>	390



## СУПЫ

### Soups

Борщ с черносливом и белой фасолью <i>Borsht: Russian beetroot soup with prunes and white beans</i>	320
Кислые щи с клюквой и трюфелем <i>Shchi: Russian sour cabbage soup with cranberry and truffle</i>	320
Суп из барашка с кинзой и сельдереем <i>Lamb soup with cilantro and celery</i>	350
Россольник с утиными сердечками <i>Rossolnik: Russian soup with pickled cucumbers and duck hearts</i>	330
Суп-лапша из цесарки <i>Noodle soup with guinea fowl</i>	310
Стерляжья уха с кнелью <i>Sterlet ukha: Russian fish soup with quenelle</i>	380

## КАШИ

### Porridge

Перловая каша с печеным сельдереем и рагу из куриных сердечек <i>Pearl barley with baked celery and chicken hearts</i>	520
Гречневая каша с вешенками <i>Millet with oyster mushrooms</i>	560
Пшеничная каша с тушеным кроликом <i>Buckwheat with stewed rabbit</i>	580



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## Hot dishes

Подкопченная форель с овощным gratenom <i>Smoked salmon with vegetables gratin</i>	590
Палтус с тыквенным пюре <i>Halibut with puree of pumpkin</i>	650
Стерлядь в шампанском <i>Sterlet in Champagne</i>	720
Филе миньон <i>Fillet mignon</i>	1250
Цыпленок Тапака с маринованным в белом вине виноградом <i>Chicken Tapaka with grapes marinated in white wine</i>	710
Беф-Строганов с картофельным пюре и трюфельным маслом <i>Beef-Stroganoff with mashed potatoes and truffle oil</i>	870
Пожарская котлета из цесарки с картофельным пюре <i>Guinea fowl "Pozharsky" cutlet with mashed potatoes</i>	580
Свиная грудинка с яблоками <i>Pork brisket with apples</i>	610
Телячий язык с перловкой и белыми грибами <i>Veal tongue with millet porridge and porcini mushrooms</i>	630
Черный цыпленок с копченым сельдереем и куриным жу <i>Black Indonesia chicken with smoked celery and chicken Jus</i>	750



Если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, предупредите об этом Вашего официанта

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations

## ЗЕЛЕНЬ

Vegetables

Цветная капуста с сыром <i>Cauliflowers with cheese</i>	320
Стейк из корня сельдерея с яблочным соусом <i>Celery root steak with apple sauce</i>	320
Печеная морковь с голландским соусом <i>Baked carrots with Hollandaise sauce</i>	390
Картофель, запеченный с грибами и трюфелем <i>Baked potato with mushrooms and truffle</i>	320

## ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ

Cheeses from local Farms

Сырная тарелка <i>Cheese Plate</i>	990
---------------------------------------	-----

## ХЛЕБ

Bread

Белый/Черный/Бородинский <i>White/Black/Borodinsky</i>	150
---	-----



# СЛАДКОЕ

## Sweets

ФОНТАНКА 30 Шоколадный мусс с бобами тонка и малиной <i>Fontanka 30: chocolate mousse with Tonka beans and raspberries</i>	350
Профитроли со сливочным и шоколадным кремом <i>Profiteroles with cream and chocolate sauce</i>	290
Ромовая баба с кремом гляссе из белого шоколада и сметаны <i>Rum Baba served with crème glacier of white chocolate and sour cream</i>	280
Золотая картошка: ароматный мусс с прослойкой из ромового бисквита и миндаля <i>Golden potato: Delicate mousse cake with interlayer of rum biscuit and almonds</i>	320
Бланманже: творожный крем с пеной из ягод <i>Blancmange with berry foam</i>	320
Пельмени с шоколадом <i>Pelmeni with chocolate filling</i>	340
Чижик-Пыжик: лимонно-лаймовый сорбе с водкой <i>Chizhik-Pyzhik: lemon-lime sorbet with vodka</i>	280
Шоколадные конфеты: апельсиновый ликер/фундук/малина <i>Chocolate candies: raspberry/orange liquor/hazelnut</i>	120
Мороженое: халва/шоколад-трюфель/пломбир/лимон-лайм/смородина <i>Ice Cream: Halva/chocolate – truffle/ sundae / lemon – lyme /currant</i>	150



Если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, предупредите об этом Вашего официанта  
Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations

# Б Л Ю Д А   Д Л Я   К О М П А Н И И

## To Share

Соленые огурцы <i>Salted cucumbers</i>	290
Малосольные огурцы <i>Lightly salted cucumbers</i>	390
Квашеная капуста <i>Sour cabbage</i>	390
Малосольные томаты <i>Lightly salted tomatoes</i>	390
Сельдь малосольная с молодым картофелем <i>Lightly salted herrings</i>	490
Балтийская килька с бородинским хлебом <i>Baltic sprats with Borodinsky bread</i>	650
Телячий язык с хреном и горчицей <i>Veal tongue</i>	690
Ассорти сала <i>Lard</i>	750
Семга слабой соли <i>Lightly salted salmon</i>	950



Если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, предупредите об этом Вашего официанта

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations

Этот материал является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру ресторана  
This material is an advertising booklet, please ask manager for detailed information about menu

Все цены указаны в рублях  
All prices are in rubles



Санкт-Петербург, наб. Фонтанки 30  
*St. Petersburg, Fontanka 30, Russia*  
+7 812 273 43 02 / +7 931 976 43 04 [info@fontanka30.ru](mailto:info@fontanka30.ru)

[www.fontanka30.ru](http://www.fontanka30.ru)

