

ИСТОРИЯ МЕСТА

История Дома журналиста начинается в начале XIX века, когда здание являлось домом купца А. Шемякина. В 1830 году здание приобрел, а так же перестроил генерал артиллерии Иван Онуфриевич Сухожанет. Внутренний облик здания, был выполнен по эскизам архитектора Д. Висконти.

Залы, украшенные лепными фризами и живописными плафонами, были изысканы и неповторимы. В середине позапрошлого века здесь кипела светская жизнь. В шестидесятых годах XIX века дом приобрело Петербургское купеческое общество, владевшее им до 1917 года.

В семидесятых годах прошлого столетия на Невском 70, был открыт Дом журналиста. В XXI веке в знатном особняке была проведена масштабная реставрация, которая завершилась в 2016 году.

HISTORY OF PLACE

At the beginning of the XIX century, it was a home of the merchant Shemyakin. In 1830 the building was acquired by the artillery general Ivan Onufrievich Suchozanet. In the middle of the XIX century, social life was boiling here. It is known, that Alexander Pushkin had the business card of Suhozanet. In the sixties of the XIX century the house was acquired by the St. Petersburg merchant society, and was in it's possession until 1917. In the seventies of the previous century the House of Journalists was opened on the Nevsky 70. In the XXI century in the former mansion of Suhozanet a large-scale restoration was performed, completed in 2016.



ЗАКУСКИ / STARTER

Сельдь с маринованными овощами 320
Herring with pickled vegetables

Севиче из лангустин 500
Ceviche from langoustine

Паштет с луковым конфитюром 360
Pate with onion confiture

Костный мозг с гренками и маринованным луком 470
Bone marrow with toast and pickled onions

Отварной говяжий язык с копченой сметаной 480
Boiled beef tongue with smoked sour cream

Тар тар из говядины 650
Beff tar tar

Мясная тарелка 550
Meat plate

Рыбная тарелка 650
Fish plate

Сырная тарелка 770
Cheese plate

Балканские мясные деликатесы 650
Balkan meat delicacies

Благодарность официанту приветствуется и всегда остается на ваше усмотрение
Tips are welcome and remain at your sole discretion



САЛАТЫ / SALADS

Салат Оливье с ростбифом 400
Salad Olivier with roast beef

Салат Оливье с крабом 700
Salad Olivier with crab

Салат с ростбифом и гранатовым бальзамиком 560
Salad with roast beef and pomegranate balsamic

Салат с куриной печенью и домашней простоквашей 420
Salad with chicken liver and homemade yogurt

Салат с запеченным баклажаном и бастурмой 560
Salad with baked eggplant and basturma

Теплый салат с осьминогом и муссом из сыра Горгонзола 700
Warm salad with octopus and Gorgonzola cheese mousse

Греческий салат 500
Greek salad

Благодарность официанту приветствуется и всегда остается на ваше усмотрение
Tips are welcome and remain at your sole discretion



ПЕРВЫЕ БЛЮДА / SOUPS

Солянка мясная сборная 380
Solyanka with different types of meat

Борщ 380
Borsh

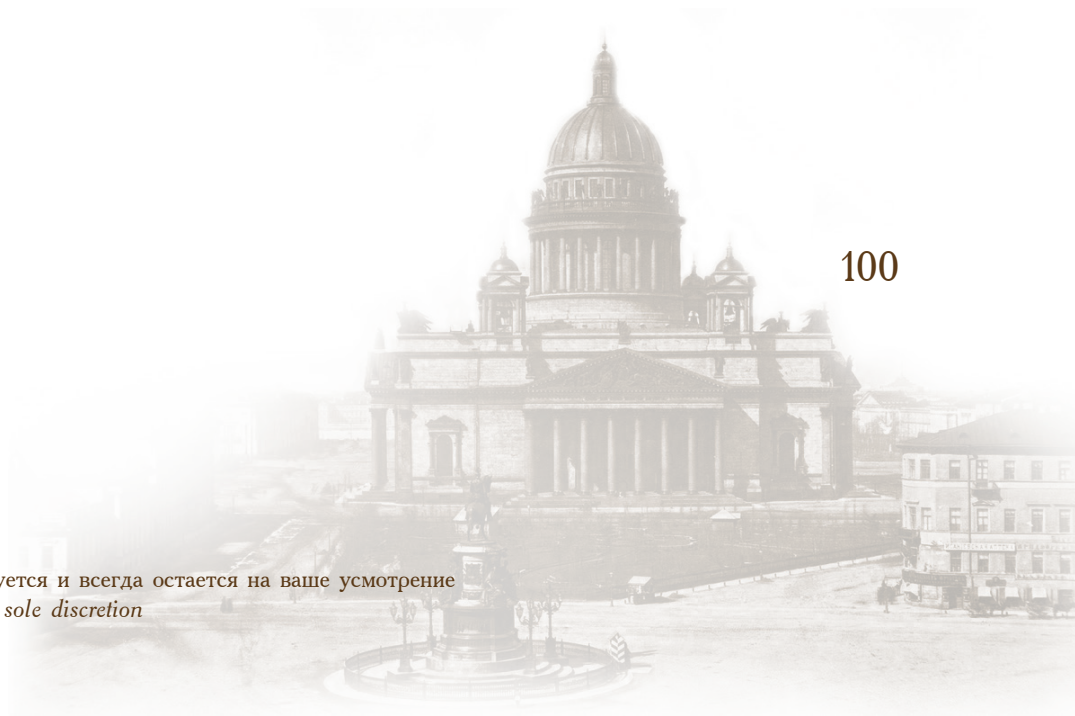
Суп с морепродуктами 580
Seafood soup

Тыквенный суп с равиоли из говядины 400
Pumpkin soup with beef ravioli

Наваристая уха с судаком 400
Soup with pike-perch

Хлебная корзина 100
Bread

Благодарность официанту приветствуется и всегда остается на ваше усмотрение
Tips are welcome and remain at your sole discretion



БАЮДА ИЗ МЯСА / MEAT DISHES

Говяжьи щечки с молодым картофелем <i>Beef cheeks with babe potatoes</i>	1100
Филе Миньон с соусом по-Строгановски <i>Fillet Mignon with Stroganoff sauce</i>	1250
Котлета из цыпленка на кости с кремом из зеленого горошка <i>Chicken cutlet on bone with green pea cream</i>	680
Биштекс из рубленой говядины с ризотто из корня сельдерея <i>Beef steak with risotto from celery root</i>	900
Утиная грудка домашнего копчения с грушей в красном вине <i>Homemade smoked duck breast with pear cooked in red wine</i>	700
Кундюмы с полбой и говяжьим языком <i>Dumplings with spelt and beef tongue</i>	550
Стейк Рибай <i>Ribeye steak</i>	2200
Стейк Стриплойн <i>Striploin steak</i>	1900

Благодарность официанту приветствуется и всегда остается на ваше усмотрение
Tips are welcome and remain at your sole discretion

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ / FISH DISHES

Запеченный судак с кремом из шпината 720
Baked pike perch with spinach cream

Стейк из лосося с пюре из зеленого горошка 900
Grilled salmon steak with green peas puree

Щучьи котлеты с картофельно-морковным пюре и
свекольным соусом 600
Cutlets from pike with potato-carrot puree and beetroot sauce

Ассорти морепродуктов 1500
(тигровые креветки, осьминог, мидии, кальмар)
Assorted seafood (tiger shrimps, octopus, mussels, squid)

Благодарность официанту приветствуется и всегда остается на ваше усмотрение
Tips are welcome and remain at your sole discretion

ПАСТА / PASTA

Домашние макароны с морепродуктами 650
Homemade pasta with seafood

Домашние макароны с уткой 540
Homemade pasta with duck

Домашние макароны с овощами 480
Homemade pasta with vegetables

ГАРНИРЫ / GARNISHES

Овощи на гриле 350
Grilled vegetables

Картофель стоун 250
Potato Stone

Благодарность официанту приветствуется и всегда остается на ваше усмотрение
Tips are welcome and remain at your sole discretion

DESSERTS / DESSERTS

Шоколадный Брауни с соленой карамелью и поп корном из гречи 400
Chocolate Brownie with salted caramel and pop corn from buckwheat

Шоколадный торт с белыми грибами 350
Chocolate cake with porcini mushrooms

Ассорти чизкейков 400
Assorted cheesecakes

Десерт «Павлова» 350
«Pavlova» Dessert

Крем-брюле 380
Creme brulee

Черносмородиновый сметанник 300
Blackcurrant sour cream cake

Благодарность официанту приветствуется и всегда остается на ваше усмотрение
Tips are welcome and remain at your sole discretion

