

РЕСТОРАН-ГОСТИНАЯ
Штакеншнейдер

—MENU—

— *Shtakenshneider* —
RESTAURANT OF RUSSIAN CUISINE





И. А. Гох
Портрет архитектора
А. И. Штакеншнейдера. 1860

Андрей Иванович Штакеншнейдер

22 февраля [6 марта] 1802г. - 8 [20] августа 1865г.

Русский архитектор, спроектировавший ряд дворцов и других зданий в Санкт-Петербурге и Петергофе.

Андрей Штакеншнейдер родился 6 марта (22 февраля по старому стилю) 1802 года недалеко от Гатчины, на мельнице отца. Немецкая фамилия досталась Андрею от деда: искусный кожевник Фридрих Штакеншнейдер приехал из Брауншвейга при Павле I. Андрей был младшим ребёнком в семье, и уже в детстве стало понятно, что ремесленником ему не быть: мальчик увлекался рисованием и строил игрушечные дворцы и крепости.

Андрею было всего 13 лет, когда он поступил в архитектурный класс Академии художеств. Учился без наград, никаких особых талантов не выказывал, зато с удовольствием занимался черчением, засиживался над чертежами до поздней ночи.

При строительстве Исаакиевского собора Штакеншнейдеру удалось произвести на знаменитого архитектора Монферрана хорошее впечатление, и тот помог ему начать карьеру в большой архитектуре. Первым крупным Императорским заказом был Мариинский дворец, построив который в 1844 году Штакеншнейдер получил звание профессора архитектуры.

После этого Андрей Иванович построил много знаковых для Петербурга и пригородов зданий и дворцов, в том числе дворец Белосельский-Белозерских и в 1851 году получил чин статского советника. В 1856 году стал архитектором высочайшего двора. Среди его знаменитых работ - дом, который он построил для своей семьи на Миллионной улице, 10.

Andrey Shtakensneider was born on 6th of March (22nd of February O.S.) 1802 at his father's mill near Gatchina. Andrey inherited his German surname from his grandfather: a skillful tanner Friedrich Shtakensneider came from Braunschweig under Paul I. Andrey was a junior child in the family and it was already obvious in the childhood that he will not be an artisan: the boy had fancy for drawing and built toy palaces and fortresses.

Andrey was only 13 years old when he entered to architectural class of the Academy of Arts. He studied without awards, he did not show any particular talents but engaged in draughting with pleasure, sat and worked on drawings until the late night.

During on the construction of St. Isaac's Cathedral Shtackenschneider had made a good impression on the famous architect Montferrand and he helped to begin a big architectural career. The first and major Imperial order was Mariinskiy Palace, Shtakensneider had completed the building in 1844 and recieved the rank of architecture professor.

Soon thereafter, Andrey Ivanovich had built a lot of significant for Petersburg and suburbs constructions and palaces, including Beloselsky-Belozersky palace and in 1851 received the rank of State Councilor and in 1856 he became to be an architect of the highest household. There is a house among of his famous works which he built for his family on 10 Millionnaya street.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ 1700p
lightly salted salmon with peanut butter



**МУКСУН ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ НА
МАЛОСОЛЬНОМ ОГУРЦЕ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ
И МАЛИНОВЫМ ЛУКОМ** 1600p
cold-smoked muksun on lightly salted cucumber
with cream cheese and raspberry onions

**СЕЛЬДЬ И КИЛЬКА С МОЛОДЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ** 950p
herring and sprat with new potatoes and pickled onions

ХОЛОДНАЯ ТЕЛЯТИНА ПОД СОУСОМ ИЗ ШПРОТ 1300p
cold veal with sprats sauce

ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 1650p
beef tartare



**СТУДЕНЬ НА ГОВЯЖЬИХ ХВОСТАХ
С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ** 1100p
oxtail meat jelly with horseradish and mustard

РАЗНОЕ САЛО С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ 1200p
various lard with rye croutons

**БЛАГОРОДНЫЕ СЫРЫ
С АЛТАЙСКИМ МЁДОМ И ОРЕХАМИ** 2850p
classic cheeses with altai honey and nuts

ИКРА

CAVIAR



ЩУЧЬЯ ИКРА С ГРЕНКАМИ И ГАРНИРОМ 2900p
pike caviar with croutons and garnish

КРАСНАЯ ИКРА С БЛИНАМИ 1 650p
red caviar with pancakes

ОСЕТРОВАЯ ЧЁРНАЯ ИКРА С ОЛАДЬЯМИ И СМЕТАНОЙ 12000p
black caviar with pancakes and sour cream



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

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

СОЛЕНЬЯ ИЗ ПОГРЕБА HOMEMADE PICKLES

ОГУРЧИКИ СОЛЁНЫЕ ИЛИ СЛАБОСОЛЁНЫЕ salted or lightly salted cucumbers	500p
СОЛЁНЫЕ ПОМИДОРЫ, КРАСНЫЕ ИЛИ ЗЕЛЁНЫЕ salted tomatoes (red or green)	550p
МОЧЁНЫЕ ЯБЛОКИ pickled apples	650p
СОЛЁНЫЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ В СМЕТАНЕ salted white milk mushrooms in sour cream	1050p
РУБЛЕНАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА chopped sauerkraut	550p
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ assorted pickles	1100p

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА HOMEMADE PASTRY



ПИРОЖКИ: patties:

с мясом meat	150p
с курой и грибами chicken and mushrooms	150p
с капустой cabbage	150p
с грибами и картофелем mushrooms and potato	150p
расстегай с сёмгой salmon	200p
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ homemade bread and butter	400p



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

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

САЛАТЫ SALADS

**САЛАТ ИЗ СЛАБОСОЛЁНОГО
ЛОСОСЯ С АПЕЛЬСИНОМ И АВОКАДО**
lightly salted salmon salad with orange and avocado

1350p

**ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ С МОЛОДЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ**
cod liver with new potatoes and lightly salted cucumber

1350p

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ
herring under a fur coat with pickled cucumbers

750p



ОЛИВЬЕ:

classic russian salad «Olivie»:

с копчёным гусем
with smoked goose

850p

со слабосолёным лососем
with lightly salted salmon

950p

с телячьим языком
with a veal tongue

750p

ВИНЕГРЕТ:

russian beetroot salad «the Vinaigrette»:

с белыми грибами
with milk mushrooms

700p

с килькой
with sprat

650p

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ ИЛИ МАСЛОМ
fresh vegetables with sour cream or oil

800p

ТЁПЛЫЕ САЛАТЫ WARM SALADS



**САЛАТНЫЙ МИКС С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ,
С СОУСОМ БИСК И ЧИПСАМИ ИЗ ТАПИОКИ
С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ**
salad mix with tiger prawns, with bisque sauce and tapioka chips
with cuttlefish ink

1400p

**ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ,
БАКЛАЖАНАМИ И ГОРГОНЗОЛ**
warm veal salad with eggplant and gorgonzola

1150p



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

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

А. И. Штакеншнейдер

Вид зимнего сада
в доме архитектора

Своими богато оформленными интерьерами дом Штакеншнейдеров выделялся среди многих зданий Петербурга того времени. Рассказывая об одном из спектаклей домашнего театра в декабре 1855 года, Е. А. Штакеншнейдер говорит о доме на Миллионной: «Подъезд был с Мойки. Входили через зимний сад, и эффект был совсем очаровательный. Зимний сад был освещен, но местами листья бананов бросали гигантскую тень, и эта тень была какая-то таинственная, и таинственен казался шум падающих капель. Лампы в других местах проливали какой-то теплый свет на растения, там все листья играли золотом и, тихо колеблясь под падающими на них светлыми каплями роняли их на удивленных гостей, недоумевающих, откуда сей дождь; а между тем капель эта, редко впрочем попадающая на кого-нибудь, происходила от влаги, скопляющейся на потолке...

With its richly decorated interiors, the Shtackenschneider house stood out among many buildings in St. Petersburg at that time. Speaking about one of the performances of the home theater in December 1855, E. A. Shtackenschneider says about the house on Millionnaya: "the Entrance was from the Sink. We entered through the winter garden, and the effect was quite charming. The winter garden was lighted, but in places the banana leaves cast a gigantic shadow, and this shadow was mysterious, and the sound of falling drops seemed mysterious. Lamps in other places to shed some warm light on plants, where all the leaves were gold and played quietly hovering under the incident light drops dropped them on the surprised guests, wondering where this rain; whereas this drops, rarely however falling on someone, originated from moisture, so please on the ceiling...



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS



**ХРУСТЯЩИЕ ШАМПИНЬОНЫ
ПОД СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА С УКРОПНЫМ МАСЛОМ**
crispy champignons with mozzarella cheese and dill oil

650p

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С ПРЯНЫМ ЛОСОСЕМ
И ЯЙЦОМ ПАШОТ**
hash browns with lightly salted salmon with poached egg

1100p

ЖЮЛЬЕН ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В КУКУРУЗНОЙ БУЛОЧКЕ
julienne cooked in a corn bun

с грибами
with mushrooms

750p

с телячьим языком
with a veal tongue

950p

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ (отварные или жареные в соусе)
homemade dumplings (boiled or fried in sauce)

1100p

**ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ, ШКВАРКАМИ
И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ**
dumplings with potatoes, cracklings and green onions

700p



**КУНДЮБКИ ЧЁРНЫЕ С КОПЧЁНЫМ ГУСЕМ,
БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И МОЧЁНОЙ БРУСНИКОЙ**
black dumplings with smoked goose, mushrooms and cowberry sauce

1200p



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

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

А. И. Штакеншнейдер

Диванная комната
в доме А. И.
Штакеншнейдера

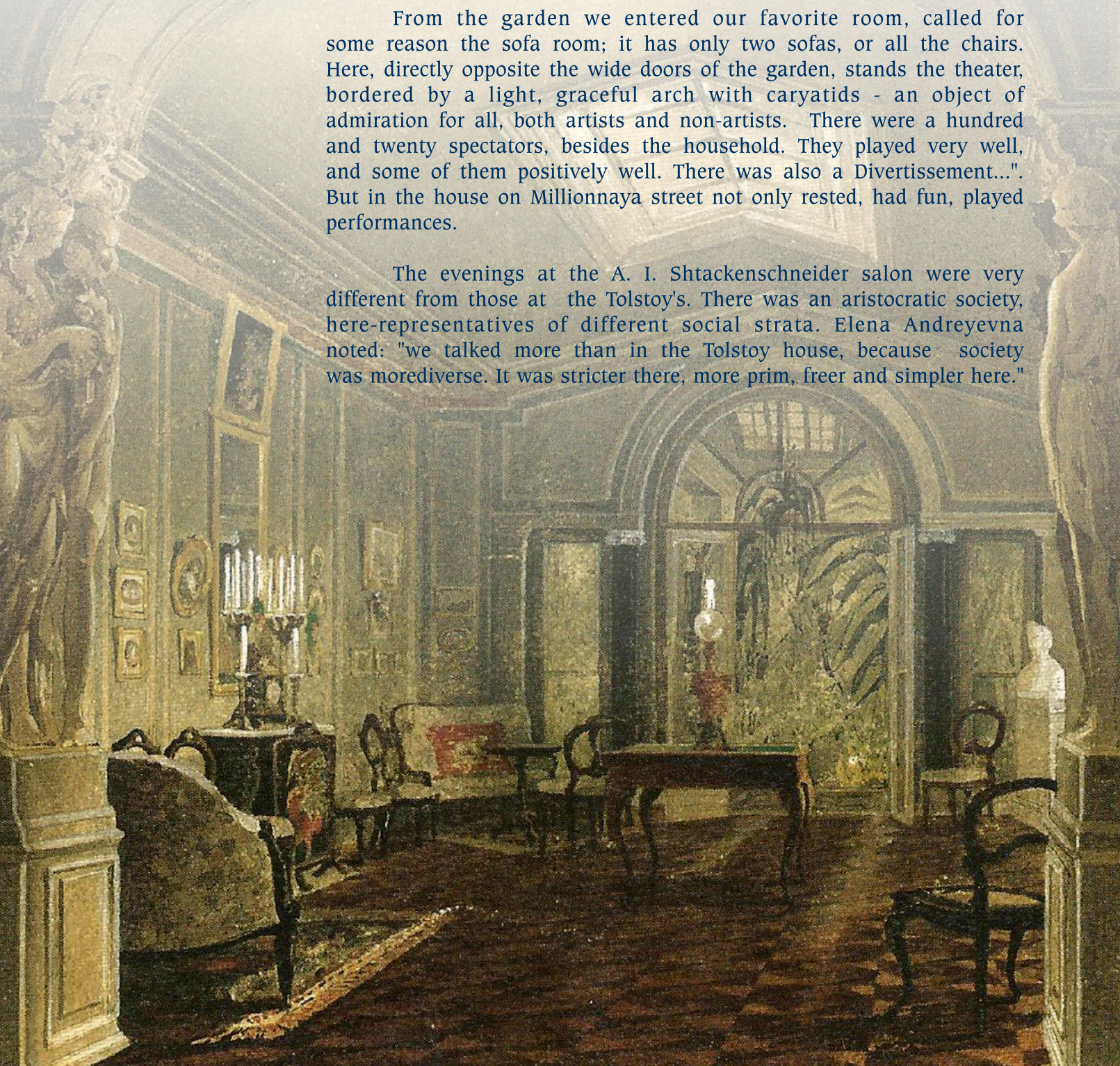
(флигель при доме
на Миллионной улице
со стороны набережной
Мойки). 1851

Из сада входили в нашу любимую комнату, названную почему-то диванной; в ней всего два дивана, а то все стулья. Здесь прямо против широких дверей сада стоит театр, окаймленный легкой, грациозной аркой с кариатидами - предметом восхищения всех, и художников и не художников.

Зрителей было сто двадцать человек, кроме домашних. Играли очень недурно, а некоторые положительно хорошо. Был и дивертисмент...». Но в доме на Миллионной не только отдыхали, развлекались, играли спектакли. Вечера в салоне А. И. Штакеншнейдер отличались от вечеров у Толстых очень существенно. Там было аристократическое общество, здесь - представители разных социальных слоев. Елена Андреевна отмечала: «У нас говорили больше, нежели в доме Толстых, потому что общество было разнообразнее. Там было строже, чопорнее, здесь свободнее и проще».

From the garden we entered our favorite room, called for some reason the sofa room; it has only two sofas, or all the chairs. Here, directly opposite the wide doors of the garden, stands the theater, bordered by a light, graceful arch with caryatids - an object of admiration for all, both artists and non-artists. There were a hundred and twenty spectators, besides the household. They played very well, and some of them positively well. There was also a Divertissement...". But in the house on Millionnaya street not only rested, had fun, played performances.

The evenings at the A. I. Shtackenschneider salon were very different from those at the Tolstoy's. There was an aristocratic society, here-representatives of different social strata. Elena Andreyevna noted: "we talked more than in the Tolstoy house, because society was more diverse. It was stricter there, more prim, freer and simpler here."



СУПЫ SOUPS

УХА ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА С ПОМИДОРАМИ
fish soup with tomatoes

1150p

СЕВЕРНЫЙ РЫБНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ
north fish soup with seafood

1300p



**БОРЩ ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛЫ
СО СМЕТАНОЙ, СМАЛЬЦЕМ И ЧЕСНОЧНОЙ БУЛОЧКОЙ**
baked beetroot borscht with sour cream, lard and garlic bun

950p

МЯСНАЯ СОЛЯНКА С РАЗНЫМИ КОПЧЁНОСТЯМИ
meat soup «solyanka» with different smoked meats

980p



ЩИ С ГОВЯЖЬЕЙ ГОЛЯШКОЙ И БРУСНИКОЙ
cabbage soup with beef shank and cowberries

950p

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ
chicken soup with homemade noodles

650p



СУП ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ С ПЕРЛОВКОЙ
orange-cap boletus soup with pearl barley

700p



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

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

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА HOT FISH DISHES

**ФОРЕЛЬ ПО РЕЦЕПТУ «ШТАКЕНШНЕЙДЕРА»
С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ И КАПЕРСАМИ**
trout cooked according to the "shtakenshneider"
recipe with crumpled potatoes and capers

1750p



**СУДАК С ПОЛЬСКИМ СОУСОМ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
pike perch with polish sauce and mashed potatoes

1500p

**ЖАРЕННЫЙ СИГ С АВОКАДО НА ГРИЛЕ
И КОНКАСЕ ИЗ ТОМАТОВ**
grilled whitefish with avocado and tomato concasse

1850p



КОТЛЕТКИ ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА С ГРАТЕНОМ
pike perch and salmon cutlets with gratin

1450p

**КАРП ЗАПЕЧЁННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ
С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ**
carp baked until golden brown with potatoes and onions

2600p

**СЕВЕРНАЯ КАМБАЛА
С ЖАРеным ЛУЧКОМ И РОЗМАРИНОМ**
northern flounder with fried onion and rosemary

1550p



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

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

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

HOT MEAT DISHES



БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОЛЁНЫМИ ОГУРЦАМИ

stroganoff beef with mushrooms, mashed potatoes and salted cucumber

1750p

ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ С ТОМЛЁНОЙ ПЕРЛОВОЙ КАШЕЙ И ПОДОСИНОВИКАМИ

beef cheeks with stewed pearl porridge and orange-cap boletus

1850p

ГОВЯЖИЙ ФИЛЕЙ С ГОРГОНЗОЛЫ И ШПИНАТОМ

beef fillet with gorgonzola and spinach

2650p



БЫЧИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ С ПОЛБОЙ, ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ И МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА

grilled boool tongue with spelt, green peas and parmesan mousse

1500p



ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ С ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩНЫМ САЛАТОМ

homemade cutlets with fried potatoes and vegetable salad

1250p

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С ЖАРеной ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И МОЛОДЫМ ГОРОШКОМ

chicken kiev cutlet with fried cauliflower and peas

1350p



СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ТАРХУНОМ

pork neck steak with crumpled potatoes and tarragon

1100p

ТОМЛЁНАЯ УТИНАЯ НОЖКА С КАПУСТНЫМ ВЗВАРОМ

stewed duck leg with cabbage broth

1450p



ЖАРКОЕ ИЗ БЕДРА КРОЛИКА МАРИНОВАННОГО В ВИНЕ

roasted rabbit thigh marinated in wine

1350p



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

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

ГАРНИРЫ GARNISHES

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА 480p
(ЖАРЕНАЯ, ЗАПЕЧЁННАЯ ИЛИ ОТВАРНАЯ)
cauliflower (fried, baked or boiled)

АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ 650p
assorted grilled vegetables

ШПИНАТ НА ПАРУ, ЖАРЕНЫЙ ИЛИ В СЛИВКАХ 750p
steamed spinach, fried or creamed

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 400p
mashed potatoes

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ТРАВАМИ 400p
new potatoes with herbs

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С АССОРТИ ГРИБОВ 600p
fried potatoes with assorted mushrooms



ГРЕЧА ЖАРЕНАЯ С ГРИБАМИ 450p
fried buckwheat with mushrooms



ПЕРЛОВАЯ КАША С ПОДОСИНОВИКАМИ 650p
pearl porridge with orange-cap boletus



**ПОЛБА С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ
И МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА** 650p
spelt, green peas and parmesan mousse



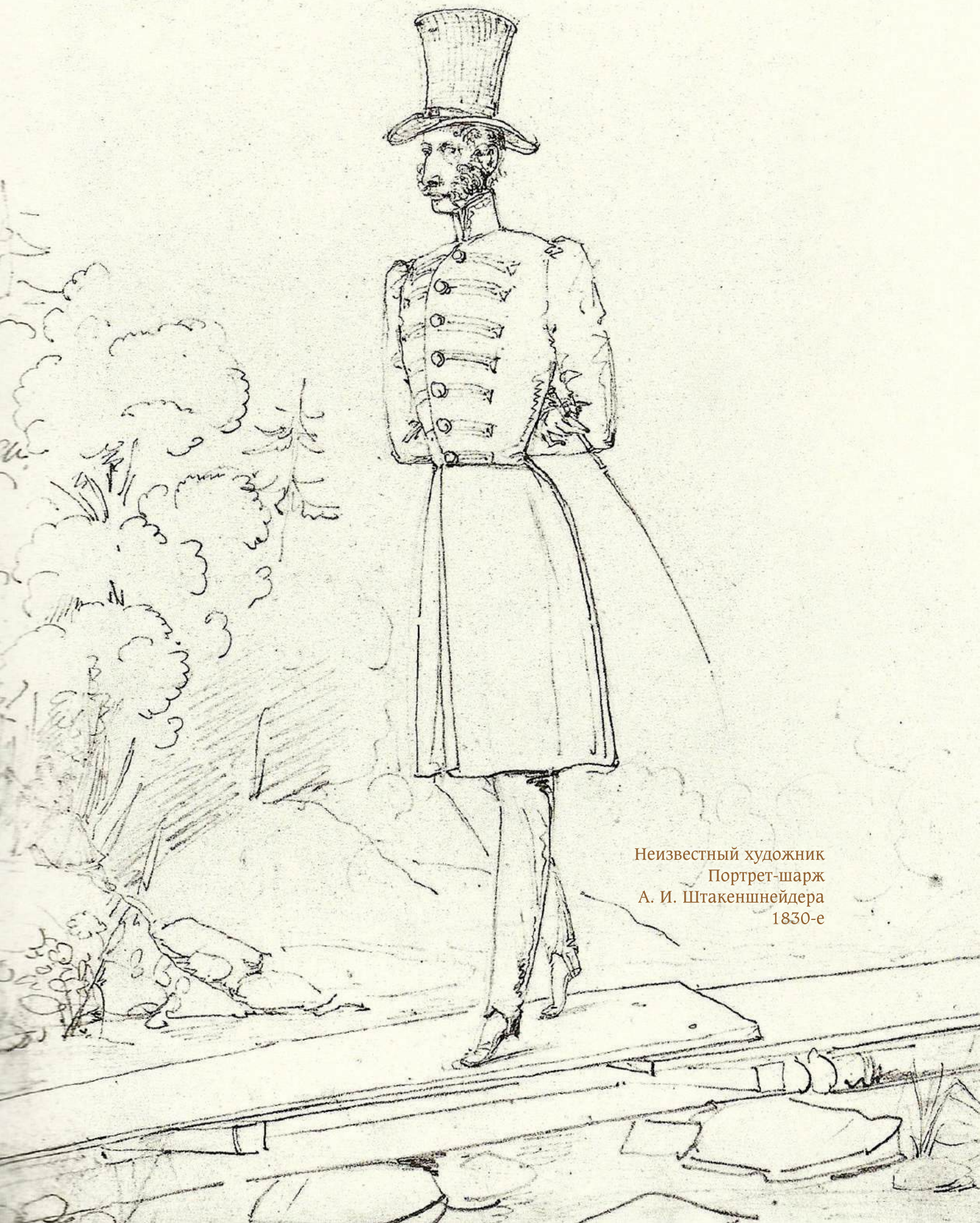
Новое блюдо
New dishes



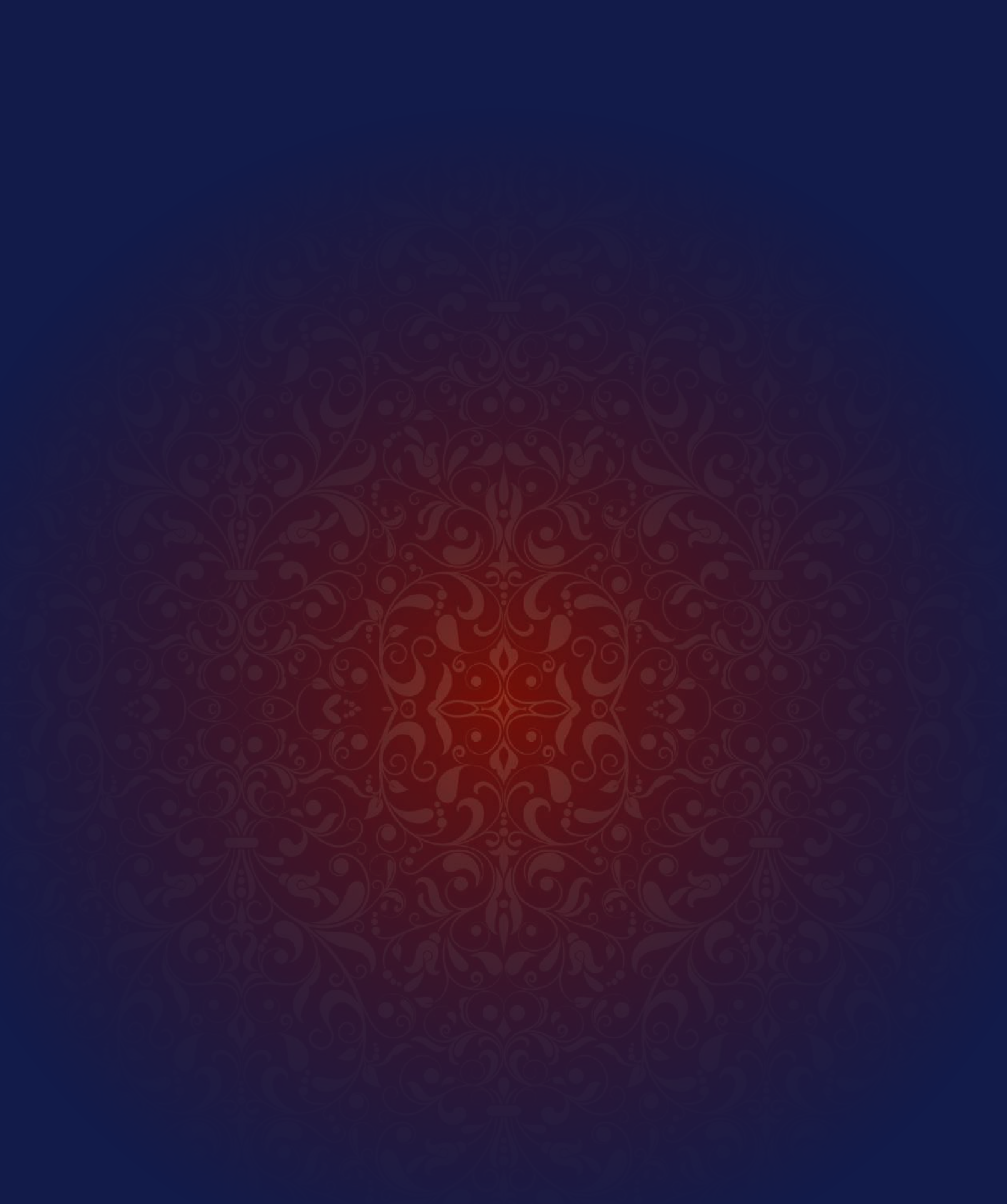
Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

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

Promenade à Mexemouy.



Неизвестный художник
Портрет-шарж
А. И. Штакеншнейдера
1830-е



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

*** Меню является рекламным материалом.**
Подробные сведения о весе, БЖУ и калорийности продуктов
содержатся в «Уголке потребителя».

СПБ, УЛ. МИЛЛИОННАЯ, Д.10, ТЕЛ.: 8 (812) 401 69 19, [WWW. SHTAKEN.RU](http://WWW.SHTAKEN.RU), E-MAIL: INFO@SHTAKEN.RU