Пролог

Метаморфозы происходят постоянно... Меняются эпохи, разрушая великие цивилизации. Войны стирают с лица Земли города, время превращает великие памятники в прах, правители умирают и остаются забытыми народом. Но от вымирания духовного есть защита - это вечные истины, завещанные богом и предками и донесенные до нас лучшими образцами мировой культуры. Истины эти учат добру, человеколюбию, милосердию и являются основой человеческой души.

Издавна считается, что домашний очаг — залог мира и согласия, символ семьи, надежности и благополучия. Сегодня мы приглашаем вас к нашему очагу, чтобы вместе подумать о торжественных идеях общечеловеческих ценностей.

Каждое угощение в нашем меню – это путешествие в пространстве и времени вместе с автором одного из самых значительных произведений русской и мировой литературы. В своем «Преступлении и наказании» Федор Михайлович Достоевский с потрясающей художественной выразительностью изобразил трагические судьбы героев романа. Осознание общественной несправедливости приводит главного героя Родиона Раскольникова к теории о праве сильной личности на преступление. Но, совершив это преступление, герой романа переживает страшное потрясение – происходит его духовная метаморфоза, Раскольников «смиряется» и отказывается от своего анархического бунтарства…

Prologue

Changes and transformations constantly occur… Civilizations rise and fall. War destroys cities, time erodes great monuments, rulers die and are forgotten. Nevertheless, it remains possible to retain one's spirituality by holding dear the undying truths handed down by our ancestors through the best examples of world culture. These truths relate to kindness, love, compassion and lie at the core of humanity.

A home has always been considered a source of peace and harmony, a symbol of family, stability, and prosperity. Today, we invite you to our home to reflect upon such universal values.

Each dish from our menu is like a journey through space and time taken together with the author of one of the most significant works of Russian and World literature. In "Crime and punishment", Fyodor Dostoevsky depicts the tragic fates of the novel's characters with brilliant artistic expressiveness. An awareness of social injustice leads—the main protagonist, Raskolnikov, to theorize that a strong personality may be entitled to justifiably commit a crime. But after committing a crime, Raskolnikov is extremely distressed as he is in a struggle with his conscience. This moral struggle results in his spiritual metamorphosis - he becomes more accepting and rejects his previous rebellious ways.

Фирменные блюда

Specialities

G **К**амчатский краб с авокадо с соусом крем,

приправленный водкой и раковым маслом

Kamchatka Crab with Avocado, Vodka Cream and Shellfish Oil

650

В поездках по Европе Достоевского потрясли отрицательные черты, вызванные становлением новых буржуазных отношений. Писатель делает вывод, что для России тот исторический путь, который прошла Западная Европа после французской революции 1789, мог бы стать гибельным. Особый, самобытный путь России к "земному раю" - вот социально-политическая программа Достоевского начала 1860-х. Возможно, это французское блюдо с русской начинкой немного приблизило людей к заветной цели.

During his European travels, Dostoevsky was astounded by what he perceived as the failures of the new bourgeois society. The writer came to the conclusion that it would be disastrous for Russia to follow the same historical path as that of Western Europe after the 1789 Revolution in France. At the beginning of the 1860's, Dostoevsky's social and political agenda focused on the idea of a special and distinctively Russian path towards an "earthly heaven". Possibly this French dish with a Russian filling may come a little closer to this cherished ideal.

LT **Б**лины с черной или красной икрой,

подаются с гарниром

Traditional Blinis with Black or Red Caviar

	28,4г/g	56 г/g
Белуга / Beluga	**6800**	**13600**
Осетр / Oscietra	**4350**	**8700**
Севрюга / Sevruga	**4350**	**8700**
		30 г/g
Красная икра/Red Caviar		**275**

В ссылке, в Сибири, как признавал сам писатель, его убеждения изменились. В самой общей форме суть этих перемен заключалась в возврате «к народному корню, к узнанию русской души, к признанию духа народного". Но вот метаморфоза – самое что ни на есть «народное» блюдо стало доступно далеко не каждому. Сохранилась ли «русская душа» в самых русских блинах с икрой?

By his own admission, Dostoevsky's views and beliefs changed after his Siberian exile. Essentiality these changes consisted of his return to "folk roots, to acknowledge the Russian soul and to recognize the people's spirit". Not all Russian folks, however, can enjoy this "popular dish", which leads to the following question: Can the "Russian soul" be found in these Russian Blinis with caviar?

LT

Русский борщ с бальзамиком, подается с ватрушкой

Russian Borsch with Vatrushka and Balsamic Glaze

220

Вероятно, самыми светлыми воспоминания детства у Достоевского связаны с деревней - небольшим имением, которое купили его родители в Каширском уезде Тульской губернии. Семья проводила там летние месяцы, обыкновенно без отца, и дети пользовались почти полной свободой. Из «Дневника писателя» мы узнаем, что у Достоевского осталось на всю жизнь много неизгладимых впечатлений о крестьянском быте и о различных встречах с народом. А русский народ готовит удивительный русский борщ, да не только готовит, но и угощает своих гостей!

Dostoevsky's most vivid childhood memories relate to his time spent in the countryside, in a small estate bought by his parents in Kashirsky Uezd in the Tula Region. The family spent their summers on this estate, where the children enjoyed total freedom. Dostoevsky's "Writer's Diary" clearly indicates that peasant life and numerous encounters with simple country people made an indelible impression on the author. Indeed, Russian people not only prepare amazingly tasty Borsch, but they also enjoy serving it to their guests!

Треска в беконе с картофельными блинами,

жареными томатами с зеленой фасолью, луком-шалот и соусом белое вино

Cod with Bacon and Potato, Tomatoes with Green Beans, Shallot and White Wine Sauce

650

Помните, как Раскольников, зайдя в трактир, искал в газете упоминание о совершенном преступлении: «Излер — Излер — Ацтеки — Ацтеки…»? Иван Иванович Излер держал кафе-ресторан на Невском. Заведение весьма популярное в середине XIX века особенно славилось кулебяками да расстегаями, где их было 30 видов – скоромные, безопасные, с рыбкой, успокоительные, концертные... и даже "на всех правах пирога"!

Do you recall the moment when Raskolnikov enters a tavern and looks for a mention in the newspaper of the crime committed: "Izler – Izler – Aztecs – Aztecs…"? Ivan Ivanovich Izler owned a café-restaurant on Nevsky Prospekt, which was very popular in the middle of the XIX century. It was particularly famed for its pies such as Coulibiacs and Rasstegais. Over 30 different types of pies were on offer: lean, safe, with fish, soothing, Concert… and even a "pie for all titles"!

LT

Бефстроганов “Метаморфоз» со сливочно-горчичным соусом,

подается с картофельным пюре

Metamorfos Beef Stroganoff with Grain Mustard Sauce Mashed Potato

750

Отчаянно грустным Достоевский вернулся из заграничных путешествий в Россию. Развеять его печальные мысли помогала компания Александры Шуберт – актрисы из Одессы. Достоевский был в восторге от ее игры в пьесах Мольера и Шекспира на сцене Императорского Александринского театра. Писатель был женат, актриса – замужем, но, несмотря на это, между ними завязывался роман. Александра рассказывала ему о Гоголе, с которым встречалась в Одессе, и Достоевский внимал каждому ее слову. Эти встречи могли происходить на обедах, которые держал генерал-губернатор Новороссии Александр Григорьевич Строганов – основатель Одесского университета, меценат, почетный гражданин города. Как человек исключительно богатый и как бездетный наследник обеих ветвей Строгановых (графской и баронской), Строганов по обычаю вельмож держал в Одессе так называемый «открытый стол». Любой образованный или прилично одетый человек мог зайти на обед прямо, что называется, «с улицы». На таких «открытых столах» частым блюдом было мясо по-Строгановски – волшебная метаморфоза французской кухни на русской земле…

Dostoevsky returned to Russia from abroad extremely distressed. Aleksandra Shubert, an actress from Odessa, helped the writer in dispelling his gloomy thoughts. Dostoevsky admired her performance in Molière and Shakespeare’s plays produced on the stage of the Imperial Aleksandrinsky Theatre. Both the writer and the actress were married, but not to each other. The affair between them was common knowledge as Aleksandra herself mentioned it to Gogol, whom she met often in Odessa. Meanwhile, Dostoevsky openly and publicly showed his admiration for the actress. They may have met at dinners held by Aleksander Grigoryevich Stroganov, the General Governor of New Russia, founder of Odessa University, patron of arts, and an honorary citizen of the city. On account of his extreme wealth and noblemen’s conventions, Stroganov held some “open tables” to which any educated or suitably dressed people from the street could join and have lunch. Beef Stroganoff, a wonderful Russian revision of a French dish, was very frequently served at these open tables.

LT

Пельмени сибирские, подаются со сметаной и аджикой

Siberian Pelemeni with Sour Cream and Adjika (Spicy Salsa)

с мясом/with meat	**230**
с грибами/ with mushroom	260
со сливочным сыром/ with cream cheese	**240**

В Сибири тридцатитрехлетний писатель впервые полюбил самозабвенно и страстно. Марья Дмитриевна Исаева была вдовой надзирателя по корчемной части. Достоевский познакомился с ней еще при жизни ее первого мужа и очень тяжело и болезненно переживал свою привязанность к этой женщине. Когда они, наконец, смогли пожениться, у Федора Михайловича уже родилась идея "Преступления и наказания". В это время он много работает над этим и другими своими произведениями. И если музой его творчества стала Марья Дмитриевна, то источником его энергии было это традиционное блюдо.

In Siberia Dostoevsky fell in love selflessly and passionately for the first time at the age of 33. Maria Dmitrievna Isayeva was the superintendent’s widow. The course of Dostoevsky’s love for Maria did not run smoothly as they met and fell in love when her husband was still alive. But before long, they married and it was around that time that the idea of “Crime and Punishment” came about. Dostoevsky then read and worked a lot on many other books. Although Maria Dmitrievna was undeniably a great source of inspiration at the time, the source of Dostoevsky’s energy is thought to have been this traditional Siberian dish.

LT Котлета по-киевски,

приправленная фуа-гра и пенкой из хрена, подается с
зеленым стручковым горошком

Chicken Kiev
with Foie Gras and Horseradish Foam Sautéed Green Peas

700

В самом центре Флоренции 140 лет назад Федор Михайлович Достоевский закончил писать свой роман. Об этом свидетельствует памятная табличка на одном из домов, недалеко от дворца Питии. А спустя 140 лет со дня рождения писателя Флоренция стала городом-побратимом Киева…
Dostoevsky finished writing one of his novels in Florence 140 years ago and this fact is indicated on a memorial plaque on one of the buildings not far from the Pitti Palace. 140 years after Dostoevsky's birth, Florence became one of Kiev's sister-cities.

LT Блинчики с ягодами и фруктовым соусом

Pancakes with Berries and Fruit Sauce

275

Закончив роман "Преступление и наказание" Достоевский получил приличный гонорар, но так как кредиторы были начеку, писатель принимает решение покинуть Россию и уехать за границу. С ним едет его помощница Анна Григорьевна Сниткина – новая жена писателя. Это было время, когда Достоевскому действительно повезло. Благодаря Анне Григорьевне жизнь постепенно устроилась. Она занялась экономическими вопросами деятельности мужа, а спустя некоторое время Достоевский навсегда бросает рулетку. Это был, пожалуй, самый светлый, самый прекрасный период в жизни писателя, с любимой семьей, с доброй и умной женой. Dolce vita!

After the publication of "Crime and Punishment", Dostoevsky received a decent honorarium, but his creditors were so alert that the writer decided to leave Russia and travel the world. Anna Grigorievna Snitkina, his assistant and new wife, also traveled along. This was a particularly fortunate time for Dostoevsky. Anna Grigorievna proved to be very resourceful and successfully managed her husband's affairs. Later, Dostoevsky even gave up gambling altogether. This possibly was Dostoevsky's happiest period of life, which he spent with his family and his beloved wife. Dolce vita!

G Апельсиновое крем-брюле с чили перцем

Orange and Chili Flavored Crème Brulee

230

В начале июля 1865 года, кое-как уладив свои финансовые дела, Достоевский уезжает в Висбаден. Нервно расстроенный, то ли в жажде забвения – то ли в надежде на выигрыш, он пробовал там играть в рулетку. Проигрался до копейки. Эти ощущения Достоевский описал в своем романе. И никакого счастья, никакой радости от игры он не получил – одно лишь отчаяние и бессилие. Чтобы как-то выпутаться из тяжелого положения, пришлось прибегнуть к помощи старого приятеля. Но радости это не могло доставить. А примерно в то же самое время Североамериканскими учеными было сделано открытие: чем более острая еда попадает в желудок, тем больше мозг человека выделяет эндорфинов – тех самых химических соединений, при существенной концентрации которых люди чувствуют себя счастливыми.

At the beginning of June 1865, having settled his financial affairs, Dostoevsky is en route to Wiesbaden. Ever so restless, Dostoevsky takes on gambling again maybe in the attempt to forget his troubles or perhaps in the hope of improving his situation. Unfortunately, he lost everything, but used the emotions that he experienced as the basis for a new novel. These were very trying and joyless times and the writer had to turn to an old friend for help... At around about the same time, North-American scientists discovered that the spicier the food, the greater amount of endorphins produced by the brain and that a substantial concentration of endorphins makes people happy.

Закуски и салаты

Appetizers and Salads

Салат «Цезарь» с сыром Пармезан и гренками

Caesar *salad with Croutons and Parmesan cheese*

традиционный/traditional	**390**
с мясом цыпленка/with chicken	**425**
с копченым лососем/with smoked salmon	**525**
с креветками/with prawns	**475**

По мнению Достоевского «…Конституция есть взаимная любовь Монарха к народу и народа к Монарху». Сложно найти человека равнодушного к Монарху империи салатов, да к тому же еще и предстающему перед своим народом в четырех различных видах

According to Dostoevsky, “A Constitution is the mutual love of a Monarch to his people and of the people to his Monarch”. It is rather difficult to find someone indifferent this imperial salad and all the more so that it comes in four different versions.

Спаржа, приготовленная на пару, с соусом Голландез

Steamed Asparagus with Hollandaise Sauce

550

«...а завершала основную часть пиршества спаржа ...» Ф.М. Достоевский «Подросток»
В царской России, в отличие от большинства стран Западной Европы, до конца 19 века сохранялись сильные социальные и классовые различия в питании населения. Меню разных сословий было совершенно разным: дворянский стол отличался смешением блюд русской и иностранной кухонь: в первую очередь французской, а также немецкой, шведской, голландской. Причем в столице – Петербурге, это иностранное влияние чувствовалось сильнее, чем, например в Москве. Спаржа, приготовленная на пару с соусом Голландез, вполне могла бы быть оценена по достоинству петербургскими гурманами эпохи Достоевского.
«... And the asparagus finished the basic part of a feast...» F.M.Dostoevsky «The Adolescent»
In imperial Russia, unlike the majority of countries of Western Europe, until the end of 19 century it remained strong social and class distinctions in a people cuisine.. The menu of different estates was absolutely different: the table of a noble family differed a mixture of dishes of Russian and foreign kitchens: first of all French, and also German, Swedish, Dutch. The capital – Petersburg, this foreign influence was felt more strongly, than, for example in Moscow.
The asparagus prepared together with Hollandaise Sauce, could be appreciated by Petersburg gourmets of Dostoevsky epoch
Dostoevsky had a large garden where only green apples grew…

G Классические традиционные рулетики из сельди,

маринованные в винном соусе, подаются с картофелем и свеклой

Classic Russian Marinated Roll of Herring, served with Potato and Beetroot

250

«...На третьем столе, покрытом белоснежною скатертью, стояли разнообразнейшие закуски: икра, сыр, пастет, колбасы, копченый окорок, рыба и строй превосходных хрустальных графинов с водками многочисленных сортов и прелестнейших цветов – зеленых, рубиновых, коричневых, золотых...». Ф.М. Достоевский «Униженные и оскорбленные».

В эпоху Достоевского, ко второй половине 19 века так называемые «закуски» стали важнейшим элементом русской кухни. Горячие, холодные, изысканные и простые, закуски составляли неотъемлимую часть русского стола, как праздничного, так и повседневного. Рулетики из сельди с картофелем - пожалуй, самая популярная русская закуска, которую подавали как в трактирах, так и в дорогих ресторанах.

«..… and carefully lifted the table-cloth from the table in the corner. Under it was seen a slight meal: ham, veal, sardines, cheese, a little green decanter, and a long bottle of Bordeaux. Everything had been laid neatly, expertly, and almost daintily....». F.M.Dostoevsky « Humiliated and Insulted».

During Dostoevsky's epoch, by the second part of 19 century so-called "snack" became the important element of Russian cuisine. Hot, cold, delicate and simple, snack was an inalienable part of Russian table, both celebratory, and daily. Rolls with herring and potato - perhaps, the most popular Russian snack which served both in taverns, and at famous restaurants.

G Карпаччо из говядины

с оливковым маслом, печеным перцем и сыром пармезан

Beef Carpaccio with Olive Oil, Baked Pepper and Parmesan Cheese

350

В Венеции писатель прожил несколько дней. Федор Михайлович восторгался архитектурой церкви Святого Марка, часами рассматривал украшающие стены мозаики; ходил в Палаццо Дукале, удивительная архитектура которого привела его в восхищение; Достоевский был поражен красотой Дворца дожей, над отделкой которого работали лучшие художники XV столетия. И все же, одного венецианского шедевра он не застал. Изобретение мастера гастрономии появилось на свет лишь 90 лет спустя.

Fyodor Dostoevsky spent several days in Venice, where for hours on end he admired the architecture and the mosaics of St Mark’s Cathedral. He visited Palazzo Ducale and was enchanted by its breathtaking architecture. Dostoevsky was amazed by the beauty of the Doges’ Palace onto which had worked the best artists of the XV century. Yet, Dostoevsky missed out on one Venetian masterpiece as this gastronomic work of art was created 90 years after Dostoevsky’s visit to Venice.

L Жареная утиная печень,

подается на тосте с карамелизированной клубникой в меде

и бальзамическим кремом

Roasted Duck Liver, served with Caramelized Strawberry in Honey and Balsamic Cream

820

Если бы действие произведений Достоевского происходило на Юго-западе Франции, а не в России, то, возможно, герои его романов могли бы «похвастать» более счастливой и продолжительной жизнью. Ведь в этом регионе уровень смертности от сердечнососудистых заболеваний один из самых низких во Франции, а показатель средней продолжительности жизни признан самым высоким. Это связывают с тем, что в рационе жителей тех районов много гусиного жира и фуа-гра.

If the action of Dostoevsky's novels had taken place in the South-West of France instead of Russia, it is very likely that his characters may have enjoyed a happier and longer life. The mortality rate for cardiovascular diseases in this region is indeed one of the lowest in France. This is strangely in contrast with the traditional regional consumption of goose fat and foie-gras.

L G Маринованный лосось в водке

со спаржей и картофелем в горчичном маринаде

Vodka Marinated Salmon with Asparagus and Potatoes in Mustard Vinaigrette

350

Без сомнения, водка может погубить человека – и примеры этому найдутся во многих произведениях Достоевского. Но что водка делает с лососем..!

It is undeniable that vodka may break a man as illustrated by many examples in Dostoevsky's novels. But what vodka does for salmon is surely worth a try!

G Жареные гребешки с пакчой и соусом белое масло

Roasted Scallop with Sautéed Pak Choy and Butter Sauce

470

Тихий и уютный городок Старая Русса, где долгое время жил Достоевский, стал богатейшим источником материала для наблюдений за жизнью русской провинции, привлекшей внимание писателя в то время. А еще там, на берегу реки Перерытицы, у Достоевского был очень большой сад, где росли только антоновские яблоки…

For a while, Dostoevsky lived in Staraya Russa, a quiet and cozy little town, archetypal of Russian provincial life. It is precisely these qualities that appealed to the writer. On the bank of the river Pererytitsa,

Супы

Soups

Суп из рыбы северных морей, заправленный травами, подается с чесночными гренками

Seafood Soup flavoured with Russian Herbs and Garlic Croutons

375

Возможно, в романе Достоевского кабак символизирует храм. В этом контексте можно рассмотреть такие детали трапезы героев романа, как "хлеб" и "рыба", которые были в кабаке, где Раскольников встречал Мармеладова.Кажется, что эти детали намекают на образы хлеба и рыбы, которыми Христос накормил голодных. Мы в другом заведении, но наше блюдо гарантированно согреет душу и укрепит дух.

In Dostoevsky's novels, taverns can symbolize churches. In this context, it is possible to see symbolic details such as "fish" and "bread" when Raskolnikov and Marmeladov meet in the tavern. These images may allude to the fish and bread given by Christ to starving people. We are of course in a different location, but our dish is guaranteed to warm up your heart and strengthen your spirit.

V

Суп из спаржи с сырными питами, приправленный йогуртом

Asparagus Soup with Cheese Pitas and Natural Yoghurt

350

«...ну зайдем хоть сюда, кажется порядочное место...» Ф.М. Достоевский «Подросток»
Дворянская кухня, с ее отчетливым иностранным влиянием, лучше и полнее всего была представлена в столице – Петербурге, месте действия большинства романов Достоевского. Поэтому несмотря на то, что первые блюда – супы оставались, как правило русского присхождения, в самых «шикарных» петербургских ресторанах можно было встретить и супы западно-европейской кухни. Это было показателем «высокого класса» заведения.Суп из спаржи с сырными питами, приправленный йогуртом, легкий и изысканный - прекрасный пример синтеза русской и европейской кухонь.

«... let's come though here, seems like good place...» F.M.Dostoevsky «The Adolescent»

Noble cuisine, with distinct foreign influence, has been better and the most full presented in the capital – Petersburg, a scene of action in the majority of novels of Dostoevsky. Therefore in spite of the fact that the first dishes – as a rule, soups served at "chic " Petersburg restaurants it was possible to meet and eat soups of the West European cuisine. It was "a high-class" indicator of restaurants. Soup from an asparagus with cheese Pitas and Natural Yoghurt, easy and found - a fine example of synthesis of Russian and European cuisine.

G LT

Нежный крем суп из белых грибов,

приправленный трюфельным маслом

Forest Mushroom Cream Soup with Truffle oil

300

Достоевский говорил, что можно извинить все то наносное, в толщу которого "погружен народ наш, и ... отыскать… бриллианты". Трюфель - самый дорогой в мире гриб, приближающийся по своей цене к бриллиантам, ведь крупные экземпляры продают только на аукционах. Удастся ли вам найти свой бриллиант?

Dostoevsky once said that it is possible to forgive the detrital stratum “under which our people is immersed and… find…diamonds”. Truffle is the world’s most expensive mushroom and its price is close to that of diamonds. Large truffles are only sold at auctions. Would you like to find your diamond?

Крем-суп из цветной капусты с муссом из голубого сыра и гренками

Cauliflower Cream Soup with Blue Cheese Mousse and Croutons

250

Прочитав новый роман Достоевского, Некрасов пришел в восторг и отнес роман Белинскому. ”Новый Гоголь родился!” — вскричал он, врываясь в комнату Белинского. ”У вас Гоголи как грибы родятся”, — ответил Белинский, но роман взял и прочел. Рукопись произвела на него такое же впечатление, как и на Некрасова. Через тридцать лет, вспоминая все это, Достоевский говорил что это был счастливейший день в его жизни.

After reading one of Dostoevsky’s novels, Nekrasov was filled with admiration and showed the novel to the famous Russian critic Belinsky. As he entered Belinsky’s room, Nekrasov exclaimed: “A new Gogol is born!” To which Belinsky retorted: “Your Gogols grow like mushrooms after rain”. Nevertheless, the critic read the novel, which, by Belinsky’s own admission, greatly impressed him. Even after thirty years, when recalling this event, Dostoevsky qualified it as the happiest moment in his life.

Куриное консоме с кнелями, блинчиками и зеленью

Chicken consommé with Dumplings, Blinis and Herbs

160

Если бы таким супом питались герои романа Достоевского! А ведь он мог бы быть им знаком. Это домашнее блюдо приготовлено по рецепту жены писателя - Анны Григорьевны.

If only Dostoevsky’s characters could have tasted this soup! In fact, they could have done so as this is a home-cooked dish prepared according to the recipe of Anna Grigoryevna, Dostoevsky’s wife.

Горячие блюда

Main course

РЫБНЫЕ БЛЮДА/FISH DISHES

G Жареное филе лосося

с тушеной савойской капустой, крабовым брандатом и соусом белое вино

Loin of Salmon with Crab Brandade and Sautéed Savoy Cabbage

760

После войны и революции французская богема сходила с ума по русской культуре, перечитывала Достоевского, бредила Дягилевым и Рахманиновым. Французы оставались настоящими гурманами и в своих эстетических пристрастиях, и в повседневной жизни. Икра явилась прекрасным дополнением к музыке Стравинского и неожиданным контрастом к миру произведений Достоевского.

After the war and the revolution, the French Bohemia went mad for Russian culture. They read Dostoevsky, raved about Diaghilev and Rachmaninov. French people had always been real gourmets with aesthetic leanings even in their daily life. Russian Caviar then became a perfect complement to Stravinsky's music and an unexpected contrast to the world of Dostoevsky's novels.

G Жареное филе палтуса и гребешок со свеклой и хреном

Halibut and Scallops with Marinated Beetroot and Horseradish

890

Достоевского называют первооткрывателем новых путей духа человеческого..

Dostoevsky is often referred to as a pioneering figure in the workings of the human mind.

G Рыбное ассорти – палтус, лосось и тунец,

приготовленное на гриле, подается с жареными сезонными овощами и креветкой

Grilled Seafood Platter Halibut, Salmon and Tuna
served with Roasted Seasonal Vegetables and Prown

925

Великолепная Флоренция – это, пожалуй, самый «итальянский» город, в полной мере отражающий характер и особенности культуры страны. Это символ эпохи Возрождения. Ее дворцы и площади украшают работы великих ваятелей, а в картинных галереях хранятся полотна гениальных живописцев. Особой кулинарной достопримечательностью Флоренции является … шпинат. Не без помощи этого растения Достоевский написал в этом городе одну часть своего романа.

Florence is probably the epitome of Italian cities as it truly reflects the character and particularities of the Italian culture. It is a symbol of the Renaissance. The palaces and squares of Florence are adorned with the masterpieces of great sculptors, while the canvases of brilliant painters are kept in fantastic galleries. Spinach is Florence's culinary specialty and it is said to have been instrumental to Dostoevsky's writing when he visited the city.

LT Жареный судак с пряной корочкой и фрикасе из спаржи и лука

Crispy Russian Pike Perch with Onion Fondue and Asparagus

735

За обилием иностранных слов в названии скрывается истинно русская рыба. Во времена Достоевского традиционные большие щуки стоили от 12 до 15 копеек, в то время как судак у торговцев шел по 50 копеек за фунт.

This truly Russian fish hides behind many different foreign names. In Dostoevsky's times, large pikes were priced at 12-15 kopecks per pound, while pike-perches were sold for 50.

МЯСНЫЕ БЛЮДА/MEAT DISHES

L Ссо Буко с картофельным пюре и гремолатой

Braised Osso-Bucco with Potato Puree and Gremolata

975

В Милане семья Достоевского остановилась при переезде из Швейцарии во Флоренцию.и провела там два месяца, в разгар работы писателя над своим произведением. Там, на севере Италии особой популярностью пользуется именно это блюдо, которое непоэтично переводится с итальянского как «дырявая кость»

When moving from Switzerland to Florence, Dostoevsky's family stopped in Milan, where they stayed for two months at a time when Dostoevsky's writing was very prolific. The dish prosaically named in Italian the "holy bone" is particularly popular in the North of Italy.

Свинина приготовленная на гриле,

подается с цветной капустой, яблоками и яблочным соусом

Grilled Pork with Cauliflower, Apple and Apple Sauce

650

Начиная с 1861 года, Достоевский проиграл целое состояние и оставил большие долги. Уезжая из Висбадена, Он не мог даже заплатить за проживание в гостинице, где его перестали кормить и только трижды в день поили чаем. А ведь как, бывало, кормили!

At the beginning of 1861, Dostoevsky gambled and lost a small fortune, leaving him with huge debts. When he left Wiesbaden, the writer could not even pay for his hotel, where the staff had altogether stopped serving him food. But he could recall how well he had been fed!

G Жареное филе утки с яблоком

подается с изюмом и луком-порей тушеными в апельсиновом соке

Duck Breast with apple, leek and raisin braised in orange juice

975

В отличие от арестантского рациона, который описывал Достоевский своему брату Михаилу как «…капуста с водой и почти ничего больше» в состав этого блюда входит большее количество ингредиентов

Unlike his convict's diet, which, as Dostoevsky described in his letters to his brother, Michael, consisted of "cabbage, water and barely anything else", this dish is made of many more ingredients.

Блюда на гриле

Grilled dishes

G Телятина на гриле

с жареными и печеными овощами и соусом из сморчков

Grilled Veal with Roasted and Baked Vegetables, Morel Sauce

1300

Как вспоминала дочь писателя, Любовь Федоровна, ее отец очень любил Италию; он говорил, что итальянский народ очень напоминает ему русских. Но можно уверенно сказать, что итальянская кухня ни на что не похожа!

As reported by Dostoevsky's daughter, Lyubov Feodorovna, her father loved Italy and he used to say that Italians reminded him of Russians… It is possible, however, to say confidently that Italian and Russian cuisines are not alike in the slightest!

G Филе говядины с базиликовым маслом,

с картофельным тартом и соусом портвейн

Beef Fillet with Basil Butter, Potato Rosti and Port Sauce

900

Описывая в своем произведении каторжный быт, Достоевский вспоминает и такие подробности: «… говядина стоила у нас грош за фунт, летом три копейки». Судьбе каторжника позавидовать сложно, чего никак не скажешь о существовавших в то время ценах.

Describing his captive life, Dostoevsky recalled the following: "…a pound of beef used to cost half a kopeck and in the summer 3 kopecks". It is impossible to envy a prisoner's life but the same cannot be said about the prices of those times.

Бараньи котлетки на косточке,

подаются с картофелем, артишоком и жареными белыми грибами

Rack of Lamb with Potato and Artichoke, Fried Cep Mushroom

1200

По мнению героев одного из романов Достоевского, тех, кто отречется от собственных убеждений, ждет страшное наказание: «… за это тебя прямо в ад и там, как баранину, поджаривать станут». Как бы ни был грешен этот ягненок, его можно простить…

According to one of Dostoevsky's characters, those who betray their beliefs will be severely punished: "…for this you will go straight to hell where you will be roasted like a lamb". No matter how sinful was the lamb, it is safe to say that it will be easily forgiven for its succulent contribution to this dish

G

Говядина на гриле с Фуа-гра,

подается на карамели из лука шалот и брезированными овощами

Beef Sirloin with foie gras, braised vegetables and Caramelized Shallots

1100

Отправившись лечиться в другой немецкий город Эмс, Достоевский отчаянно скучал: мучался от жары и непрерывно пил лечебную воду. Одно из немногих «развлечений», которое он позволял себе, - небольшой кусочек говядины перед сном.

When Dostoyevsky went for medical treatment to the German city of Ems, he felt desperately miserable suffering from heat and kept drinking medicative water. One of the few "entertainments" he could afford was a small piece of beef before the night sleep.

Паста
Pasta

V Овощная лазанья с томатным соусом и томатами черри

Vegetable Lasagna with Tomato Sauce and Cherry Tomato

410

«Когда вошел Петр Степанович, он кушал утреннюю свою котлетку и овощи с полстаканом красного вина». Ф.М. Достоевский «Бесы». Овощи на русском столе 19 века всегда были важным элементом. Многие из них , например репа, очень популярные когда-то, к концу 19 века уступли место картофелю и другим привозным культурам. Один и из героев знаменитого романа Достоевского «Бесы»- писатель Карамазинов, «западник», чаще живший в Швейцарии и Италии наверняка бы оценил овощную лазанью с томатным соусом и томатами черри.

« Pyotr Stepanovitch went to a room apart. Liputin sat in an easy chair on one side, angry and resentful, and watched him eating. Half an hour and more passed. Pyotr Stepanovitch did not hurry himself; he ate with relish, rang the bell, asked for a different kind of mustard, then for beer ». F.M.Dostoevsky "The Possessed (The Devils)" Vegetables on Russian table of 19 centuries always were an important element. Many of them, for example the turnip, was more popular then potato and other imported cultures by the end of 19. One of heroes of the well-known novel of Dostoevsky " The Possessed " – Karamazinov writer, "westerner", more often living in Switzerland and Italy for certain would estimate a Vegetable Lasagna with Tomato Sauce and Cherry Tomato

Спагетти Карбонара

Spaghetti Carbonara

390

Достоевский считается самым «трудным» русским классиком… А вот классическая итальянская кухня.

Dostoevsky is considered the most “difficult” Russian classic author. Here is a classic example of simple Italian cuisine.

L Спагетти с морепродуктами

Spaghetti with Seafood

580

Морепродукты, когда-то считавшиеся едой бедняков, сегодня — одно из самых изысканных морских угощений. Впрочем, во времена Достоевского рацион бедных людей был намного скуднее.
Seafood was once the fare of the poor. Today, it is considered as the most exquisite. It is also true to say that in Dostoevsky’s times the diet of the poor was extremely meager.

Десерты

Desserts

V

Клубника в корзиночке из песочного теста

с ванильным кремом и шариком ванильного мороженого

Strawberry Tartlet with Vanilla Cream and Scoop of Ice-Cream

360

«...обед был приготовлен на этот раз из пяти блюд...а на сладкое мороженое и компот и, наконец, киселек вроде бланманже» Ф.М. Достоевский «Братья Карамазовы»

«На другом столе, покрытом другого рода, но не менее богатой скатертью, стояли на тарелках конфеты, очень хорошие, варенья киевские, жидкие и сухие, мармелад, пастила, желе, французские варенья, апельсины, яблоки и трех или четырех сортов орехи...» Ф.М. Достоевский «Униженные и оскорбленные».

Во времена Достоевского и практически до 90-х годов 19 века меню обеденного стола высших классов, дворянства, купечества и духовенства включало минимум 5 и максимум 12 блюд с обязательными сладкими блюдами, как русскими, так и иностранными. Клубника в корзиночке из песочного теста с ванильным кремом и мороженым сделала бы честь любому столу во времена Достоевского и теперь.

«... there were five dishes: ……., ice pudding and compote, and finally, blanc-mange. » F.M.Dostoevsky « The Brothers Karamazov »

« On another table, which was covered with a tablecloth of a different kind, but no less gorgeous, stood plates of excellent sweets, Kiev preserves both dried and liquid, fruit-paste, jelly, French preserves, oranges, apples, and three or four sorts of nuts...» F.M.Dostoevsky « Humiliated and Insulted”

At the time of Dostoevsky and practically till 90th years of 19 century in the menu of a dining table of the higher classes, nobility, merchant classes and clergy included minimum 5 and a maximum 12 dishes with obligatory sweet dishes, both Russian, and foreign. The Strawberry Tartlet with Vanilla Cream and Scoop of Ice-Cream would honor any table at the time of Dostoevsky and now

V Фруктовый салат в хрустящей корзиночке

Fruit salad in Crispy Basket

265

Утверждается, что впервые подобные хрустящие конструкции стали использоваться еще в Древнем Риме. Россия, как Новый Рим в концепции Достоевского, переняла все самое лучшее и сохранила наследие веков до наших дней.

It is a well-known fact that similar crusty baskets were first used in Ancient Rome. Dostoevsky considered Russia as a New Rome, which had adopted the best and preserved its heritage up to that time.

V Мороженое ассорти

с соусами на Ваш выбор (шоколадный, ванильный, фруктовый)

Assorted Ice Cream with Your Choice of Sauces (chocolate, vanilla, fruit)

375

Считается, что первое настоящее мороженое, с добавлением молока, сахара, шоколада, ванили появилось в 80-х годах XVIII века в парижским кафе «Тортони». Неизвестно, бывал ли в нем Достоевский, но то, что спустя 100 лет после французского изобретения писатель лакомился мороженым в ресторане гостиницы «Эрмитаж» в Москве - это точно. Воспользовавшись приездом писателя в Москву, его поклонники устроили обед в его честь в заведении, где неоднократно устраивались чествования виднейших деятелей культуры.

The first real ice cream consisting of milk, sugar, chocolate, and vanilla was served in the Parisian café “Tortoni” in the 1780-s. We do not know whether Dostoevsky went to this café, but we do know, 100 years after its creation in France, that Dostoevsky enjoyed ice-cream in the restaurant of the Hotel Hermitage in Moscow. When the writer visited Moscow, a lunch was organized in his honor in this restaurant where venues dedicated to significant cultural figures were very often held.

Панна-Котта из белого и темного шоколада с ягодами

White and dark Chocolate Panna Cotta with Berries

275

В конце 40-х годов Достоевский собирался поехать за границу: «Сколько раз мечтал я, с самого детства, побывать в Италии… Верона, Ромео и Джульетта — черт знает какое было обаяние. В Италию, в Италию!». Но тогда судьба писателя распорядилась иначе, и солнечная страна осталась для Достоевского лишь сладкой мечтой…

In the late 1840-s, Dostoevsky set out to travel abroad: “Ever since I was a child, I dreamt of visiting Italy… Verona, Romeo and Juliet, and God knows what other enchanting things! Italy, Italy!”

But it was only later in life that Dostoevsky got the chance to discover his beloved Italy…

Крем Каталана с шоколадный муссом и абрикосовым компотом

Crème Catalana and Chocolate Mousse with Apricot Compote

275

Произведения Достоевского переведены на Каталонский язык, а вот традиционный десерт представлен «в подлиннике».

Dostoevsky's novels are translated into Catalan, but this traditional Catalan dessert is presented in its original version.

Ассорти сыров

Assortment of Cheeses

550

К чему только Достоевский не имел пристрастий. Неизвестно, был ли он любителем сыра или тщательно это скрывал. Еще бы, страсть Людовика XVI к этому продукту стоила монарху головы. Спасаясь от революционной толпы, король не устоял перед искушением заглянуть на ферму, где готовили самый лучший сыр. Во время дегустации его узнали, схватили и отправили прямо на гильотину.

Dostoevsky had many passions, but to this day we do not know if he liked cheese. It indeed seems wise to hide this particular liking of dairy. Louis XVI would have been well advised to do so. The French monarch became the victim of his passion for cheese, which cost him his head. On his escape route from the revolutionary crowd, the king could not resist the temptation to stop at a farm renowned for its superb cheese. While tasting the cheese, he was recognized, arrested and sent to the guillotine.