ДОМАШНИЕ СОЛЕНИЯ
homemade pickles

Огурчики:
Свежепросоленные
fresh-salted cucumbers (150g)
Солёные с укропом и постным маслом
salted cucumbers with dill and vegetable oil (150g)
350.00р.

Яблоки мочёные
pickled apples (200g)
350.00р.

Капуста квашеная:
с яблоком и брусникой
sour cabbage with apple and cowberries (250g)
со свеклой и чесноком
sour cabbage with beet and garlic (250g)
350.00р.

Маринованные баклажаны
с зеленью и чесноком
marinated eggplant with herbs and garlic (200g)
350.00р.

Помидорки черри солёные
salted cherry tomatoes (150g)
350.00р.

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

Ассорти из солений
assorted pickles (270g)
580.00р.

ПИРОЖКИ
patties

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

расстегай с сёмгой
small pie with salmon (25g)
80.00р.

Хлебная тарелка
(собственной выпечки)
homemade bread (250g)
250.00р.

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
fresh tomato salad with crab phalanx and poached egg (180g)
1700.00р.

Салат из камчатского краба и апельсина
kamchatka crab and orange salad (180g)
1300.00р.

Салат из лосося собственного посола, помидор и ореховой заправки
salad with salted salmon, tomato and nut dressing (180g)
850.00р.

Винегрет с балтийской килькой или солёными груздями под постным маслом
beetroot salad with sprat or salted mushrooms with vegetable oil (150g)
500.00р.

Салат Зелёный с поливою «Рокфоръ», томатами черри и чесночными гренками
green salad with sauce "Roquefort", cherry tomatoes and garlic croutons (150g)
650.00р.

Салат из свеклы, овечьего сыра и грунтовых томатов
salad with beet, sheep cheese and tomatoes (160g)
850.00р.

Салат из разной зелени «Офисьель»:
mix salad "Officiel":

с кальмаром
with squid (160g)
700.00р.

с креветкой
with shrimp (160g)
950.00р.

Зелёный салат с плодом авокадо, жареными боровиками и северной креветкой
mix salad with avocado, grilled mushrooms and shrimp (180g)
1300.00р.

Салат «Оливье» с камчатским крабом
traditional Russian salad with king crab (180g)
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 (200g)
950.00р.

Салат с рубленым крабом, латуком и кинзой
salad with chopped crab, lettuce and cilantro (200g)
1200.00р.

Печень трески с яйцом и печёным картофелем
cod liver with egg and baked potatoes (170g)
650.00р.

Классический «Оливье»:
classical Russian salad:

с разварной курой
with boiled chicken (180g)
500.00р.

с говядиной
with beef (180g)
650.00р.

с лососем собственного посола
with soft-salted salmon (180g)
700.00р.

Сельдь под гастрономической шубой
dressed herring (180g)
550.00р.

Листья салата с поливою из анчоусов и пармским сыром:
lettuce with anchovy glaze and cheese:

с курой
with chicken (180g)
750.00р.

с лососем гриль
with salmon grill (160g)
700.00р.

с креветками
with prawns (180g)
950.00р.

Салат из свежих овощей с сыром здешнего производства и оливами
fresh vegetable salad with local cheese and olives (200g)
950.00р.

Свежие овощи и зелень (заправка на Ваш выбор)
fresh vegetables and greens (dressing on your choice) (200g)
750.00р.

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 с ореховой пастой
salted salmon with nut paste (100/20g)
1100.00р.

Сельдь бочковая и балтийская килька с маринованным луком и ржаными гренками
herring and Baltic sprat with pickled onion and toasts from black bread (120/100g)
750.00р.

Копчёный Байкальский омуль с кремом из лесных грибов
smoked Baikal omul with mushroom cream (80/100/50g)
1200.00р.

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 young peas and beet (120/100g)
750.00р.

Лосось а-ля тар-тар под травою сочною с пшеничными гренками
salmon a-la Tartar with herbs and wheat toast (1/200g)
950.00р.

Чёрная икра на льду с пшеничными блинчиками
black caviar on ice with pancakes (28/130g)
5500.00р.

Икра красная с отварным картофелем, сметаной и зеленью
red caviar with boiled potato, sour crèam and greens (30/100g)
950.00р.

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

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
cold starters

Говяжий тар-тар с яйцом пашот
beef tartar with poached egg (100/50g)
850.00р.

Щучья икра с красным луком и гренками
pike caviar with red onion and toasts (100/80g)
1100.00р.

Ростбиф на холодное с боровиками и телячьим взваром
on cold roast beef with mushrooms and beef broth (120/70g)
750.00р.

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 with mushrooms caviar (80/100g)
650.00р.

Мясное угощение, дополненное домашними разносолами из погреба
meat platter with homemade pickles (280g)
1350.00р.

Сальце с печёным картофелем, брусникой и чесноком
lard with baked potato, cowberries and garlic (120/100g)
550.00р.

Холодец из молодой говядины и хвостов
jelly of young beef and beef tails (180/100g)
750.00р.

Классические сыры с алтайским мёдом и орехами
classic cheeses with Altai honey and nuts (240/80g)
1500р.

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

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 Shtakenshneider's daughter, remembered: «Sometimes nearly 200 people gathered in our house. They were playing, singing, drawing, reading and above all else – speaking with each other... They were entering through a winter garden... In some places leaves of bananas cast a huge shadow... Right in front of the garden doors there were a theatre bordered with a small but grandiose arch with caryatids... There were a hundred twenty spectators, except for household members...»

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
hot starters

Тигровые креветки на гриле
grilled Tiger prawns (4 pieces)
950.00р.

Кальмар фаршированный креветкой в сливочно-сырном соусе
squid stuffed with a shrimp in creamy and cheese sauce (140/20g)
680.00р.

Драники из цукини со сметаной
zucchini hash brawns with sour cream (150/40g)
550.00р.

Картофельные драники на выбор:
hash browns:

с грибами
with mushrooms (150/40g)
450.00р.

с беконом
with bacon (150/40g)
350.00р.

с малосольным лососем
with soft-salted salmon (150/40g)
600.00р.

Вареники с картофелем и грибами
dumplings with potatoes and mushrooms (300/40g)
350.00р.

Вареники с квашенной капустой
sauerkraut dumplings (300/40g)
280.00р.

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

Пельмени с лесными грибами
Dumplings with wild mushrooms (300/40g)
500.00р.

Закуска из кролика в хрустящем беконе со шпинатом
rabbit in crispy bacon with spinach (100/70g)
850.00р.

Печеные баклажаны с брынзой и томатами
baked eggplant with cheese and tomato (200g)
650.00р.

Закуска из кальмара с овощным тартаром
squid and vegetable tartare (200g)
550.00р.

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 his 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 popular with many 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.

СУПЫ
soups

Холодный борщ на Ваш выбор с говядиной или колбасой
cold soup Your choice of beef or sausage (400g)
400.00р.

Окрошка на Ваш выбор на кефире или квасе с говядиной или колбасой
okroshka on your choice on kefir or kvass with beef or sausage (400g)
400.00р.

Грибное велюте со шпинатом и сырными колдунами
mushroom veloute with spinach and cheese dumplings (400g)
550.00р.

Рыбная солянка
fish Solyanka (400g)
550.00р.

Суп из щавеля
soup with sorrel (400g)
400.00р.

Северный рыбный суп
north fish-soup (400g)
850.00р.

Грибная похлёбка с крольчатиной и ветчиной
mushroom soup with rabbit and ham (350g)
550.00р.

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

Куриный суп с домашней лапшой
chicken broth with homemade noodles (400g)
420.00р.

Уха из судака, лосося и Ладожского сига
fish-soup with perch, salmon and Ladoga whitefish (400g)
750.00р.

Борщ с пампушкой и чесночным смальцем
borsch with russian donuts and garlic lard (400/100g)
650.00р.

Солянка мясная с копчёностями
solianka soup with smoked meat (400g)
650.00р.

Суп гороховый с копчёной грудинкой и сухариками
pea soup with smoked ribs and baked breads (400g)
550.00р.

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

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 most famous projects of Andrey Ivanovich Shtakenshneider in St. Petersburg are Mariinsky, New-Mikhaylovsky and Nikolaev palaces, Beloselsky-Belozersky Palaca and several private mansions, including his own house.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

hot fish dishes

Судак с брокколи и яйцом пашот под соусом из белых грибов

pike perch with broccoli and poached egg with white mushroom sauce (130/150g)

1400.00р.

Палтус со свекольным ризотто и брюссельской капустой

halibut with beet risotto and Brussels sprouts (130/150g)

1200.00р.

Ледяная рыба со спаржей и соусом из раков

ice fish with asparagus and crayfish sauce(120/120g)

1600.00р.

Лосось на гриле с картофельным пюре, шпинатом и печеным перцем

grilled salmon with mashed potatoes, spinach and baked pepper(130/150g)

1400.00р.

Сиг жаренный с пюре из сельдерея и соусом морковь

fried whitefish with celery puree and carrot sauce (130/150g)

850.00р.

Рагу из судака или лосося с грибами и цукини на листьях салата

pike perch or a salmon with mushrooms and zucchini ragout on lettuce leaves salmon (250g)

850.00р.

Половинка карпа, зажаренного с картофелем и луком

a half of carp roasted with potatoes and onions (400g)

1600.00р.

Треска по-польски

cod in Polish (130/130g)

750.00р.

Котлетки из щуки с домашним салатом из редиса и огурцов с картофельным пюре

pike cutlets with radish and cucumber salad with mashed potatoes (150/150g)

1100.00р.

Мурманский гребешок со свежими помидорами и соусом из раков

scallops with tomatoes and crayfish sauce (100/100g)

1300.00р

Морские жители в сливочном или томатном соусе

seafood grilled in creamy or tomato sauce (280g)

1500.00р.

Форель Штакеншнейдера с соусом Равигот

trout Stackenschneider with a Ravigote sauce (300/40g)

650.00р.

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, Бефстроганов, Телятина)

tasting dish: (Meat dumplings, Mini-Kiev chicken, beef Stroganoff, Veal) (300g)

1100.00р.

Традиционный бефстроганов с картофельным пюре и солёным огурчиком

traditional beef Stroganoff with mashed potatoes and pickled cucumber (180/150g)

1200.00р.

Томленая утиная ножка с гречей и грибами

stewed duck leg with buckwheat and mushrooms (1 piece/250g)

950.00р.

Утиное филе на гриле с тушеной капустой и ягодо-медовым соусом

grilled duck fillet with stewed cabbage and berry - honey sauce (120/150g)

1100.00р.

Медальоны из свиного филе с картофельным штруделем

medallions of pork fillet with potato strudel (140/150g)

650.00р.

Телячьи отбивные на гриле с розмарином и сладким перцем

grilled veal chops with rosemary and paprika (140/100g)

950.00р.

Битый телячий эскалоп с лимоном

veal cutlet with a lemon (160/100g)

750.00р.

Телятина на косточке с соусом из лесных грибов и запеченными баклажанами

veal chops on bone with mushrooms sauce and baked eggplant (200/200g)

1200.00р.

Телячьи хвосты, тушёные с кореньями, приготовленные по старорусскому рецепту

veal tails stewed with vegetables, cooked according to the old Russian recipe (400g)

950.00р.

Телячьи щечки с пюре из сельдерея и печеным яблоком

veal cheeks with mashed celery and baked Apple (180/150/30g)

750.00р.

Мясо ягнёнка на косточке с запечёнными овощами

lamb chops with baked vegetables (150/200g)

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

Язык на гриле со сливочным шпинатом
grilled tongue with creamy spinach (200g)
1100.00р.

Целый цыпленок, изжаренный на гриле с мочеными яблоками
grilled chicken with pickled apples (300/80/30g)
950.00р.

Томлёная рулька барашка с соте из баклажанов и картофелем, запеченным в фольге
stewed lamb knuckle with sauteed eggplant and baked in foil potatoes (1 piece/250g)
1200.00р.

Говяжий филей с белыми грибами на рисе и соусом из голубого сыра
beef sirloin with cepes on rice and blue cheese sauce (130/100g)
1500.00р.

Полфунта говядины на гриле
a half pound of grilled beef (250/50g)
1900.00р.

Домашние котлетки с картофельным пюре и салатом из малосольного огурчика
homemade cutlets with mashed potatoes and soft-salted cucumbers salad (150/250g)
1050.00р.

Кроличье рагу с лесными грибами и картофелем
rabbit ragout with forest mushrooms and potatoes (300g)
850.00р.

Куриная котлета, чиненная маслом и зеленью, с картофельным пюре
chicken cutlet stuffed with butter and herbs with mashed potatoes(160/180g)
950.00р.

Пельмени отварные со сметаной или жареные с паприкой и сыром
boiled meat dumplings with sour cream or Fried with paprika and cheese (350g)
650.00р.

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
garnishes

Картофель, зажаренный с луком и грибами
fried potatoes with onions and mushrooms (200g)
400.00р.

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

Шпинат с чесноком на пару или тушенный в сливках
steamed or stewed in cream spinach with garlic (150g)
250.00р.

Шафрановый рис
saffron rice (150g)
450.00р.

Брокколи, цветная капуста (отварные, жареные, запечённые)
broccoli, cauliflower (boiled, fried, baked) (150g)
300.00р.

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)
250.00р.

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 (250g)
350.00р.

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

Мини рулады из авокадо с тунцом
avocado tuna mini rolls (130/20g)
750.00р.

Свежие томаты и Фермерская моцарелла
fresh tomatoes and mozzarella Farm (220g)
650.00р.

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

Кремовый суп из печёной тыквы
cream-soup with baked pumpkin (250g)
350.00р.

Ризотто с белыми грибами
risotto with ceps(300g)
600.00р.

Ризотто с креветкой и спаржей
shrimp and asparagus risotto (300g)
850.00р.

Тальятелле с сёмгой и шпинатом
tagliatelle with salmon and spinach (300g)
650.00р.

Спагетти а-ля «Carbonara»
spaghetti a-la «Carbonara» (300g)
600.00р.

Пенне с белыми грибами и трюфельной пастой
penne with ceps and truffle paste (300g)
650.00р.

Тальятелле «Alla norma»
tagliatelle «Alla norma» (300g)
500.00р.

Куриное филе на гриле с салатом
grilled chicken fillet with salad (140/50g)
650.00р.

Тунец на гриле с соусом из орехов и томатами
grilled tuna with peanut sauce and tomatoes (100/60g)
950.00р.

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