

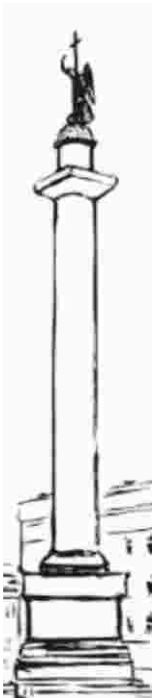
Janno

В этом доме, по адресу Мойка 14, когда-то проходили детские годы Большого Жанно. Такое прозвище получил Иван Пуцин во время обучения в Царскосельском лицее (1810-1817), где его соседом по комнате оказался Александр Пушкин. Они подружились и именно Иван Иванович ввел Пушкина в литературные круги Санкт-Петербурга. В дальнейшем, будущий декабрист нередко подписывал свои письма к друзьям этим лицейским прозвищем - JANNO. Лицеисты приступали к первому завтраку лишь с 9 утра, вставая в 6. Мы же приглашаем вас на завтрак с 7:30 до 10:30 по будним дням и с 8:00 до 11:00 по выходным дням. Вы сможете отведать блины, сырники, омлет и яичницу, красную рыбу и традиционную селедку с черным хлебом, домашнюю выпечку и, конечно, ароматный кофе или душистый чай.



Шеф повар ресторана JANNO, Никита Голоцван, предлагает классические блюда русской кухни в авторском исполнении — салат «Оливье», бефстроганов, пельмени, борщ, уха на водке, блины с икрой, — открывая новые вкусы привычных блюд.

Here, at Moika 14, Big Janno spent his childhood. This nickname was given to Ivan Pushchin at the Tsarskoye Selo Lyceum (1810-1817) where Alexander Pushkin turned out to be his neighbour and friend. While studying at the Lyceum, it was Ivan Pushchin who introduced Pushkin into the literary circles.



Later on future Decembrist often signed his letters to friends - "Janno".

Lyceum students started their first breakfast close to 9 am, getting up at 6 am.

JANNO restaurant welcomes you to breakfast from 7:30 to 10:30 on weekdays and from 8:00 to 11:00 on weekends where you can try pancakes and cottage cheese cakes, scrambled eggs and omelet, salmon and traditional light salted herring with black bread, homemade pastry and, of course, flavored coffee or fragrant tea.

Our Chef, Nikita Golotsvan, offers classic Russian cuisine but he puts his own twist on it - Russian «Olivier» salad, Beef stroganoff, dumplings, borsch, fish soup cooked with vodka, pancakes with caviar.

[illegible]

Janno

ЗАКУСКИ APPETIZERS

Оливки.....200 p.
Olives

Сало с гренками.....180 p.
Lard on rye bread

Домашняя квашенная капуста (100гр).....130 p.
Homemade sauerkraut

Тар-тар из говядины с груздями.....500 p.
Beef tar-tar with milk mushrooms

Брускетта с белыми грибами.....450 p.
Жареные белые грибы на тосте из темного хлеба с творожным сыром, яблоками и розмарином.
Bruschetta with white mushrooms
Roasted white mushrooms on dark bread with cream cheese, apples and rosemary.

Закуска под водку.....500 p.
Ветчина, вяленая оленина, малосольные огурцы, капуста квашеная с брусникой, маринованные грибы, картофель печеный с луком.
Assorted Russian specialities "Vodka snack"
Ham, cured venison, lightly salted cucumbers, pickled cabbage, marinated mushrooms, baked potato with onion.

Сельдь с картофелем.....320 p.
Филе сельди, лук репчатый маринованный, картофель печеный с луком, соус из бекона.
Pickled herring with baked potato stones and onion, bacon sauce

Лосось Шеф-посола520 p.
Лосось, засоленный в морской соли с добавлением свекольного сока. Подается со сметаной и луком шнит.
Homemade salted salmon
Salmon salted with beetroot juice. Served with sour cream and green onion.

Картофельные драники с лососем.....400 p.
Grated potato cakes with salmon

Дегустационный сет с домашними настойками.....1700 p.
Хреноуха, Брусничная настойка и Черный порошок.
Ветчина, вяленая оленина, сало, домашние малосольные огурцы и капуста квашеная с брусникой, маринованные грибы.
Big appetizer plate with homemade tinctures
Tincture of Cowberry, Horseradish and Gunpowder.
Ham, cured venison, lard, homemade slightly salted cucumber and pickled cabbage, marinated mushrooms.

Икорный бар/Caviar bar

Красная икра.....	30 гр	800 р.
Salmon Fish red Caviar		
Черная икра.....	20 гр	1700 р.
Black Caviar		
Икра щуки.....	30 гр	600 р.
Pike roe caviar		
Сет из 3х видов икры.....		2800 р.
Caviar set		

Подается с блинами, сметаной и янтарным соусом
Served with pancakes, sour cream and amber sauce

САЛАТЫ
SALADS

Оливье с курой и вяленой олениной.....	370 р.
Авторский салат Оливье с куриной грудой, вяленой олениной, морковью, картофелем, сельдереем, зеленым яблоком, огурцом, зеленым горошком, грецким орехом и заправкой из майонеза.	
Russian salad with chicken and dried venison	
Russian salad by Chef's recipe: chicken breast, dried venison, apples, celery, carrot, fresh and light salted cucumbers, green peas, walnuts and mayonnaise.	
Салат с курицей и соусом «Цезарь».....	480 р.
«Caesar» chicken salad	
Салат с лососем.....	480 р.
Лосось шеф-посола, печеный картофель, стручковая фасоль, оливки, черри, огурцы, перепелиное яйцо, красный лук и микс салат.	
Salmon salad	
Homemade salmon, backed potato, green bean, olives, cherry tomatoes, cucumbers, mixed salad, red onion and quail egg.	
Салат из сезонных овощей.....	380 р.
Fresh season vegetable salad	
Салат с киноа и сыром шевр.....	420 р.
Киноа, овощи гриль, сыр шевр, курага, кедровые орешки, микс салат.	
Заправлен оливковым маслом с лимонным соком и свекольным песто.	
Quinoa with goat cheese and grilled vegetables	
Quinoa, grilled vegetables, chevre cheese, dry apricot, pine nuts and mix salad.	
Dressed with olive oil, lime juice and beetroot pesto.	

СУПЫ
SOUPS

Куриный бульон с домашней лапшой и сухариками..... <i>Chicken broth with homemade noodles and crackers</i>	360 p.
Грибная похлебка..... Сушеные грибы, перловка, морковь, лук порей, сметана. <i>Mushroom season soup</i> <i>Dry mushrooms, pearl barley, carrot, sour cream.</i>	390 p.
Борщ..... Подается со сметаной, зеленым луком, черным хлебом и салом. <i>Russian beetroot soup Borsch</i> <i>Served with sour cream, green onion, rye bread and lard.</i>	430 p.
Рыбная похлебка с водкой..... Подается с красной икрой и, по желанию, с водкой. <i>Local fish soup with vodka</i> <i>Served with red salmon caviar and a shot of vodka by request.</i>	430 p.
Свекольник..... <i>Cold beetroot soup</i>	360 p.
Окрошка (на квасе или кефире)..... <i>Okroshka</i>	360 p.

ПИРОЖКИ И ХЛЕБ
PIROZHKI AND BREAD

Пирожки с капустой и грибами 1 шт..... <i>Homemade pies with cabbage and mushrooms 1 peace</i>	80 p.
Пирожки с мясом 1 шт..... <i>Homemade pies with meat 1 peace</i>	110 p.
Хлеб и масло..... Домашний хлеб с тыквенными семечками, традиционный черный хлеб, ржаные чипсы с семенами подсолнечника. <i>Bread and butter</i> <i>Homemade bread with pumpkin seeds, traditional dark bread and rye crisps with sunflower seeds.</i>	160 p.

МЯСО
MEAT

Котлета по-киевски с гречотто..... <i>Chicken «Kiev» with buckwheat</i>	720 р.
Куриная грудка на гриле с овощами и соусом песто..... <i>Grilled chicken breast with vegetables and pesto</i>	650 р.
Бефстроганов с картофельным пюре и сезонными грибами..... Сервируется домашними солеными огурцами и хрустящим луком. <i>Beef Stroganoff with season mushrooms</i> <i>Served with mashed potato, mushroom sauce, homemade salted cucumbers and crispy onion.</i>	880 р.
Пельмени ручной лепки..... Домашние самодельные пельмени. Подаются с бульоном, сметаной и хреном. <i>Traditional Russian pelmeni</i> <i>Homemade meat dumplings by Chef's recipe. Served with broth, sour cream and horseradish.</i>	600 р.
Томленые говяжьи щечки..... Подаются с картофельным пюре и петрушкой, гранатовым соусом, сладкой брусникой. <i>Slow cooked Beef cheeks</i> <i>Served with green mushed potato, pomegranate sauce, honey carrots and local sweet cowberry.</i>	700 р.
Макароны по-флотски..... Паста с двумя видами мяса по традиционному рецепту. <i>Russian meat pasta</i> <i>With two kinds of meat and butter sauce.</i>	600 р.
Спагетти «Карбонара»..... <i>Spaghetti «Carbonara»</i>	590 р.
Медальоны из говядины с соусом “красное вино”..... Медальоны из говяжьей вырезки с пюре из пастернака, жареным ромейном и капустой кейл. <i>Beef medallions with “red wine” dressing</i> <i>Served with parsnip puree, romaine and cabbage Kale.</i>	980 р.

РЫБА
FISH

Кулебяка с лососем и судаком <i>Russian pie with fish (salmon and pike perch)</i>	630 p.
Судак ладожский с картофельным пюре..... Филе судака с картофельным пюре и трюфельным маслом, подается с голландским соусом и припущенным шпинатом. <i>Ladoga lake pike perch</i> Served with mashed potato, "Hollandaise" and stewed spinach.	660 p.
Лосось с цветной капустой Филе лосося с цветной капустой, соусом из облепихи и манго, свекольным песто. <i>Roasted salmon</i> Served with cauliflower, sea buckthorn and mango sauce, beetroot pesto.	880 p.

ГАРНИРЫ
SIDE DISHES

Картофельное пюре..... <i>Mashed potato</i>	200 p.
Овощи гриль..... <i>Grilled vegetables</i>	280 p.
Гречотто с яблоками..... <i>Buckwheat porridge with apple</i>	200 p.
Шпинат припущенный..... <i>Stewed spinach</i>	200 p.
Микс салат..... <i>Mixed salad</i>	280 p.

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

“Анна Павлова” с сорбетом (на ваш выбор)..... 350 р.

Воздушная меренга с сорбетом и сезонными ягодами.

“Anna Pavlova” (with sorbet for your choice)

Meringues with season berries and sorbet

Шоколадный трюфель по рецепту Шеф-повара 1 шт 80 р.

Homemade Chocolate truffle by Chef's recipe 1 piece

Лимонный тарт..... 300 р.

Lemon pie

Шоколадный фондан с облепиховой карамелью..... 390 р.

Chocolate fondant with sea buckthorn caramel

Сырники..... 280 р.

Подаются с брусничным джемом и сметаной.

Cottage cheese pancakes

Served with sour cream and homemade cowberry jam.

Блины с вареньем/сметаной/сгущенкой (3 шт)..... 280 р.

Pancakes with jam/sour cream/condensed milk (3 piece)

Мороженое/Сорбет (1 шарик) 100 р.

Ice cream/Sorbet (1 scoop)

ВИННАЯ КАРТА
WINE LIST

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ
SPECIAL OFFER

Аперитивы/Aperitif

	0,125
Балаклава Брют Розе Резерв (Крым) Balaklava Brut Rose Reserve (Crimea)	300 p.
Кава Кастель Ллорд Брют Cava Castell Llord Brut	350 p.
	0,150
Апероль Спритц Aperol Spritz	350 p.
Кир Kir	400 p.
Кир Рояль Kir Royal	400 p.

Игристые вина и шампань
Sparkling wine and Champagne



Балаклава Брют Розе Резерв (Крым) Balaklava Brut Rose Reserve (Crimea)	1800 p.
Кава Кастель Ллорд Брют (Испания) Cava Castell Llord Brut (Spain)	2100 p.
Просекко Пассапарола (Венето, Италия) Prosecco Passaparola Pradio (Veneto, Italy)	2400 p.
Лансон Розе (Франция) Lanson Rose Label Brut Rose (France)	7200 p.

Луи Родерер Брют Премье (Франция)..... 7800 р.
Louis Roderer Brut Premier (France)

Роберт Монкю Блан де Блан Брют (Франция)..... 10000 р.
Robert Moncuit Blanc de Blancs Brut (France)

Белые вина/White wine

Раевское Шардоне (Россия)..... 350 р. 1750 р.
Raevskoe Chardonnay (Russia)

Газела Маре Виньо Верде (Португалия)..... 1500 р.
Gazela Mare Vinho Verde (Portugal)

Балуарте Мускат, Наварра (Испания)..... 370 р. 1850 р.
Baluarte Muscat, Navarra (Spain)

Грюнер Вельтлинер (Австрия)..... 370 р. 1850 р.
Gruner Veltliner Nastl (Austria)

Приара Пино Гриджио (Фриули, Италия)..... 390 р. 1950 р.
Priara Pinot Grigio (Friuli, Italy)

Паддл Крик Совиньон Блан (Мальборо, Новая Зеландия)..... 450 р. 2250 р.
Sauvignon Blanc Paddle Creek (Malborough, New Zealand)

Урбан Рислинг (Мозель, Германия)..... 2600 р.
Urban Riesling (Mozel, Germany)

Пфеферер Кольтеренцио (Трентино, Альто-Адидже, Италия) 2900 р.
Pfefferer Colterenzio (Alto Adige, Italy)

Шардоне Арболеда (Чили)..... 3900 р.
Chardonnay Arboleda (Chile)

Шабли Эрве Азо (Бургундия, Франция)..... 4500 р.
Chablis Herve Azo (Burgundy, France)

Красные вина/Red wines



Раевское Ренессанс (Россия)..... Raevsky Renaissance (Russia)	390 р.	1950 р.
Мукузани Коллекция вин Александрова (Кахетия, Грузия)..... Mukuzani Alexandrov Wine Collection (Georgia)	400 р.	2000 р.
Ханс Баер, Пино Нуар (Германия)..... Hans Baer, Pinot Noir (German)	350 р.	1750 р.
Зинфандель Фельцер (Калифорния, США)..... Fetzer Zinfandel Valley Oaks (Callifornia, USA)		2300 р.
Артуке (Риоха, Испания)..... Artuke (Spain)		2700 р.
Цвайгельт-Мерло Классик (Австрия)..... Zweigelt-Merlot Klassik (Austria)	440 р.	2200 р.
Эльс Виньеронс, Саламарти (Пенедес, Испания)..... Els Vinerons, Saltamarti (Penedes, Spain)		2500 р.
Нипоццано Ризерва Кьянти Руфина (Тоскана, Италия)..... Nipozzano Chianti Rufina Reserva (Tuscany, Italy)		3800 р.
Шпетбургундер «Классик» Трокен (Ах, Германия)..... Spatburgunder "Classic" Trocken, Qualitaetswien (Ahr, Germany)		4500 р.
Каберне Совиньон Секси бист (Австралия)..... Sexy Beast Cabernet Sauvignon (Australia)		4800 р.

НАСТОЙКИ TINCTURES

	0,04
Настойка горькая медовая с перцем Бульбаш (Беларусь) <i>Honey pepper gorilka «Bulbash»</i>	250 р.
Домашняя из черной смородины <i>Black currant homemade tincture</i>	250 р.
Домашняя брусничная <i>Cowberry homemade tincture</i>	250 р.
Домашняя из черноплодной рябины <i>Black chokeberry homemade tincture</i>	250 р.
Домашняя хреновуха <i>Horseradish homemade tincture</i>	250 р.
Черный порошок <i>Gunpowder</i>	250 р.

ДИЖЕСТИВЫ DIGESTIVES

	0,04
Граппа Нонино Вендемия Ризерва <i>Grappa Nonino Vendemmia Riserva</i>	400 р.
Лимончелло <i>Franciocorta Lemonel</i>	300 р.
Ягермайстер <i>Jagermeister</i>	280 р.
Бехеровка <i>Becherovka</i>	260 р.
Квintэссенция Амаро Нонино <i>Quintessentia Amaro Nonino</i>	290 р.

ПОРТВЕЙН, ХЕРЕС PORT, SHERRY

	0,06
Грэм'с ЛБВ Порт <i>Graham's Late Bottled Vintage Port</i>	400 р.
Уорр'с Отима 10-летний Тони Порт <i>Warre's Otima 10 Years Old Tawny Port</i>	550 р.
Херес Вальдеспино Мансанийя Делисиоса <i>Jerez Delisiosa Manzanilla</i>	350 р.

ДЖИН, ВОДКА, ТЕКИЛА, РОМ GIN, VODKA, TEQUILA, RUM

	0,04
Онегин..... <i>Onegin</i>	380 p.
Финляндия..... <i>Finland</i>	380 p.
Столичная..... <i>Stolichnaya Vodka</i>	200 p.
Бифитер..... <i>Beefeater</i>	260 p.
Бомбей Сапфир. Драй..... <i>Gin Bombay Sapphire</i>	460 p.
Ангостура Эйджид 7 лет..... <i>Angostura aged 7 years</i>	460 p.
Ангостура резерва..... <i>Angostura reserva</i>	340 p.
Ольмека белая..... <i>Olmeca blanco</i>	360 p.

ВИСКИ WHISKY

Чивас Ригал 12 лет <i>Chivas Regal 12 YO</i>	0,04 500 p.
Чивас Ригал 15 лет <i>Chivas Regal 15 YO</i>	650 p.
Баллантайн'с Файнест <i>Ballantine's Finest</i>	280 p.
Макалан Трипл Каск Мэтьюэд 12 лет <i>The Macallan Triple Cask Matured 12 YO</i>	680 p.
Гленротс Винтаж Резерв <i>The Glenrothes Vintage Reserve</i>	500 p.
Джемесон <i>Jameson</i>	300 p.
Джек Дениелс <i>Jack Daniels</i>	320 p.

КОНЬЯК, КАЛЬВАДОС COGNAC, CALVADOS

АРАРАТ АНИ 6 лет <i>ARARAT ANI 6 years</i>	0,04 360 p.
АРАРАТ АБРИКОС <i>ARARAT APRICOT</i>	360 p.
Мартель VS <i>Martell VS</i>	520 p.
Мартель VSOP <i>Martell VSOP</i>	640 p.
Булар VSOP <i>Boulard VSOP</i>	660 p.
Курвуазье VS <i>Courvoisier VS</i>	520 p.
Курвуазье VSOP <i>Courvoisier VSOP</i>	640 p.
Курвуазье XO <i>Courvoisier XO</i>	1500 p.

РАЗЛИВНОЕ ПИВО DRAUGHT BEER



Василеостровское светлое..... <i>Vasileostrovskoye lager</i>	260 p. 350 p.
---	---------------

БУТЫЛИРОВАННОЕ ПИВО, СИДР BOTTLED BEER, CIDER



Безалкогольное пиво, Германия..... <i>Beer Brauhaus Riegele non alc., German</i>	320 p.
Джоус Американский Пэйл Эль, Россия..... <i>Jaws American Pale Ale, Russia</i>	350 p.
Джоус Овсяный Стаут, Россия..... <i>Jaws Oatmeal Stout, Russia</i>	350 p.
Фейнс Урхель светлое, Германия..... <i>Feines Urhell lager, German</i>	390 p.
Хефе Вайсе нефiltroванное, Германия..... <i>Hefe Weisse, German</i>	390 p.
Сидр яблочный Сан-Себастьян, Good Cider..... <i>Dry Apple Cider of San Sebastian, Good Sider</i>	350 p.
Сидр "Фурнье" Пуаре грушевый, Франция..... <i>"Fournier" Poire Dry, France</i>	350 p.
Сидр "Фурнье" Розе, Франция..... <i>"Fournier" Rose Dry, France</i>	350 p. 750 p.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

SOFT DRINKS

Кока-кола, Кока-кола зеро, Спрайт <i>Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite</i>	0,33	180 p.
Тоник Швеппс Индиан, Фанта <i>Schweppes Indian Tonic, Fanta</i>	0,25	180 p.
Сок Zuegg в ассортименте <i>Zuegg juices</i>	0,2	200 p.
Вода РуссеКвелле <i>Mineral water RusseQuelle</i>	0,25 0,75	180 p. 420 p.
Боржоми <i>Borjomi mineral water</i>	0,5	220 p.
Свежевыжатый апельсиновый сок <i>Fresh orange juice</i>	0,2	220 p.
Свежевыжатый грейпфрутовый сок <i>Fresh grapefruit juice</i>		220 p.
Домашний брусничный морс <i>Home made cowberry juice</i>		150 p.
Домашний облепиховый морс <i>Home made buckthorn juice</i>		150 p.
Компот из сухофруктов <i>Home made Compot</i>		150 p.

КОФЕ, ЧАЙ

COFFEE, TEA

Кофе эспрессо <i>Espresso</i>	200 p.
Капучино <i>Cappuccino</i>	220 p.
Американо <i>American coffee</i>	220 p.
Кофе «Лате» <i>Coffee Latte</i>	220 p.
Горячий шоколад <i>Hot chocolate</i>	240 p.
Чайник листового чая <i>Черный, зеленый, зеленый с жасмином, Эрл Грей, красный фруктовый, травяной ромашковый, травяной мятный, ИВАН-ЧАЙ (добавки: яблоко, мята, чабрец).</i> Teapot <i>Black, Green, Green with jasmine, Earl Grey, Red Fruit, Pure Chamomile, Herbs & peppermint, IVAN-Tea (Toppings: mint, thyme, apple).</i>	0,35 220 p.

Все цены указаны в рублях.
Данное меню является рекламным материалом.
С контрольным меню вы можете ознакомиться,
обратившись к менеджеру.
Для компании от 7 человек, к счету будет добавлено
сервисное обслуживание 10%.
All prices are in Rubles.

10% Service charge will be added to your bill
if you are more than 7 pax.