

Владимир РЕВВА

Вариации-gourmet

на тему

Ф.М. ДОСТОЕВСКИЙ

ПОЛНОЕ СОБРАНИЕ СОЧИНЕНИЙ

ИЗБРАННОЕ

Санкт-Петербург

2015

Первая

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

<i>Le saviar impérial</i> с блинцами	150-т каратов
Стерляжья	2345
Лососья	650
Кремлёвские застольные - нельма, омуль и муксун сибирских вод ледяного копчения	630
<i>Grand pas</i> Язык телячий в томленьи разнотравьем Филей говяжий аглицкий Буженина в пряном полугаре А сало - русское!	650
«Плач Тореадора» на <i>carpaccio</i>	550
Студни из разварной телятины с хреновою поливою	310
Разносольные: Огурчики здоровой соли	210
Помидорки с различными кореньями	250
Капуста квашена брусникой	150
Грибы берёзовые белые солёные кадушками	290
Грузди всякоразных маринадов	310

Цены в рублях

Вторая

САЛАТЫ

Лишь первая фаланга камчатского краба с плодами авокадо и манговою поливою	850
Сёмга ольхового копчения с картофелью, перепелиным яйцом, итальянскими листовыми, вишнёвыми помидорками и огурчиками в апельсиновом йогурте с прованскими травами	490
Мидии чёрноморского загара с томатами и луком ялтинского солнца на пряной оливковой волне	350
Сельдь бочечна под «шубою»	350
Маседуан <i>à la Lucien Olivier</i> с поливою <i>Provençal</i>	390
<i>Pas de deux très délicat</i> Филей телячий <i>à l'anglaise</i> и грудинка прянопикантна в огородном «ералаше» <i>à la dijonnaise</i> с <i>Parmigiano-Reggiano</i>	430
Листья Ромейн, Айсберг и Руккола в соке <i>Vinaigrette</i> С копчёными моллюсками черноморских рапанов или С говядиной аглицкого манера	590

Цены в рублях

Третья

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

<i>La Coquille</i> Камчатского краба <i>à la thermidor</i>	850
Мидии «Киви» <i>à la Saint Jacques</i> в растопленном мраморе	550
Лисички томлёны сметаной	430
Грибное кушанье <i>à la Julienne</i>	350
Расстегаи стерляди	250
Пирожки <i>petits gâteaux</i> :	
С телятиной	110
С капустой	110
С грибами	110

Цены в рублях

Четвёртая

ПЕЛЬМЕННАЯ ДЮЖИНА

Рыбная

430

Мясная

450

Грибная

410

Цены в рублях

Пятая

БЛЮДА ПЕРВЫЕ

Уха Архиерейска с лососью, судачком да окушками

470

Бульон телячий *consommé* с кореньями

270

Щи шутошные с квашеной капусты и телятины

310

Борщ

310

Солянка сборна пазлами мясными

350

Цены в рублях

Шестая

БЛЮДА РЫБНЫЕ

Стерлядь печена дымком с поливою Абрау	2350
Свежие лососи с ароматным маслом На пару или рашпере	950
Сиг ладожского копченья весь сметанный	1250
Тельное судака в сливках «Шардоне» с белыми грибами	840
Кулебяка с лососью да судаком, да по-московски	910
Котлетки по-щучьему веленью с «Тартаром» и шпинатом	650

Цены в рублях

Седьмая

БЛЮДА МЯСНЫЕ

Филей говяжий <i>Châteaubriand à la Rustique</i>	1350
Стейк «Глаз <i>de la diable</i> »	1950
С соусом <i>Claret</i> или <i>Béarnaise</i>	
Филей говяжий в честь графа Строганова с картофелем «Кафе Пушкин»	980
Котлета телячья, рублена указом Князя Пожарского, с печёной картофелем и брусничною поливою	780
Щёчки телячьи и всякие коренья в <i>pot-au-feu</i>	790
Рёбрышки с каре барашка с овощами грильными и густою вишнею	1450

БЛЮДА из ПТИЦЫ и ДИЧИ

Цыплятки «Цицила тапака» кавказского жару	850
Кроличья ножка с <i>ratatouille</i> цуккини, сладких перцев и томатов	950

Цены в рублях

Восьмая

ГАРНИР

Брокколи, цветная капуста, сладки перцы, морковь и стручки горошка с лёгкого пара	250
Цукини, баклажаны, томаты и, <i>всё те же</i> перцы на рашпере	250
Рис при полном параде, <i>pardon</i> , дикий	250
Капуста квашена томатами	250
Картофель с белыми грибами	250
Греча луковая	250

Цены в рублях

Девятая

ПОЛЕЗНЫЕ СЛАДОСТИ

Пирог яблоневый с Шефской карамелью	350
Вишня с коньяком, ну вся в шоколаде	390
<i>Souffle</i> нимфы Минфы	430
«Малахитова шкатулка» по «Уральским сказам»	450
Мороженое да <i>sorbet</i>	310

Цены в рублях

Десятая

ШЕФСКИЕ НАСТОЙЧИВЫЕ

	<i>За 50 граммов</i>	<i>За 500 граммов</i>
Укропная	150	950
Хренная	150	950
Брусничная	150	950
Клюквенная	150	950
Яблоневая	150	950

Цены в рублях