



ПЕТЕРБУРГСКИЙ ЗАВТРАК

«Петербургский завтрак»*

(блинчики с творожным сыром и лососем, микс салат, омлет, пышки, кофе)

550

«Английский завтрак»

(омлет, сосиски, бекон, томат, огурец, хлеб тостовый, кетчуп, круассан, кофе)

550

Омлет из 3-х яиц*

Французские кулинарные новинки первым делом пробовали в царском Петербурге, где со времён Петра I спешили внедрить всё самое модное, в том числе и шедевры зарубежных поваров. Популярным в то время был омлет с вареньем. Повара выпускали в чашку цельные яйца, смешивали их с молоком, взбивали смесь венчиком и запекали на сковороде. В последний момент в массу добавляли варенье и заворачивали получившийся омлет ножом со всех сторон. Уже в тарелку добавляли ещё варенья, посыпали сахаром, перед подачей обливали омлет ромом и поджигали.

1/200

300

Розовые блины*

Александр Сергеевич Пушкин предпочитал «розовые» блины, приготовленные по рецепту его няни Арины Родионовны, которые пеклись с добавлением свекольного сока. Эти блины Пушкин ел с вареньем из белого крыжовника.

1/150/30

350

Блины Гурьевские* на выбор: со сметаной, медом, джемом, сгущенным молоком

Говорят, что рецепт этих блинов придумал для графа Гурьева тот же крепостной Захар, что и гурьевскую кашу изобрел. Учитывая, что традиционно блины были дрожжевые, эти называли скороспельными, ведь делать их гораздо проще, замесил тесто и сразу выпекать можно.

1/120/30

300



ПЕТЕРБУРГСКИЙ ЗАВТРАК

Каша овсяная на молоке или на воде

1/250

300

**Пшеничная каша с печеною тыквой и
гречишным медом***

1/230/20

300

**Сырники* на выбор: со сметаной,
медом, джемом, сгущенным молоком**

Петр I завез в Россию не только табак и картофель, но еще множество других неизвестных для нас продуктов, среди которых был и сыр. Однако заморский аналог значительно отличался от местного, напоминая уже современный сыр. Поэтому мануфактуры, занимаясь изготавлением обоих видов, переименовали наш вариант в «творог». Исследователи утверждают, что название произошло от «твори», то есть с сыром много чего творили в отличие от твердых сыров, которые продолжали готовить из сырого молока.

1/140/30

350



*Правительство Санкт-Петербурга ведет работу по развитию и продвижению гастрономического туризма в нашем городе, реализует специальные проекты и проводит уникальные мероприятия, основная цель которых – показать уникальный гастрономический потенциал северной столицы и продемонстрировать привлекательность и многообразие этого аспекта жизни города на Неве.

Петербургская кухня – это значимый этап в истории русской кулинарии, который начинается в XVIII веке, с момента возникновения Санкт-Петербурга.