

АФИША / PLAYBILL	1
ИКРА / CAVIAR	2
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD SNACKS	3-4
САЛАТЫ / SALADS	5
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT SNACKS	6
СУПЫ / SOUPS	7
ХЛЕБ / BREAD	7
ПЕЛЬМЕНИ РУКОЛЕПНЫЕ / HANDMADE DUMPLINGS	8
ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ / HANDMADE PASTA	8
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES	9-11
ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ / VEGETARIAN MENU	12
ДЕСЕРТЫ / DESSERTS	13-14
ИСТОРИЯ РЕСТОРАНА / THE RESTAURANT'S HISTORY	15

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ В МЕНЮ

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Появление петербургской кухни началось в XVIII веке, в период основания Санкт-Петербурга. Петр I приглашал иностранных специалистов (немцев, итальянцев, голландцев, англичан), которые приезжали со своими поварами и привозили рецепты своих национальных блюд. В свою очередь благодаря местным традициям и продуктам, европейские рецепты видоизменялись, появлялись новые блюда. Так и рождалась петербургская кухня, сочетающая уникальный опыт разных культур.

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ПОЭТА / THE POET'S FAVORITE DISHES

Достоверно известно из исторических источников, что Александр Сергеевич Пушкин предпочитал простую еду: соленые грузди, щи суточные, пожарские котлеты, а его любимыми лакомствами были: бланманже, яблочный пирог из Тригорского имения, моченые яблоки. Особое предпочтение он отдавал розовым блинчикам, которые готовила ему няня Арина Родионовна - необычный оттенок им придавал свекольный сок. Из напитков выбирал жженку, лимонад, клюквенный морс, кофе.

ФОТОГРАФИИ БЛЮД



АФИША PLAYBILL

ПОНЕДЕЛЬНИК / MONDAY

19:00-23:00 Virtuозное исполнение фортепианных мелодий.

21:00-23:00 Вечер русского романса и произведений любовной лирики в исполнении лучших артистов петербургской сцены.

Russian romances and the unique sound of a piano.

ВТОРНИК / TUESDAY

19:00-23:00 Шедевры российской и зарубежной фортепианной музыки.

21:00-23:00 Вечер русского романса и произведений любовной лирики в исполнении лучших артистов петербургской сцены.

Masterpieces of Russian and foreign piano music.

СРЕДА / WEDNESDAY

19:00-23:00 Волшебное звучание фортепиано.

21:00-23:00 Вечер русского романса и произведений любовной лирики в исполнении лучших артистов петербургской сцены.

Russian romances and the unique sound of a piano.

ЧЕТВЕРГ / THURSDAY

19:00-23:00 Музыкальный вечер виртуозного исполнения фортепианных мелодий.

21:00-23:00 Незабываемое звучание русских романсов под аккомпанемент рояля.

Russian romances and the unique sound of a piano.

ПЯТНИЦА / FRIDAY

19:00-19:30 Virtuозное исполнение фортепианных мелодий.

19:30-20:00 Литературный вечер с участием петербургских мастеров художественного слова.

21:00-23:00 Незабываемое звучание русских романсов под аккомпанемент рояля.

Literary and musical evening.

СУББОТА / SATURDAY

19:00-23:00 Неповторимое звучание скрипки и фортепиано, отрывки из оперетт.

21:00-23:00 Вечер русского романса в исполнении лучших артистов петербургской сцены.

The unique sound of violin and piano, excerpts from operettas.

ВОСКРЕСЕНЬЕ / SUNDAY

19:00-23:00 Волшебное звучание фортепиано.

21:00-23:00 Вечер русского романса и произведений любовной лирики в исполнении лучших артистов петербургской сцены.

Russian romances and the unique sound of a piano.

*Надъ Невою резва вьются
Флаги пестрые судовъ;
Звучно съ лодокъ раздаются
Песни дружные гребцовъ;
Въ царскомъ доме пиръ веселый;
Речь гостей хмельна, шумна;
И Нева пальбой тяжелой
Далеко потрясена.*

А.С. Пушкинъ / Пиръ Петра Великого

ИКРА CAVIAR

Вся икра дополняется русскими теплыми оладьями со свежей зеленью и сметаной.
All caviar is complemented with Russian warm pancakes with fresh herbs and sour cream.

Икра щуки. 2850
Pike caviar.

Икра лососевых рыб. 2850
Salmon caviar.

Икра волжской стерлядки. 6500
Volga sterlet caviar.

Икра осётра. 6900
Sturgeon caviar.

 ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ПОЭТА / THE POET'S FAVORITE DISHES

 ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту,
который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.

Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about
the ingredients used in the menu.

*Я люблю вечерний пирь,
Где Веселье председатель,
А Свобода, мой кумирь,
За столомь законодатель*

А.С. Пушкиль / Веселой пирь

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

Трио патэ от Шеф-повара.

Trio of pate from the chef.

Патэ из лосося с огуречным тартом на мягкой бриоши. 690
Salmon pate and cucumber tar-tar on brioche.


Патэ из кролика в сочетании с хрустящим ржаным хлебом
усыпанным разными семечками. 690
Rabbit pate with crispy rye bread studded with various seeds.

Патэ из грибов с копченой сметаной на румянном тарте. 690
Mushroom pate with smoked sour cream rustic bread.

Оливки отборные в ассамбляже с вялеными томатами. 620
Selected olives with dried tomatoes.

 ***Печеная свекла** с жареной грушей, белыми грибами
и заправкой из молодых сосновых шишек. 780
Baked beetroot, with fried pear, and ceps, with a sauce is made of young pine cones.

 ***Солёные грузди** с красным луком, ароматным маслом и сметаной. 1300
Pickled milk mushrooms with red onion, flavored oil and sour cream.

 ***Корюшка маринованная**, пикантная и утонченная,
приготовленная согласно традициям классической петербургской кухни. 1350
Pickled smelt is savory and prepared according to the traditions of
classic St. Petersburg cuisine.

Сало на усадебный манер
с зелёным лучком, печёным чесноком и чипсами из солодового хлеба. 690
Manor-style fat salted pork and green onions, garlic, and malt bread chips.

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ПОЭТА / THE POET'S FAVORITE DISHES

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту,
который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about
the ingredients used in the menu.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

Смеси различных солений домашних, бочковых: из капусты квашеной рубленой, черемши, чеснока, солёных же огурцов и томатов. 670
Mix pickles: sauerkraut, ramson, garlic, cucumber, tomatoes.

 ***Сельдь натурель** на бородинском хлебе с ароматным маслом и отварным картофелем. 690
Natural herring on "Borodino" bread with fragrant butter and boiled potatoes.

Карпаччо из сырокопчёной ямальской оленины с грушевым нуазетом, протёртыми печёными яблочками, лесной ягодой и облепиховым соусом. . . . 1790
Smoked Yamal venison carpaccio with pear noisette, mashed baked apples, wild berries and sea buckthorn sauce.

Мясное ассорти: буженина запечённая с прованскими травами, оленина холодного копчения и отварной говяжий язык. 1890
Meat "Assorted" (baked pork, cold-smoked venison, boiled beef tongue).

Рыбное ассорти:
лосось шеф-посола, палтус и сибирский муксун холодного копчения. 2650
Assorted fish: chef-salted salmon, halibut and cold-smoked siberian muksun.

Сырные разности из шести благородных сыров ручной работы:
"Тет-Де-Муан", козий "Валансе", "Раклет" с трюфелем,
"Пиканте" с голубой плесенью, "Камамбер" с белой плесенью и "Пармезан". . . 2190
Cheese plate: "Tete-De-Moine", "Valence", "Raclette" with truffle,
"Picante" with blue mold, "Camembert" with white mold and "Parmesan".

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту, который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about the ingredients used in the menu.

*На миг умолкли разговоры,
Уста жуют. Со всех сторон
Зремят тарелки и приборы,
Да рюмочки раздаются звонь.*

А.С. Пушкин / Евгений Онегин


САЛАТЫ SALADS

Салат с хрустящим баклажаном и разной зеленью, с творожным сыром и кедровыми орешками. 980
Salad with crispy eggplant and various greens, with cottage cheese and pine nuts.

Салат с печёной паприкой и авокадо с разной зеленью, дополненный помидорами-черри. 1170
Salad with baked paprika and avocado with different greens, supplemented with tomatoes-cherry.


Салат "Цезарь", без которого, извольте видеть, не обходятся господа гурманы, с ломтиками цыплёнка и перепелиным яйцом. 1170
"Caesar" salad is with chicken pieces and quail egg.

Еще один салат "Цезарь" с теми же вкусами, но вместо цыплёнка дополненный жареным лососем. 1870
Another "Caesar" salad with the same flavors, but supplemented with fried salmon instead of chicken.


 ***Салат "Петровский"** с говяжьим языком, солеными груздями и солёными же огурчиками, молодым картофелем, сметаной заправленный и дополненный протёртой печёной грушей. 1170
Salad "Petrovsky" with beef tongue, pickled mushrooms and pickled cucumbers, potatoes, seasoned with sour cream and complemented with mashed baked pear.

Салат по-грузински из свежих томатов, огурцов, красного лука, грецких орехов, кинзой и пикантным ореховым соусом. 950
Georgian salad: fresh tomatoes, cucumber, red onion, walnut, and nut dressing.

Салат с дальневосточным гребешком и авокадо с добавлением разной зелени под кунжутной заправкой. 1870
Salad with Far Eastern scallop and avocado with various greens under sesame dressing.

 ***Салат г-на Люсьена Оливье.** Гордость обеденных клубов. Приготовленный с тщанием по рецепту 1860 г. в ресторации «Эрмитаж». Подается с мясом молодых бычков, креветками, цыплёнком и икрой лососевых рыб, под воздушную вуалью из ланспика. 2190
Salad Mr. Lucien Oliver. The pride of dining clubs. It carefully prepared according to the recipe from 1860 at the Hermitage restaurant.
It is served with young veal, shrimp, little bird, salmon caviar, veil from jelle shrimps.

Салат "Гурман" с креветками и лососем, муссом из заморского авокадо, грейпфрутом, в ассамбляже с разными травами, дополнен томатами и красным луком. 1870
Salad "Gourmet" with shrimp and salmon, avocado mousse from overseas, grapefruit, in an assemblage with various herbs.

 ***Тёплый салат с жареным сыром "Бри"**, разной зеленью, печёными сладкими перцами и заморскими цитрусами, в кунжутной заправке. 1520
Warm salad with fried cheese "Brie", various herbs, baked sweet peppers and overseas citrus fruits, in sesame dressing.

 ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту, который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about the ingredients used in the menu.

*А Петербургъ неугомонный
Ужъ барабано-мъ пробужденъ
Встаетъ купецъ, идетъ разносчикъ.
На биржу тянется извозчикъ,
Съ кубшино-мъ охтинка спешитъ,
Подъ ней снегъ утренний хруститъ.*

*Проснулся утра шумъ приятный.
Открыты ставни, трубный до-мъ
Столб-мъ восходитъ голубы-мъ,
И хлебчикъ, немецъ аккуратный,
Въ бумажном колпаке, не разъ
Ужъ створилъ свой васисда-съ*


А.С. Пушкинъ /Евгений Онегинъ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT SNACKS

Драники по-могилёвски с лососем шеф-посола, золотистые и хрустящие, в сочетании с нежным сметанным соусом, раскрытым ароматами свежего укропа и хрена. 1370
Mogilev-style potato pancakes with salmon, brown-golden and crispy, and they are combined with delicate sour cream that reveals hint of fresh dill and horseradish.

Драники по-могилёвски с ароматными белыми грибами в сливочном соусе, хрустящие и румяные, приготовленные с пылу с жару. 840
Mogilev-style potato pancakes are brown-golden and crispy, it is served hot with ceps and creamy sauce.

 ***Корюшка жареная** с хрустящей золотистой корочкой, в классическом исполнении как символ петербургской кухни. 1350
Fried smelt with crispy golden crust - a classic dish, which has become a symbol of the St. Petersburg cuisine.

Мозговая кость, дополненная пикантной пастой на чесноке и укропе. Подается с хрустящими гренками из пряного "Бородинского" хлеба. 850
Marrowbone is complemented by a garlic and dill sauce, served with crisp croutons made from spicy Borodino bread.

Жюльен грибной "Деликат" из белых грибов с добавлением шампиньонов, подаётся в мельхиоре "Кокот". Сервируется тостом французского багета с трюфельным маслом. 690
Julienne of ceps mushrooms with the addition of champignons, served with french baguette toast with truffle oil.

Оладьи скороспелые, дополненные лососем слабой соли. 1370
Pancakes with salmon.

Креветки под соусом "Шампань". 1890
Shrimp with «Champagne» sauce.

Жареный сыр "Камамбер" в хрустящей панировке с клюквенным соусом. . . . 1390
Fried "Camembert" cheese in a crispy crust with cranberry sauce.

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту, который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about the ingredients used in the menu.

*Влей въ уху стаканъ шабли.
Чтобъ уха была по сердцу,
Надо будетъ въ кипятокъ
Положить немного перцу.
Лука маленькій кусокъ*

*А.С. Пушкинъ С.А. Соболевскому
из Михайловскаго въ Москву
9 ноября 1826 г.*

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

COLD SOUPS

Окрошка на хлебном квасе живого брожения с добавлением отварной говядины, приправленная хреном. 990
Okroshka with fermented kvass and boiled beef, with horseradish.

Холодный борщ на изысканном свекольном отваре с нежной говядиной и хрустящим огурцом. 990
Traditional cold beetroot soup, with boiled meat and cucumbers pickled.

ГОРЯЧИЕ СУПЫ

HOT SOUPS

Русский борщ, приготовленный с уткой, белыми грибами, фасолью и черносливом, подаётся со сметаной и крученым салом. 990
Russian borsch, cooked with duck, porcini mushrooms, bean and prunes, served with sour cream.

Утиная лапша «Потаж» из твёрдых сортов пшеничной муки с перепелиными яйцами. 990
Duck noodles «Potage» are made of hard wheat flour and quail eggs.

 ***Щи суточные** с разварной говядиной и белыми грибами. Подаются в горшочке с «ермолкой» из слоистого теста. 1090
Traditional Russian sauerkraut soup, with boiled beef and porcini mushrooms, served in a pot with puff pastry.

Тыквенный крем-суп с мороженым из горгонзолы, вешенками и пшеничными чипсами. 850
Pumpkin cream-soup with gorgonzola ice cream and oyster mushrooms.

Юшка рыбная, приготовленная с нежными ломтиками филе трески и лосося. 1590
Fish soup made from cod and salmon.

ХЛЕБ

BREAD

Хлебная корзина подаётся с фундучным маслом. 250
The bread basket is served with hazelnut butter.

 ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ПОЭТА / THE POET'S FAVORITE DISHES

 ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту, который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about the ingredients used in the menu.

*У Талыяни иль Колони
Закажи себе въ Твери
Со пармазаномъ макароны,
Да яичницу свари.*

*А.С. Пушкинъ С.А. Соболевскому
из Михайловскаго въ Москву
9 ноября 1826г.*

ПЕЛЬМЕНИ РУКОЛЕПНЫЕ

HANDMADE DUMPLINGS

"Волжские" с нежной щукой, подаются с изысканным соусом из щучьей же икры. .1370
"Volzhsky-style" with tender pike, served with pike caviar sauce.

"Алтайские" с мясом сибирского кролика, дополненные воздушной сметаной с ароматной петрушкой и цедрой лайма.1350
"Altayskie-style" with siberian rabbit meat, topped with sour cream and parsley and lime zest.

"Сибирские" с северной олениной и говядиной,
подаются со свежей сметаной по старинному обычаю.1420
"Siberian-style" with northern venison and beef,
served with fresh sour cream according to an old tradition.

"Таёжные", где медвежатина гармонирует со свиной, в сопровождении
клюквенного соуса, в духе старинной русской кухни.1310
"Taiga-style" with bear meat is combined with pork,
accompanied by cranberry sauce in the spirit of traditional Russian cuisine.

ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

HANDMADE PASTA

Паста "Примавера" с филе курицы и трюфельным маслом. 1520
Pasta "Primavera" with chicken fillet and truffle oil.

Паста "Альфредо" с креветками и соусом "Наполи".1720
Alfredo pasta with shrimp and "Napoli" sauce.

Паста "Карбонара" с перепелиным желтком.1190
Pasta "Carbonara" with quail yolk.

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту,
который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about
the ingredients used in the menu.

*Вошелъ: и продка въ потолокъ,
Вина кометы брызнула токъ,
Предъ нимъ roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юныхъ летъ,
Французской кухни лучший цветъ,
И Стразбурга пироги нетленный
Межъ сыромъ лимбургскимъ живымъ
И ананасомъ золотымъ.*

А.С.Пушкинъ /Евгений Онегинъ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN DISHES

Угольная рыба (чёрная треска) на подушке из полбы,
с солодовым соусом, оттенённым легкой медовой нотой. 2300
Coal fish (black cod) on a spelt with a malt sauce with a slight hint of honey.

Филе лосося под икорным соусом "Шампань",
в ассамбляже с брокколи и спаржей. 2780
Salmon fillet with caviar sauce "Champagne", in an assemblage with broccoli and asparagus.

Котлеты "Донские" из щуки с икорным соусом,
в ассамбляже с толчёным картофелем, с рублеными листьями базилика,
щучьей же икрой, вялеными томатами и гигантским каперсом. 1690
"Donskie" pike cutlets with caviar sauce, in an assemblage with crushed potatoes,
chopped basil leaves, pike caviar, sun-dried tomatoes and capers.

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту,
который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about
the ingredients used in the menu.


*На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке.
Жареных котлет отбедай
И отправься налегке...*

*А.С. Пушкиль / С.А. Соболевскому
9 ноября 1826 г. из Михайловского
в Москву*


ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN DISHES

Медвежати́на туше́ная до бархатной нежности, в ассамбляже с ячневой кашей и белыми грибами, приготовленная по старорусскому рецепту... 2350
Bear meat stewed until tender combined with barley porridge, seps, prepared according to old Russian recipe.


Медвежати́на томле́ная особым способом, с насыщенным соусом из спелой шелковицы. 3290
Bear meat cooked in a special way, with a rich flavour sauce is made of ripe mulberries.

 ***Котлеты "Пожарские"** (супрем де воляй Пожарский), по оригиналу приготовленные, в сопровождении ягодного соуса с молодым картофелем и белыми грибами. 1420
Cutlets "Pozharsky", prepared according to the original, accompanied by berry sauce with new potatoes and porcini mushrooms.

Говядина по-строгановски с толчёным картофелем в ассамбляже с паприкой и солёными огурчиками. 2050
Beef Stroganoff with mashed potatoes, paprika, and pickled cucumbers.

 **Котлеты "Демидовские"** из мяса молодых домашних кабанчиков и бычков, с толчёным картофелем в ассамбляже с паприкой, сельдереем и ломтиком бекона, в сопровождении ягодного соуса. 1380
"Demidovskiya" cutlets from the meat of young domestic wild boars and steers, potatoes in an with paprika, celery and a slice of bacon, with lingonberry sauce.

 ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ПОЭТА / THE POET'S FAVORITE DISHES

 ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту, который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about the ingredients used in the menu.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

Утиная ножка "Конфи", с жареным шпинатом,
карамелизированным яблоком и апельсиновым соусом. 2050
Duck leg "Confit" with fried spinach, caramelized apple and orange sauce.

Классический "Стриплойн" зернового откорма
в сочетании с авторским перечным соусом. 3900
Classic grain-fed steak, "Striploin", with a homemade pepper sauce.

"Мясо по-петербургски" - филе говядины под сливочным соусом,
с добавлением молодого картофеля, каперсов и красного лука. 2450
"Petersburg style meat"
Beef fillet with cream sauce, with the addition of new potatoes, capers and red onion.

Ямальская оленина с соусом из сосновых шишек,
дополненная кашей из кедровых орешков. 2250
Yamal venison with pine cones sauce, supplemented with pine nuts porridge.

Стейк «а-ля Натурель».
Филе говядины с молодыми стручками гороха и молодым картофелем. 3100
Steak "à la Naturelle". Beef fillets with young peas and new potatoes.

Стейк «Шатобриан».
Дополненный лёгким гарниром из овощей в ассамбляже с соусом «Порто». . . 4900
Chateaubriand steak, complemented with a light side dish of vegetables
in an assemblage with "Porto" sauce.

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту,
который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about
the ingredients used in the menu.

*Не скоро зли дяды наши
Не скоро двигались кругомъ
Ковши, серебряные гаши
Съ кипящимъ пивомъ и виномъ*

А.С. Пушкинъ / Русланъ и Людмила /

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

VEGETARIAN MENU

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

SALADS AND SNACKS

Салат с хрустящим баклажаном и разной зеленью. 980
Salad with crispy eggplant and various greens.

Печеная свекла с жареной грушей,
белыми грибами и заправкой из молодых сосновых шишек. 780
Baked beetroot, with fried pear, and ceps, with a sauce made of young pine cones.

Салат с печёной паприкой и авокадо с разной зеленью,
дополненный томатами-черри. 1170
Salad with baked paprika and avocado with different greens, supplemented with cherry tomatoes.

СУП

SOUP

Тыквенный крем-суп с вешенками и пшеничными чипсами. 850
Pumpkin cream soup with oyster mushrooms and wheat chips.


ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

Стейк из цветной капусты с миндальным соусом. 830
Cauliflower steak with almond sauce.

ДЕСЕРТ

DESSERT

 ***Яблочко печёное в слоистом тесте**, чинённое протёртым черносливом,
с ванилью, дополненное сорбетом. 850
Baked apple in puff pastry, with prunes and vanilla, supplemented with sorbet.






ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ПОЭТА / THE POET'S FAVORITE DISHES

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту,
который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about
the ingredients used in the menu.

*У податливыхъ крестьянокъ
(Чель и славится Валдай)
Нѣ гаю накупи баранокъ
И скорее поезжай.*

*Из письма къ Соболевскому
1826*

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

-  ***Яблочко печёное в слоистом тесте**, чинённое протёртым черносливом, дополненное сливочной карамелью и ванильным мороженым 850
Baked apple in puff pastry with prunes, supplemented with creamy caramel and ice cream.
-  ***Розовые блинчики** с вареньем из крыжовника по рецепту Арины Родионовны. 680
Pink pancakes with gooseberry jam according to the recipe of Arina Rodionovna.
-  ***Весь Ваш яблочный пирог** «Вульфов из Тригорского имения». Подается охлажденным с грушевым муссом и кедровыми орешками. 790
 All of your the Wolfov apple pie from the Mansion Trigorsky ". Served chilled with pear mousse and pine nuts.
-  ***Бланманже** на традиционном молоке с нежными сливками и ароматной ванилью. Подается на подушке из крыжовника в сопровождении земляничного соуса. 780
Blancmange is made of traditional milk, delicate cream, and aromatic vanilla is served gooseberry with strawberry sauce.

Медовик в русском стиле с мягкими карамельно-медовыми нотками. Подается с мороженым из сосновых шишек, муссовым соусом с деликатным грибным оттенком. Дополненный кедровым крамблом. 850
«Russian-style» honey cake with soft hint of caramel-honey. Served with pine cone ice cream and mousse sauce with a delicate hint of mushroom. Topped with a cedar crumble.

Бисквит «Моченый», пропитанный топленым молоком, в сочетании с ржаным мороженым, взрывной карамелью и шоколадной землёй, по рецепту Хестона Блюменталя. 890
"Soaked" biscuit in melted milk, combined with rye ice cream, crispy caramel, and chocolate ground, according to the recipe by Heston Blumenthal.

Десерт «Павлова» - лёгкое и воздушное бэзе с хрустящими кусочками бланшированной тыквы. Дополненное сливочным кремом, морошковым соусом и облепиховым сорбетом. 890
Pdessert «Pavlova» is made with light meringue, with crispy pieces of filled pumpkin is served buttercream and cloudberry sauce and sea buckthorn sorbet.

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ПОЭТА / THE POET'S FAVORITE DISHES

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ / ST. PETERSBURG CUISINE

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту, который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about the ingredients used in the menu.

*Горишь ли ты, лампада наша,
Подруга бѣгній и пировъ?
Кипишь ли ты, золотая гаша,
Въ рукахъ веселыхъ остряковъ?
Всѣ тѣ же ль вы, друзья веселья,
Друзья Киприды и стиховъ?
Часы любви, часы похмелья
По прежнему ль летятъ на зовъ*

*Из письма къ Я.Н. Толстому
1822*

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ ICE CREAM AND SORBET

Руколепное мороженое в ассортименте: 380
Ванильное | Ржаное | Шоколадное | Земляничное | Из сосновых шишек | Халва
Handmade ice cream in the assortment: Vanilla | Rye | Chocolate | Strawberry | Pinecone | Halva.

Руколепный сорбет в ассортименте: 380
Облепиховый | Бузина | Крыжовник | Морошка | Лимонный
Handmade sorbet in the assortment: Sea Buckthorn | Elderberry | Gooseberry | Cloudberry | Lemon.

КОНФЕТЫ, СОЗДАННЫЕ ВРУЧНУЮ HAND-MADE CANDIES

Трюфель из тающего текстурного шоколада
с легким ароматом бородинского хлеба. 240
Truffle is made melting chocolate with slight hint of Borodino bread.

18+ Драже с начинкой из брусничного пюре с добавлением водки.
В сфере из белого шоколада, укрытое перламутровой пудрой. 240
18+ Dragees is filled lingonberry liqueur puree and Russian vodka.
Sphere of white chocolate rolled in pearl powder.

Чернослив, чинѣнный кедровыми орешками и варѣной сгущѣнкой,
в глазури из тѣмного шоколада с золотой пудрой. 240
Prunes with pine nuts and boiled condensed milk, glazed with dark chocolate and gold powder.

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту,
который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, which will tell You about
the ingredients used in the menu.

ИСТОРИЯ РЕСТОРАНА

THE RESTAURANT'S HISTORY

В самом центре Санкт-Петербурга, на углу Невского проспекта и набережной реки Мойки, расположилось «Литературное кафе», хранящее традиции былых времен. Уже в 1816 году здесь, в доме Котомина, открылось заведение швейцарского шоколадье, ставшее предшественником знаменитой кондитерской "Вольф и Беранже".

В течение многих лет кондитерская была своеобразным литературным клубом. В разные годы ее посещали А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Т. Г. Шевченко, Н.Г. Чернышевский, И.И. Панаев, В.Г. Белинский, М.Е. Салтыков-Щедрин и многие другие литераторы.

27 января 1837 года Александр Сергеевич Пушкин на пути к месту дуэли встретился у Вольфа и Беранже со своим секундантом К. К. Данзасом. Через несколько дней Ф.Н. Глинка читал здесь В. П. Бурнашеву стихотворение Лермонтова «На смерть поэта».

Весной 1846 года у Вольфа и Беранже произошла встреча Ф.М. Достоевского с М. В. Петрашевским, во многом определившая судьбу писателя.

Со входа в «Литературное кафе» начинается настоящее погружение в историческую эпоху Петербурга.

Ресторан выдержан в стиле лучших салонов XIX века: колонны с крылатыми Никами поддерживают зеленые лампы – символ литературного общества, в котором состоял Александр Сергеевич. Тяжелые портьеры на окнах, выходящих на набережную Мойки, гравюры с видами Петербурга, огромный гобелен – точная копия домашней библиотеки поэта и восковая фигура Александра Сергеевича Пушкина, за столиком у окна, все это словно переносит в эпоху того времени.

Каждый вечер ресторан приглашает гостей на литературно-музыкальную программу, где любители классической музыки и поэзии смогут насладиться музыкальными произведениями и стихами в виртуозном исполнении музыкантов и мастеров художественного слова Санкт-Петербурга.

Меню Литературного кафе сочетает в себе блюда русской, европейской, а также петербургской кухни.

Ресторан «Литературное кафе» - это гармоничное сочетание высокой кухни и русской культуры, современного уровня сервиса и традиций Петербурга с его романтикой и неповторимой атмосферой старины.

БОЛЬШЕ ИСТОРИИ В VK.

