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 Виртуозное 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 Виртуозное 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 резво вьются
Флаги пестрые судовъ;
Звучно съ лодокъ раздаются
Песни дружные гребцовъ;
Въ царскомъ домѣ пиръ веселый;
Рѣчь 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 3150
Pike caviar. 1/50/100/50

Икра лососевых рыб 3150
Salmon caviar. 1/50/100/50

Икра волжской стерлядки 6900
Volga sterlet caviar. 1/50/100/50

Икра осётра 7300
Sturgeon caviar. 1/50/100/50

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 пир,
Где Веселье председатель,
А Свобода, мой кумир,
За столом законодатель

А.С. Пушкинъ /Веселый пиръ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD SNACKS

Эклер с кроличьим паштетом и соусом из спелой вишни. 690
Rabbit pâté éclair with ripe cherry sauce. 1/120/30

Оливки отборные в ассамбляже с вялеными томатами. 710
Selected olives with dried tomatoes. 1/80

*Печеная свекла** с жареной грушей, белыми грибами
и заправкой из молодых сосновых шишек. 840
Baked beetroot, with fried pear, and ceps, with a sauce is made of young pine cones. 1/150

*Солёные грузди** с красным луком, ароматным маслом и сметаной. 1400
Pickled milk mushrooms with red onion, flavored oil and sour cream. 1/120/50/30

Сало на усадебный манер
с зелёным лучком, печёным чесноком и чипсами из солодового хлеба. 720
Manor-style fat salted pork and green onions, garlic, and malt bread chips. 1/60/40

Трио брускетт: с лососем и соусом гуакамоле, с кроличьим паштетом,
с печёной паприкой и томатами. 1300
Bruschetta trio: with salmon and guacamole sauce, with rabbit pâté,
with baked paprika and tomatoes 1/200

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. 1/180/5

*Сельдь натурель** на бородинском хлебе
с ароматным маслом и отварным картофелем. 720
Natural herring on "Borodino" bread with fragrant butter and boiled potatoes. 1/90/100

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. 1/100

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). 1/50/50/50/50

Рыбное ассорти:
лосось шеф-посола, палтус и сибирский муксун холодного копчения. 2650
Assorted fish: chef-salted salmon, halibut and cold-smoked siberian muksun. 1/50/50/50/20

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". 1/150/50/50

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
Гремят тарелки и приборы,
Да рюмок раздается звон.

А.С. Пушкин /Евгений Онегин

САЛАТЫ
SALADS

Салат с хрустящим баклажаном и разной зеленью,
с творожным сыром и кедровыми орешками. 990
Salad with crispy eggplant and various greens, with cottage cheese and pine nuts. 1/150

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. 1/150

Салат "Цезарь", без которого, извольте видеть, не обходятся господа гурманы,
с ломтиками цыплёнка и перепелиным яйцом. 1270
"Caesar" salad is with chicken pieces and quail egg. 1/200

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. 1/200

*Салат "Петровский" с говяжьим языком, солеными груздями и
солёными же огурчиками, молодым картофелем, сметаной заправленный и
дополненный протёртой печёной грушей. 1270
Salad "Petrovsky" with beef tongue, pickled mushrooms and pickled cucumbers, potatoes, seasoned with sour cream and complemented with mashed baked pear. 1/200

Салат по-грузински из свежих томатов, огурцов, красного лука,
грецких орехов, кинзой и пикантным ореховым соусом. 990
Georgian salad: fresh tomatoes, cucumber, red onion, walnut, and nut dressing. 1/200

Салат с дальневосточным гребешком и авокадо
с добавлением разной зелени под кунжутной заправкой. 1950
Salad with Far Eastern scallop and avocado with various greens under sesame dressing. 1/200

*Салат г-на Люсьена Оливье. Гордость обеденных клабов.
Приготовленный с тщанием по рецепту 1860 г. в ресторации «Эрмитаж».
Подаётся с мясом молодых бычков, креветками, цыплёнком
и икрою лососевых рыб, под воздушною 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. 1/250

Салат "Гурман" с креветками и лососем, муссом из заморского авокадо,
грейпфрутом, в ассамбляже с разными травами, дополнен томатами и
красным луком. 1990
Salad "Gourmet" with shrimp and salmon, avocado mousse from overseas, grapefruit, in an assemblage with various herbs. 1/200

*Тёплый салат с жареным сыром "Бри", разной зеленью, печёными сладкими
перцами и заморскими цитрусами, в кунжутной заправке. 1560
Warm salad with fried cheese "Brie", various herbs,
baked sweet peppers and overseas citrus fruits, in sesame dressing. 1/150

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 барабаномъ пробужденъ
Встаетъ купецъ, идетъ разносчикъ.
На биржу тянется извозчикъ,
Съ кувшиномъ охтинка спешитъ,
Подъ ней снегъ утренній хруститъ.

Проснулся утра шумъ приятный.
Открыты ставни, трубный дымъ
Столбомъ восходитъ голубымъ,
И хлебникъ, немецъ аккуратный,
Въ бумажномъ колпаке, не разъ
Ужъ отворялъ свой васисдасъ

А.С. Пушкинъ /Евгеній 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. 1450
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. 1/150/50/50

Драники по-могилёвски с ароматными белыми грибами в сливочном соусе, хрустящие и румяные, приготовленные с пылу с жару. 990
Mogilev-style potato pancakes are brown-golden and crispy, it is served hot with ceps and creamy sauce. 1/150/50

Мозговая кость, дополненная пикантной пастой на чесноке и укропе. Подается с хрустящими гренками из пряного "Бородинского" хлеба. 950
Marrowbone is complemented by a garlic and dill sauce, served with crisp croutons made from spicy Borodino bread. 1/50/50/15

Жюльен грибной "Деликат" из белых грибов с добавлением шампиньонов, подаётся в мельхиоре "Кокот". Сервируется тостом французского багета с трюфельным маслом. 730
Julienne of ceps mushrooms with the addition of champignons, served with french baguette toast with truffle oil. 1/75

Оладьи скороспелые, дополненные лососем слабой соли. 1370
Pancakes with salmon. 1/100/50/50/5

Креветки под соусом "Шампань". 1890
Shrimp with «Champagne» sauce. 1/150/60

Жареный сыр "Камамбер" в хрустящей панировке с клюквенным соусом. 1390
Fried "Camembert" cheese in a crispy crust with cranberry sauce. 1/125/50/25/2

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 Михайловского въ Москву
9 ноября 1826 г.

ГОРЯЧИЕ СУПЫ
HOT SOUPS

Русский борщ, приготовленный с уткой, белыми грибами,
фасолью и черносливом, подаётся со сметаною и крученым салом. 1090
Russian borsch, cooked with duck, porcini mushrooms, bean and prunes, 1/300
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. 1/300

*Щи суточные** с разварной говядиной и белыми грибами.
Подаются в горшочке с «ермолкой» из слоистого теста. 1190
Traditional Russian sauerkraut soup, with boiled beef and porcini mushrooms, 1/300/30/50/5
served in a pot with puff pastry.
Duck noodles «Potage» are made of hard wheat flour and quail eggs.

Тыквенный крем-суп с мороженым из горгонзолы,
вешенками и пшеничными чипсами. 950
Pumpkin cream-soup with gorgonzola ice cream and oyster mushrooms. 1/300

Юшка рыбная,
приготовленная с нежными ломтиками филе трески и лосося. 1590
Fish soup made from cod and salmon. 1/300

ХЛЕБ
BREAD

Хлебная корзина подаётся с фундучным маслом. 250
The bread basket is served with hazelnut butter. 1/120

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 Гальяни иль Кольони
Закажи себѣ въ Твери
Съ пармазаномъ макарони,
Да яичницу свари.

А.С. Пушкинъ С.А. Соболевскому
изъ Михайловского въ Москву
9 ноября 1826 г.

ПЕЛЬМЕНИ РУКОЛЕПНЫЕ
HANDMADE DUMPLINGS

"Волжские" с нежной щукой, подаются с изысканным соусом из щучьей же икры. . 1470
"Volzhsky-style" with tender pike, served with pike caviar sauce. 1/200/50/5

"Алтайские" с мясом сибирского кролика, дополненные воздушной сметаной с ароматной петрушкой и цедрой лайма. 1450
"Altayskie-style" with siberian rabbit meat, topped with sour cream and parsley and lime zest. 1/200/50/5

"Сибирские" с северной олениной и говядиной,
подаются со свежей сметаной по старинному обычаю. 1490
"Siberian-style" with northern venison and beef,
served with fresh sour cream according to an old tradition. 1/200/50/5

ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ
HANDMADE PASTA

Паста "Примавера" с филе куры и трюфельным маслом. 1520
1/315
Pasta "Primavera" with chicken fillet and truffle oil.

Паста "Альфредо" с креветками и соусом "Наполи". 1720
Alfredo pasta with shrimp and "Napoli" sauce. 1/300

Паста "Карбонара" с перепелиным желтком. 1390
Pasta "Carbonara" with quail yolk. 1/280

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.

Вошель: и пробка въ потолокъ,
Вина кометы брызнулъ токъ,
Предъ нимъ roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юныхъ летъ,
Французской кухни лучшій цветъ,
И Страсбурга пирогъ нетленный
Межъ сыромъ лимбургскимъ живымъ
И ананасомъ золотымъ.

А.С.Пушкинъ /Евгеній Онегинъ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
MAIN DISHES

Котлеты "Донские" из щуки с икорным соусом,
в ассамбляже с толчёным картофелем, с рубленными листьями базилика,
щучьей же икрой, вялеными томатами и гигантским каперсом. 1790
"Donskie" pike cutlets with caviar sauce, in an assemblage with crushed potatoes, 1/90/70/60
chopped basil leaves, pike caviar, sun-dried tomatoes and capers.

Треска жаренная на пряном масле, подана на диком рисе
в зелёной панировке, с соусом «Белое вино» с арахисом. 1670
Cod fried in spiced oil, served on wild rice in green breading, 1/160/120
with white wine sauce and peanuts

Филе лосося под икорным соусом «Шампань»
в ассамбляже с брокколи и цветной капустой. 2780
Salmon fillet in Champagne caviar sauce with broccoli and cauliflower 1/160/120

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 отведай
И отправься налегке...

А.С. Пушкинъ /С.А. Соболевскому
9 ноября 1826 г. из Михайловского
въ Москву

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
MAIN DISHES

*__Котлеты "Пожарские"__ (супрем де воляй Пожарский),
по оригиналу приготовленные, в сопровождении ягодного соуса
с молодым картофелем и белыми грибами. 1520
Cutlets "Pozharsky", prepared according to the original, accompanied by berry sauce 1/200/100/50
with new potatoes and porcini mushrooms.

__Говядина по-строгановски__ с толчёным картофелем
в ассамбляже с паприкой и солёными огурчиками. 2150
Beef Stroganoff with mashed potatoes, paprika, and pickled cucumbers. 1/135/110/40

__Котлеты "Демидовские"__ из мяса молодых домашних кабанчиков и бычков,
с толчёным картофелем в ассамбляже с паприкой,
сельдереем и ломтиком бекона, в сопровождении ягодного соуса. 1480
"Demidovskiya" cutlets from the meat of young domestic wild boars and steers, 1/150/100/50
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. 2150
Duck leg “Confit” with fried spinach, caramelized apple and orange sauce. 1/150/120/60

"Мясо по-петербургски" - филе говядины под сливочным соусом,
с добавлением молодого картофеля, каперсов и красного лука. 2450
"Petersburg style meat" 1/100125/30
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. 2350
Yamal venison with pine cones sauce, supplemented with pine nuts porridge. 1/130/90/40

Стейк «а-ля Натурель».
Филе говядины с молодыми стручками гороха и молодым картофелем. 3300
Steak "à la Naturelle". Beef fillets with young peas and new potatoes. 1/180/90/50

Стейк «Шатобриан».
Дополненный лёгким гарниром из овощей в ассамбляже с соусом «Порто». . .5200
Chateaubriand steak, complemented with a light side dish of vegetables 1/360/80/60
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 ѣли дѣды наши
Не скоро двигались кругомъ
Ковши, серебряные чаши
Съ кипящимъ пивомъ и виномъ

А.С. Пушкинъ /Руслань и Людмила/

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ
VEGETARIAN MENU

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ
SALADS AND SNACKS

Салат с хрустящим баклажаном и разной зеленью. 990
Salad with crispy eggplant and various greens. 1/150

Печеная свекла с жареной грушей,
белыми грибами и заправкой из молодых сосновых шишек. 840
Baked beetroot, with fried pear, and ceps, with a sauce made of young pine cones. 1/150

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. 1/150

СУП
SOUP

Тыквенный крем-суп с вешенками и пшеничными чипсами. 920
Pumpkin cream soup with oyster mushrooms and wheat chips. 1/300

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
MAIN DISHES

Стейк из цветной капусты с миндальным соусом. 850
Cauliflower steak with almond sauce. 1/150/70

ДЕСЕРТ
DESSERT

**Яблочко печёное в слоистом тесте,* чинённое протёртым черносливом,
с ванилью, дополненное сорбетом. 990
Baked apple in puff pastry, with prunes and vanilla, supplemented with sorbet. 1шт/50/30

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
Чемъ и славится Валдай)
Къ чаю 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 990
Baked apple in puff pastry with prunes, supplemented with creamy caramel and ice cream. 1шт/50/30

***Розовые блинчики** с вареньем из крыжовника по рецепту Арины Родионовны. 720
Pink pancakes with gooseberry jam according to the recipe of Arina Rodionovna. 1/120/50/3

***Весь Ваш яблочный пирог** «Вульфов из Тригорского имения». Подается охлажденным с грушевым муссом и кедровыми орешками. 850
All of your the Wolfov apple pie from the Mansion Trigorsky ". Served chilled with pear mousse and pine nuts. 1/120

***Бланманже** на традиционном молоке с нежными сливками и ароматной ванилью. Подаётся на подушке из крыжовника в сопровождении земляничного соуса. 850
Blancmange is made of traditional milk, delicate cream, and aromatic vanilla is served gooseberry with strawberry sauce. 1/100

Медовик в русском стиле с мягкими карамельно-медовыми нотками. Подаётся с мороженым из сосновых шишек, муссовым соусом с деликатным грибным оттенком. Дополненный кедровым крамблом. 950
«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. 1/170

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. 1/140

Десерт «Павлова» - лёгкое и воздушное безе с хрустящими кусочками бланшированной тыквы. Дополненное сливочным кремом, морошковым соусом и облепиховым сорбетом. 1050
Pdessert «Pavlova» is made with light meringue, with crispy pieces of filled pumpkin is served buttercream and cloudberry sauce and sea buckthorn sorbet. 1/100/50/20

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 бдѣній и пировъ?
Кипишь ли ты, златая чаша,
Въ рукахъ веселыхъ остряковъ?
Всё 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: 390
Ванильное | Ржаное | Шоколадное | Земляничное | Из сосновых шишек | Халва 1/50/5
Handmade ice cream in the assortment: Vanilla | Rye | Chocolate | Strawberry | Pinecone | Halva.

Руколепный сорбет в ассортименте: 390
Облепиховый | Бузина | Крыжовник | Морошка | Лимонный 1/50/5
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. 250
Truffle is made melting chocolate with slight hint of Borodino bread. 1/30

18+ Драже с начинкой из брусничного пюре с добавлением водки.
В сфере из белого шоколада, укрытое перламутровой пудрой. 250
18+ Dragees is filled lingonberry liqueur puree and Russian vodka. 1/30
Sphere of white chocolate rolled in pearl powder.

Чернослив, чинённый кедровыми орешками и варёной сгущёнкой,
в глазури из тёмного шоколада с золотой пудрой. 250
Prunes with pine nuts and boiled condensed milk, glazed with dark chocolate 1/25
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 шоколатье, 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.