Я люблю вечерній пиръ,
Где Веселье председатель,
А Свобода, мой кумиръ,
За столомъ законодатель

А.С. Пушкинъ /Веселый пиръ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD SNACKS

ж/б/у		вес	к/кал
74/3,3/18,8	*Сало с печёным картофелем и соусом «бер блан» из солёных огурцов. Lard with baked potatoes and beurre blanc sauce made from pickled cucumbers	40/100/50/7	755
4,1/20,1/7,6	*Смеси различных солений домашних бочковых: из капусты квашеной рубленой, черемши, чесноков, солёных же огурцов и томатов Mix pickles: sauerkraut, ramson, garlic, cucumber, tomatoes	1/180/5	231
2,9/11,3/10,8	*Оливки отборные в ассамбляже с вялеными томатами Selected olives with dried tomatoes	1/80	160
21,9/18,6/25,1	*Сельдь натурель на бородинском хлебе с ароматным маслом и отварным картофелем Natural herring on "Borodino" bread with fragrant butter and boiled potatoes	1/90/100	375
25,4/6,3/34,4	*Паштет из кролика на профитролях с кремом из портвейна и добавлением черноплодной рябины. Rabbit pate on profiteroles with port wine cream and blackberry	110/40/19	408
25,7/14,3/25,7	*Трио брускетт: лосось с соусом гуакамоле, с паштетом из кролика, с печёной паприкой и томатами Bruschetta trio: salmon with guacamole sauce, rabbit pate, baked paprika and tomatoes	200	393
3,3/16,1/26,5	*Печёная свекла с жареной грушей и белыми грибами, с заправкой из молодых сосновых шишек Baked beets with fried pear and porcini mushrooms, with dressing of young pine cones	1/150	183
3,4/25,7/6,2	*Соленые грузди с красным луком, ароматным маслом и сметаной Pickled milk mushrooms with red onion, flavored oil and sour cream	1/120/50/30	273
17,3/17,3/0,7	*Карпаччо из сырокопчёной ямальской оленины с грушевым нуазетом, протёртыми печёными яблочками, лесной ягодой и облепиховым соусом Smoked Yamal venison carpaccio with pear noisette, mashed baked apples, wild berries and sea buckthorn sauce	1/100	228
35,4/34,3/8,7	*Мясное ассорти: буженина запеченная с прованскими травами, оленина холодного копчения и отварной говяжий язык Meat "Assorted" (baked pork, cold-smoked venison, boiled beef tongue)	1/50/50/50/40/50	477
29,2/8,8/2,2	*Рыбное ассорти: лосось шеф-посола, палтус и сибирский муксун холодного копчения Assorted fish: chef-salted salmon, halibut and cold-smoked siberian muksun	1/50/50/50/20	209
35,7/47,6/45,1	*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". Cheese plate: "Tete-De-Moine", "Valence", "Raclette" with truffle, "Picante" with blue mold, "Camembert" with white mold and "Parmesan"	1/150/50/50	761

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

19,4/26,5/34,5	*Икра щуки Pike caviar	1/50/100/50	462
20,3/29,5/36,6	*Икра лососевых рыб Salmon caviar	1/50/100/50	495
20,3/29,5/36,7	*Икра волжской стерлядки Volga sterlet caviar	1/50/100/50	495
20,3/29,5/36,6	*Икра осётра Sturgeon caviar	1/50/100/50	495

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ

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

ж/б/у		вес	к/кал
5,8/21,4/42,1	*Салат с хрустящим баклажаном и разной зеленью Salad with crispy eggplant and various greens	1/150	378
6,7/31,5/8,2	*Салат по-грузински (огурец, свежие томаты, красный лук, грецкие орехи, пикантный ореховый соус и кинза) Georgian salad (cucumber, fresh tomatoes, red onion, walnuts, spicy nut sauce and cilantro)	1/200	344
4,8/35,5/12,5	*Салат с печеной паприкой и авокадо с разной зеленью, дополненный помидорами-черри Salad with baked paprika and avocado with different greens, supplemented with tomatoes-cherry	1/150	401
41,4/45,2/9,5	*Салат "Цезарь" без которого, извольте видеть, не обходятся господа гурманы, с ломтиками жареного цыплёнка и перепелиным яйцом. "Caesar" salad is with fried chicken pieces and quail egg	1/200	612
27,7/33,1/24,3	*Теплый салат с жареным сыром "Бри", разной зеленью, печеными сладкими перцами и заморскими цитрусами, в кунжутной заправке Warm salad with fried cheese "Brie", various herbs, baked sweet peppers and overseas citrus fruits, in sesame dressing	1/150	511
12,4/16,4/10,1	*Салат "Петровский" с говяжьим языком, солеными груздями и солёными же огурчиками, молодым картофелем, сметаной заправленный и дополненный протертой печеной грушей Salad "Petrovsky" with beef tongue, pickled mushrooms and pickled cucumbers, potatoes, seasoned with sour cream and complemented with mashed baked pear	1/200	235
14,7/24,7/12,0	*Салат "Гурман" с креветками и лососем, муссом из заморского авокадо, грейпфрутом, в ассамбляже с разными травами, дополненным томатами и красным луком Salad "Gourmet" with shrimp and salmon, avocado mousse from overseas, grapefruit, in an assemblage with various herbs	1/200	334
31,5/38,6/9,1	*Еще один салат "Цезарь" с теми же вкусами, но вместо цыплёнка дополненный жареным лососем Another "Caesar" salad with the same flavors, but supplemented with fried salmon instead of chicken	1/200	506
16,2/3,3/6,3	*Салат с дальневосточным гребешком и авокадо с добавлением разной зелени под кунжутной заправкой Salad with Far Eastern scallop and avocado with various greens under sesame dressing	210	194
44,5/50,1/6,7	*Салат г-на Люсьена Оливье, гордость обеденных клабов, приготовленный с тщанием по рецепту 1860 г., в ресторации "Эрмитаж", с мясом молодых бычков, креветками, цыплёнком и икрою лососевых рыб, под воздушною вуалью из ланспика Salad of Mr.Lucien Olivier, the pride of dining clubs, prepared with care according to the recipe of 1860 year, meat of young bulls, shrimp, salmon caviar, chicken, under an airy veil of lanspeak	1/250	665

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ

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

ж/б/у		вес	к/кал
4,7/18,5/4,5	*Жюльен грибной "Деликат" из белых грибов с добавлением шампиньонов в мельхиоре "Кокот", сервируется тостом французского багета с трюфельным маслом Julienne of porcini mushrooms with the addition of champignons, served with French baguette toast with truffle oil	1/75	202
9,9/18,1/36,2	*Драники в ассамбляже с белыми грибами и сливочным соусом. Potato pancakes with with porcini mushrooms and cream sauce	1/150/50	349
19,4/17,5/36,9	*Драники с лососем шеф-посола и сметанным соусом. Potato pancakes with salted salmon and sour cream sause	1/150/50/50	387
21/17,7/51,5	*Оладьи скороспелые, дополненным лососем слабой соли Pancakes with salmon	1/100/50/50/5	459
37,6/31,3/53,5	*Пельмени русские с ямальской олениной и мясом молодых бычков, поданные по обычаю со сливочным маслом, сметаной и зеленью Russian dumplings with Yamal venison and meat of young bulls, with butter, sour cream and herbs	1/250/50/10	669
33,3/36,1/7,9	*Креветки под соусом шампань Shrimp with champagne sauce	1/150/60	540
32,5/18,4/27,6	*Жареный сыр "Камамбер" в хрустящей панировке с клюквенным соусом Fried "Camembert" cheese in a crispy crust with cranberry sauce	125/50/27	494

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 кипяткѣ
Положить немного перцу.
Лука маленькій кусокъ

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

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ
COLD SOUPS

18,4/19,8/11,6 *Окрошка на квасе живого брожения, с разварной говядиной и хреном . . . 300/50 329
Okroshka on live fermented kvass, with boiled beef and horseradish

18,7/21,5/14,5 *Традиционный холодный борщ на свёкле, с разварной говядиной и хрустящими огурчиками 300/50 313
Traditional cold beetroot borsch, with boiled beef and crispy cucumbers

ГОРЯЧИЕ СУПЫ
HOT SOUPS

6,1/26,1/16,3 *Тыквенный крем-суп с мороженым из горгонзолы, ... 1/300 321
вешенками и пшеничными чипсами
Pumpkin cream-soup with gorgonzola ice cream and oyster mushrooms

58,2/27,0/23,3 *Утиная лапша "Потаж", на пшеничной муке из твёрдых сортов 1/300 578
с перепелиными яйцами
Duck noodles "Potage" on durum wheat flour with quail eggs

31,7/35,5/32,4 *Щи суточные, с разварной говядиной и белыми грибами, подаются в горшочке
с "ермолкой" из слоистого теста 1/300/30/50/5 609
Traditional Russian sauerkraut soup, with boiled beef and porcini mushrooms, served in a pot with puff pastry

47,4/63,7/31,4 *Русский борщ, приготовленный с уткой, белыми грибами, фасолью и черносливом,
подается со сметаною и крученым салом 1/300 895
Russian borsch, cooked with duck, porcini mushrooms, bean and prunes, served with sour cream

23,9/15,5/5,7 *Юшка рыбная, приготовленная с нежными ломтиками филе трески и лосося 1/300 270
Fish soup made from cod and salmon

ХЛЕБ
BREAD

11,6/46,0/59,5 *Хлебная корзина из четырех видов хлеба с маслом 1/120 681
Basket of four types of bread and butter

ПАСТА
PASTA

46,0/82,2/60,2 *Паста "Карбонара" с перепелиным желтком 1/280 1174
Pasta "Carbonara" with quail yolk

51,1/69,3/70,8 *Паста "Примавера" с филе куры и трюфельным маслом 1/315 1119
Pasta "Primavera" with chicken fillet and truffle oil

40,4/66,1/68,6 *Паста "Альфредо" с креветками и соусом "Наполи". 1/300 1039
Alfredo pasta with shrimp and "Napoli" 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.

На досуге отобедай
У Пожарского въ Торжке.
Жареныхъ котлетъ отведай
И отправься налегке...

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

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
MAIN DISHES

ж/б/у		вес	к/кал
43,2/37,8/38,5	*Треска жаренная на пряном масле, поданная на диком рисе в зеленой панировке и соусом "Белое вино" с арахисом Cod served with wild rice in green breading and white wine sauce with peanuts	1/160/120	1039
43,5/83,0/29,1	*Котлеты "Донские" из щуки с икорным соусом, в ассамбляже с толченым картофелем с рублеными листьями базилика, щучьей икрой, вялеными томатами и гигантским капорцем. “Donskie” pike cutlets with caviar sauce, in an assemblage with crushed potatoes, chopped basil leaves, pike caviar, sun-dried tomatoes and capers	1/120/145/50	680
31,6/18,9/7	*Палтус с печёными овощами и греческим йогуртом Halibut with baked vegetables and greek yogurt	90/75/90	326
26,4/28,2/7	*Филе лосося под икорным соусом "Шампань", в ассамбляже с брокколи и спаржей. Salmon fillet with caviar sauce "Champagne", in an assemblage with broccoli and asparagus	90/70/61	401
44,24/30,6/48	*Котлеты из мяса камчатского краба с добавлением лангустинов, в ассамбляже с ризотто под соусом маракуйя. Far Eastern crab cutlets with langoustines in an assemblage with risotto with passion fruit sauce	120/120/30	749

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
Между сыромъ лимбургскимъ живымъ
И ананасомъ золотымъ.

А.С.Пушкинъ /Евгеній Онегинъ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
MAIN DISHES

37,7/53,8/52,0 *Котлеты "Демидовские" из мяса молодых домашних кабанчиков и бычков, с толченым картофелем в ассамбляже с паприкой, сельдереем и ломтиком бекона, в сопровождении ягодного соуса 1/150/100/50 868
"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

45,3/13,3/55,5 *Котлеты "Пожарские" (супрем де воляй Пожарский), по оригиналу приготовленные, в сопровождении ягодного соуса с молодым картофелем и лисичками. 1/200/100/50 528
Cutlets "Pozharskiya", cooked according to the original, accompanied by berry sauce, with new potatoes and porcini mushrooms

23,5/40,0/20,1 *Говядина по-Строгановски, с толченым картофелем в ассамбляже с паприкой, дополненным солеными огурчиками 1/135/110/40 550
Beef-Stroganoff with potatoes in an assemblage with paprika, supplemented with pickles

85,1/75,8/36,7 *Утиная ножка "Конфи", со свежим шпинатом, карамелизированным яблоком и апельсиновым соусом. . 150/120/60 1203
Duck leg “Confit” with fresh spinach, caramelized apple and orange sauce

21,5/37,4/20,3 *"Мясо по-Петербургски" Филе говядины под сливочным соусом, с добавлением молодого картофеля, каперсов и красного лука, ... 100/125/30 450
"Petersburg style meat"
Beef fillet with cream sauce, with the addition of new potatoes, capers and red onion

42,5/55,5/33,3 *Ямальская оленина с соусом из сосновых шишек, ... 1/130/90/40 836 дополненная кашей из кедровых орехов
Yamal venison with pine cones sauce, supplemented with pine nuts porridge

79,8/36,49/26,6 *Каре ягнёнка с винным ризотто, дополненное печеными и свежими овощами . . . 1/150/100 985
Lamb rack with wine risotto, complemented with baked and fresh vegetables

57,7/26,0/17,5 *Стейк а-ля натурель из филе говядины, ... 1/180/90/50 605 с молодыми стручками гороха и картофелем
Steak a la naturel of beef fillet, with young pea pods and potatoes

113,4/42,5/12,9 *Стейк "Шатобриан", дополненный легким гарниром из овощей в ассамбляже с соусом "Порто" 1/360/80/60 987
Chateaubriand steak, complemented with a light side dish of vegetables in an assemblage with "Porto" 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.

Не скоро съ̀ли дѣ́ды наши
Не скоро двигались кругомъ
Ковши, серебряные чаши
Съ кипящимъ пивомъ и виномъ

А.С. Пушкинъ /Русланъ и Людмила/

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ
VEGETARIAN MENU

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ
SALADS AND SNACKS

ж/б/у		вес	к/кал
3,3/16,1/26,5	*Печёная свекла с жареной грушей и белыми грибами, с заправкой из молодых сосновых шишек Baked beets with fried pear and porcini mushrooms, with dressing of young pine cones	1/150	183
5,8/21,4/42,1	*Салат с хрустящим баклажаном и разной зеленью Salad with crispy eggplant and various greens	1/150	378
4,8/35,5/12,5	*Салат с печеной паприкой и авокадо с разной зеленью, дополненный томатами-черри Salad with baked paprika and avocado with different greens, supplemented with cherry tomatoes	1/150	401

СУП
SOUP

6,1/26,1/16,3	*Тыквенный крем-суп с вешенками и пшеничными чипсами. Pumpkin cream soup with oyster mushrooms and wheat chips	1/300	321

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
MAIN DISHES

6,8/4,9/12,1	*Стейк из цветной капусты с миндальным соусом Cauliflower steak with almond sauce	1/150/70	120

ДЕСЕРТ
DESSERT

4,8/9,3/100,5	*Яблочко печеное в слоистом тесте, чиненное протертым черносливом с ванилью, дополненное сорбетом Baked apple in puff pastry, with prunes and vanilla, supplemented with sorbet	1шт/50/30	521

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

ж/б/у		вес	к/кал
2,0/6,1/17,6	*Руколепное мороженое и сорбет в ассортименте Ice cream and sorbet in the assortment	1/50/5	133
6,5/9,5/46,2	*Розовые блины с вареньем из крыжовника по рецепту Арины Родионовны. Pink pancakes with gooseberry jam according to the recipe of Arina Rodionovna	120/50/3	285
5,8/17,3/35,9	*Весь Ваш яблочный пирог "Вульфов из Тригорского имения", подается охлажденным с грушевым муссом. All your apple pie "Wolfov from the Trigorsky estate", served chilled with pear mousse	1/120	328
8,4/36,8/64,7	*Торт «Наполеон» на слоистом тесте со свежими ягодами Cake "Napoleon" on layered dough with fresh berries	1/150/30	629
44,7/9,9/81	*Морковный торт сладкий и пряный с грецким орехом и сливочным кремом Sweet and spicy carrot cake with walnut and buttercream	100/50/25/5/2	779
6,2/15,5/99,5	*Яблочко печеное в слоистом тесте, чиненное протертым черносливом, дополненное сливочной карамелью и мороженым Baked apple in puff pastry with prunes, supplemented with creamy caramel and ice cream	1шт/50/30	570
4,7/16,0/100,3	*Десерт-байзер "Павлова", приготовленный на русский манер, с добавлением взбитых сливок, варенья из царской ягоды морошки, с карамелизированной тыквой и сорбетом из облепихи. Dessert-baiser "Pavlova", cooked in the Russian manner, with the addition of whipped cream, jam from the royal cloudberry berry, with caramelized pumpkin and sea buckthorn sorbet	150/50/20	572
13,3/53,6/130	*Чизкейк-матча Matcha Cheesecake	1шт	1052

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.