



Dom

C'EST UNE MAISON OÙ L'ON ENTENDAIT
LES VOIX DES POÈTES RUSSES DU "SIÈCLE D'OR".



Ici on pouvait rencontrer Pouchkine, Gribouïedov, Delvig, Troubetzkoy prince. Dans cette atmosphère littéraire on décidait des problèmes tout à fait très importants pour Saint-Pétersbourg ainsi que pour l'Etat tout entier. Ici sous les auspices du poète Ryleïev il y avait des sociétés clandestines des décembristes et où avait lieu leur dernière réunion historique. Plus avant, ici ,se trouvait la Direction de la Société mixte Russe-Américaine qui faisait de la grande exploration d'Alaska Russe.

La résidence des gentilshommes a gardé son romantisme, sa solennité des salles, l'intimité des chambres, mais en même temps ce bâtiment a pris des détails contemporains.

Le decor du restaurant c'est une exemple de la «nouvelle classique». Il alie en lui la finesse et l'élégance des objets d'art des collections privées et des meubles anciens de différentes époques. La localisation très belle au centre ville, la vue formidable sur la Place de Saint-Isaac et la rivière Moïka devraient à juste titre avoir une appréciation très haute.

La cuisine du restaurant Dom est une cuisine russe moderne. Avec utilisation de nouvelles techniques et des produits locaux de saison, le chef Valeriy Gorinov a créé le menu où chaque plat est intéressant.

On vous consellie de commencer à prendre connaissance du set gastronomique «L'été», qui se compose de sept plats: à partir de la Coquille Saint-Jacques d'Extreme-Orient au pomme verte succulente jusqu'au faisan à la sauce de morilles.

Notre cave à vin mérite une attention particulière, ou Kondrati Ryleïev a tenu ses boissons il y a deux centaines et les décembristes préféraient se rencontrer. Aujourd'hui, dans la carte des vins il y a des vins de haute-gamme de L'Ancien Monde, les examplaires des petits terroirs de l'Europe et des champagnes splendides.

MENU GASTRONOMIQUE DE SAISON DE NOTRE CHEF / 7500



Coquille Saint-Jacques au malt
à la sphère de pomme et émulsion de carotte

Lavaret mis en marinade aux pétales de chicorée

Poisson blanc cuit dans une sauce épicée
aux gnocchis de carotte et gingembre à l'écume d'écrevisse

Pelménis farcis avec de la viande d'élan,
crème de courge et pommes de pin

Joues de veau aux choux cuit à l'étuvée,
purée de girolles et sauce porto

Faisan sous-vide aux carottes noires
cuites à l'étuvée, sauce de morilles

Souflé aux fraises fraîches
à la terre de chocolat au lait

ENTRÉES RUSSES TRADITIONNELLES

- Poitrine de canard fumée à la maison avec sauce d'airelle rouge / 450
- Forchmack avec toasts et un verre à pied de khrenovoukha /vodka au raifort / 450
- Hareng en fourrure à la mayonnaise maison et un verre à pied de vodka / 470
- Salaisons faites maison lactaires, chou, concombres servis avec un verre à pied de vodka / 530
- Hareng baltique sur coussin de pommes de terre nouvelles, concombre et crème maison / 550
- Venaison de renne, sauce de mûre jaune / 570
- Saumon demi-salé avec toasts aux céréales, oignon vert et crème fraîche / 590
- Délicatesses de viande ros bif, renne, langue de boeuf, poitrine de canard / 670
- Kholodets /gelée/ de queues de taureaux au raifort, à la moutarde à la canneberge marinée / 850
- Caviar d'esturgeon accompagné d'un verre à pied, toasts beurrés / 4100
- Trois espèces de caviar avec trois verres à pied de vodka esturgeon étoilé /15g/
esturgeon /15g/, béluga /15g/ avec toasts de pain fait maison et de beurre / 11500

ENTRÉES FROIDES

- Betterave cuite au four au chèvre mou, purée de cerise et noix de cèdre / 450
- Pâté du foie de canard à la gelée de prune, pâte d'oignon / 570
- Ceviche d'omoul de Lena aux feuilles de menthe à la sauce d'agrumes aux segments d'orange / 590
- Pâté de nelma avec sauce aux tomates fumées et pain au cumin / 650
- Tartare de jeune boeuf à la mousse de raifort et chips de lait d'amande / 750
- Tartare de renne sauvage avec sphère de framboise et confiture de plaquebière / 790
- Tartare de saumon à l'avocat, tomates et assaisonnement de soja et gingembre / 850
- Huîtres d'Extrême-Orient sur la glace avec toasts et vinaigre de framboise /3p/ 950

SALADES

- Vinegrette salade Russe composée au hareng épicé et melette de Baltique / 490
- Salade aux aubergines frites, tomates, coriandre, sauce aigre-douce / 530
- Salade à l'oseille, rhubarbe, chou-fleur et sauce du miel et moutarde / 550
- Salade de foie de canard, de mache et sauce porto / 610
- Salade de saumon légèrement salé, oseille, tomates au sauce soja / 630
- Salade de flétan tiède, avec légumes verts et sauce asiatique / 690
- Salade de bœuf braisé, poivres cuits au four, tomates séchées et concombre / 750
- Salade Olivier au filet de poulet, crevettes, queues d'écrevisses, à la mayonnaise maison / 850
- Salade au crabe de Kamchatka, avocat, fenouil, oeuf poché à l'assaisonnement de yaourt / 970

ENTRÉES CHAUDES

Langue de boeuf mijotée aux pommes de terre, échalote et sauce de moutarde / 490

Abattis d'oie au xérès sur coussin de carottes nouvelles aux feuilles de coriandre / 550

Joues de veau à la bouillie de millet , sauce demi-glace / 570

Bouillie de riz aux cèpes et volaille fumée / 730

Blini au caviar rouge, oeuf de caille et crème fraîche maison 750

Coquilles Saint-Jacques d'Extrême-Orient avec mousse de chou-fleur et de pommes épicé / 950

Draniki (galettes) de courgettes, courge, pommes de terre au caviar de brochet,
de saumon, d'esturgeon étoilé / 1150

Phalange de Kamchatka crabe cuite au four dans un lac de concombre à la salsa de mangue / 2300

Blini au caviar d'esturgeon, herbes hachée et crème fraîche maison / 3900

PELMENI ENTRÉE RUSSE TRADITIONNELLE CHAUDE

Aux pommes de terre pilées et aux cèpes / 450

A la viande d'oie, pommes marinées au jus de grenade / 500

Au poisson du Nord, caviar rouge et fenouil / 550

Au boeuf, oignon vert et persil / 550

SOUPES

Velouté de courge aux pleurotes et feuilles d'épinard / 450

Soupe aux pois à la volaille fumée et croûtons de blé / 490

Soupe de champignons de forêt bolet raboteux, bolet bai, cèpes et un verre à pied de vodka / 550

Borsch froid, soupe traditionnelle de betterave au bœuf / 550

Soupe aux tomates et au gingembre avec des crevettes / 610

Bortsch aux cèpes avec toasts de pain de seigle et un verre à pied de vodka / 850

Oukha /soupe au poisson/ de sterlet, de flétan, de sandre et de saumon avec un verre à pied de vodka / 870

POISSON

Sandre à la purée de céleri, mousse de nord, écume de raisin et sauce de thé noir / 1150

Filet de saumon grillé au chou dashi et mousse de raifort / 1350

Omoul Arctique avec purée aux courgettes, salsa de tomate et marmelade d'orange / 1410

Flétan de Murmansk à la purée de girolles, mousse des herbes et oignon confit dans du vinaigre / 1450

Nelma avec des tomates mûres et tartare aux légumes frais / 1550

Sterlet de la mer Noir fumé dans les copeaux d'aune à la sauce de tomates et raifort / 2350

VOLAILLE

Côtelette de Kiev aux pommes de terre, tartare de concombre et sauce d'airelle rouge / 1290

Poitrine d'oie aux légumes, pomme de miel et sauce de vin rouge / 1370

Magret de canard grillé ou fumé, sarrasin vert, coing et sauce demiglas / 1450

Cuisse d'oie cuite au petit feu à l'épeautre, pomme mijotée, sauce de groseille à maquereau / 1630

VIANDE

Boeuf Stroganoff avec purée de pomme de terre et concombre demi-sel / 1550

Carré d'agneau rôti au feu avec purée de panais et rhubarbe / 1750

Médallions de veau local aux cèpes, sauce à la crème / 1850

Filet mignon avec purée de topinambour, épinard et sauce porto / 1890

Renne sauvage avec purée de carottes, oignon vert à la sauce d'aronia / 1950

Entrecôte Russe de jeune bovin de Briansk aux légumes grillés et confiture de poivrons / 2250

PLATS VEGETARIENS

Légumes à la grille à la sauce d'herbes et poivre rouge cuit au four / 490

Bouillie de sarrasin avec oeuf poché, champignons et parmesan / 590

Risotto de betterave au fromage de chèvre maison / 630

Pommes de terre frites aux cèpes, herbes fraîches et crème fraîche de maison / 670

PÂTISSERIES

Corbeille à trois espèces de pain maison avec crème au beurre / 250

PIROJKI /PETIT PÂTÉ/ 150

Aux chou et oeufs, pommes de terre
et champignons, oignon vert et oeuf

DESSERT

Smetannik gâteau à la crème fraîche au chocolat, liqueur de cerise et baies de jardin / 370

Plisetskaya à la purée de pomme, lait condensé bouilli et noisette / 390

Soufflé de carotte avec de la gelée orange et mousse au fromage blanc / 410

Vareniki maison à la cerise et crème fraîche / 430

Tarte de pommes réchauffée avec de la glace à la cannelle / 450

Napoleon millefeuille traditionnelle russe avec une crème anglaise / 450

Fromages Russes de collection avec confiture de mûre jaune / 550

Gâteau au chocolat chaud avec des poires aux épices,
cuit dans le vin avec de la glace à la vanille / 470

Medovik gâteau au miel avec morceaux de miel en rayons / 530

Anna Pavlova à la crème de yaourt aux baies fraîches et confiture de cassis / 590

GLACE MAISON / 180

Vanille, chocolate avec orange,
cannelle, noix, cerise avec cognac

SORBETS MAISON / 180

Pomme avec estragon, melon

BONBONS / 90

Café au glaçage blanc

Chocolat blanc à l'orange

Chocolat noir au sarrasin Truffe aux noisettes émietées

Caramel mou aux cacahuètes et chocolat au lait

Chocolat au lait aux noix et pruneaux

Chocolat blanc à la fraise, à la vanille et aux copeaux de noix de coco

Tous les produits utilisés dans notre cuisine ont été cultivés avec le respect de l'environnement, sans l'utilisation d'engrais chimiques et ne contiennent pas de pesticides.

POISSONS ET FRUITS DE MER

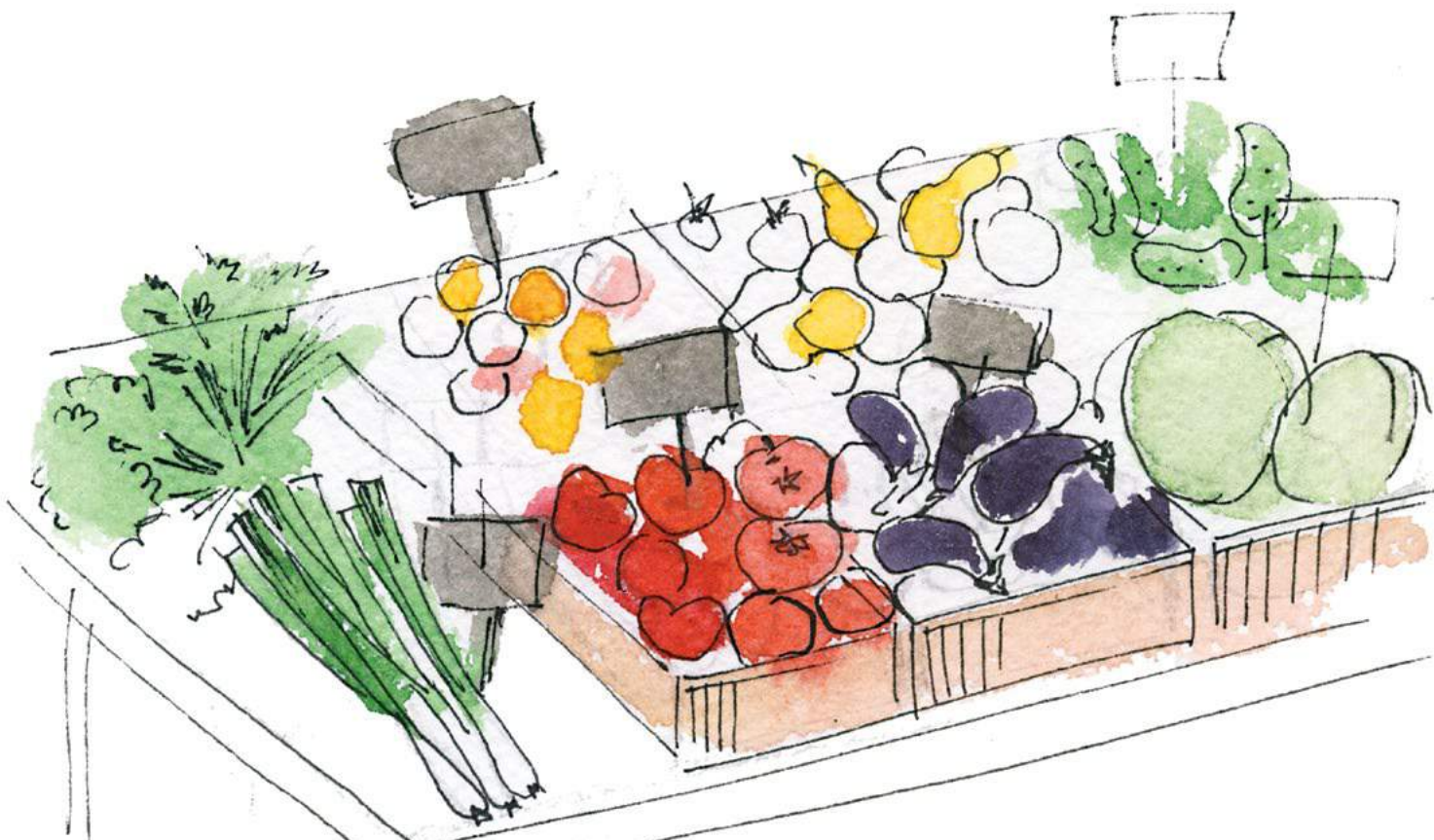
Sandre – Lac Ladoga
Omoul – rivière Ienisseï
Flétan – ville de Mourmansk
Nelma – rivière Ienisseï
Poisson blanc – Lac Ladoga
Huîtres – Extrême-Orient
Crabe – Péninsule du Kamtchatka
Caviar – ville d'Astrakhan

VOLAILLE

Canard – ville de Rostov-sur-le-Don
Oie – ville de Nijni-Novgorod
Faisan – Région de Leningrad

VIANDE

Boeuf: entrecôte de jeune bovin de Briansk,
filet mignon – Région de Leningrad
Agneau – Région de Leningrad
Cerf – ville de Krasnoyarsk
Elan – ville de Krasnoyarsk



SEASONAL MENU

Poached Far East oyster
with porcini mushroom sauce,
fennel, stellate sturgeon caviar
and pickled chanterelles 390

Warm salad with chanterelles,
potato ratte, smoked duck breast
and poached egg with sauce of chanterelles 590

Pearl barley with herbs,
fried chanterelles and braised
duck leg in demiglas sauce 750

Rib eye, stewed in a mixture
of peppers with puree of young zucchinis,
fried chanterelles and onion 1850

