



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 Ryleiev 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 decoration du restaurant est un exemple de deco classique moderne. 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 Moika 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 conseille de commencer à prendre connaissance du set gastronomique, qui se compose de sept plats: en commençant par de l'oursin de mer et son jus de Yuzu en finissant avec la savoureuse venaison avec gratin de citrouille.

Notre cave à vin mérite une attention particulière, ou Kondrati Ryleiev a conservé ses bouteilles il y a deux centenaires et les décembristes préféraient se rencontrer. Aujourd'hui, dans la carte des vins il y a des bouteilles haut-de- gamme de L'Ancien Monde, également des exemplaires de petits vins de terroirs d'Europe et de splendides champagnes.

MENU GASTRONOMIQUE DE SAISON DE NOTRE CHEF / 7500



Oursin de mer et son jus de Yuzu, bouillon Dashi,
grains de moutarde et fleur de bourrache.
Servis accompagné d'un shot de vodka Horseradish.

Chips de chanterelle et fromage
de chèvre maison, radis et pousses de mizuna.

Chir fumé et purée de chou rouge,
sauce aux moules et pétales jaunes de violette.
Servis avec un verre de Riesling Konigsbach trocken,
A. Christmann, Pflaz, 2013.

Coeur de veau accompagné de couscous,
poivron au four, oignon vert et sauce demi-glace.

Viande de chèvre en ragoût avec ses courgettes
et aubergines, purée de pommes de terre et sauce à la schisandra.
Servis avec un verre de Bourgueil «Le Pied de la Butte»,
Domaine de la Butte, Pays de la Loire, 2015.

Savoureuse venaison avec gratin de citrouille,
betterave au vinaigre de framboise et pousses de petits pois.

Crème brûlée aux cerises et glace aux châtaignes.
Servis accompagné d'un cocktail Adonis.

ENTRÉES RUSSES TRADITIONNELLES

- Magret de canard fumée faite maison avec souce d'airelle rouge / 450
 - Forchmack avec toasts et un verre de khrenovoukha / 450
- Hareng en fourrure à la mayonnaise maison et un verre de vodka / 470
- Assiette de pickles de chou et concombres servis avec un verre de vodka / 550
- Hareng baltique sur son lit 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
 - Charcuterie, rosbif, renne, langue de boeuf, magret de canard / 690
- Kholodets /gelée/ de queues de taureaux au raifort, à la moutarde et à la canneberge marinée / 850
- Caviar d'esturgeon accompagné d'un verre de vodka et toasts beurrés / 4300
 - Trio de caviar avec trois verres de vodka esturgeon étoilé /15g/
esturgeon /15g/, béluga /15g/ avec toasts de pain maison et beurre / 11500

ENTRÉES FROIDES

- Coquille Saint-Jacques au malt à la sphère de pomme et émulsion de carotte / 450
 - Pâté de foie de canard à la gelée de prune, pickles d'oignon / 570
- Ceviche d'omoul de Lena aux feuilles de menthe, sauce d'agrumes et segments d'orange / 590
 - Tartare de jeune boeuf à la mousse de raifort et chips de lait d'amande / 790
- Tartare de renne sauvage avec sphère de framboise et confiture de plaquebière / 810
- Tartare de saumon à l'avocat, tomates et assaisonnement au soja et gingembre / 850
- Huîtres d'Extrême-Orient sur glace avec toasts et vinaigre de framboise /3p/ 970

SALADES

- Vinegrette salade Russe composée de 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 moutardée au miel / 550
 - Salade chaude aux pleurotes, pommes de terre Ratte,
magret de canard fumé et oeuf poché, servis avec une sauce à la crème / 570
 - Salade de foie de canard, de mâche et sauce porto / 610
 - Salade au nelma fumée, oseille, tomate, avocat et sauce épicée / 730
 - Salade de bœuf braisé, poivrons 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 et assaisonnement au yaourt / 970

ENTRÉES CHAUDES

- Abats d'oie au xérès sur son lit de carottes nouvelles aux feuilles de coriandre / 550
- Coquilles Saint-Jacques de l'extrême Orient et purée de coin accompagnés d'une sauce beurre blanc / 650
- Risotto aux cèpes et volaille fumée / 730
- Blini au caviar de saumon et crème fraîche maison / 750
- Joues de veau aux choux cuit à l'étuvée, purée de girolles et sauce porto / 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 et crème fraîche maison / 3900

PELMENI ENTRÉE RUSSE TRADITIONNELLE CHAUDE

- A la viande d'oie, pommes marinées au jus de grenade / 550
- Au poisson du Nord, caviar rouge et fenouil / 550
- Au boeuf, fane d'oignon et persil / 570
- A la viande d'élan, crème de courge et pommes de pin / 970

SOUPES

- Velouté de courge aux pleurotes et feuilles d'épinard / 450
- Soupe aux petits pois à la volaille fumée et croûtons de blé / 490
- Soupe de champignons de forêt bolet raboteux, bolet bai, cèpes et un verre de vodka / 550
- Bortsch aux cèpes avec toasts de pain de seigle et un verre de vodka / 850
- Oukha /soupe de poisson/ au sterlet, au flétan, au sandre et au saumon avec un verre de vodka / 890

POISSON

- Sandre à la purée de céleri, mousse du nord, écume de raisin et sauce au thé noir / 1150
- Saumon et purée de betteraves, chou-fleur et sauce aux morilles / 1250
- Omoul Arctique avec purée aux courgettes, salsa de tomate et marmelade d'orange et de basilic / 1430
- Flétan de Murmansk à la purée de girolles, mousse des herbes et oignon confit au vinaigre / 1450
- Nelma avec des tomates mûres et tartare aux légumes frais / 1550
- Sterlet de la mer Noir fumé aux copeaux d'aune, sauce de tomates et raifort / 2350

VOLAILLE

- Côtelette de Kiev aux pommes de terre, tartare de concombre et sauce aux airelles rouges / 1290
Poitrine d'oie aux légumes, pomme au miel et sauce de vin rouge / 1370
Magret de canard grillé ou fumé, sarrasin vert, coing et sauce demi-glace / 1450
Cuisse d'oie cuite au petit feu à l'épeautre, pomme mijotée, sauce de groseille au maquereau / 1650

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, fane d'oignon à la sauce d'aronia / 1950
Faux-filet et mélange de poivrons, accompagnés d'une purée de jeunes courgettes, chanterelles frites et oignons / 2350

PLATS VEGETARIENS

- Légumes à la grille à la sauce d'herbes et poivrons rouge cuit au four / 510
Aux pommes de terre pilées et aux cèpes / 550
Risotto de betterave au fromage de chèvre maison / 650
Pommes de terre frites aux cèpes, herbes fraîches et crème fraîche maison / 670

COMPLEMENTS

- Corbeille de trois sortes de pain maison avec crème au beurre / 250
PIROJKI /PETIT PÂTÉ/ 150
Aux choux et oeufs, pommes de terre et champignons, fane d'oignon et oeuf

DESSERT

Neige de mandarine, mandarine épicée et meringue de fruit de la passion / 350

Mousse au chocolat, plaqueminier et du chili / 390

Vareniki maison aux cerises et crème fraîche / 450

Napoleon millefeuille traditionnelle russe et crème anglaise / 450

Tarte aux pommes chaude et glace à la cannelle / 470

Medovik gâteau au miel et morceaux de cire d'abeille / 550

Soufflé aux myrtilles avec son biscuit dacquoise à la noix de coco et chocolat noir Terra / 570

Sélection de fromages Russes et confiture de mûre jaune / 590

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

GLACE MAISON / 180

Vanille, chocolat et orange, cannelle, cerise et cognac

SORBETS MAISON / 180

Pomme et estragon, melon

CHOCOLATS MAISON / 90

Chocolat blanc au café

Chocolat blanc à l'orange

Chocolat noir au sarrasin

Truffe aux noisettes émiettées

Chocolat au lait au caramel mou et cacahuètes

Chocolat au lait aux noix et pruneaux

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

Tous les produits utilisés dans notre cuisine ont été cultivés dans un souci de respect de l'environnement, sans utilisation d'engrais chimiques ni pesticides.

POISSONS ET FRUITS DE MER

Sandre – Lac Ladoga
Omoul – rivière lenisseï
Flétan – ville de Mourmansk
Nelma – rivière lenisseï
Chir – rivière lenisseï
Oursin de mer – ville de Mourmansk
Huîtres – Extrême-Orient
Crabe – Péninsule du Kamtchatka
Caviar – ville d'Astrakhan

VOLAILE

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
Renne – ville de Krasnoyarsk
Elan – ville de Krasnoyarsk
Chevre – Région de Leningrad

