



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'État 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 décor du restaurant est un exemple de déco classique moderne. Il allie 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 a créé le menu où chaque plat est intéressant.

Notre cave à vin mérite une attention particulière, ou Kondrati Ryleiev a conservé ses bouteilles il y a deux centaines 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.

ENTRÉES RUSSES TRADITIONNELLES

- Forchmack avec toasts et un verre de khrenovoukha / 450
- Magret de canard fumée faite maison avec sauce d'airelle rouge / 470
- Hareng baltique sur son lit de pommes de terre, concombre et crème maison / 550
- Hareng en fourrure à la mayonnaise maison et un verre de vodka / 570
- Assiette de pickles de chou et concombres servis avec un verre de vodka / 570
- Saumon demi-salé avec toasts aux céréales, oignon vert et crème fraîche / 610
- Charcuterie, rosbif, renne, langue de boeuf, magret de canard / 730
- 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 / 4500
- Trio de caviar avec trois verres de vodka esturgeon étoilé /15g/
esturgeon /15g/, béluga /15g/ avec toasts de pain maison et beurre / 12500

ENTRÉES FROIDES

- 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 / 650
- Tartare de jeune boeuf à la mousse de raifort / 810
- Tartare de saumon à l'avocat, tomates et assaisonnement au soja et gingembre / 890
- Tartare de renne sauvage avec sphère de framboise et confiture de plaquebière / 910
- Ceviche de nelma avec concombres frais, sauce d'huîtres et mousse de betterave / 950

SALADES

- Vinegrette salade Russe composée de hareng épicé et melette de Baltique / 490
- Salade à l'oseille, rhubarbe, chou-fleur et sauce moutardée au miel / 500
 - Salade chaude aux pleurotes, pommes de terre Ratte, magret de canard fumé et oeuf poché, servis avec une sauce à la crème / 610
 - Salade aux aubergines frites, tomates, coriandre, sauce aigre-douce / 650
 - Salade de foie de canard, de mâche et sauce porto / 650
- Salade de bœuf braisé, poivrons cuits au four, tomates séchées et concombre / 790
- Salade Olivier au filet de poulet, crevettes, queues d'écrevisses, à la mayonnaise maison / 950
- Salade au crabe de Kamchatka, avocat, fenouil, oeuf poché et assaisonnement au yaourt / 1150

ENTRÉES CHAUDES

- Legumes grillés, sauce aux herbes et poivrons rouges cuits au four / 550
- Pommes de terre frites aux cèpes, herbes fraîches et crème fraîche maison / 670
 - Foie gras d'oie aux prunes, purée de céleri et sauce porto / 720
 - Risotto aux cèpes et volaille fumée / 750
 - Blini au caviar de saumon, oeuf de caille et crème fraîche maison / 850
 - Draniki (galettes) de courgettes, courge, pommes de terre au caviar de brochet, de saumon, d'esturgeon étoilé / 1250
- Coquilles Saint-Jacques de l'extrême Orient sur son lit de courgettes, sauce aux agrumes / 1950
- Phalange de Kamchatka crabe cuite au four dans un lac de concombre à la salsa de mangue / 2500
 - Blini au caviar d'esturgeon et crème fraîche maison / 4300

PELMENI ENTRÉE RUSSE TRADITIONNELLE CHAUDE

- Aux pommes de terres écrasées et cèpes / 550
- Au boeuf, fane d'oignon et persil / 650
- A la viande d'oie, pommes marinées au jus de grenade / 650
- Au poisson du Nord, caviar rouge et fenouil / 690
- A la viande d'élan, crème de courge et pommes de pin / 990
- Au cerf sauvage, cèpes, purée de citrouille et crème fraîche fumée / 1020

SOUPES

- Soupe aux petits pois à la volaille fumée et croûtons de blé / 510
- Velouté de courge aux pleurotes et feuilles d'épinard / 550
- Soupe de champignons de forêt bolet raboteux, bolet bai, cèpes et un verre de vodka / 650
- Bortsch aux cèpes avec toasts de pain de seigle et un verre de vodka / 950
- Oukha /soupe de poisson/ au sterlet, au flétan, au sandre et au saumon avec un verre de vodka / 990

POISSON

Sandre à la purée de céleri, mousse du nord, écume de raisin et sauce au thé noir / 1250

Saumon et purée de betteraves, chou-fleur et sauce aux morilles / 1350

Omoul Arctique avec purée aux courgettes, salsa de tomate
et marmelade d'orange et de basilic / 1530

Flétant de Murmansk à la purée de girolles, mousse des herbes et oignon confit au vinaigre / 1650

Nelma avec des tomates mûres et tartare aux légumes frais / 1750

VOLAILLE

Côtelette de Kiev aux pommes de terre, tartare de concombre
et sauce aux airelles rouges / 1350

Cuisse de canard aux légumes cuits au porto et sauce aux prunes hongroises / 1350

Poitrine d'oie aux légumes, pomme au miel et sauce de vin rouge / 1430

Magret de canard grillé avec risotto blanc et sauce demiglas / 1550

Cuisse d'oie cuite au petit feu à l'épeautre, pomme mijotée,
sauce de groseille au maquereau / 1750

VIANDE

Boeuf Stroganoff avec purée de pomme de terre et concombre demi-sel / 1750

Médailles de veau local aux cèpes, sauce à la crème / 1950

Filet mignon avec purée de topinambour, épinard et sauce porto / 1970

Renne sauvage avec purée de carottes, fane d'oignon à la sauce d'aronia / 2100

Bœuf de marbre de Briansk aux poivrons cuits et sauce épicée / 2750

COMPLEMENTS

Corbeille de trois sortes de pain maison avec crème au beurre / 350

PIROJKI /PETIT PÂTÉ/ 150

Aux choux et oeufs, pommes de terre et champignons, fane d'oignon et oeuf

DESSERT

- Vareniki maison aux cerises et crème fraîche / 450
Napoleon millefeuille traditionnelle russe et crème anglaise / 510
Gâteau au chocolat chaud et de la glace à la vanille maison / 530
Tarte aux pommes chaude et glace à la cannelle / 530
Medovik gâteau au miel et morceaux de cire d'abeille / 570
Duchesse avec mousse au chocolat blanc, thé Earl Grey et morceaux de poire / 570
Soufflé aux myrtilles avec son biscuit à la noix de coco et chocolat blanc / 590
Sélection de fromages Russes et confiture de mûre jaune / 610
Anna Pavlova à la crème de yaourt aux baies fraîches et confiture de cassis / 650

GLACE MAISON / 200

Vanille, chocolat et orange, cannelle, cerise et cognac

SORBETS MAISON / 200

Citron, groseille

CHOCOLATS MAISON / 110

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

CHOCOLATS / 150

Au lait aux noix et pruneaux

Blanc à la fraise, à la vanille et copeaux de noix de coco

Nous offrons des gâteaux faits maison sur demande pour toute occasion spéciale.
Pour plus d'informations, contactez le manager.

Veillez nous informer des besoins alimentaires spéciaux, des allergies ou des intolérances alimentaires.

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 Ienisseï
Flétan – ville de Mourmansk
Nelma – rivière Ienisseï
Crabe – Péninsule du Kamtchatka
Caviar – ville d'Astrakhan

VOLAILLE

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

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

