



Дом

В КОТОРОМ НЕ УМОЛКАЛИ ГОЛОСА ПОЭТОВ «ЗОЛОТОГО ВЕКА».



Здесь можно было встретить Пушкина, Грибоедова, Дельвига, князя Трубецкого. В этой литературной среде решались одни из важнейших вопросов для Петербурга и всего государства. Под эгидой поэта Рылеева проводились собрания тайного сообщества декабристов, где состоялось судьбоносное последнее совещание его членов. Еще раньше здесь располагалось правление Российско-Американской Компании, занимавшееся полномасштабным освоением русской Аляски.

Дворянский особняк сохранил свой романтизм, торжественность залов, уют камерных кабинетов, но в то же время приобрел современные детали из истории сегодняшней.

Интерьер ресторана является образцом «новой классики». Он сочетает в себе утонченность и элегантность предметов искусства из частных коллекций и антикварной мебели из разных эпох. Расположение в самом сердце исторического Санкт-Петербурга с видом на Исаакиевскую площадь и Мойку по праву достойно особой оценки.

В Доме царит современная русская кухня. Используя новые техники приготовления и местные сезонные продукты, шеф-повар Валерий Горинов создал меню, в котором интересно каждое блюдо.

Мы рекомендуем начать знакомство с сезонного гастрономического сета, состоящего из семи перемен блюд: от морского ежа с соком юзу до пряной оленины с гратеном из тыквы. Отдельного внимания заслуживает наш винный погреб, где два столетия назад хранил свои напитки Кондратий Рылеев и любили встречаться декабристы. Сейчас в винной карте собраны изысканные вина Старого Света, редкие образцы маленьких хозяйств Европы и роскошные шампанские.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ
ОТ ШЕФА / 7500



Морской ёж с соком юзу,
бульоном Даши, зернами горчицы и огуречником.
Подается со стопкой хреновухи.

Чипсы из лисичек с домашним козьим сыром,
редькой и ростками мизуны.

Копченый чир с пюре из краснокочанной капусты,
соусом из мидий и лепестками желтой фиалки.
Подается с бокалом 2013 Riesling Konigsbach trocken, A.Christmann, Pfalz

Телячье сердце и кус-кусом, печеными перцами,
зеленым луком и соусом демиглас.

Томленая козлятина с кабачком и баклажаном,
пюре из кукурузы и соусом из лимонника.
Подается с бокалом 2015 Bourgueil "Le Pied de la Butte",
Domaine de la Butte, Loire

Пряная оленина с гратеном из тыквы,
свеклой в малиновом уксусе и ростками гороха.

Крем-брюле с хересом и мороженым из каштана.
Подается с коктейлем Adonis.

ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ ЗАКУСКИ

- Утиная грудка домашнего копчения с брусничным соусом / 450
- Форшмак с рюмкой домашней хреновухи и тостами из зернового хлеба / 450
- Сельдь под шубой с рюмкой водки и домашним майонезом / 470
- Домашние соления с рюмкой водки, грузди, капуста, огурцы / 550
- Балтийская сельдь на подушке из молодого картофеля, огурца и домашнего крема / 550
- Вяленая оленина с соусом из морошки / 570
- Лосось слабой соли с тостами из зернового хлеба, зеленым луком и сметаной / 590
- Мясные деликатесы ростбиф, оленина, говяжий язык, утиная грудка / 690
- Холодец из бычьих хвостов с хреном, горчицей и моченой клюквой / 850
- Осетровая икра на льду с рюмкой водки и тостами из домашнего хлеба / 4300
- Три вида черной икры с тремя рюмками водки
севрюга / 15г/, осётр / 15г /, белуга / 15г / с тостами из домашнего хлеба и маслом / 11500

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Дальневосточный гребешок в солоде, со сферой из зеленого яблока и морковной эмульсией / 450
- Паштет из утиной печени в желе из сливы с луковым мармеладом / 570
- Севиче из омуля с листьями мяты, цитрусовым соусом и дольками апельсина / 590
- Тартар из молодой говядины с муссом из хрена и чипсом из миндального молока / 790
- Тартар из мяса дикого оленя с малиновой сферой и вареньем из морошки / 810
- Тартар из лосося с авокадо, томатами и соево-имбирной заправкой / 850
- Дальневосточные устрицы на льду с тостами и малиновым уксусом / 3шт / 970

САЛАТЫ

- Винегрет с пряной сельдью и балтийской килькой / 490
- Салат с жареными баклажанами, томатами, кинзой и остро-сладким соусом / 530
- Зеленый салат с ревенем, щавелем, цветной капустой и медово-горчичным соусом / 550
- Теплый салат с вешенками, картофелем ратте, копченой утиной грудкой
и яйцом пашот, заправленный сливочным соусом / 570
- Салат с теплой утиной печенью, салатом маше и соусом порто / 610
- Салат с копченой нельмой, щавелем, томатом, авокадо и пряной заправкой / 730
- Салат с тушеной телятиной, печеными перцами, вялеными томатами и свежим огурцом / 750
- Оливье с куриным филе, креветками, раковыми шейками и домашним майонезом / 850
- Салат с крабом, авокадо, фенхелем, яйцом пашот и йогуртовой заправкой / 970

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Гусиные потроха в хересе на подушке из молодой моркови с листьями кинзы / 550
- Дальневосточный гребешок с пюре из айвы и соусом берблан / 650
- Ризотто с белыми грибами и копченой птицей / 730
- Блины с красной икрой и домашней сметаной / 750
- Телячьи щечки с тушеной капустой, пюре из лисичек и соусом порто / 950
- Драники из кабачка, тыквы и картофеля с щучьей, лососевой и севрюжьей икрой / 1150
- Запеченная фаланга краба в озере из огурца с манговой сальсой / 2300
- Блины с осетровой икрой и домашней сметаной / 3900

ПЕЛЬМЕНИ

- С говядиной, зеленым луком и листьями петрушки / 550
- С гусем и маринованным яблоком в гранате / 550
- С северной рыбой, красной икрой и укропом / 570
- С мясом дикого лося, тыквенным кремом и еловыми шишками / 970

СУПЫ

- Тыквенный крем-суп с вешенками и листьями шпината / 450
- Гороховый суп с копченой птицей и гренками из пшеничного хлеба / 490
- Суп из лесных грибов подосиновиков, подберезовиков, белых и стопкой водки / 550
- Борщ с белыми грибами, подается с тостами из ржаного хлеба и стопкой водки / 850
- Уха из палтуса, судака, лосося и копченой стерляди, подается со стопкой водки / 890

РЫБА

- Судак с пюре из сельдерея, северным мхом, пеной из винограда и соусом из черного чая / 1150
- Лосось с пюре из свеклы, цветной капустой и соусом из сморчков / 1250
- Омуль арктический с пюре из кабачков, томатной сальсой и мармеладом из апельсина с базиликом / 1430
- Палтус с пюре из лисичек, муссом из зелени и маринованным луком / 1450
- Нельма с соусом из спелых томатов и тартаром из свежих овощей / 1550
- Стерлядь, копченая на ольховой стружке, с соусом из томатов и хрена / 2350

ПТИЦА

Котлета по-киевски с картофелем, тартаром из огурца и клюквенно-брусничным соусом / 1290

Гусиная грудка с молодыми овощами, медовым яблоком и соусом красное вино / 1370

Утиная грудка на гриле или копченая, с зеленой гречей, айвой и соусом демиглас / 1450

Томленая гусиная ножка с полбой, печеным яблоком и соусом из крыжовника / 1650

МЯСО

Говядина по-строгановски с картофельным пюре и малосольным огурцом / 1550

Каре барашка с пюре из пастернака и соусом из черной смородины / 1750

Медальоны из телятины с белыми грибами в сливочном соусе / 1850

Филе-миньон с пюре из топинамбура, листьями шпината и соусом порто / 1890

Мясо оленя с морковным пюре, зеленым луком и соусом из черноплодной рябины / 1950

Рибай, томленный в смеси перцев, с пюре из молодого кабачка,
жареными лисичками и луком / 2350

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Овощи на гриле с соусами из трав и печеного болгарского перца / 510

Пельмени с толченым картофелем и белыми грибами / 550

Свекольное ризотто с домашним козьим сыром / 650

Жареная картошка с белыми грибами, свежей зеленью и домашней сметаной / 670

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина из трех видов домашнего хлеба со сливочным кремом / 250

ДОМАШНИЙ ПИРОЖОК / 150

С капустой и яйцом, картошкой и грибами, зеленым луком и яйцом

ДЕСЕРТЫ

- Мандариновый снег с пряным мандарином и меренгами из маракуйи / 350
- Шоколадный мусс с хурмой и перцем чили / 390
- Домашние вареники с вишней и сметаной / 450
- Классический торт Наполеон с заварным ванильным кремом / 450
- Яблочный пирог из тонкого слоеного теста с коричневым мороженым / 470
- Медовик с карамельной сферой и кусочком меда в сотах / 550
- Суфле из черники с кокосовым бисквитом декуаз, подается с землей из шоколада / 570
- Коллекционные российские сыры с вареньем из морошки / 590
- Анна Павлова с йогуртовым кремом, свежими ягодами и вареньем из смородины / 590

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ / 180

Ваниль, шоколад с апельсином,
корица, пьяная вишня

ДОМАШНИЕ СОРБЕТЫ / 180

Яблоко с тархуном, дыня

КОНФЕТЫ / 90

Кофейная в белой глазури
Из белого шоколада с апельсином
Из тёмного шоколада с гречкой
Трюфель в ореховой крошке
Из мягкой карамели с арахисом и молочным шоколадом
Молочный шоколад с грецким орехом и черносливом
Белый шоколад с клубникой, ванилью и кокосовой стружкой

Все используемые на нашей кухне продукты являются экологически чистыми, были выращены без применения химических удобрений и не содержат химикатов.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Судак – Ладожское озеро
Омуль – Енисей
Палтус – Мурманск
Нельма – Енисей
Чир – Енисей
Морской ёж – Мурманск
Устрицы – Дальний Восток
Краб – Камчатка
Икра – Астрахань



ПТИЦА

Утка – Ростов-на-Дону
Гусь – Нижний Новгород
Фазан – Ленинградская область

МЯСО

Говядина: рибай – Брянск,
вырезка – Ленинградская область
Барашек – Ленинградская область
Олень – Красноярск
Лось – Красноярск
Козленок – Ленинградская область

