



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 создано меню, в котором интересно каждое блюдо.

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.

ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ ЗАКУСКИ

- Квашеная капуста с брусникой и ароматным маслом / 250
- Грузди или рыжики домашнего посола с красным луком, укропом и сметаной / 450
- Форшмак с рюмкой домашней хреновухи и тостами из зернового хлеба / 450
- Утиная грудка домашнего копчения с брусничным соусом / 470
- Балтийская сельдь на подушке из молодого картофеля, огурца и домашнего крема / 550
- Сельдь под шубой с домашним майонезом и рюмкой водки / 570
- Домашние соленья с рюмкой водки, грузди, рыжики, капуста, огурцы / 570
- Лосось слабой соли с тостами из зернового хлеба, зеленым луком и сметаной / 610
- Мясные деликатесы ростбиф, оленина, говяжий язык, утиная грудка / 730
- Холодец из бычьих хвостов с хреном, горчицей и мочёной клюквой / 850
- Осетровая икра на льду с рюмкой водки и тостами из домашнего хлеба / 4500
- Три вида чёрной икры с тремя рюмками водки, тостами из домашнего хлеба и маслом / 12500

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Паштет из утиной печени в желе из сливы с луковым мармеладом / 570
- Севиче из омуля с листьями мяты, цитрусовым соусом и дольками апельсина / 650
- Тартар из молодой говядины с муссом из хрена / 810
- Тартар из лосося с авокадо, томатами и соево-имбирной заправкой / 890
- Тартар из мяса дикого оленя с малиновой сферой и вареньем из морошки / 910
- Севиче из нельмы со свежими огурцами, устричным соусом и пеной из свеклы / 950

САЛАТЫ

- Винегрет с пряной сельдью и балтийской килькой / 490
- Зелёный салат с ревенем, щавелем, цветной капустой и медово-горчичным соусом / 500
- Тёплый салат с вешенками, картофелем ратте, копчёной утиной грудкой и яйцом пашот, заправленный сливочным соусом / 610
- Салат с жареными баклажанами, томатами, кинзой и остро-сладким соусом / 650
- Салат с тёплой утиной печенью, салатом маше и соусом порто / 650
- Салат с тушёной телятиной, печёными перцами, вялеными томатами и свежим огурцом / 790
- Оливье с куриным филе, креветками, раковыми шейками и домашним майонезом / 950
- Салат с крабом, авокадо, фенхелем, яйцом пашот и йогуртовой заправкой / 1150

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Овощи на гриле с соусами из трав и печёного болгарского перца / 550
- Жареный картофель с белыми грибами, свежей зеленью и домашней сметаной / 670
 - Гусиная печень со сливами, пюре из сельдерея и соусом порто / 720
 - Ризотто с белыми грибами и копчёной птицей / 750
 - Блины с красной икрой, перепелиным яйцом и домашней сметаной / 850
- Драники из кабачка, тыквы и картофеля с щучьей, лососевой и севрюжьей икрой / 1250
- Дальневосточный гребешок на подушке из цуккини с цитрусовым соусом / 1950
- Запечённая фаланга краба в озере из огурца с манговой сальсой / 2500
- Блины с осетровой икрой и домашней сметаной / 4300

ПЕЛЬМЕНИ

- С толчёным картофелем и белыми грибами / 550
 - С говядиной, зелёным луком и листьями петрушки / 650
 - С гусем и маринованным яблоком в гранатовом соке / 650
 - С северной рыбой, красной икрой и укропом / 690
- С мясом дикого лося, тыквенным кремом и еловыми шишками / 990
- С мясом дикого оленя, тыквой и копчёной сметаной / 1020

СУПЫ

- Гороховый суп с копчёной птицей и гренками из пшеничного хлеба / 510
 - Тыквенный крем-суп с вешенками и листьями шпината / 550
- Суп из лесных грибов подосиновиков, подберезовиков, белых и стопкой водки / 650
 - Борщ с белыми грибами, тостами из ржаного хлеба и стопкой водки / 950
 - Уха из палтуса, судака, лосося, копчёной стерляди и стопкой водки / 990

РЫБА

Судак с пюре из сельдерея, пеной из винограда и соусом из чёрного чая / 1250

Лосось с пюре из свеклы, цветной капустой и соусом из сморчков / 1350

Омуль арктический с пюре из кабачка, томатной сальсой
и мармеладом из апельсина с базиликом / 1530

Палтус с пюре из лисичек, муссом из зелени и маринованным луком / 1650

Нельма с соусом из спелых томатов и тартаром из свежих овощей / 1750

ПТИЦА

Котлета по-киевски с картофелем, тартаром из огурца и клюквенно-брусничным соусом / 1350

Утиная ножка с томлёными в портвейне молодыми овощами
и соусом из Венгерской сливы / 1350

Гусиная грудка с молодыми овощами, медовым яблоком и соусом красное вино / 1430

Утиная грудка на гриле с белым ризотто и соусом демиглас / 1550

Томлёная гусиная ножка с полбой, печёным яблоком и соусом из крыжовника / 1750

МЯСО

Говядина по-строгановски с картофельным пюре и малосольным огурцом / 1750

Медальоны из телятины с белыми грибами в сливочном соусе / 1950

Филе-миньон с пюре из топинамбура, листьями шпината и соусом порто / 1970

Мясо оленя с морковным пюре, зелёным луком и соусом из черноплодной рябины / 2100

Мясо молодого бычка на гриле с печёными перцами и пряным соусом / 2750

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина из трех видов домашнего хлеба со сливочным кремом / 350

ДОМАШНИЙ ПИРОЖОК / 150

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

ДЕСЕРТЫ

- Домашние вареники с вишней и сметаной / 450
Классический торт «Наполеон» с заварным кремом / 510
Горячий шоколадный кекс с домашним ванильным мороженым / 530
Тёплый яблочный пирог из тонкого слоёного теста с коричневым мороженым / 530
Медовик с карамельной сферой и кусочком мёда в сотах / 570
Дюшес с муссом из белого шоколада, чая Эрл Грей и кусочками свежей груши / 570
Суфле из черники с кокосовым бисквитом и белым шоколадом / 590
Коллекционные российские сыры с вареньем из морошки / 610
Анна Павлова с йогуртовым кремом, свежими ягодами и вареньем из смородины / 650

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ / 200

Ваниль, шоколад с апельсином,
корица, пьяная вишня

ДОМАШНИЕ СОРБЕТЫ / 200

Лимон, крыжовник

КОНФЕТЫ / 110

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

ШОКОЛАД / 150

Молочный с грецким орехом и черносливом
Белый с клубникой, ванилью и кокосовой стружкой

Мы с удовольствием приготовим для Вас торт по индивидуальному заказу.
За подробной информацией, пожалуйста, обращайтесь к менеджеру.

Сообщите нам, если у вас имеются пищевые аллергии
или непереносимость определенных продуктов.

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

Краб – Камчатка

Икра – Астрахань

ПТИЦА

Утка – Ростов-на-Дону

Гусь – Нижний Новгород

МЯСО

Говядина: рибай – Брянск,
вырезка – Ленинградская область

Барашек – Ленинградская область

Олень – Красноярск

Лось – Красноярск

