

## Сеты в ресторане русской кухни «Дом»

5 июля 2017 18:51

НПР.

В меню ресторана **«Дом»**, что находится на набережной реки Мойки, 72, появилось предложение сезонных гастрономических сетов. Первый сет «Лето» стартовал в конце июня. Сет включает в себя семь перемен, среди которых дальневосточный гребешок со сферой из зеленого яблока, маринованный в травах сиг на лепестках цикория, пельмени с начинкой из дикого лосося, украшенные молодыми еловыми шишками, томленный фазан с соусом из сморчков. На десерт — воздушное суфле из свежей клубники с крошкой из молочного шоколада. Стоимость сета на одну персону 7500 руб.; сет будет доступен до конца лета.



Помимо гастрономического сета в «Доме» подают блюда русской кухни в современном прочтении, за меню отвечает шеф-повар Валерий Горинов. В **«Доме»** можно попробовать ладожского судака с северным мхом и соусом из черного чая, пельмени фаршируют гусем с маринованным яблоком, мясо оленя сервируют соусом из черноплодной рябины. Из омуля готовят севиче с мятой и цитрусами, томленную гусиную ножку сопровождают полбой и соусом из крыжовника.



Ресторан **«Дом»** располагается в историческом центре Петербурга в здании, где почти двести лет назад проходили встречи «Северного общества» декабристов и куда заходили Пушкин, Рылеев, Грибоедов. В левом крыле особняка расположены две обеденные комнаты, Каминный зал и Библиотека, где собраны произведения классиков русской и французской литературы. В правом крыле — Музыкальная гостиная для камерных вечеринок с друзьями и шумных семейных торжеств.