

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рубленая карельская форель 710 ₽

Закуска под вино 1570 ₽
ассорти сыров и сыровяленых деликатесов
с битым мёдом и оливками

Закуска под крепкое 590 ₽
тосты из ржаного хлеба со свёклой
и килькой, с лесными грибами и смальцем

Чипсы перловые 460 ₽
с муссом из печёного баклажана
и дипом из лесных грибов с трюфельным пате

Костный мозг 840 ₽
с гренками и печёным чесноком

Открытые беляши 1520 ₽
Сет из 3 штук с разными видами начинок

Печень трески 530 ₽
с дегидрированным желтком,
подается на тосте из тартина

 Пожарская котлета 810 ₽
с картофелем конфи

 Голубцы из кролика 950 ₽
с пиканте

Говяжьи щёчки 1290 ₽
с петрушковым орзо

Орзо с белыми грибами 1050 ₽
и вялеными томатами

Ножка утки 1230 ₽
с муссом из пастернака
с апельсином и коньяком

Кундюмы с уткой 810 ₽
с мочёной клюквой

Рябчик поросенка 1270 ₽
с тушеной капустой и полбой

Судак 1100 ₽
с взваром из черемши и ржаным чипсом

 Кулебяка на пять углов 1170 ₽

Котлета из щуки 1340 ₽
с щавелем и трюфельным соусом

Пельмени со щукой 1570 ₽
с двумя видами икры

ДЕСЕРТЫ

 Бородинское каре  720 ₽

 Не Павлова 470 ₽

Тарт яблочный 560 ₽
с ванильным мороженым

Блины Арины Радионовны 2.0 450 ₽
с мороженым из ревня

Пахлава Сибирь 760 ₽



 Аптекарский переулок, 4

 +7 (911) 760-51-51

Если вам необходимо подробное меню с составом
блюда, обратитесь, пожалуйста, к официанту.

Пожалуйста, обратите внимание,
что мы не меняем состав блюд.

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.

САЛАТЫ

Салат из языка 780 ₽
с запечённым корнем сельдерея
и маринованным огурцом

 Салат с ростбифом 960 ₽

Белый винегрет 470 ₽

Салат из зубатки 750 ₽
горячего копчения

СУПЫ

Копчёный борщ 890 ₽
с говяжьим ребром

Раковая похлёбка 590 ₽

 Консоте «Нессельроде» 780 ₽

 Крем суп из пастернака 1350 ₽
с крабом и облепихой



Блюдо Петербургской кухни.
Проект Правительства Санкт-Петербурга



Победитель «Блюдо от шефа»
Петербургский завтрак 2025