



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Закуска Русская под водку	650 ₽
Крылышки в квасу с хреном	680 ₽
Жареные пельмени с трюфельным соусом	450 ₽
Говяжий язык с соусом из тунца	630 ₽
Тартар из говядины	920 ₽
Рубленая карельская форель	890 ₽
Закуска под вино ассорти сыров и сыровяленых деликатесов с битым мёдом и оливками	1 530 ₽
Чипсы перловые с муссом из печёного баклажана и дипом из лесных грибов с трюфельным пате	460 ₽
Костный мозг с гренками и печёным чесноком	840 ₽
Печень трески с дегидрированным желтком, подается на тосте из тартина	700 ₽



САЛАТЫ

Салат с икрой сельди и жареным цуккини	750 ₽
Салат из печени цыплёнка с малиной	820 ₽
Салат с черешней и кунжутным крем-брюле	780 ₽
 Салат с ростбифом	1 120 ₽

СУПЫ

Окрошка на кефире	520 ₽
Гаспачо из ревеня с мидиями	620 ₽
Копчёный борщ с говяжьим ребром	950 ₽
 Консоме «Нессельроде»	830 ₽


ГОРЯЧЕЕ

 Пожарская котлета с картофелем конфи	850 ₽
 Голубцы из кролика с пиканте	980 ₽
Говяжьё щёчки с петрушковым орзо	1 340 ₽
Орзо с белыми грибами и вялеными томатами	1 050 ₽
Ножка утки с муссом из пастернака с апельсином и коньяком	1 230 ₽
Рябчик поросёнка с тушёной капустой и полбой	1 420 ₽
Судак с взваром из черемши и ржаным чипсом	1 150 ₽
Котлета из щуки с щавелем и трюфельным соусом	1 340 ₽
Пельмени со щукой с двумя видами икры	1 570 ₽

ДЕСЕРТЫ

 Бородинское каре 	720 ₽
 Не Павлова	470 ₽
Тарт яблочный с ванильным мороженым	610 ₽
Блины Арины Родионовны 2.0 с мороженым из ревня	500 ₽

 Аптекарский переулок, 4

 +7 (911) 760-51-51



Блюдо Петербургской кухни.
Проект Правительства Санкт-Петербурга



Победитель «Блюдо от шефа»
Петербургский завтрак 2025