

ред. 15.03.2022

РЕСТОРАН-ГОСТИНАЯ
Штакеншнейдер

— *Shtakenshneider* —
RESTAURANT OF RUSSIAN CUISINE

СОЛЕНЬЯ ИЗ ПОГРЕБА HOMEMADE PICKLES

ОГУРЧИКИ СОЛЁНЫЕ ИЛИ СЛАБОСОЛЁНЫЕ salted or lightly salted cucumbers	380p
РУБЛЕНАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА chopped sauerkraut	390p
СОЛЁНЫЕ ПОМИДОРЫ salted tomatoes	390p
 МАРИНОВАННЫЕ МАСЛЯТА С ЛУЧКОМ marinated oily mushrooms with onions	450p
СОЛЁНЫЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ salted white milk mushrooms	680p
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ assorted pickles	780p

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА HOMEMADE PASTRY



ПИРОЖКИ: pitties:

с мясом meat	120p
с курой chicken	120p
с капустой cabbage	120p
с грибами и картофелем mushrooms and potato	120p
расстегай с сёмгой salmon	160p
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ homemade bread and butter	350p



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS



РАЗНОЕ САЛО С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ
various lard with rye croutons

670p

СЕЛЬДЬ И КИЛЬКА
С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ
И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ
herring and sprat with new potatoes and pickled onions

670p



СТУДЕНЬ НА ГОВЯЖЬИХ ХВОСТАХ
С РАЗНООБРАЗИЕМ СОЛЕНИЙ
oxtail meat jelly with pickles

680p

КОПЧЁНЫЙ ОМУЛЬ С СЫРНЫМ МУССОМ
И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ
smoked omul with cheese mousse and lightly salted cucumber

1050p

КРАСНАЯ ИКРА
С ГРЕЧИШНЫМИ БЛИНЧИКАМИ
red caviar with buckwheat pancakes

950p

СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ
С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ
salted salmon with peanut butter

1100p



ТАРТАР
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
beef tartare

1100p

АССОРТИ ИЗ ДОМАШНЕГО МЯСА
meat dish

1500p

БЛАГОРОДНЫЕ СЫРЫ
С АЛТАЙСКИМ МЁДОМ И ОРЕХАМИ
classic cheeses with altai honey and nuts

1800p

ЩУЧЬЯ ИКРА
С ГРЕНКАМИ И ГАРНИРОМ
pike caviar with croutons and garnish

1750p



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

САЛАТЫ SALADS

ВИНЕГРЕТ:

русский салат «the Vinaigrette»:	с маслятами with oily mushrooms	490p
	с белыми грибами with milk mushrooms	520p
	с килькой with sprat	520p



ОЛИВЬЕ:

classic russian salad «Olivie»:	с копчёным гусем with smoked goose	650p
	со слабосолённым лососем with lightly salted salmon	730p

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ ИЗ СВЕКЛЫ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ herring under a beetroot fur coat with pickled cucumbers	520p
--	------

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ ИЛИ МАСЛОМ fresh vegetables with sour cream or oil	550p
--	------



САЛАТ ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛЫ, ОВОЩЕЙ И БРЫНЗЫ baked beetroot and vegetable salad with cheese	720p
--	------

ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ cod liver with new potatoes and lightly salted cucumber	790p
--	------

САЛАТ ИЗ СЛАБОСОЛЁНОГО ЛОСОСЯ С АПЕЛЬСИНОМ И АВОКАДО lightly salted salmon salad with orange and avocado	980p
--	------

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ, БАКЛАЖАНАМИ И ГОРГОНЗОЛЫ warm veal salad with eggplant and gorgonzola	950p
---	------



САЛАТНЫЙ МИКС С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ salad mix with tiger prawns, parmesan cheese and dried tomatoes	1250p
--	-------



ПОМИДОРЫ С КРАБОМ В СМЕТАНЕ И ЯЙЦОМ ПАШОТ tomatoes with crab in sour cream and poached egg	1800p
---	-------



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

ВАРЕНЦЫ:

dumplings:

с картофелем, шкварками
и зелёным луком 490p
with potatoes, pork rinds and green onions

с копчёным гусем, грибами
и брусничным соусом 680p
with smoked goose, mushrooms
and cowberry sauce

ржаные с лососем,
шпинатом, красной икрой
и копчёной сметаной 850p
rye dumplings with salmon, spinach,
red caviar and smoked sour cream



ЖЮЛЬЕН

julienne

с грибами 580p
with mushrooms

с телячьим языком 850p
with a beef tongue

с креветкой 950p
with shrimp

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДЕРУНЫ С ПРЯНЫМ ЛОСОСЕМ

hash browns with lightly salted salmon

630p



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

СУПЫ SOUPS



ПЕРЕПЕЛА В РАССОЛЬНИКЕ
rassolnik with quail

480p

**КУРИНЫЙ СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ
И ЖАРЕНОЙ КУРИНОЙ НОЖКОЙ**
chicken soup with homemade noodles and fried chicken leg

480p



СУП ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ С ПЕРЛОВКОЙ
orange-cap boletus soup with pearl barley

550p



**ЩИ С ГОВЯЖЬЕЙ ГОЛЯШКОЙ
И БРУСНИКОЙ**
cabbage soup with beef shank and cowberries

620p

СУП НА ГРИБАХ С КОПЧЁНЫМ ГУСЕМ
mushroom soup with smoked goose

690p

**БОРЩ С ПАМПУШКОЙ,
САЛОМ И СМЕТАНОЙ**
borscht with russian donut, lard and sour cream

750p



**СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ
С РАЗНЫМИ КОПЧЁНОСТЯМИ**
meat soup «solyanka» with different smoked meats

820p

**УХА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ
С ПОМИДОРАМИ**
fish soup with tomatoes

850p

СЕВЕРНЫЙ РЫБНЫЙ СУП
north fish soup

950p



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА HOT FISH DISHES



ТЕЛЬНОЕ ИЗ ЩУКИ
С ПШЁННОЙ КАШЕЙ
И СОУСОМ ТАРТАР

pike filet with millet porridge and tartare sauce

950p

ЗАЖАРЕННЫЙ СУДАК
С ПОЛЬСКИМ СОУСОМ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

fried pike perch with polish sauce and mashed potatoes

1100p



ЖАРЕННЫЙ СИГ С АВОКАДО
НА ГРИЛЕ И КОНКАСЕ ИЗ ТОМАТОВ

grilled whitefish with avocado and tomato concasse

1300p

ПАРОВОЙ ПАЛТУС
С ГРАТЕНОМ И СОУСОМ «ЖЮЛЬЕН»

steamed halibut with gratin and julienne sauce

1200p



ФОРЕЛЬ ПО РЕЦЕПТУ
«ШТАКЕНШНЕЙДЕРА»
С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ
И КАПЕРСАМИ

trout cooked according to the "stackenschneider"
recipe with crumpled potatoes and capers

1350p

КАРП ЗАПЕЧЁННЫЙ
ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ
С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

carp baked until golden brown with potatoes and onions

1650p



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

HOT MEAT DISHES

ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ В БУЛЬОНЕ ИЗ РАЗНОГО МЯСА 780p
boiled dumplings with different meats
(делаем отварные или жареные в соусе / boiled or fried in sauce)

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ С ЖАРЕНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩНЫМ САЛАТОМ 950p
homemade cutlets with fried potatoes and vegetable salad

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ
С ЖАРЕНОЙ ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ 1100p
chicken kiev cutlet with fried cauliflower and green peas



ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ С ТОМЛЁНОЙ
ПЕРЛОВОЙ КАШЕЙ И ПОДОСИНОВИКАМИ 1080p
beef cheeks with stewed pearl porridge and orange-cap boletus



УТКА РАЗВАРНАЯ С КАПУСТНЫМ ВЗВАРОМ 1150p
boiled duck with cabbage broth



ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА НА ДРАНИКЕ
С ГРИБАМИ В ЗЕЛЁНОМ МАСЛЕ 1200p
fried veal on a hash brown with mushrooms in green oil



ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОЛЁНЫМИ ОГУРЦАМИ 1300p
stroganoff beef with mashed potatoes and salted cucumber

ГОВЯЖИЙ ФИЛЕЙ
С ГОРГОНЗОЛЫ И ШПИНАТОМ 1600p
beef fillet with gorgonzola and spinach

КАРЕ ЯГНЁНКА С ЛАВАШОМ ГРИЛЬ
И САЛАТОМ ИЗ ТОМАТОВ 1850p
lamb rack with grilled lavash and tomato salad



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

ГАРНИРЫ GARNISHES



ПШЁННАЯ КАША
millet porridge

280p

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
mashed potatoes

350p

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
С ТИМЬЯНОМ
new potatoes with thyme

350p

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ИЛИ БРОККОЛИ
(ЖАРЕНАЯ, ЗАПЕЧЁННАЯ ИЛИ ОТВАРНАЯ)
cauliflower or broccoli (fried, baked or boiled)

380p



ГРЕЧА ЖАРЕНАЯ С ГРИБАМИ
fried buckwheat with mushrooms

390p



ПЕРЛОВАЯ КАША
С ПОДОСИНОВИКАМИ
pearl porridge with orange-cap boletus

390p

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ
С АССОРТИ ГРИБОВ
fried potatoes with assorted mushrooms

420p



ШПИНАТ НА ПАРУ,
ЖАРЕННЫЙ ИЛИ В СЛИВКАХ
steamed spinach, fried or creamed

500p

АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ
assorted grilled vegetables

480p



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

ОХОТНИЧЬЕ МЕНЮ HUNTING MENU



DEER FILLET WITH STEWED CABBAGE

ФИЛЕ ОЛЕНЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ КАПУСТНОГО ВЗВАРА

1900.00

Оленина рекомендована людям с пониженным уровнем гемоглобина, который благотворно влияет на работу сердца.



Domaine Roger
Belland-Santenay-Charmes
Burgundy-France



STEWED ELK WITH BLUE SPRUCE ON BAKED POTATO
SLICES WITH TAIGA WHITE MILK MUSHROOMS

ТУШЁНЫЙ ЛОСЬ С ГОЛУБОЙ ЕЛЮ НА ЛОМТЕ ЗАПЕЧЁННОГО КАРТОФЕЛЯ С ТАЁЖНЫМИ ГРУЗДЯМИ

1680.00

Блюда из лосося — это элитная белковая пища, в которой полностью отсутствует жир и холестерин.



Cune Imperial Reserva
Rioja-Spain



WILD BOAR BEEFSTEAK ON POTATO HASHBROWN
WITH KVASS SAUCE AND JUNIPER

РУБЛЕННЫЙ БИФСТЕК ИЗ ДИКОГО КАБАНА НА ДРАНИКЕ С СОУСОМ ИЗ КВАСА С МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ

1750.00

Мясо кабана богато антиоксидантами и большим содержанием фосфора, который необходим для укрепления суставов и костей.



Ferrato Pere & Fils-La Mataniere
Crozes-Hermitage Val de Rhone-France

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

МИНИ ЭКЛЕР ШОКОЛАДНЫЙ mini chocolate eclair (3 pieces) (1 piece)	300р. 110р.
МИНИ ЭКЛЕР ВАНИЛЬНЫЙ mini vanilla eclair (3 pieces) (1 piece)	300р. 110р.
ДЕСЕРТ «АННА ПАВЛОВА» dessert «Anna pavlova» (100/50g)	550р.
СМЕТАННИК С ВЯЛЕННЫМ ИНЖИРОМ В СЫРНОЙ КОРЗИНКЕ С КУБИКАМИ МАНГО sour cream cake with dried figs in cheese basket with mango cubes (100/30g)	400р.
ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ С КУРАГОЙ count 's ruins with dried apricots (100/30)	400р.
МЕДОВИК С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ honey cake with caramel sauce (100/30g)	400р.
ЯБЛОКО, ЗАПЕЧЁННОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ, ИЗЮМОМ И С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ baked apple with walnuts and raisins with caramel sauce (280/40g)	490р.
ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТОРТ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ truffle cake with raspberry sauce (100/50g)	480р.
«МУАЛЮ» hot chocolate cupcake with ice cream (100/50g)	500р.
НАПОЛЕОН «Napoleon» cake (100/30g)	480р.

ПЕЧЕНЬЕ BISCUIT

ПЕЧЕНЬЕ «МИЛЛИОНЕР» cookie "Millionaire" (1 piece / 35g)	100р.
ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ЧАБРЕЦОМ chocolate cookies with thyme (3 pieces / 45g)	80р.
СУВОРОВСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ "Suvorov" cookies (3 pieces / 60g)	120р.
ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ oatmeal biscuits (2 pieces / 70g)	120р.
КУРАБЬЕ С ДЖЕМОМ shortbread with jam (3 pieces / 75g)	150р.
ВАФЕЛЬНАЯ ТРУБОЧКА waffle roll with condensed milk (2 pieces / 60g) (1 piece)	250р. 120р.
ОРЕШКИ С ВАРЁНОЙ СГУЩЁНКОЙ «Nuts» cookies with condensed milk (3 pieces / 60g) (1 piece)	300р. 110р.
ФРУКТОВЫЕ ЧИПСЫ FRUIT CHIPS (3 PIECES)	
АПЕЛЬСИН / ГРЕЙПФРУТ orange / grapefruit	100р.
СОРБЕТ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ HOMEMADE SORBET 1 SCOOP (60G)	
ЛАЙМ-МЯТА / МАНГО lime-mint / mango	250р.
МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ HOMEMADE ICE CREAM 1 SCOOP (60G)	
ШОКОЛАД / КЛУБНИКА / ВАНИЛЬ / ФИСТАШКОВОЕ chocolate / strawberry / vanilla / pistachio	250р.
МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ MILKSHAKES (250ml)	
ВАНИЛЬНЫЙ / КЛУБНИЧНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ vanilla / strawberry / chocolate	350р.



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

ЧАЙ TEA

УНИКАЛЬНЫЕ СОРТА ЧАЯ,
ЗАВАРЕННЫЕ
В “КОРОЛЕВСКОМ
БАЛАНСИРУЮЩЕМ СИФОНЕ.” 950р.

КИТАЙСКИЙ ЧАЙ CHINESE TEA

ТЕ ГУАНЬ ИНЬ / БИРЮЗОВЫЙ УЛУН/
ДА ХУН ПАО ЛАО / СИЛЬНО
ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ УЛУН /
ШУ ПУЭР / ВЫДЕРЖАННЫЙ 7 ЛЕТ УЛУН /
ЖЕНЬ ШЕНЬ УЛУН / БАЙ МУ ДАНЬ /
БЕЛЫЙ ЧАЙ

ТАЙВАНЬСКИЙ ЧАЙ TAIWANESE TEA

ГАБА / УЛУН / МАЙ СЯН / МОЛОЧНЫЙ УЛУН

ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ TEA KETTLE

МАЛЫЙ ЧАЙНИК 450р.
СРЕДНИЙ ЧАЙНИК 600р.
БОЛЬШОЙ ЧАЙНИК 1100р.

ИНДИЙСКИЙ ЧАЙ INDIAN TEA

ЗЕЛЁНАЯ СЕНЧА / АССАМ
ЭРЛ ГРЕЙ / ЖАСМИН БЛОССОМ

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ HERBAL TEA

АЛТАЙСКИЙ / ТАЁЖНЫЙ
РОМАШКА / ИВАН ЧАЙ
СОГАН ДАЙЛЯ / ГРЕЧИШНЫЙ

ФРУКТОВЫЙ И ЯГОДНЫЙ ЧАЙ FRUIT AND BERRY TEA

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ
ШИПОВНИКОВЫЙ

ДОМАШНИЙ ЧАЙ HOMEMADE TEA

КЛЮКВЕННЫЙ 950р.
ОБЛЕПИХОВЫЙ 950р.

КОФЕ COFFEE

РИСТРЕТТО /
ЭСПРЕССО /
АМЕРИКАНО 280р.
ristretto / espresso / americano

КАПУЧИНО 340р.
cappuccino

ЛАТТЕ 360р.
latte

МАКИАТО 280р.
machiato

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 450р.
hot chocolate

АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО 100р.
соевое, кокосовое, миндальное, фундук



ТРАВКИ ДЛЯ ЧАЯ HERBS FOR TEA

Душица, эвкалипт, чабрец, мята, шалфей,
лист брусники, лабчатка, змееголовник, зверобой,
полынь, лабазник, красный корень

50р.



Promenade à Meremouze.



Неизвестный художник
Портрет-шарж А. И. Штакеншнейдера
1830-е