

PETROV-VODKIN

**RUSSIAN TAPAS BAR
& RESTAURANT**



КУЛИНАРИЯ





СОДЕРЖАНИЕ



CONTENT

ТАПАСЫ	4	TAPAS
ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	6	APPETIZERS AND SALADS
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	10	HOT APPETIZER
ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ	12	WHEAT PANCAKES
ПИРОЖКИ НА ОДИН УКУС	13	SMALL PIES
ДЕГУСТАЦИОННОЕ СЕТ МЕНЮ	14	TASTING SET MENU
ИКРА	15	CAVIAR
ДАЛЬНИЙ ВОСТОК	16	FAR EAST
ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ. КАШИ	18	DUMPLINGS AND VARENIKI. PORRIDGES
СУПЫ	20	SOUPS
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	22	MAIN COURSE
БЛЮДА НА ДВОИХ	25	TO SHARE
КОТЛЕТКИ	26	CUTLETS
ДЕСЕРТЫ	28	DESSERTS

Если у Вас аллергия на определенные продукты питания, просьба заранее предупредить вашего официанта. Компания более шести человек -10% сервисного обслуживания.

Please inform your waiter in case of any food allergies. For companies more than 6 persons 10% service is included.



ТАПАСЫ

TAPAS

Карельская форель со сливочным хреном на бородинском хлебе	Karelian trout with creamy horseradish, served on Borodinskiy bread	95
Домашний смалец с чесноком, зеленью и острым перцем на ржаном хлебе	Home-made schmaltz with garlic, fresh herbs and hot pepper, served on rye bread	75
Сельдь с маринованным луком, яйцом и зерновой горчицей на ржаном хлебе	Herring with marinated onions, egg and mustard on rye bread	85
Форшмак классический из сельди поданный на ржаном хлебе	Herring forshmak on rye bread	85
Буженина копченая на ольховых стружках на подовом хлебе с домашним хреном	Smoked roast pork on hearth bread with homemade horseradish	85
Сало с копченой паприкой на бородинском хлебе с русской горчицей	Salo with smoked paprika, served on Borodinskiy bread with Russian mustard	85
Паштет из куриной печени с томленной свеклой и карамелизированным луком	Chicken liver pate with stewed beetroot and caramelized onion	95
Онежский сиг домашнего посола на бородинском хлебе	Salted Onegian whitefish on Borodino bread	95
Балтийская килька на бородинском хлебе с яичным паштетом	Sprat on Borodino bread with egg pate	95
Шпроты с лимоном на бородинском хлебе	Baltic sprats with slice of lemon on Borodino bread	95
Краковская колбаса с ладожской фермы на ржаном хлебе	Sausage from Krakov on rye bread	95
 Закуска из огурцов и лука в рассоле, подается в кружке, по семейному рецепту шеф-повара, подается с рюмкой водки MAMONT	A mug full of pickled cucumbers in brine, made to the chef's heirloom recipe, served with a shot of vodka MAMONT	300
Ассорти пять видов тапасов с настойками по рекомендации шеф-повара <i>Тапас с салом под хреновую, тапас с сельдью под тминную, тапас с паштетом из куриной печени под вишневку, тапас с краковской колбасой под анисовую клюквянку, тапас с килькой под перцовку</i>	Assorted five types of tapas with homemade vodka by chef recommendation <i>Salo (cured pork fat) on Borodino bread - horseradish with dill steam vodka; herring on rye bread- caraway vodka; chicken liver pate- cherry and clove liquer; sausage from Krakov on rye bread- anise and cranberry vodka; sprat on Borodino bread - pepper with bay leaf vodka</i>	950



Печень мурманской трески с
отварным яйцом и зеленым
луком, с ржаным хлебом



Закуска из баклажанов с кедровым
орехом и изюмом подается с
бородинским хлебом



Салат с рваной говядиной,
зеленым яблоком, домашней
сметаной и черносливом

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



APPETIZERS AND SALADS

Черная редька со сметаной по сезону	Seasonal black radish with sour cream	330
Квашенная капуста с клюквой и ароматным маслом	Sauerkraut with cranberry and aromatic sunflower seeds oil dressing	410
Закуска из баклажанов с кедровым орехом и изюмом подается с бородинским хлебом	Aubergine, raisin and pine nut snack, served with Borodinskiy bread	640
Печень мурманской трески с отварным яйцом и зеленым луком, с ржаным хлебом	Murmansk sourced cod liver with boiled egg and spring onion, served with rye bread	650
Салат из свежих овощей с домашней сметаной / с маслом на кубанских семечках	Vegetable salad with sour cream or aromatic sunflower seeds oil dressing	520
Винегрет с балтийской килькой, квашеной капустой и бочковыми солеными огурцами	Russian beetroot salad with sauerkraut and Baltic sprat	550
 Винегрет на финский манер «Росолле» <i>с форелью слабой соли, с добавлением зеленого яблока, заправленный сливочно-сметанным соусом</i>	Finnish style «Rosolli» <i>beetroot salad with lightly salted trout, green apple and a creamy sour cream dressing</i>	750
Сельдь с маринованным луком, отварным картофелем, приправленным сливочным маслом и зеленью	Herring with marinated onion, boiled potato, butter and greens	600
Строганина из байкальского муксуна с четверговой солью и ржаным хлебом	Baikal muksun stroganin with black salt and rye bread	520
Паштет из куриной печени со свеклой томленной в портвейне, карамелизированным луком, подается с деревенским подовым хлебом	Chicken liver pate with porto stewed beetroot, caramelized onion and hearth bread	570
Классический форшмак из сельди с яичной намазкой, подается с ржаным хлебом	Classic herring forshmak with egg pate and rye bread	600
Салат с рваной говядиной, зеленым яблоком, домашней сметаной и черносливом	Shredded beef salad with green apple, home-made sour cream and prunes	520
Онежский сиг домашнего посола с бакинскими томатами	Home salted Onegain whitefish with Baku tomatoes	640
Холодец из курицы зернового откорма с хреном и горчицей	Grain-fed chicken in aspic with homemade horseradish and mustard	560
Оливье с говяжьим языком	Russian salad with beef tongue	640

**Карп с Ропшинских озер,
фаршированный по старинному
еврейскому рецепту со свеклой**

Carp from Ropshin lakes, stuffed
by old jewish recipe with beetroot **640**

**Соленые белые грузди
со сметаной и чесноком**

Salted white milk cap mushrooms **720**
with sour cream and garlic

**Нарвская маринованная минога
с клюквой и зеленым луком**

Marinated lamprey from Narva **670**
with cranberry and green onion

**Слабосоленая форель,
маринованная в водке с
укропом, с отварным яйцом и
сливочным хреном**

Lightly-salted trout marinated **920**
in vodka salmon with dill, boiled
egg and creamy horseradish

**Фермерское сало с зеленым луком,
хреном и бородинским хлебом**
копченое, соленое, с прослойкой

Assorted farm salo served with **830**
green onions, horseradish and
Borodino bread
cured pork fat



Винегрет на финский манер «Росолле»



**Заливное из ладожского судака,
с перепелиным яйцом и свежим
огурцом**

**Jellied pike perch from Ladoga
lake with quail eggs and fresh
cucumber**

900

**Русский салат с камчатским
крабом и красной икрой**

**Russian Kamchatka crab salad
with red caviar**

1100

Ассорти солений

*квашенная капуста,
соленые бочковые огурцы и помидоры*

Assorted pickle platter

*sauerkraut, salted cucumbers and
tomatoes*

640

Ассорти фермерских деликатесов

*колбаса куриная, краковская колбаса, сало
соленое, сало копченое, буженина*

Assorted farmer's meat platter

*chicken sausage, Krakov sausage, salted
salo, smoked salo, smoked roast pork*

980

Ассорти рыбное

*палтус х/к, онежский сиг, форель с/с,
маринованная минога*

Assorted fish platter

*cold smoked halibut fillet, lightly-salted
onegian whitefish, lightly-salted trout,
marinated lamprey*

1210



Фаланга камчатского
краба, запеченная с
чесночным маслом



Мозговая говяжья кость
с угольной солью и
ржаным хлебом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



HOT APPETIZER

Картофельные драники
с жульеном из лесных грибов

Hash browns with julienned
porcini mushrooms

610

Рагу из утки
на тыквенных оладьях

Duck stew
on pumpkin pancakes

670

Мозговая говяжья кость
с угольной солью и ржаным
хлебом

Beef marrow bones
with black salt
and fried rye bread

720

Фаланга камчатского краба,
запеченная с чесночным маслом
цена за 100 г

Baked phalanx of Kamchatka crab
with garlic butter
per 100 g

910

Картофельные драники
с красной икрой и сметаной

Hash browns with red caviar and
sour cream

830

Хлебная корзина
*ржаной, бородинский и деревенский хлеб со
сливочным маслом*

Bread basket
*rye bread, Borodino bread
and rustic bread served with butter*

330



Мы выпекаем хлеб
на закваске, без добавления
дрожжей, по ГОСТу 1939 г.

We bake sourdough bread
without adding yeast,
according to the recipe of
1939.



Картофельные
драники с красной
икрой и сметаной

ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ



WHEAT BLINI

Блины со сметаной	Blini with sour cream	340
Блинчики с капустой	Blini with cabbage	360
Блинчики с творогом	Blini with cottage cheese	380
Блинчики с мясом	Blini with meat	410
Блины с красной икрой	Blini with red caviar	560
Блины с форелью слабой соли	Blini with lightly-salted trout	590



Блины приготовлены по нашему фирменному рецепту из продуктов фермерских хозяйств Ленинградской области

Pancakes are made according to our proprietary recipe from farm products from the Leningrad region



ПИРОЖКИ НА ОДИНУКУС

SMALL PIES

👉 Пирожок – брюху дружок | Patty belly friend



Пирожки с капустой и яйцом

Pies with cabbage and egg

180

Пирожки с бараниной

Lamb pies

200

Пирожки с рыбой и зеленым луком

Pies with fish and green onions

210

ДЕГУСТАЦИОННОЕ СЕТ МЕНЮ



TASTING SET MENU

Паштет из куриной печени
со свеклой томленной в портвейне,
карамелизированным луком
и деревенским подовым хлебом,
оливье с говяжьим языком,
картофельный драник с жульеном
из лесных грибов, домашние
пельмени из говядины и свинины,
говядина по-строгановски,
ладожский судак, клюквенный
кислель с домашним хворостом

Chicken liver pate with
porto stewed beetroot,
caramelized onion and
hearth bread , Russian salad
with beef tongue, Hash
brown with julienned porcini
mushrooms, Dumplings with
beef and pork, Beef strogano ,
Ladoga pike, Cranberry Jelly
with homemade crisps

2530



И К Р А



CAVIAR



ИКРА ВЕСОВАЯ | 10 g

Икра горбуши

Икра кета

Икра щучья

Икра стерляжья

CAVIAR WEIGHT | 10 g

Pink salmon roe **260**

Keta caviar **260**

Pike caviar **260**

Sterlet caviar **760**

ИКРА В БАНКЕ

Икра щучья | 113 g

Икра стерляжья | 56 g

Икра осетровая | 56 g

CAVIAR IN A JAR

Pike caviar | 113 g **2070**

Sterlet caviar | 56 g **4490**

Sturgeon caviar | 56 g **5520**

**Икорное плато на две персоны с
блинами, зеленью,
яйцом и сметаной**
(кета, щучья, горбуша)

**Caviar platter for two persons
with blini, greens, egg
and sour cream**
(keta red, pike, pink salmon) **2880**



Дикие
дальневосточные
креветки
обжаренные на
гриле с розмарином
и чесноком

Филе
дальневосточного
кальмара в пряном
томатном соусе с
зеленой фасолью, и
свежим базиликом

Курильский
гребешок в
апельсиновой
эмульсии с
сельдереевым пюре
и добавлением
зеленого яблока

Тартар из дикой
северной креветки
с имбирем,
свежим огурцом и
оливковым маслом

ДАЛЬНИЙ ВОСТОК

∞
FAR EAST



Продукция для нашего ресторана заготавливается
на рыболовецких судах

Тартар из дикой
северной креветки
с имбирем, свежим
огурцом и оливковым
маслом

Wild northern
shrimp tartare
with ginger, fresh
cucumber and
olive oil

800

Курильский
гребешок в
апельсиновой
эмульсии с
сельдереевым пюре
и добавлением
зеленого яблока

Kurilian scallop
in an orange
emulsion,
served with a
puree of celery
and green apple

750

Дикие
дальневосточные
креветки
обжаренные на гриле
с розмарином и
чесноком

Wild Far-Eastern
shrimp grilled
with rosemary
and garlic

800

Филе
дальневосточного
кальмара в пряном
томатном соусе с
зеленой фасолью, и
свежим базиликом

Fillet of Far-Eastern
squid in a spiced
tomato sauce with
green beans and
fresh basil

640

Сибирьковский,
Ведерников,
Долина Дона

750 мл

Sibirkoviy,
Vedernikov, Don
Valley

750 ml

2700

Шардоне,
Абрау-Дюрсо,
Кубань,
Новороссийск

750 мл

Chardonnay,
Abrau-Durso,
Kuban,
Novorossiysk

750 ml

3800

Губернаторское
Розе,
Ведерников,
Долина Дона

750 мл

Gubernatorskoe
(Governor's)
Rose,
Vedernikov,
Don Valley

750 ml

2400

Рислинг Оранж,
Голубицкое
Эстейт, Тамань

750 мл

Riesling Orange,
Golubitskoe
Estate, Taman

750 ml

2400



Рекомендации
от Шеф-сомелье

Пельмени с фермерским цыпленком
с чесночным соусом на основе
сметаны и зелени



Вареники с творогом
и вишнею

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ



HOMEMADE DUMPLINGS AND VARENIKI

Пельмени с фермерским цыпленком с чесночным соусом на основе сметаны и зелени	Dumplings with farm chicken, garlic sauce based on sour cream and greens	650
Пельмени с говядиной и свиной со сметаной / с бульоном и квашеной капустой	Dumplings with beef and pork with sour cream / with boullion and sauerkraut	750
Пельмени из мяса ямального оленья с топленым хвойным маслом и можжевельной ягодой	Dumplings with Yamal venison, ghee coniferous butter and juniper berry	830
Пельмени с уткой, томленной в красном вине со свекольной сметаной	Dumplings with stewed on red wine duck with beetroot sour cream	870
Пельмени из стерлядки с зеленым луком и соусом тартар	Dumplings with sterlet with spring onion and tartar sauce	1050
Дегустационная порция пельменей <i>с уткой, с олениной, с говядиной-свиной, со стерлядкой, с цыпленком</i>	Tasting portion of dumplings <i>with duck, with venison, with beef and pork, with sterlet, with chicken</i>	1210
Вареники с картофелем и свинными шкварками	Vareniki with fried cured pork fat	650
Вареники с творогом и вишней	Vareniki with cottage cheese and cherry	750

КАШИ



PORRIDGES

Перловая каша с грибами	Barley porridge on cream with porcini mushrooms	320
Греча на самогоне	Buckwheat on hooch	340
Пшенная каша с изюмом и тыквой	Millet porridge with raisins and pumpkin	340
Гречотто	"Grechotto" <i>buckwheat with cream</i>	430



Борщ с
разварной
говядиной

СУПЫ

SOUPS

Куриный бульон с домашней лапшой и отварным яйцом	Chicken broth with homemade noodles and boiled egg	460
Щи "похмельные" с томленной свиной грудинкой	Cabbage soup "hangover" with stewed pork breast	520
Грибная калья <i>старорусский рецепт пряного рассольника по рецепту 15 века</i>	Mushroom kala <i>Old russian recipe for soup 15 century</i>	520
Гороховый суп на свиных ребрах, копченых на грушевых стружках	Pea soup with pork ribs smoked on pear wood shavings	520
Борщ с разварной говядиной <i>с салом, ржаным хлебом, сметаной, чесноком, зеленым луком</i>	Borscht <i>served with salo, rye bread, sour cream, garlic, spring onion</i>	640
Уха из судака, сваренная на двойном бульоне <i>с рыбными пирожками, подается с угольком из ольхи</i>	Pot of fish soup made of pike perch on a broth made of small river fish <i>served with fish pie and alder charcoal</i>	800
Литр борща Petrov-Vodkin на две персоны <i>салом, ржаным хлебом, сметаной, чесноком, зеленым луком</i>	Pan of PETROV-VODKIN borscht for two persons <i>served with salo, rye bread, sour cream, garlic, spring onion</i>	1200



Уха из судака, сваренная на двойном бульоне с рыбными пирожками, подается с угольком из ольхи



Ладожский судак, обжаренный до корочки, с глазированными корнеплодами и зеленым маслом



Нежный говяжий язык на пюре из цветной капусты, под соусом сливочный хрен, с копченой солью и зерновой горчицей



Фермерский цыпленок маринованный в домашней сметане с копченой паприкой, под сливочно-коньячным соусом, со сморчками

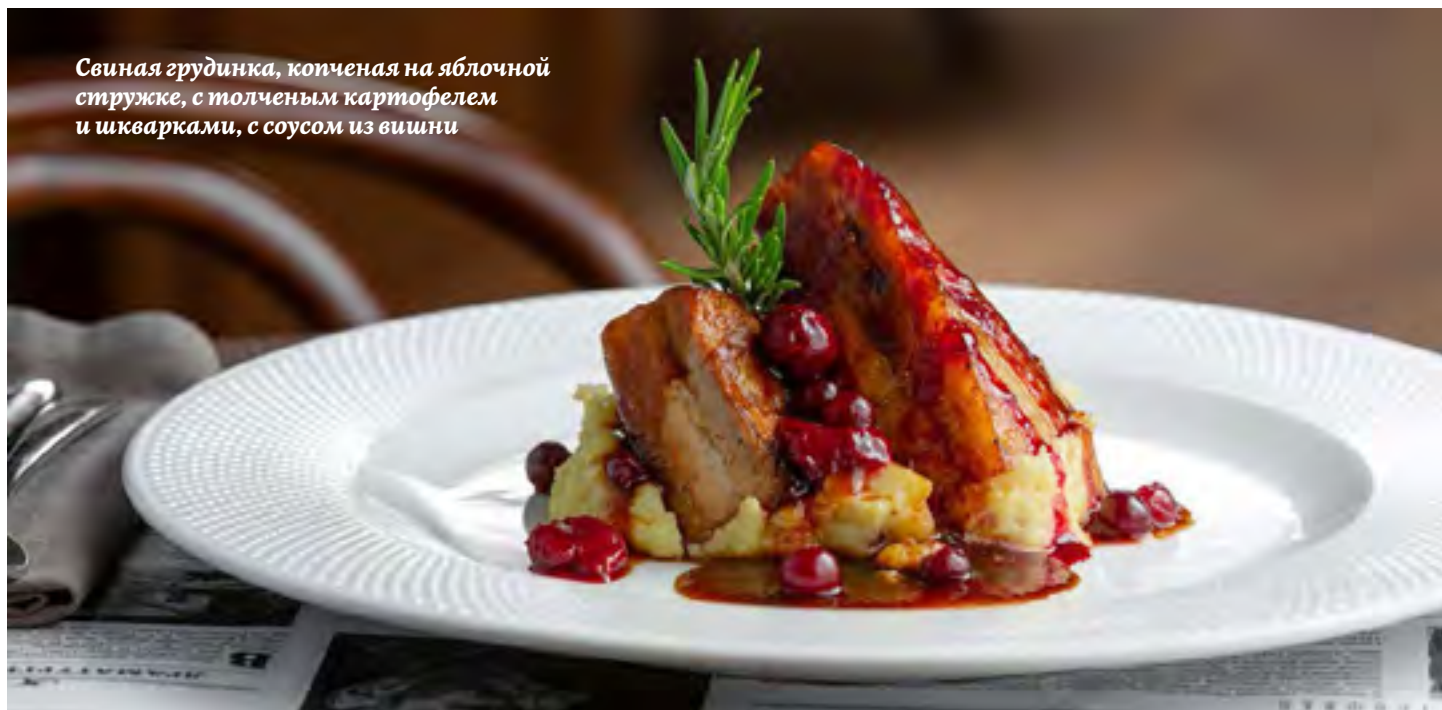
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



MAIN COURSE

Голубцы с мясом, рисом и сметаной	Stuffed with meat and rice, with sour cream	640
Домашняя свиная колбаса с тушеной квашеной капустой и с мясной подливой	Homemade pork sausage with stewed sauerkraut and meat sauce	960
Говяжьи почки обжаренные с луком, в сливочном соусе, с картофелем в мундире	Russian-style beef kidneys fried with onion, with creamy sauce and jacket potato	770
Свиная грудинка копченая на яблочной стружке, с толченым картофелем и шкварками, с соусом из вишни. А также можем приготовить с тушеной капустой	Apple smoked pork belly with crackling, mashed potato and cherry sauce. This dish may also be served with braised cabbage	870
Фермерский цыпленок маринованный в домашней сметане с копченой паприкой, под сливочно-коньячным соусом, со сморчками	Farm-raised chicken marinated in home-made sour cream with smoked paprika, served with a creamy cognac and morel sauce	1380
Ладожский судак, обжаренный до корочки, с глазированными корнеплодами и зеленым маслом	Crispy fried Ladoga pike perch steak with roots and green oil	1060

Свиная грудинка, копченая на яблочной стружке, с толченым картофелем и шкварками, с соусом из вишни





Медальон из говяжьей вырезки на кабачках, под соусом на основе португейна Массандра, с добавлением белых грибов



Утиная ножка конфи с картофельным пюре и тушеной капустой

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

Говядина по-строгановски с мускатным пюре	Beef stroganoff with a nutmeg puree garnish	1560
Медальон из говяжьей вырезки на кабачках, под соусом на основе портвейна Массандра, с добавлением белых грибов	Beef tenderloin medallions served on courgette with a Massandra port wine and white mushroom sauce	2530
Куриная печень «по-ленинградски», под сливочным соусом с домашней лапшой	Leningrad style chicken liver in a creamy sauce with home-made noodles	750
Нежный говяжий язык на пюре из цветной капусты, под соусом сливочный хрен, с копченой солью и зерновой горчицей	Tender beef tongue with cauliflower puree and a creamy horseradish, smoked salt and grain mustard sauce	980
Филе форели в густом соусе, на финский манер	Trout fillet on a thick sauce a la Finnish style	1330
Говяжья щека долгого томления, гарнированная полбой	Braised beef cheek with spelt	870
Филе мурманского палтуса с овощным соте, в папильоте	Murmansk hallibut fillet with sauted vegetables on papillote	1270
Утиная ножка конфи с картофельным пюре и тушеной капустой	Duck leg confit with mashed potatoes and stewed cabbage	900

Б Л Ю Д А Н А Д В О И Х



TO SHARE

Лопатка ягненка с ароматными травами <i>цена за 100 г</i>	Leg of lamb with aromatic herbs <i>per 100 g</i>	460
Стерлядка запеченная / на пару <i>цена за 100 г</i>	Sterlet baked / steamed <i>per 100 g</i>	580
Фермерские колбасы с тушеной капустой и печеным картофелем	Homemade sausages with stewed cabbage and baked potatoes	1730



*Картофельные
котлеты под рагу
из лесных грибов
с ароматным
трюфелем*



*Щучьи котлетки с соусом из
раков и пюре из тыквы*



*Котлета» по-киевски» с пюре из зеленого
горошка и клюквенно-смородиновым соусом*



*Куриные котлетки с грибным соусом и
картофелем по-домашнему*

КОТЛЕТКИ



CUTLETS

Куриные котлетки с грибным соусом и картофелем по-домашнему	Chicken cutlets with mushrooms sauce and fried potatoes	760
Котлетки из говядины, с картофельным пюре и соленым огурчиком	Beef cutlets with mashed potatoes and salt cucumber	670
Котлета "по-киевски" с пюре из зеленого горошка и клюквенно-смородиновым соусом <i>по рецепту 1955 г</i>	Kiev style cutlet with green pea puree and cranberry-currant sauce <i>according to the recipe of 1955</i>	680
Картофельные котлеты под рагу из лесных грибов с ароматным трюфелем	Potato cutlets cakes with wild mushroom ragout and aromatic truffle	680
Щучьи котлетки с соусом из раков и пюре из тыквы	Pike cutlets with batat puree and crayfish sauce	870



Наполеон с
добавлением
смородины и
ванильным соусом



Клюквенный
кисель с
хворостом



Мусс из халвы
под крошкой из
шоколадного
бисквита

ДЕСЕРТЫ



DESSERTS

Клюквенный кисель с хворостом	Cranberry Jelly with homemade crisps	410
Медовик	Honey cake	460
Мусс из халвы под крошкой из шоколадного бисквита	Halva mousse sprinkled with chocolate spongecake	490
Наполеон с добавлением смородины и ванильным соусом	Napoleon with currants and vanilla sauce	520
«Анна Павлова»	«Anna Pavlova»	520
Сырники	Cottage cheese pancakes	520
Черничный пирог	Blueberry cake	520
Ромовая баба	Baba au rum with vanilla ice cream	580



Ромовая баба

Домашнее мороженное
в ассортименте

Homemade ice cream
in assortment

180

ПЕТРОВ-ВОДКИН
RUSSIAN TAPAS BAR
& RESTAURANT

КУЛИНАРИЯ

