



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

МЕНЮ



”Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ”

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

«Ф.М. ДОСТОЕВСКИЙ»

**ИЗБРАННОЕ СОБРАНИЕ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ
ПРЕДПОЧТЕНИЙ**

**САНКТ - ПЕТЕРБУРГ
2020**





”Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ”

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

*Однако, как радость и счастье
делают человека прекрасным!*

*Ф.М. Достоевский
«Белые ночи» 1848*

”Горе всем черствым хозяевам, которые не учитывают пожелания, и не угадывают желания своих гостей. Таковые не распознают тонкости гостеприимства и не заслуживают называться хозяевами и их впредь должны совершенно все избегать.”

К тому же самому времени, что и выше названная мудрость относится предписание, что вдумчивый хозяин должен наливать водку по капельке, а магическое число — тридцать пять, оно являлось мерой того, что гости могли бы использовать лекарственные свойства эликсира для восстановления организма.

Если Вы, наш уважаемый гость, позволите нам использовать эти два нравоучительных предписания гостеприимства, мы осмелимся доказать Вам, что мы не относимся к первым, а относимся ко вторым и искренне придерживаемся старинных правил. Поэтому мы предлагаем щепотку ледяной водки, тридцать пять капель, если быть точным, в сопровождении свежего соленого огурчика.

Теперь имея при себе тост, мы ручаемся, что Вы поднимете свою стопку для совершения глотка, наряду с нами, и осушите её содержание в память об этом самом приветливом из хозяев — нашем скромном заведении, которое носит имя, Феодор Достоевский.





"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

глава 1
Салаты





Сельдь бочечная, «шубою» укрытая

390

Только перспектива поесть вволю селёдки «в шубе» могла примирить Фома Фомича Опискина с действительностью и, поев её, он прекращал тиранить обитателей генеральского дома села Степанчиково.

«Село Степанчиково и его обитатели» 1859

Маседуань а-ля «Оливье»

490

Хроникёр романа «Бесы» Антон Лаврентьевич любил этот салат до чрезвычайности, хотя и не был знаком с французским ресторатором по имени «Оливье».

Лосось ольхового копчения с картофелем, перепелиным яйцом и итальянскими травами

630

Виктор Гюго известен не только как знаток светской роскоши и сёмги! После прочтения и осмысления романов его, Достоевский и принял решение написать свой последний роман «Братья Карамазовы».



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

Глава 2
Закуски
горячая





Пти пате а-ля Русс пирожки из растворчатого теста 130

НА ВЫБОР: СЪ ТЕЛЯТИНОЮ | СЪ КАПУСТОЮ

Любил Родион Раскольников пирожки, хотя так и не развил в себе литературный талант, потому что все умственные и душевные силы отдал своей идее. Но примечательно то, что в пирожках он был все-таки знаток.

Совершенно напрасно обвиняют женщин в пристрастии к пирожкам: самые большие любители пирожков, да еще с бульоном — это мужчины. И Верховенский Петр Семёнович, главный «бес», руководитель тайной организации, не был исключением.

«Преступление и наказание» 1866

Грибное кушанье а-ля жюльен 410

Красив Свидригайлов, но его лицо... Такая красота завораживает, Свидригайлов — это дьявол, дьявол, знающий толк в жюльенах.

«Преступление и наказание» 1866

Дюжина отварных пельменей 590/530

с лососями и судаком / с мясом

Хромоножка Марья Тимофеевна Лебядкина любила своего тайного мужа Ставрогина с истовой однозначностью, брат же ея, капитан Лебядкин, изволил мужа ея шантажировать, а в дни скоромные и постные пельмени с начинками разными кушать.

«Бесы» 1871-1872

Кокиль из камчатского краба с луком пореем, 990

запеченный в сливках и сыре

Свидригайлов, которого часто мучили привидения, догадывался о связи его души с иным миром, потому-то он и был готов к переходу туда. Удерживало ли его желание отведать загадочного букета вкуса кокиля из краба и жемчужного лука, это так и осталось непонятным.

«Преступление и наказание» 1866



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

Глава 3
Блюда
первая



Бульон куриный с лапшой домашнею

320

Перед исповедью Ипполит отведал вкуснейшей лапши. Оттого и получилась исповедь с лазейкой. Помогла ведь герою его любовь к лапше. Это, конечно, ге грубый расчет, это именно лазейка. Хоть и поверила ему Аглая.

«Идиот» 1868

Борщ малороссийский, забеленный сметаной

450

Настасья Филипповна всегда требовала к обеду борщ, потому как редкое в высшем свете это блюдо, возвращало ее к воспоминаниям о безгрешной юности.

«Идиот» 1868

Щи суточные

410

Перед встречей с Раскольниковым Порфирий Петрович любил отведать щи, а это вовсе не обычные встречи, а щи придавали большую тому силу и создавали соответствующее настроение.

«Преступление и наказание» 1866

Солянка сборная с мясными разностями

450

Настасья Филипповна, Мышкин и Рогожин часто не могли понять друг друга. А все потому, что не знали они того счастья, что, когда человек отведал настоящей мясной солянки, и настроение у него праздничное. Ведь вдохновение зависит от регулярной и питательной пищи, любил повторять французский поэт Шарль Бодлер.

«Идиот» 1868

Уха архиерейская с расстегаем

610

Когда Раскольников привел пьяного Мармеладова и впервые встретился с его семьей, если б не уха, тогда б и роман не случился, и не было б других событий.

«Преступление и наказание» 1866



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

Глава 4
*Блюда
Грибная*



**Судак, приготовленный на пару
с соусом по-польски и отварными овощами**

850

Этот Дарданелов, человек холостой и нестарый, был страстно и уже многолетне влюблен в госпожу Красоткину, и уже не раз почтительнейше, замирая от страха и деликатности, рискнул было предложить ей свою руку, но она наотрез отказала. И если бы не любовь к судаку «по польски», Дарданелов, по некоторым таинственным признакам, даже может быть имел бы некоторое право мечтать. Сумасшедшая шалость!

«Братья Карамазовы» 1880

**Котлета по-щучьему велению
с «тар-таром» и шпинатом**

950

Если бы герои «Бедных людей» Макар и Варенька знали о существовании этого исключительно характерного блюда, их судьба была бы намного ярче.

«Бедные люди» 1845

**Свежий лосось, приготовленный на гриле
с ароматным маслом**

1350

Свидригайлов любил рыбные блюда. Во время встречи в трактире перед своим свиданием с сестрой Раскольников Авдотьей Романовой он не удержался и заказал именно стейк из лосося.

«Преступление и наказание» 1866



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

Глава 5
**Блюда
мясные**

**Румяная телячья котлета а-ля пожарская
с жареным картофелем и мясным соусом**

1250

Ипполит, случайно став перед смертью филантропом, вспомнил об однокашнике, чтоб помочь случайному встречному медику, известному любовью к Пожарским котлетам.

«Идиот» 1868

**Цыпленок «Цицила Тапака»,
приготовленный на чугунной сковороде
с салатом из свежих овощей**

1100

Яков же Петрович, при всей своей любви к Кларе Олсуфьевны господин Голядкин не смог сделать исключения своим вкусам и привычкам.

«Двойник. Петербургская поэма» 1846

**Филей а-ля строганофф
с воздушной картофелью в сливках**

1350

Бахмутов считался аристократом: прекрасно одевался, приезжал на своих лошадях, нисколько не фанфаронил, всегда был превосходный товарищ, всегда был необыкновенно весел и даже иногда очень остер, хотя ума был совсем недалекого, несмотря на то, что любил бефстроганов и всегда был первым в классе.

«Идиот» 1868



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

Глава 6
Тартир





"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"
РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

Жареный картофель с грибами	300
Рассыпной дикий рис при полном параде	300
Цукини/баклажаны/томаты/перцы на рашпере	350

Хорошие вещи никогда не поздно узнавать.

«Свисток» и «Русский вестник»



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

глава 7
Десерт



Дорогой сердцу «Медовик»

270

Астафий Иванович служил как-то дворецким у богатого барина, да баре в деревню уехали и остался он без места. Умел однако рассказывать истории, особенно забавно получалось у него про то, как он участвовал «в войне против французов», побывал в плену, входил в Париж, самого Бонапарта видел и в ресторане «Лаперуз» медовое пирожное кушал.

«Честный вор» 1848

Десерт Павловой

390

Княгиня Белоконская хоть и была страшной деспоткой, в дружбе, даже в самой старинной, не могла терпеть равенства, а на Лизавету Прокофьевну смотрела решительно как на свою протеже, однако, при виде меренг и крема англез... душа ее успокаивалась и всем становилось сразу легче.

«Идиот» 1868

Французский сливочный чизкейк с лесной малиной/черникой

310

Клубничный суп с пряной дыней

390

Пирог яблоневый с карамелью и мороженым

410

Желе из шампанского с сезонными ягодами

410

Эклеры на Петербургский манер 1 шт

90

Исай Фомич Бумштейн, осторожный «ювелир, он же ростовщик», был дерзок, заносчив и в то же время ужасный гурман..., так часто вспоминал свою жизнь в Петербурге и эклеры из «Доминика»

«Записки из мертвого дома» 1861



”Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ”

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

*Гастрономические
предпочтения
европейской кухни*

*Европа нам второе Отечество
Дневник писателя 1877*



Закуски холодные

Салат из овощей с фетой
и большими португальскими оливками 510

Салат с рукколой, томатами,
сливочной моцареллой и зеленым песто 470

Рубленый лосось с кремом из авокадо,
хрустящей чиабаттой и цитрусовыми каплями 710

Буратта с томатами и маринованным фенхелем 600

Карпаччо из кабачков с вялеными томатами 390



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"
РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

Зюда первые

Крем-суп из цветной капусты с хрустящим беконом	350
Густой венгерский суп-гуляш с нежной говядиной, подкопченной паприкой и сочными розовыми томатами	390
Крем суп из лесных грибов	450



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"
РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

Блюда вторые

Домашняя паста с лососем и сливочным соусом	790
Ризотто с грибами	710
Нежная куриная грудка с овощными тальятелли	480
Жареный, с хрустящей корочкой судак, выложенный на листья молодого шпината и томаты черри	750
Стейк из вырезки молочной телятины с обжаренными вешенками и припущенным шпинатом	790
Томленые телячьи щечки с ярким соусом из чернослива и крепленого вина, с кремом из сельдерея	1100
Зажаренный толстый край с соусом из красного вина	2900
Треска с бобами Эдамаме и сливочно-овощным соусом	880



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"
РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

Закуски холодные в стол

Ассорти мясных разностей (домашняя буженина, куриный рулет с овощами, язык говяжий отварной, сало, хрен, горчица)	750
Рыбная тарелка (лосось Шеф-посола, клыкач холодного копчения, лосось горячего копчения)	1300
Сельди балтийские с картофелью (сельдь малосольная, картофель обжаренный, лук маринованный)	490
Овощная тарелка (томаты, огурцы, перец сладкий, редис, стебель сельдерея, зелень)	400
Сырная тарелка (сливочный сыр, твердый сыр, сыр с белой плесенью, сыр с голубой плесенью, рассольный сыр)	980
Лосось слабой соли с лаймами и каперсами	850

Соленья домашние в ассортименте (100 г):

- Огурцы свежепросольные 210
 - Помидоры соленые с различными кореньями 250
 - Капуста квашена с брусникой 150
 - Грузди всякоразных маринадов 750
 - Грибки березовые белые соленые кадушками 550
-

Маслины/Оливки гигантские (50 г) 230

Закуски порционные

Студень говяжий с хреном и горчицей 400

Блинчики с икрой и гарнирами.

Красная / Щучья 950/850

(блинчики 3 шт, яйцо отварное, лук красный, сметана, икра 30 г.)

