

РЕСТОРАН-ГОСТИНАЯ
Штакеншнейдер

— *Shtakenshneider* —
RESTAURANT OF RUSSIAN CUISINE





И. А. Гох
Портрет архитектора
А. И. Штакеншнейдера. 1860

Андрей Иванович Штакеншнейдер

22 февраля [6 марта] 1802г. – 8 [20] августа 1865г.

Русский архитектор, спроектировавший ряд дворцов и других зданий в Санкт-Петербурге и Петергофе.

Андрей Штакеншнейдер родился 6 марта (22 февраля по старому стилю) 1802 года недалеко от Гатчины, на мельнице отца. Немецкая фамилия досталась Андрею от деда: искусный кожевник Фридрих Штакеншнейдер приехал из Брауншвейга при Павле I. Андрей был младшим ребёнком в семье, и уже в детстве стало понятно, что ремесленником ему не быть: мальчик увлекался рисованием и строил игрушечные дворцы и крепости.

Андрею было всего 13 лет, когда он поступил в архитектурный класс Академии художеств. Учился без наград, никаких особых талантов не выказывал, зато с удовольствием занимался черчением, засиживался над чертежами до поздней ночи.

При строительстве Исаакиевского собора Штакеншнейдеру удалось произвести на знаменитого архитектора Монферрана хорошее впечатление, и тот помог ему начать карьеру в большой архитектуре. Первым крупным Императорским заказом был Мариинский дворец, построив который в 1844 году Штакеншнейдер получил звание профессора архитектуры.

После этого Андрей Иванович построил много знаковых для Петербурга и пригородов зданий и дворцов, в том числе дворец Белосельский-Белозерских и в 1851 году получил чин статского советника. В 1856 году стал архитектором высочайшего двора. Среди его знаменитых работ – дом, который он построил для своей семьи на Миллионной улице, 10.

Andrey Shtakenschneider was born on 6th of March (22nd of February O.S.) 1802 at his father's mill near Gatchina. Andrey inherited his German surname from his grandfather: a skillful tanner Friedrich Shtakenschneider came from Braunschweig under Paul I. Andrey was a junior child in the family and it was already obvious in the childhood that he will not be an artisan: the boy had fancy for drawing and built toy palaces and fortresses.

Andrey was only 13 years old when he entered to architectural class of the Academy of Arts. He studied without awards, he did not show any particular talents but engaged in draughting with pleasure, sat and worked on drawings until the late night.

During on the construction of St. Isaac's Cathedral Shtakenschneider had made a good impression on the famous architect Montferrand and he helped to begin a big architectural career. The first and major Imperial order was Mariinskiy Palace, Shtakenschneider had completed the building in 1844 and recieved the rank of architecture professor.

Soon thereafter, Andrey Ivanovich had built a lot of significant for Petersburg and suburbs constructions and palaces, including Beloselsky-Belozersky palace and in 1851 received the rank of State Councilor and in 1856 he became to be an architect of the highest household. There is a house among of his famous works which he built for his family on 10 Millionnaya street.



СОЛЕНЬЯ ИЗ ПОГРЕБА / HOMEMADE PICKLES

	Огурчики солёные или слабосолёные Salted or lightly salted cucumbers	360.00р.
	Солёные сливы с ароматом аниса Salted plums with anise flavor	360.00р.
	Рубленая квашеная капуста Chopped sauerkraut	420.00р.
	Солёные белые грузди из бочки Salted white milk mushrooms from barrel	650.00р.
	Маринованные маслята с лучком Marinated oily mushrooms with onions	450.00р.
	Солёные помидоры, красные или зеленые Salted tomatoes (red or green)	360.00р.
	Мочёные яблоки Pickled apples	360.00р.
	Маринованная репа с чесноком Pickled turnips with garlic	360.00р.
	Ассорти из солений Assorted pickles	750.00р.

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА / HOMEMADE PASTRY

	Пирожки:	
	с мясом / meat (25g)	110.00р.
	с курой / chicken (25g)	110.00р.
	с капустой / cabbage (25g)	110.00р.
	с грибами и картофелем / mushrooms and potatoes (25g)	110.00р.
	расстегай с сёмгой / small pie with salmon (25g)	150.00р.
	Хлебная корзина homemade bread (250g)	360.00р.



Новое блюдо / New dishes

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.



Блюда Петербургской кухни / Dishes of St. Petersburg cuisine

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Сёмга малосольная с ореховой пастой 1200.00р.
Salted salmon with nut paste

Копчёный омуль с сырным муссом 950.00р.
и малосольным огурцом
Smoked omul with cheese mousse and low-salted cucumber

Говяжий тар-тар 1200.00р.
Beef tar-tar

Сельдь и килька с домашним хлебцем 850.00р.
и маринованным луком
Herring and sprat with homemade bread and marinated onions

 Сугудай из сига с яблоком, свежим огурцом и грибной икрой 650.00р.
Pickled whitefish with apple, fresh cucumber and mushroom caviar

 Чёрная икра с соленым «Наполеоном» 4200.00р.
Black caviar on puff pastry with blue cheese cream

Красная икра на льду с оладьями 850.00р.
Red caviar on ice with fritters

Икра щуки с черёмуховым хлебом и перепелиным яйцом 1650.00р.
Pike caviar with cherry bread and quail egg

 Ассорти из домашнего мяса 1250.00р.
(тамбовский окорок, копченый гусь, ростбиф)
* в данном блюде каждую позицию Вы можете заказать отдельно
Meat dish with homemade adjika, mustard and horseradish (Tambov ham, smoked goose, roast beef)
* in this dish, you can order each item separately

Студень с русскими приправами 850.00р.
Meat jelly with Russian seasonings

 Разное сало с домашним хлебом 720.00р.
Various lard with homemade bread

Благородные сыры с алтайским мёдом и орехами 1550.00р.
Classic cheese with Altai honey and nuts (240/80g)

 Строганина из гуся со свежим щавелем, 650.00р.
козьим сыром и соусом из ягод
Goose stroganina with fresh sorrel, goat cheese and berry sauce



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



Томаты с крабом в сметанном соусе с яйцом пашот
Tomatoes with crab in sour cream sauce with poached egg

1650.00р.



Салат из слабосоленого лосося с апельсином и авокадо
Lightly salted salmon salad with orange and avocado

850.00р.

Сельдь под шубой из свеклы с маринованными огурцами
Herring under a fur coat beet with marinated cucumbers

450.00р.

Печень трески с картошкой и малосольным огурцом
Cod liver with potatoes and lightly salted cucumber

750.00р.



Тёплый салат с телятиной и баклажанами
Warm salad with veal and eggplant

950.00р.

Салат из подосиновиков с жареными креветками
Aspen salad with fried shrimp

1300.00р.

Оливье :
classic Russian salad «Olivie»:



с копченым гусем / with smoked goose

620.00р.

с копченым окороком / with smoked ham

620.00р.

со слабосоленым лососем / with lightly salted salmon

620.00р.

Салат из свеклы с ванильным козым сыром и хреном
Beetroot salad with vanilla goat cheese and horseradish

720.00р.

Винегрет :
Russian beetroot salad «the Vinaigrette»

с маслятами / with oily mushrooms

450.00р.

с груздями / with milk mushrooms

500.00р.

с килькой / with sprat

500.00р.

Салат из свежих овощей со сметаной или маслом
Fresh vegetable salad with sour cream or oil

550.00р.



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.

А. И. Штакеншнейдер

Вид зимнего сада
в доме архитектора

Своими богато оформленными интерьерами дом Штакеншнейдеров выделялся среди многих зданий Петербурга того времени. Рассказывая об одном из спектаклей домашнего театра в декабре 1855 года, Е. А. Штакеншнейдер говорит о доме на Миллионной: «Подъезд был с Мойки. Входили через зимний сад, и эффект был совсем очаровательный. Зимний сад был освещен, но местами листья бананов бросали гигантскую тень, и эта тень была какая-то таинственная, и таинственен казался шум падающих капель.

Лампы в других местах проливали какой-то теплый свет на растения, там все листья играли золотом и, тихо колеблясь под падающими на них светлыми каплями роняли их на удивленных гостей, недоумевающих, откуда сей дождь; а между тем капель эта, редко впрочем попадающая на кого-нибудь, происходила от влаги, скопляющейся на потолке...

With its richly decorated interiors, the Shtackenschneider house stood out among many buildings in St. Petersburg at that time. Speaking about one of the performances of the home theater in December 1855, E. A. Shtackenschneider says about the house on Millionnaya: "the Entrance was from the Sink. We entered through the winter garden, and the effect was quite charming. The winter garden was lighted, but in places the banana leaves cast a gigantic shadow, and this shadow was mysterious, and the sound of falling drops seemed mysterious.

Lamps in other places to shed some warm light on plants, where all the leaves were gold and played quietly hovering under the incident light drops dropped them on the surprised guests, wondering where this rain; whereas this drops, rarely however falling on someone, originated from moisture, so please on the ceiling...



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS



Ржаные вареники с лососем, шпинатом,
красной икрой и копченой сметаной

Rye dumplings with salmon, spinach, red caviar and smoked sour cream

690.00p.



Копчёный гусь с грибами в тесте с брусничным соусом

Smoked goose with mushrooms in dough with cowberry sauce

590.00p.

Драники со сметаной

Potato hashbrowns with sour cream

380.00p.

Драники с тамбовским окороком

Potato hashbrowns with Tambov ham

480.00p.

Драники с лесными грибами

Potato hashbrowns with forest mushrooms

480.00p.

Драники со слабосолёным лососем

Potato hashbrowns with lightly salted salmon

590.00p.

Румяные блинчики:

Rosy pancakes

с мясом / with meat

320.00p.

с капустой / with cabbage

200.00p.

с лососем / with salmon

350.00p.

с грибами / with mushrooms

220.00p.

Кабачки тушеные в сметане

Zucchini stewed in sour cream

390.00p.



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.

А. И. Штакеншнейдер

Диванная комната в доме
А. И. Штакеншнейдера

(флигель при доме
на Миллионной улице
со стороны
набережной Мойки).
1851

Из сада входили в нашу любимую комнату, названную почему-то диванной; в ней всего два дивана, а то все стулья. Здесь прямо против широких дверей сада стоит театр, окаймленный легкой, грациозной аркой с кариатидами - предметом восхищения всех, и художников и не художников.

Зрителей было сто двадцать человек, кроме домашних. Играли очень недурно, а некоторые положительно хорошо. Был и дивертисмент...». Но в доме на Миллионной не только отдыхали, развлекались, играли спектакли.

Вечера в салоне А. И. Штакеншнейдер отличались от вечеров у Толстых очень существенно. Там было аристократическое общество, здесь - представители разных социальных слоев. Елена Андреевна отмечала: «У нас говорили больше, нежели в доме Толстых, потому что общество было разнообразнее. Там было строже, чопорнее, здесь свободнее и проще».

From the garden we entered our favorite room, called for some reason the sofa room; it has only two sofas, or all the chairs. Here, directly opposite the wide doors of the garden, stands the theater, bordered by a light, graceful arch with caryatids - an object of admiration for all, both artists and non-artists. There were a hundred and twenty spectators, besides the household. They played very well, and some of them positively well. There was also a Divertissement..." But in the house on Millionnaya street not only rested, had fun, played performances.

The evenings at the A. I. Shtackenschneider salon were very different from those at the Tolstoy's. There was an aristocratic society, here-representatives of different social strata. Elena Andreyevna noted: "we talked more than in the Tolstoy house, because society was more diverse. It was stricter there, more prim, freer and simpler here."



СУПЫ / SOUPS



Щучья уха на рыбной мелочи

Fish soup with pike

750.00р.

Северный рыбный суп

North fish-soup

950.00р.

Борщ с пампушкой, салом и сметаной

Borscht with Russian donut, lard and sour cream

750.00р.



Суп на грибах с копчёным гусем и пшеном

Mushroom soup with smoked goose and millet

650.00р.



Щи с говяжьей голяшкой и маринованной репой

Cabbage soup with beef shank and marinated turnips

400.00р.

Солянка с телячьими щеками и копчеными колбасами

Solyanka with veal cheeks and smoked sausages

750.00р.

Куриный суп с вермишелью и жареной куриной ножкой

Chicken soup with homemade noodles and fried chicken leg

550.00р.

Гороховый суп с копченостями

Pea soup with smoked meat

600.00р.



Перепела в рассольнике

Rassolnik with quail

480.00р.

Суп из подосиновиков с перловкой

Orange-cap boletus soup with pearl barley

450.00р.



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



Жареный сиг с карпаччо из цветной капусты

Fried whitefish with cauliflower carpaccio

850.00р.



Щука разварная с картофельным пюре и печеными овощами

Boiled pike with mashed potatoes and baked vegetables

750.00р.



Паровой судак с перловкой,
лесными грибами и раковым биском

Steamed pike perch with pearl barley, forest mushrooms and bisque crayfish sauce

720.00р.



Палтус с соусом из кальмара и полбой в сырном муссе

Halibut with spelt in cheese mousse and grated squid

1200.00р.

Лосось гриль с печеными овощами на соусе из грейпфрута

Grilled salmon with baked vegetables on grapefruit sauce

1400.00р.



Карп жареный до золотистой корочки с картофелем и луком

Fried carp with potatoes and onions

1800.00р.



Чёрная треска с кореньями и щуьей икрой

Black cod with roots and pike caviar

1200.00р.



Котлетки из щуки с овощами под томатным маринадом

Pike cutlets with vegetables under tomato marinade

950.00р.

Гребешок с кремом из спаржи и гриссини

Scallop with asparagus cream and grissini

1350.00р.

Паровой палтус со спаржей и сливочно-имбирным соусом

Steamed halibut with asparagus and creamy ginger sauce

950.00р.

Камбала с жареным картофелем и сливовым соусом

Flounder with fried potatoes and plum sauce

1200.00р.



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



Говяжья голень на тыквенном муссе с брусникой
Beef shank on pumpkin mousse with lingonberries

1300.00р.



Разварная утиная ножка с печёным яблоком,
гречей и сливочным соусом на домашней аджике
Boiled duck leg with baked apple, buckwheat and cream sauce with homemade adjika

1150.00р.



Говяжий филей с ягодным соусом и вешенками
Beef fillet with berry sauce and oyster mushrooms

1400.00р.



Жареная телятина с печеным пастернаком
и соусом из мускатного ореха
Fried veal with baked parsnips and nutmeg sauce

950.00р.



Говяжьи щеки с томлённой перловой кашей и подосиновиками
Beef cheeks with stewed pearl porridge and orange-cap boletus

980.00р.

Полфунта говядины на гриле
Half a pound of grilled beef

3900.00р.

Пельмени отварные или жареные
Meat dumplings boiled or fried

750.00р.

Рёбра ягненка с печеными овощами и перечным соусом
Lamb ribs with baked vegetables and pepper sauce

1900.00р.



Говядина по-строгановски
с жареным картофелем и солёными огурцами
Beef Stroganoff with fried potatoes and salted cucumbers

1300.00р.

Куриная котлета, чиненная маслом и свежими травами,
с картофельным пюре
Chicken cutlet, stuffed with butter and fresh herbs, with mashed potatoes

950.00р.

Говяжий фланк-стейк со сливочным шпинатом
Beef flank steak with creamy spinach

1300.00р.

Домашние котлетки с картофельным пюре
и салатом из малосольного огурчика
Homemade cutlets with mashed potatoes and fresh salted cucumbers salad

950.00р.



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



Печеные корни с травами

Baked roots with herbs

300.00р.

Жареная картошка с грибами

Fried potatoes with mushrooms

500.00р.



Перловая каша с подосиновиками

Pearl barley porridge with orange-cap boletus

350.00р.

Молодой картофель с тимьяном

Fresh potatoes with thyme

400.00р.



Печёная свекла с чесноком

Baked beetroot with garlic

250.00р.



Полба с сырным муссом

Spelt with cheese mousse

350.00р.

Ассорти из овощей гриль

Assorted grilled vegetables

550.00р.

Отварной рис

Boiled rice

250.00р.

Греча отварная или жареная

Buckwheat boiled or fried

350.00р.

Картофельное пюре

Mashed potatoes

350.00р.

Цветная капуста или брокколи

(жареная, запеченная или отварная)

Cauliflower or broccoli (fried, baked or boiled)

250.00р.



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.

Promenade à Meremouiz.



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

Обращаем Ваше внимание! На компанию от 6 человек включается обслуживание 10% от стоимости заказа.
Please note! For company of six people and more included services 10% of the order value.

СПБ, УЛ. МИЛЛИОННАЯ, Д.10, ТЕЛ.: 8 (812) 401 69 19, WWW.SHTAKEN.RU, E-MAIL: INFO@SHTAKEN.RU

Данная печатная продукция является рекламным материалом.