

СЕВЕРЯНИН

ресторан петербургской
и северной кухни

N/A — NOT AVAILABLE

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

CHEF'S SPECIAL

ЗАКУСКИ APPETIZERS

ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ
ЗАКУСКИ ПОД ВОДКУ
TRADITIONAL RUSSIAN APPETIZERS
FOR VODKA

850
604 gr

СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ
SALTED HERRING WITH STEAMED POTATOES

420
348 gr

 ЗАКУСКА ИЗ ХОЛОДНОЙ
ТЕЛЯТИНЫ И ОТВАРНОГО
ЯЗЫКА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ
COLD VEAL AND BOILED TONGUE
APPETIZER DRESSED WITH NUT SAUCE

550
168 gr

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
CHICKEN LIVER PATE

390
180 gr

ОМУЛЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА ПОД
"ШУБОЙ" ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ
И СОУСОМ ИЗ ТРАВ
SPICY OMUL UNDER A FUR COAT
DRESSED WITH HERBAL SAUCE

430
180 gr

АССОРТИ СЫРОВ С МЕДОМ
ASSORTED CHEESES WITH HONEY

890
213 gr

КАРПАЧЧО ИЗ ОЛЕНИНЫ
С ГРУШЕЙ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И ЗАПРАВКОЙ ИЗ СОСНОВЫХ ШИШЕК
VENISON CARPACCIO WITH PEARS,
PORCINI MUSHROOMS AND PINE
CONE SAUCE

540
183 gr

 ЩУЧЬЯ ИКРА
С КРАЮШКАМИ
СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
PIKE EGGS WITH LOAFES OF BREAD

650
137 gr

СУПЫ SOUPS

БОРЩ С ТЕЛЯЧЬЕЙ ЩЕКОЙ
И ЧЕРНОСЛИВОМ
BORSCH WITH VEAL CHEEKS
AND DRIED PLUMS

490
430 gr

ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ С ОВСОМ
MUSHROOM SOUP WITH OAT

440
377 gr

КАЛЬЯ С СЕМГОЙ И ТРЕСКОЙ
FISH SOUP WITH SALMON AND
CODFISH

490
415 gr

НАВАРИСТЫЙ КУРИНЫЙ
БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ
ЯИЧНОЙ ЛАПШОЙ
RICH CHICKEN BROTH WITH
HOMEMADE EGG NOODLES

420
370 gr

САЛАТЫ

SALAD

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ
FRESH VEGETABLES SALAD WITH
COTTAGE CHEESE

450
265 gr

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТОМАТАМИ
И ПЕЧЕНЫМИ ПЕРЦАМИ
EGGPLANT SALAD WITH TOMATOES
AND BAKED PEPPERS

490
270 gr

 САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ
И КАРТОФЕЛЕМ ПО-ПУШКИНСКИ
SALAD WITH SMOKED CODFISH AND
FRIED POTATOES A LA PUSHKIN

420
277 gr

САЛАТ С ТОМЛЕННЫМ ЯЗЫКОМ
И СОЛЕННЫМИ ГРУЗДЯМИ
SALAD WITH STEWED VEAL TONGUE
AND SALTED MUSHROOMS

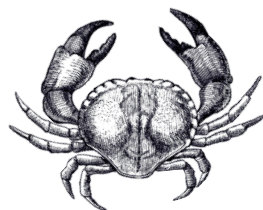
540
239 gr

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ КРОЛИКА
WARM SALAD WITH RABBIT LIVER

590
241 gr

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
ASSORTED FRESH VEGETABLES

290
250 gr



КРАБ / CRAB

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ
SALAD WITH KAMCHATKA CRAB

1200
200 gr

ПЕРЛОТТО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ
"ORZOTTO" WITH KAMCHATKA CRAB

2200
240 gr

ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА
BAKED KAMCHATKA CRAB PHALANGES

2500
235 gr

ИКРА / CAVIAR

ЛОСОСЕВАЯ ИКРА С БЛИНАМИ (50 Г)
SALMON ROE WITH HOMEMADE PANCAKES

1200
283 gr

ОСЕТРОВАЯ ИКРА С БЛИНАМИ, ЗАБОЙНАЯ (30 Г)
STURGEON UNFERTILIZED CAVIAR WITH
HOMEMADE PANCAKES

2900
263 gr

АССОРТИ ИЗ 4 ВИДОВ ИКРЫ С ДОМАШНИМИ
ОЛАДЬЯМИ (ЩУЧЬЯ 30Г / ЛОСОСЕВАЯ 30Г /
СТЕРЛЯДЬ 30Г / ОСЕТРОВАЯ ЗАБОЙНАЯ 30Г)
ASSORTMENT OF 4 KINDS OF CAVIAR WITH HOMEMADE
PANCAKES (PIKE 30 G / SALMON 30G / STERLET 30 G/
STURGEON UNFERTILIZED 30 G)

4900
412 gr

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

220
165 gr

КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ
С ТРАВАМИ
BAKED POTATOES WITH HERBS

220
157 gr

КАША ГРЕЧНЕВАЯ
С ГРИБАМИ И ЛУКОМ
BUCKWHEAT PORRIDGE
WITH MUSHROOMS AND ONION

210
141 gr

ОВОЩИ НА ПАРУ ИЛИ ГРИЛЕ
GRILLED / STEAMED VEGETABLES

320
156/181 gr



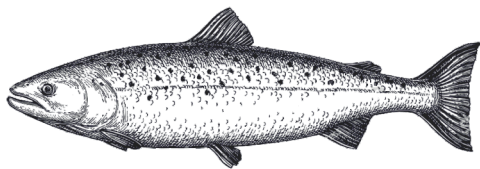
ПРИ ПОДДЕРЖКЕ КОМИТЕТА ПО ВНЕШНИМ
СВЯЗЯМ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА В РАМКАХ ПРОЕКТА
"ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ"
PETERSBURG CUISINE

ДЛЯ НАШИХ МАЛЕНЬКИХ ГОСТЕЙ
СПЕЦИАЛЬНОЕ ДЕТСКОЕ МЕНЮ
We have a special menu for children

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ,
ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ НАС ОБ ЭТОМ
To accommodate special dietary restrictions,
please notify the staff in advance.

SEVERYANIN

russian cuisine
restaurant



РЫБА FISH

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ С СОУСОМ ИЗ КАРДАМОНА

SALMON STEAK DRESSED WITH
CARDAMON SAUCE

940 / 226 gr

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ С ЧЕСНОЧНО- СМЕТАННЫМ СОУСОМ

HOT SMOKED RIVER TROUT WITH
GARLIC-SOUR CREAM SAUCE

760 / 406 gr



СУДАК С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ И БЕАРНСКИМ СОУСОМ

PIKEPERCH FILLET WITH POTATO
DUMPLINGS AND BEARN SAUCE

640 / 280 gr

ТРЕСКА С ЗЕЛЕННОЙ КАШЕЙ ИЗ ГОЛЛАНДСКОЙ КРУПЫ И СОУСОМ ИЗ ПЕЧНЫХ ТРАВ

CODFISH WITH PEARL BARLEY
AND HERBAL SAUCE

650 / 320 gr

ПЕЛЬМЕНИ САМОЛЕПНЫЕ ИЗ ДВУХ
ВИДОВ МЯСА НАВЫНОС 450 г / 900 г
HOMEMADE MEAT DUMPLINGS TAKEAWAY
450 g / 900 g

450 / 900

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ НАВЫНОС

450 Г / 900 Г

CHERRY DUMPLINGS TAKEAWAY
450 g / 900 g

380 / 760

ХЛЕБ BREAD

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BASKET OF BREAD

220 / 211 gr

КРАЮШКИ

RYE BREAD

140 / 80 gr

МЯСО MEAT



ОЛЕНИНА С КРЕМОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ЯБЛОКА, ПОЛБОЙ И СОУСОМ ИЗ СОСНОВЫХ ШИШЕК

VENISON WITH BAKED APPLE CREAM,
SPELT AND PINE CONE SAUCE

780

237 gr



МЯСО ПО-СТРОГАНОВСКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

BEEF STROGANOFF WITH PORCINI
AND TRUFFLE OIL

790

333 gr

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С ОВСОМ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И МУССОМ ИЗ КВАСА

VEAL TONGUE WITH OAT, PORCINI
AND KVASS MOUSSE

780

340 gr

ПОЛФУНТА ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

HALF A POUND OF BEEF TENDERLOIN
WITH PEPPER SAUCE

1200

310 gr

ПЕЛЬМЕНИ САМОЛЕПНЫЕ ИЗ ДВУХ ВИДОВ МЯСА

HOMEMADE MEAT DUMPLINGS

490

292 gr

БАРАНИЙ БОК С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ И ГРИБАМИ

MUTTON WITH BUCKWHEAT PORRIDGE
AND MUSHROOMS

790

320 gr

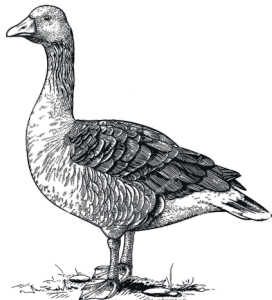


ЧЕРЕМУХОВЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С ОЛЕНИНОЙ, СМЕТАНОЙ И МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ

DUMPLINGS WITH VENISON, SOUR
CREAM AND SOAKED LINGONBERRIES

520

250 / 50 gr



ПТИЦА POULTRY

УТИНАЯ НОЖКА НА ГРИЛЕ С ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК И МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ

GRILLED DUCK LEG WITH APPLE SAUCE
AND SOAKED LINGONBERRIES

820 / 210 gr



КОТЛЕТА НОВО-МИХАЙЛОВСКАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ NOVO-MIKHAILOVSKAYA CUTLET WITH MASHED POTATOES

620 / 339 gr

ЦЫПЛЕНОК С БУЛГУРОМ И ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ

CHICKEN WITH BULGUR AND
HOMEMADE SPICY TOMATO SAUCE

640 / 455 gr

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, ПОДКОПЧЕННЫМ НА МОЖЖЕВЕЛЬНИКЕ

TURKEY CUTLETS WITH MASHED POTATOES
SMOKED ON JUNIPER BERRIES

620 / 404 gr

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

ДЕСЕРТ С ОБЛЕПИХОВЫМ КРЕМОМ DESSERT WITH SEA-BUCKTHORN CREAM

360

193 gr

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ CHERRY DUMPLINGS

270

255 gr

МЕДОВИК HONEY CAKE

340

183 gr



КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ ГРЕЧКИ С МАЛИНОВЫМ КУЛИ

320

120 gr

BUCKWHEAT CREME BRULEE
WITH RASPBERRY SAUCE

ХАЛВОВОЕ ЛАКОМСТВО HALVA DELIGHT

280

135 gr

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

ICE CREAM AND SORBET
IN ASSORTMENT (1 SCOOP)

160

50 gr

• ТОРЖЕСТВА •

В нашем ресторане есть зал, исполненный в стиле классических дачных веранд загородных окрестностей Санкт-Петербурга. Уютная "Веранда" рассчитана на компанию от 12 до 16 человек и прекрасно подходит как для проведения деловых обедов вдали от посторонних взоров, так и для камерных торжеств в узком кругу семьи и друзей. По вопросам бронирования зала обращайтесь к менеджерам ресторана, они всегда рады Вам помочь!

• CELEBRATIONS •

There is a room in our restaurant, decorated as a terrace of summer houses ('dachas') in St. Petersburg countryside. Cozy private dining room for companies from 12 to 16 people is perfectly designed to host business meetings hidden or family gathering with nearest and dearest. To book private dining room please ask our managers, they would be happy to help! To book our "private dining room" please refer to our managers for assistance, they are happy to help you at any time!