



”Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ”

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

«Ф.М. ДОСТОЕВСКИЙ»

**ИЗБРАННОЕ СОБРАНИЕ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ
ПРЕДПОЧТЕНИЙ**

САНКТ - ПЕТЕРБУРГ





"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

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

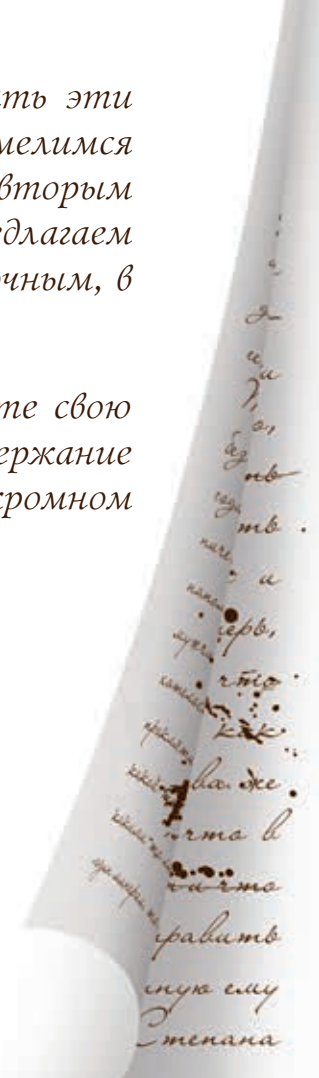
*Ф.М. Достоевский
«Белые ночи» 1848*

"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 вышеназванная 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**

Мы рекомендуем

Chateau Pinot Gravity, 150 мл Kuban, Russia	500
Полугар Можжевельник, 40 мл Polugar №10 Juniper	500
Полугар Гречишный, 40 мл Polugar Buckwheat	600
Настойка хреновуха/укропная, 40 мл Housemade infusion	240





Сельдь бочечная, «шубою» укрытая 370

Только перспектива поестъ 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» 430

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 610

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
горячие



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 390

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

«Преступление и наказание» 1866

Дюжина отварных пельменей с лососями и судаком / с мясом 490/510

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, запеченный в сливках и сыре 990

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, не грубый расчет, это именно лазейка. Хоть и поверила ему Аглая.

«Идиот» 1868

Борщ малороссийский, забеленный сметаной 390

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 390

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 390

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 510

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
рыбные*



**Судак, приготовленный на пару
с соусом по-польски и отварными овощами** **550**

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** **710**

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** **1100**

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** **950**

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** **990**

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** **1100**

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
Гармир





Жареный картофель с грибами	250
Рассыпной дикий рис при полном параде	250
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



Торт, тающий во рту (птичье молоко) 220

Французский сливочный чизкейк
с лесной малиной/черникой 230

Дорогой сердцу «Медовик» 240

Астафий Иванович служил как-то дворецким у богатого барина, да баря 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 протезу, однако, при виде меренг и крема англез... душа ее успокаивалась и всем становилось сразу легче.

«Идиот» 1868

Эклеры на Петербургский манер 1 шт 90

Сет из двух эклеров 130

Сет из трех эклеров 250

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*





"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

Мы рекомендуем

Grand Conseiller Pinot Noir, 150мл Bourgogne, France	450
Marisco Ned Sauvignon Blanc, 150 мл Malboro, New Zeland	500
Gavi di Gavi Fontanafredda, 375мл Italy	2850
Chablis Laroche, 375мл France	2700
Castellare di Castellina, Chianti Classico DOCG, 375мл Italy	3300
Martini Prosecco D.O.C. 750 мл Italy	3700



Цены в рублях



"Ф.М.ДОСТОВЕВСКИЙ"
РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

Закуски холодные

Брускетты (3шт):

- с подпеченным перцем
и густым ярким соусом из маслин 290
- с подвяленными томатами
и нежной сливочной моцареллой 380
- с лососем шеф-посола
и воздушным кремом из авокадо 410

Салат из овощей с фетой
и большими португальскими оливками 310

Салат с рукколой, томатами,
сливочной моцареллой и зеленым песто 450

Рубленый лосось с кремом из авокадо,
хрустящей чиабаттой и цитрусовыми каплями 560



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"
РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

Зюда первые

Легкий суп из перетертой чечевицы с мятой	270
Крем-суп из цветной капусты с хрустящим беконом	350
Густой венгерский суп-гуляш с нежной говядиной, подкопченной паприкой и сочными розовыми томатами	350
Томленые потрошки в соусе из портвейна, на облаке из воздушного картофеля	520



"Ф.М.ДОСТОВЕВСКИЙ"
РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

Блюда вторые

Домашняя паста (спагеттини или тальятелле)
с соусом на выбор:

- Томатный с овощами 350
- Сливочный с грибами 450
- Сливочный с лососем 550
- Сливочно-пряный с креветками 650

Ризотто классическое 350
Ризотто с грибами 550

Нежная куриная грудка с овощными тальятелли 450

Жареный, с хрустящей корочкой судак, выложенный
на листья молодого шпината и томаты черри 550

Стейк из вырезки молочной телятины с обжаренными
вешенками и припущенным шпинатом 710

Томленые телячьи щечки с ярким соусом из чернослива
и крепленого вина, с кремом из сельдерея 930

Зажаренный толстый край с соусом из красного вина 2400
