



”Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ”

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

«Ф.М. ДОСТОЕВСКИЙ»

**ИЗБРАННОЕ СОБРАНИЕ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ
ПРЕДПОЧТЕНИЙ**

**САНКТ - ПЕТЕРБУРГ
2025**





"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, Федор Достоевский.



Гастрономические
предпочтения
русской кухни

6
 1
 2
 3
 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 5

Закуски холодные в стол

Ассорти мясных разностей 790

(домашняя буженина, куриный рулет с овощами, язык говяжий отварной, сало, хрен, горчица)

Рыбная тарелка 1300

(лосось Шеф-посола, клыкач холодного копчения, лосось горячего копчения)

Сельди балтийские с картофелем 550

(сельдь малосольная, картофель обжаренный, лук маринованный)

Овощная тарелка 400

(томаты, огурцы, перец сладкий, редис, стебель сельдерея, зелень)

Сырная тарелка 1100

(сливочный сыр, твердый сыр, сыр с белой плесенью, сыр с голубой плесенью, рассольный сыр)

Соленья домашние в ассортименте (100 г):

• Огурцы свежепросоленные	250
• Помидоры соленые	350
• Капуста квашеная	150
• Грузди белые соленые	750
• Грибки белые соленые	550
• Перчики фаршированные сыром	550
• Оливки гигантские	550

Дикая северная рыба (100г):

• Нельма х/к	1250
• Муксун с/с	1100
• Чир х/к	950
• Омуль с/с	900

Закуска порционные

Студень говяжий с хреном и горчицей	400
--	------------

Блинчики с икрой и гарнирами.

Красная / Щучья	1100/1100
------------------------	------------------

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



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"

РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

глава 1 Салаты





Сельдь бочечная, «шубою» укрытая

410

Только перспектива поест 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

Маседуанъ а-ля «Оливье»

710

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

890

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 250 **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 с лососями и судаком / с мясом

650/590

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



1
 2
 3
 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 525



Бульон куриный с лапшой домашнею

400

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

510

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

490

Перед встречей с Раскольниковым Порфирий Петрович любил отведать щей, 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

510

Настасья Филипповна, Мышкин и Рогожин часто не могли понять друг друга. А все потому, что не знали они того счастья, что, когда человек отведает 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

710

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

1100

Этот Дарданелов, человек холостой и нестарый, был страстно и уже многолетне влюблен в госпожу Красоткину, и уже не раз почтительнейшие, 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

1100

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

1750

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 **1150**

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





Жареный картофель с грибами	350
------------------------------------	------------

Рассыпной дикий рис при полном параде	350
--	------------

Цукини/баклажаны/томаты/перцы на рашпере	350
---	------------

Греча луковая	300
----------------------	------------

Пюре картофельное	300
--------------------------	------------

Хорошие вещи никогда не поздно узнавать.

«Свисток» и «Русский вестник»

Гастрономические предпочтения европейской кухни

Европа нам второе Отечество
Дневник писателя 1877



Закуска холодная

Салат из овощей с фетой и большими оливками	750
Салат с рукколой, томатами, сливочной моцареллой и зеленым песто	590
Рубленый лосось с кремом из авокадо и цитрусовыми каплями	1150
Буратта с томатами и фенхелем	790
Карпаччо из кабачков с вялеными томатами	450
Томаты с сыром страчателла и крабом	990
Овощные разности по сезону с семечками тыквенными и заправкой на ваш выбор	430



Блюда первые

Крем-суп из цветной капусты с хрустящим беконом	450
--	-----

Густой венгерский суп-гуляш с нежной говядиной, подкопченной паприкой и сочными розовыми томатами	490
---	-----

Крем суп из лесных грибов	520
---------------------------	-----

Петербургский рассольник с копченой уткой	490
---	-----

Блюда вторые

Домашняя паста с лососем и сливочным соусом	950
Ризотто с грибами	850
Куриная грудка с овощами	650
Жареный, с хрустящей корочкой судак на листьях молодого шпината и томаты черри	1100
Вырезка телятины с вешенками и шпинатом	950
Томленные телячьи щечки с соусом из чернослива и портвейна, с пюре из сельдерея	1250
Филе палтуса с пюре из цветной капусты	2150
Утиная ножка с грибным перлотто и вишневым соусом	950
Фермерская утиная грудка с тыквенным пюре	950
Рибай с соусом из красного вина	3200

Десерты

Дорогой сердцу «Медовик»	310
Десерт Павловой	390
Французский сливочный чизкейк с лесной малиной	410
Желе из шампанского с сезонными ягодами	410
Клубничный суп с пряной дыней	410
Пирог яблоневый с карамелью	450
Набор фирменных мини-булочек "Шу" 8 шт можно забрать с собой	360
Эклеры на Петербургский манер 1/2/3/4 шт	120/210/290/350