



”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

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 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

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



**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

Глава 3
Блюда
первая

Санкт-Петербург



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 бы не уха, тогда бы и роман не случился, и не было бы 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 утинная 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