

РЕСТОРАН-ГОСТИНАЯ  
*Штакеншнейдер*

- MENU -

— *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, достроив 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 Shtakenshneider 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 Shtakenshneider 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 Shtakenshneider 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, Shtakenshneider had completed the building in 1844 and received 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** 440р  
salted or lightly salted cucumbers

**СОЛЁНЫЕ ПОМИДОРЫ, КРАСНЫЕ ИЛИ ЗЕЛЁНЫЕ** 500р  
salted tomatoes (red or green)

**МОЧЁНЫЕ ЯБЛОКИ** 550р  
pickled apples



**ЧЕРЕМША СОЛЁНАЯ С ЗЕЛЕНЫМ МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ** 380р  
salted wild garlic with green pickled pepper

**СОЛЁНЫЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ** 920р  
salted white milk mushrooms with sour cream

**РУБЛЕНАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА** 450р  
chopped sauerkraut

**АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ** 900р  
assorted pickles

## ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА HOMEMADE PASTRY

---



**ПИРОЖКИ:**  
patties:

**с мясом** 150р  
meat

**с курой** 150р  
chicken

**с капустой** 150р  
cabbage

**с грибами и картофелем** 150р  
mushrooms and potato

**расстегай с сёмгой** 200р  
salmon

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ** 400р  
homemade bread and butter



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.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

---

<b>СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ</b> lightly salted salmon with peanut butter	1650p
<b>КОПЧЁНЫЙ ОМУЛЬ С СЫРНЫМ МУССОМ И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ</b> smoked omul with cheese mousse and lightly salted cucumber	1500p
<b>СЕЛЬДЬ И КИЛЬКА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ</b> herring and sprat with new potatoes and pickled onions	820p
<b>АССОРТИ ИЗ ДОМАШНЕГО МЯСА</b> meat dish	1800p
<b>ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b> beef tartare	1550p
<b>СТУДЕНЬ НА ГОВЯЖЬИХ ХВОСТАХ С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ</b> oxtail meat jelly with horseradish and mustard	950p
<b>РАЗНОЕ САЛО С ГРЕНКАМИ</b> various lard with croutons	920p
<b>БЛАГОРОДНЫЕ СЫРЫ С АЛТАЙСКИМ МЁДОМ И ОРЕХАМИ</b> classic cheeses with altai honey and nuts	2850p

## ИКРА CAVIAR

---



<b>ЩУЧЬЯ ИКРА С ГРЕНКАМИ И ГАРНИРОМ</b> pike caviar with croutons and garnish	2650p
<b>КРАСНАЯ ИКРА С БЛИНАМИ</b> red caviar with pancakes	1450p
<b>ОСЕТРОВАЯ ЧЁРНАЯ ИКРА С ОЛАДЬЯМИ И СМЕТАНОЙ</b> black caviar with pancakes and sour cream	8500p



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

---



**ГРУНТОВЫЕ ТОМАТЫ С КРАБОМ  
В СМЕТАНЕ И ЗЕРНОВОЙ ГОРЧИЦЕЙ** 2200р  
Tomatoes with crab in sour cream with grain mustard

**ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ С МОЛОДЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ** 1200р  
cod liver with new potatoes and lightly salted cucumber

**САЛАТ ИЗ СЛАБОСОЛЁНОГО  
ЛОСОСЯ С АПЕЛЬСИНОМ И АВОКАДО** 1350р  
lightly salted salmon salad with orange and avocado

**СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ** 670р  
herring under a fur coat with pickled cucumbers



**ОЛИВЬЕ:**  
classic russian salad «Olivie»:

**с копчёным гусем** 820р  
with smoked goose

**с колбасой** 720р  
with sausage

**со слабосолённым лососем** 980р  
with lightly salted salmon

**с телячьим языком** 720р  
with a veal tongue

**ВИНЕГРЕТ:**  
russian beetroot salad «the Vinaigrette»:

**с белыми грибами** 650р  
with milk mushrooms

**с килькой** 550р  
with sprat

**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ВАНИЛЬНЫМ КОЗЬИМ СЫРОМ** 950р  
beetroot salad with vanilla goat cheese

**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ ИЛИ МАСЛОМ** 750р  
fresh vegetables with sour cream or oil

## ТЁПЛЫЕ САЛАТЫ WARM SALADS

---



**ЖАРЕННЫЙ КАЛЬМАР  
НА ХРУСТЯЩИХ ЛИСТЬЯХ САЛАТА С ЧЕРРИ** 1050р  
fried squid on crispy lettuce with cherry

**САЛАТНЫЙ МИКС С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ,  
СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ** 1380р  
salad mix with tiger prawns, parmesan cheese and dried tomatoes

**ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ,  
БАКЛАЖАНАМИ И ГОРГОНЗОЛКОЙ** 1080р  
warm veal salad with eggplant and gorgonzola



**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

---



**ХРУСТЯЩИЕ ШАМПИНЬОНЫ  
ПОД СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА С УКРОПНЫМ МАСЛОМ** 620p  
*crispy champignons with mozzarella cheese and dill oil*

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С ПРЯНЫМ ЛОСОСЕМ** 1100p  
*hash browns with lightly salted salmon*

**ЖЮЛЬЕН ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В КУКУРУЗНОЙ БУЛОЧКЕ**  
*julienne cooked in a corn bun*

с грибами 720p  
*with mushrooms*

с телячьим языком 950p  
*with a veal tongue*

с креветкой 1150p  
*with shrimp*

**ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ**  
(отварные или жареные в соусе)  
**homemade dumplings** 950p  
(boiled or fried in sauce)

**ВАРЕНИКИ:**  
*dumplings:*

с картофелем, шкварками  
и зелёным луком 600p  
*with potatoes, cracklings  
and green onions*

с копчёным гусем, грибами  
и брусничным соусом 1100p  
*with smoked goose, mushrooms  
and cowberry sauce*

с форелью, шпинатом  
и красной икрой 1350p  
*rye dumplings with salmon, spinach,  
red caviar and smoked sour cream*



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

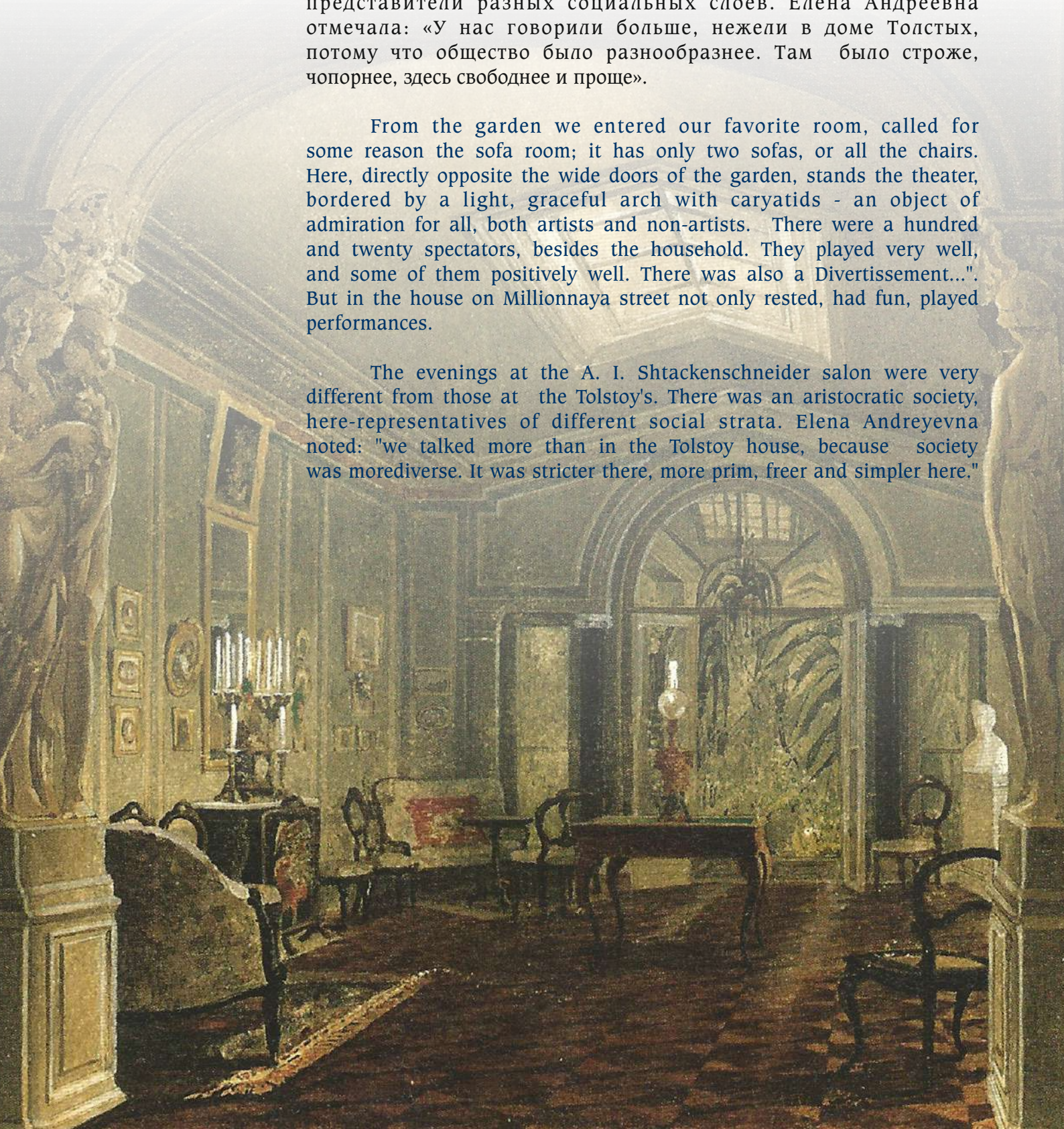
(флигель при доме  
на Миллионной улице  
со стороны набережной  
Мойки). 1851

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

---

**УХА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ С ПОМИДОРАМИ** 1100p  
fish soup with tomatoes

**СЕВЕРНЫЙ РЫБНЫЙ СУП** 1290p  
north fish soup

**БОРЩ ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛЫ  
СО СМЕТАНОЙ И ЧЕСНОЧНОЙ БУЛОЧКОЙ** 880p  
baked beetroot borscht with sour cream and garlic bun

**МЯСНАЯ СОЛЯНКА С РАЗНЫМИ КОПЧЁНОСТЯМИ** 950p  
meat soup «solyanka» with different smoked meats

**ЩИ С ГОВЯЖЬЕЙ ГОЛЯШКОЙ И БРУСНИКОЙ** 880p  
cabbage soup with beef shank and cowberries



**ПЕРЕПЕЛА В РАССОЛЬНИКЕ** 880p  
rassolnik with quail

**КУРИНЫЙ СУП  
С ЖАРЕНОЙ КУРИНОЙ НОЖКОЙ ИЛИ ГРУДКОЙ** 630p  
chicken soup with fried chicken leg or breast

**СУП НА ГРИБАХ С КОПЧЁНЫМ ГУСЕМ** 850p  
mushroom soup with smoked goose



**СУП ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ С ПЕРЛОВКОЙ** 650p  
orange-cap boletus soup with pearl barley



**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

---

**ФОРЕЛЬ ПО РЕЦЕПТУ «ШТАКЕНШНЕЙДЕРА»  
С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ И КАПЕРСАМИ** 1750p  
*trout cooked according to the "shtakenshneider"  
recipe with crumpled potatoes and capers*



**ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ  
С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ** 1850p  
*grilled salmon fillet with citrus sauce and cauliflower*

**СУДАК С ПОЛЬСКИМ СОУСОМ  
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** 1480p  
*pike perch with polish sauce and mashed potatoes*

**ЖАРЕННЫЙ СИГ С АВОКАДО НА ГРИЛЕ  
И КОНКАСЕ ИЗ ТОМАТОВ** 1850p  
*grilled whitefish with avocado and tomato concasse*



**КОТЛЕТКИ ИЗ ЩУКИ С ГРАТЕНОМ,  
ПРЯНЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ И КИНЗОЙ** 1300p  
*pike cutlets with gratin, spicy tomato sauce and coriander*

**КАРП ЗАПЕЧЁННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ  
С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ** 2200p  
*carp baked until golden brown with potatoes and onions*

**СЕВЕРНАЯ КАМБАЛА  
С ЖАРЕННЫМ ЛУЧКОМ И РОЗМАРИНОМ** 1480p  
*northern flounder with fried onion and rosemary*



**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 С ЖАРЕННЫМ  
МОЗГОМ И НАСЫЩЕННЫМ СОУСОМ БАВЕТ** 2850p  
beef shank with fried brain and bavet sauce

**БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
И СОЛЁНЫМИ ОГУРЦАМИ** 1600p  
stroganoff beef with mashed potatoes and salted cucumber



**ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ С ТОМЛЁНОЙ  
ПЕРЛОВОЙ КАШЕЙ И ПОДОСИНОВИКАМИ** 1750p  
beef cheeks with stewed pearl porridge and orange-cap boletus

**ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА НА ДРАНИКЕ  
С ГРИБАМИ В ЗЕЛЁНОМ МАСЛЕ** 1500p  
fried veal on a hash brown with mushrooms in green oil

**ГОВЯЖИЙ ФИЛЕЙ  
С ГОРГОНЗОЛЫ И ШПИНАТОМ** 2500p  
beef fillet with gorgonzola and spinach

**БЫЧИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ  
С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ И ХРЕНОМ** 1270p  
grilled boal tongue with mustard sauce and horseradish

**КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С ЖАРеноЙ ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ  
И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ** 1270p  
chicken kiev cutlet with fried cauliflower and green peas

**ТОМЛЁНАЯ УТИНАЯ НОЖКА С КАПУСТНЫМ ВЗВАРОМ** 1450p  
stewed duck leg with cabbage broth



**ЖАРКОЕ ИЗ БЕДРА КРОЛИКА МАРИНОВАННОГО В ВИНЕ** 1350p  
roasted rabbit thigh marinated in wine



**ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ С ЖАРЕННЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩНЫМ САЛАТОМ** 1250p  
homemade cutlets with fried potatoes and vegetable salad

**КАРЕ ЯГНЁНКА С ЛАВАШОМ ГРИЛЬ  
И САЛАТОМ ИЗ ТОМАТОВ** 2950p  
lamb rack with grilled lavash and tomato salad



**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

---

<b>ЦВЕТНАЯ КАПУСТА</b> (ЖАРЕНАЯ, ЗАПЕЧЁННАЯ ИЛИ ОТВАРНАЯ) cauliflower (fried, baked or boiled)	430p
<b>КАБАЧКИ ТОМЛЁНЫЕ В СМЕТАНЕ</b> zucchini stewed in sour cream	550p
<b>ШПИНАТ НА ПАРУ, ЖАРЕНЫЙ ИЛИ В СЛИВКАХ</b> steamed spinach, fried or creamed	650p
<b>АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ</b> assorted grilled vegetables	650p
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> mashed potatoes	400p
<b>МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ТИМЬЯНОМ</b> new potatoes with thyme	400p
<b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С АССОРТИ ГРИБОВ</b> fried potatoes with assorted mushrooms	550p
 <b>ГРЕЧА ЖАРЕНАЯ С ГРИБАМИ</b> fried buckwheat with mushrooms	450p
 <b>ПЕРЛОВАЯ КАША С ПОДОСИНОВИКАМИ</b> pearl porridge with orange-cap boletus	450p



**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 Meremouze



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

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

\* Меню является рекламным материалом.  
Подробные сведения о весе, БЖУ и калорийности продуктов  
содержатся в «Уголке потребителя».