

# 7. Sedmъ



Пожалуйста,  
сообщите официанту,  
если у вас есть аллергия  
на какие-либо продукты



**Дизайн ресторана, как и отеля Ренартисс Исаакий, вдохновлен литературой и творчеством таких известных писателей: А.С.Пушкин, Л.Н.Толстой, А.П.Чехов и др. Меню и интерьер пропитаны духом Санкт-Петербурга, поэзией 19 века.**

**SEDMЬ — праславянская форма числительного СЕМЬ.**

**Именно А.С. Пушкин считается родоначальником современного литературного русского языка. Мы решили подчеркнуть важность его вклада, обратившись к корням, к истокам языка.**

# Завтрак

выходные с 12:00 до 14:00

## БЕНЕДИКТ

<b>Классический Бенедикт</b> английский маффин, ветчина	810 ₽
<b>Бенедикт “а-ля Русс”</b> тосты бородинского хлеба, сливочный хрен, копченая семга	870 ₽
<b>Бенедикт “Ренартисс”</b> французский тост бриошь, соус из авокадо, пармская ветчина	910 ₽

## ТАРТИНЫ & ТОСТЫ

<b>Тартин с форелью “Гравлакс” и яйцом пашот</b> тост из зернового хлеба, соус песто, руккола, домашний творожный сыр с ароматом трюфеля, грибы вешенки	870 ₽
<b>Тост с авокадо и креветками гриль</b> французский тост бриошь, соус из авокадо, листья салата, горчиная заправка	990 ₽

## СЫТНЫЙ ЗАВТРАК

<b>Сырники</b> домашние творожные сырники с ягодами и двумя топпингами на выбор: сметана/сгущенка/варенье/мед/нутелла	810 ₽
<b>Розовые блины по классическому рецепту Арины Родионовны</b> подаются с топпингом на выбор: сметана/варенье/сгущенка	650 ₽
<b>Здоровый завтрак</b> яичница скрембл, форель шеф-посола, домашний творожный паштет, толченый авокадо, томаты черри, легкий листовой салат с редисом, морковь и травяным маслом, тосты из зернового хлеба, соус песто	990 ₽
<b>“От души!”</b> глазунья, картофель хаш-браун, сосиски гриль, бекон, кукуруза гриль, томаты черри, грибы вешенки, легкий листовой салат с редисом, морковь и травяным маслом, тост бриошь, соус ткемали красный	990 ₽
<b>Яичница “Потемкинская”</b> два тоста бриошь и три ингредиента на выбор: лук/томаты/перец/грибы/зелень/бекон/сыр	770 ₽
<b>“Детское утро”</b> шоколадные шарики, молоко, блинчики с джемом или сгущенкой	770 ₽

## КАША

<b>Каша овсяная “Гурьевская”</b> на молоке с сухофруктами и орехами, подается с мини круассаном	670 ₽
<b>Каша дня с бананами</b> на коровьем или кокосовом молоке. С корицей, семенами чиа и тыквы, подается с мини круассаном	670 ₽



# Закуски

**Плато из Петербургских сырных деревень маленькое/большое** 1350/2500 ₽  
фермерские сыры подаются с сухофруктами, орехами, гречишным медом, инжирным вареньем и палочками гриссини

*Ряды окороков, копченых и вареных,  
Индейки, фаршированные гуси,  
Колбасы с чесноком, с фисташками и перцем, Сыры всех  
возрастов — и чеддер, и швейцарский, И жидкий бри, и  
пармезан гранитный...*

Гиляровский В.А., "Москва и москвичи"

**Рулет из копченой рыбы с костромской солью** 1750 ₽  
кусочки рыбы горячего копчения, завернутые в рулет с посыпкой из порея, подается с муссом из сливочного хрена и костромской соли

**Страсбургский паштет в тесте с трюфелями** 990 ₽  
утинная печень с телятиной и поджаренной грудинкой, приготовленной в слоеном тесте и приправленной маринованными трюфелями

**Форшмак сестрички из молочной сельди** 950 ₽  
филе сельди с моченой грушей, тостами бородинского хлеба и чесночным маслом, с перепелиным яйцом пашот

*"Вытъем, Иван Иванович, и закусим вот этим форшмаком. Форшмак у сестрицы — прелесть. — Извольте-с. От водки и от денег никогда не отказываюсь, откликнулся интендант, чокнулся, выпил и стал уписывать форшмак, говоря:  
— Действительно, одна прелесть".*

Лейкин Н.А., "Хлебный вопрос.  
Юмористические рассказы"

**Голубые мидии в белом вине<sup>горячее</sup>** 1550 ₽  
голубые прибрежные мидии, приготовленные в белом вине с травами и чесноком, томатами черри и свежим зеленым горошком. Подается с кусочками чабатты

**Антипаста маленькая/большая<sup>наше время</sup>** 1500/2500 ₽  
пастроми, сальчичон, пармская ветчина, сыр с голубой плесенью, вяленые томаты, оливки и маслины, чабатта

**Тартар из говядины с розмарином и муссом из грибов<sup>наше время</sup>** 1500 ₽  
кrostини из кукурузного хлеба, соус из свеклы

**Мильфей из свеклы со страчателлой и творогом<sup>наше время</sup>** 1150 ₽  
с дрессингом на лайме и зеленым луком

**Улитки с зеленым чесночным маслом и крутонами из бородинского хлеба<sup>наше время</sup>** 1250 ₽



# Салаты

## Зеленый салат с мочеными яблоками

850 ₽

листья салата с мочеными яблоками и огурцом, с посыпкой из грецкого ореха и творога

*Изредка он натыкался на лавочные и овощные вывески и каждую тщательно прочитывал.*

Достоевский Ф. М.,  
"Преступление и наказание"

## Салат с заморским угрем на винных листьях ромейна

1050 ₽

обжаренные листья салата ромейн с белым вином, подаются с жареными слайсами угря и соусом на основе лайма и зеленого лука

## Салат с ростбифом и опятами

1100 ₽

листья салата с маринованными опятами и битым огурцом, ломтиками ростбифа и перьями свежего лука, под соусом из горчицы и меда

## Салат Цезарь с креветками "Аль Мохо"<sup>наше время</sup>

1500 ₽

## Салат Цезарь с курицей гриль<sup>наше время</sup>

1100 ₽

# Супы

## Сытный утиный суп с чечевицей

950 ₽

наваристый суп из утиной ножки, с персидской чечевицей и корнеплодами

## Луковая похлебка

850 ₽

томленый лук в собственном соку и вине, подается с чабаттой, покрытой сырной корочкой

*Точно так же осторожно обходится с убоиной; ест кашу не всякий день и льет в нее не коровье масло, а постное; хлеб подает на стол черствый и солит похлебку не во время варки ее (соляных частиц много улетучивается), а тогда, когда она уже стоит на столе.*

Лейкин Н.А., "Хлебный вопрос.  
Юмористические рассказы"

## Традиционный борщ<sup>наше время</sup>

950 ₽

с копченой сметаной, смальцем и ржаным хлебом

## Хлебная корзина

350 ₽

пшеничный и гречишный хлеб, серый парижский багет, фокачча.  
Подается с зеленым и чесночным маслом.



# Горячее

## Спагетти в черничном соусе с тартаром из креветок 1350 ₽

домашняя паста с соусом из черники и крымского вина, с добавлением свежих листьев кинзы и мяты. Подается с тартаром из свежих тигровых креветок, приправленных лаймом и специями

*Третьего числа, часа за два до обеда, вдруг прибегает к нам Гоголь, вытаскивает из карманов макароны, сыр пармезан и даже сливочное масло и просит, чтоб призвали повара и растолковали ему, как сварить макароны.*

Аксаков С. Т., "История моего знакомства с Гоголем"

## Сиг ладожский от Софьи Андреевны Толстой 1550 ₽

филе белорыбицы с припущенными корнеплодами и соусом бер-блан со сморчками

*Софья Андреевна хоть и была женой графа, но хозяйство вела сама, а в ее кулинарной книге "Обед для Льва" более 160 рецептов. По ним она часто готовила.*

## Стерлядь по-чеховски 3700 ₽

филе стерляди, запеченное в трюфельной сметане. Подается с шпоре из репы и сметанным соусом

*Не знал я, что у тебя стерляди такие, а то бы я к тебе в прошлом году приехал, — сказал сын.*

Чехов А.П., "Святая простота"

## Утиная ножка "Северянин" 1750 ₽

утиная ножка, фаршированная грибами и луком с ароматным маслом. Подается с пряным ананасом, приготовленным на углях, и соусом из крымского шампанского

## Нога саамского оленя 2900 ₽

с шпоре из сельдерея, ягелем и соусом из лесных ягод и крымского вина

## "Турнедо" из телятины с муссом фуа-гра 2900 ₽

Подается с морковью и соусом жу

## Домашняя паста с форелью <sup>наше время</sup> 1250 ₽

с соусом из цуккини и фисташками

## Домашняя паста с грибами <sup>наше время</sup> 1050 ₽

в сливочном соусе с грибной пудрой

## Бургер "Ренартисс" <sup>наше время</sup> 1450 ₽

котлета из говядины, булочка бриошь, томаты, огуречно-горчичный релиш, копченый бекон, сыр чеддер, картофель фри, кетчуп

## Кокосовые креветки в темпуре <sup>наше время</sup> 1300 ₽

с соусом из авокадо и сладкого чили

## Бефстроганов <sup>наше время</sup> 1650 ₽

ломтики мраморной говядины с грибами вешенками, в сливочном соусе. Подается с картофельным шпоре и маринованным огурцом

## Стейк Рибай Прайм <sup>наше время</sup> 4200 ₽

говядина 180 дней зернового откорма, с соусом из зеленого перца на самогоне

## Овощи гриль <sup>наше время</sup> 750 ₽

цуккини, баклажан, паприка свежая, черри, вешенки



# Десерты

## **Вишневый сад Павлова**

**750 ₽**

нежнейшее безе с заварным кремом и кусочками вишни на коньяке

*Если во всей губернии есть что-нибудь  
интересное, даже замечательное, так это только  
наш вишнёвый сад.*

Чехов А.П., "Вишневый сад"

## **Корзиночка с малиной и березовым кремом**

**750 ₽**

песочное тесто с нежным кремом с малиной, шариком сорбета и свежими ягодами

## **Грушевый тарт татен**

**750 ₽**

груша, пропитанная карамелью, на слоеном тесте с шариком ванильного мороженого

## **Розовые блины по классическому рецепту Арины Родионовны**

**650 ₽**

подаются с топпингом на выбор: сметана/варенье/сгущенка





Меню на английском языке



Сайт ресторана 7.Sedmъ



Прейскурант с информацией для потребителя, соответствующей требованиям постановления правительства РФ от 15.08.1997 №1036 (ред. от 04.10. 2012) «об утверждении правил оказания услуг общественного питания», находится в уголке потребителя.

Представляется гостям по первому требованию. Продукция общественного питания и оказываемая услуга соответствуют требованиям ГОСТ 30390-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях или основными банковскими картами, выпущенными на территории РФ.

Проинформируйте нас, если у Вас есть пищевая аллергия на какие-либо продукты.

Данное издание является рекламным материалом.