

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

APPETIZERS AND SALADS

РУССКИЙ БУТЕРБРОД (ПОДАЁТСЯ С РЮМКОЙ ВОДКИ) "RUSSIAN SANDWICH" (SERVED WITH A SHOT OF VODKA)	890
БЕЛЫЕ ГРУЗДИ В СМЕТАНЕ WHITE MILK MUSHROOMS IN SOUR CREAM	680
РИЕТ ИЗ УТКИ СО СВЕЖИМ ТИМЬЯНОМ И ГЕЛЕМ ИЗ ОБЛЕПИХИ DUCK RILLETTES WITH FRESH THYME AND SEA BUCKTHORN GEL	530
ЩУЧЬЯ ИКРА В СМЕТАННОМ СОУСЕ PIKE CAVIAR IN SOUR CREAM SAUCE	990
ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ СО СВЕЖИМ КАБАЧКОМ В ЙОГУРТОВОМ СОУСЕ GREEN SALAD WITH FRESH ZUCCHINI IN YOGURT SAUCE	620
САЛАТ «БАЛТИЙСКИЙ» С ЖАРЕНОЙ СКУМБРИЕЙ BALTIC SALAD WITH FRIED MACKEREL	750
САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С МЯСОМ ПЕРЕПЁЛКИ RUSSIAN SALAD WITH QUAIL MEAT	850
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ, ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЧЕРНОСЛИВОМ В СОУСЕ МАДЕЙРА WARM SALAD WITH CHICKEN HEARTS, ROASTED POTATOES, AND PRUNES IN MADEIRA SAUCE	680
СУГУДАЙ ИЗ НЕЛЬМЫ СО СВЕЖЕМОРОЖЕННОЙ БРУСНИКОЙ SUGUDAI MADE FROM NELMA FISH WITH FRESH-FROZEN LINGONBERRIES	890
ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ СО СВЕКОЛЬНЫМ КРЕМ-БАЛЬЗАМИКО И ЖЕЛЕ ИЗ ВИСКИ VENISON TARTARE WITH BEETROOT BALSAMIC CREAM AND WHISKEY JELLY	850
ДЫМНАЯ ОЛЕНИНА СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, КВАСНЫМ СУСЛОМ И ГЕЛЕМ ИЗ ЯГОД SMOKED VENISON WITH CREAM CHEESE, MALT WORT, AND BERRY GEL	950
АССОРТИ МОНАСТЫРСКИХ СЫРОВ С ОРЕХАМИ И ЗАСАХАРЕНЫМИ ЯГОДАМИ КРЫЖОВНИКА MONASTIC CHEESE PLATTER WITH NUTS AND CANDIED GOOSEBERRIES	1150
КАЛЕЙДОСКОП РУССКИХ ЗАКУСОК (ПОДАЁТСЯ С 500 МЛ ВОДКИ) RUSSIAN APPETIZER KALEIDOSCOPE (SERVED WITH 500 ML OF VODKA)	5500

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

ЗАПЕЧЁННЫЕ КОРНЕПЛОДЫ В «СЫРНОМ ОЗЕРЕ» BAKED ROOT VEGETABLES IN A "CHEESY LAKE"	450
КАЛИТКА КАРЕЛЬСКАЯ 4 СЫРА С МЁДОМ И ОРЕХАМИ KARELIAN PIE 4 CHEESE WITH HONEY AND NUTS	490
«ЙОЛА ЧЕРИ» — БЕЛАЯ РЫБА, ЗАПЕЧЁННАЯ В СМЕТАНЕ С СЫРОМ YOLA CHERI — WHITE FISH BAKED IN SOUR CREAM WITH CHEESE	750
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ПЕЧЁНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ В СЛИВОЧНО- ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ BEEF TONGUE WITH BAKED EGGPLANT IN CREAMY MUSTARD SAUCE	910
 СТЕРЛЯДЬ В ШАМПАНСКОМ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ STERLET IN CHAMPAGNE MADE IN THE ANCIENT STYLE	1000
ЖАРЕНЫЙ КАМАМБЕР С ПИКАНТНОЙ СВЁКЛОЙ НА СМЕТАННОЙ ПОДЛОЖКЕ ROASTED CAMEMBERT CHEESE WITH SPICY BEETS ON A SOUR CREAM BASE	1100
ВАРЕНИКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ DUMPLINGS WITH PORCINI MUSHROOMS AND BAKED POTATOES	510
ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ: ПОЛДЮЖИНЫ/ДЮЖИНА HANDMADE DUMPLINGS HALF A DOZEN/DOZEN	
ПЕЛЬМЕНИ «ПОМОРСКИЕ» С БЕЛОЙ РЫБОЙ "POMORSKY" DUMPLINGS WITH WHITE FISH	440 / 710
ПЕЛЬМЕНИ «СЕВЕРНЫЕ» С ОЛЕНИНОЙ "NORTHERN" DUMPLINGS WITH VENISON	530 / 880




СУПЫ

SOUPS

ГРИБНАЯ ПОХЛЁБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ЗЕЛЁНЫМ «ОСТРОВОМ» PORCINI MUSHROOM CHOWDER WITH GREEN "ISLAND"	510
СУП КУРИНЫЙ С ТЫКВОЙ, ПЕРЛОВКОЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ CHICKEN SOUP WITH PUMPKIN, PEARL BARLEY, AND TRUFFLE OIL	490
МЯСНАЯ ПОХЛЁБКА «АРКТИЧЕСКАЯ» ИЗ ОЛЕНИНЫ "ARCTIC" MEAT CHOWDER WITH VENISON	680
УХА ИЗ БЕЛОЙ РЫБЫ НА МОЛОКЕ С ЯГОДАМИ БРУСНИКИ FISH SOUP WITH WHITE FISH, MILK, AND LINGONBERRIES	880

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

ОМЛЕТ «ЗАПОЛЯРНЫЙ» С ТРУБАЧОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ "POLAR" OMELET WITH WHELK AND RED CAVIAR	1650
ФИЛЕ СУДАКА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И ШПИНАТОМ В СЛИВКАХ PIKE PERCH FILLET WITH FERMENTED CABBAGE AND SPINACH IN CREAM	1150
 ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ИКОРНЫМ СОУСОМ БЕР БЛАН PIKE CUTLETS WITH MASHED POTATOES AND CAVIAR BEURRE BLANC SAUCE	810
ФИЛЕ ПАЛТУСА С ПАПОРОТНИКОМ ОРЛЯК В КРАСНОМ ПОРТВЕЙНЕ HALIBUT FILLET WITH BRACKEN IN RED PORT WINE	1450
ЛИМОННЫЙ ЦЫПЛЁНОК С СОТЕ ИЗ ШПИНАТА, ЛИСИЧКАМИ И ОБЛЕПИХОВЫМ ГЕЛЕМ LEMON CHICKEN WITH SAUTÉED SPINACH, CHANTERELLES, AND SEA BUCKTHORN GEL	1200
 ФИЛЕ УТКИ С ЖАРЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ В БРУСНИЧНО-МЯТНОМ ПРЕПЁКЕ DUCK FILLET WITH FRIED APPLES IN LINGONBERRY-MINT GLAZE	1250
КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ПЕРЕПЁЛКИ В БРУСНИЧНО-ДЕМИГЛАС С ПЕРЛОВОЙ КАШЕЙ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ QUAIL CUTLETS IN LINGONBERRY DEMI-GLAZE WITH BOILED PEARL BARLEY AND BLUE CHEESE	1290
ГОЛУБЦЫ С КОПЧЁНОЙ ФАСОЛЬЮ И ЗАЖАРЕННОЙ ПЕРЛОВКОЙ CABBAGE ROLLS STUFFED WITH SMOKED BEANS AND ROASTED PEARLS	710
ТУШЁНЫЙ КРОЛИК В «НАУ» ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА BRAISED RABBIT IN A "NAU" OF PUFF PASTRY	1350
ЖАРКОЕ ОТ ЕГЕРЯ ИЗ МЯСА ДИЧИ С ЯГОДАМИ ЖИМОЛОСТИ HUNTMAN'S STEW WITH GAME MEAT AND HONEYSUCKLE BERRIES	950
 ОЛЕНИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЁНО-КОПЧЁНОГО КАРТОФЕЛЯ VENISON STROGANOFF WITH BAKED AND SMOKED MASHED POTATOES	890
БИФСТЕКС ИЗ ОЛЕНИНЫ С МЕДОВЫМИ КОРНЕПЛОДАМИ, РОЗМАРИНОМ И ЯГОДАМИ БРУСНИКИ (ПОДАЁТСЯ С РЮМКОЙ ВОДКИ) VENISON STEAK WITH HONEY-GLAZED ROOT VEGETABLES, ROSEMARY, AND LINGONBERRIES (SERVED WITH A SHOT OF VODKA)	1150
 БУЖЕНИНА С ПРЯНОЙ ЖИМОЛОСТЬЮ И ЯБЛОЧНЫМ ХРЕНОМ BAKED HAM WITH SPICY HONEYBERRY AND APPLE HORSE RADISH	980
ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА С ПЕЧЁНОЙ МОРКОВЬЮ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ BEEF CHEEK WITH ROASTED CARROTS AND PINE NUTS	1150
СТЕЙК МЯСНИКА С СОТЕ ИЗ ШПИНАТА, КРАСНОГО ПЕРЦА И МОЧЁНОГО ВИНОГРАДА BUTCHER'S STEAK WITH SAUTÉED SPINACH, RED PEPPER, AND SOAKED GRAPES	1550

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

 ГУРЬЕВСКИЙ ДЕСЕРТ GURYEVSKY DESSERT	490
РОМОВАЯ ГРУША С СОУСОМ ИЗ ГОЛУБОГО СЫРА RUM PEAR WITH BLUE CHEESE SAUCE	530
 ГАТЧИНСКИЙ ПИРОГ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ И ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ GATCHINA PIE WITH BLACKCURRANT AND VANILLA SAUCE	470
МОРОЖЕНОЕ «РУССКАЯ СЕРИЯ»: — с ягодами жимолости и дягилиевым мёдом — с белыми грибами — с ржаным хлебом и луговым мёдом SORBETS: — малина — облепиха «RUSSIAN SERIES» ICE CREAM: — with honeysuckle berries and angelica honey — with white mushrooms — with rye bread and meadow honey SORBETS: — raspberry — sea buckthorn	220



РЕСТОРАН «СЕВЕРЯНИН» ПОДДЕРЖИВАЕТ ПРОЕКТ ПРАВИТЕЛЬСТВА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА «ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ»

"Severyanin" restaurant supports "Petersburg Cuisine" project
by the St.Petersburg Government

ВНИМАНИЮ ГОСТЕЙ!
ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ ОТ 8 ЧЕЛОВЕК ДЕЙСТВУЕТ СЕРВИСНЫЙ БОР
НА ОБСЛУЖИВАНИЕ — 10% ОТ ИТОГОВОЙ СУММЫ СЧЁТА

Dear guests!
Companies that include 8 and more people will have to pay a service fee
of 10% from the total check

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ НАС ОБ ЭТОМ
IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY PRODUCTS, PLEASE LET US KNOW