

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 ЗАСАХАРЕННЫМИ 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 «СИЛКЕ» ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА BRAISED RABBIT IN A "HAY" 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