

ОБЕД

Ресторация «Ф. М. Достоевский»
Обед по примѣру лучшихъ домовъ С.-Петербурга
Февраль 2026 года

Всѣ блюда представлены въ форматъ изящныхъ дегустационныхъ миниатюръ.

À votre arrivée | Привѣтствие

- Coupe de «Bourgeois» Brut / Doré
Бокаль игристаго «Буржуа Брютъ» / «Золотое» — для добраго начала вечера
- Le Panier | Хлѣбный коробъ
Тѣплыя булочки собственной печи, сбитое сливочное масло

I. Entrées | Закуски Premier service | Первая подача

- Pâté de Marchand, confiture d'oignons
Пате де Маршань, луковый конфитюр.
- Rillettes de poisson aux câpres
Рийеть изъ рыбы съ каперсами
- Хръновка* (Хрънь, медъ, цедра лимона)
*Разжигаетъ огонь. Для возбужденія аппетита. Яркое благоуханіе съ легкимъ медово-померанцевымъ послѣвкусіемъ. 39 полныхъ градусовъ

Second service | Вторая подача

- Sandre en gelée, queues d'écrevisses
Судакъ въ желе, раковыя шейки
- Filet de Bœuf au Naturel (froid)
Филе-грилье натуральное (холодное)
- Перцовка* (Перецъ, чеснокъ, перецъ душистый)
*Ставить точку въ закускахъ. Умѣренно разжигаетъ аппетитъ. Согревающая, благородная острота. 39 полныхъ градусовъ

II. Les Plats Principaux | Основные блюда

- Telnoïé de sandre, sauce Velouté
Тельное изъ судака, соусъ Велюте
- Maréchale de volaille, jus demi-glace
Маришаль изъ птицы, соусъ деми-гляръ
- Vin rouge* «Château Pinot Gravitation»
*Сопровождаетъ главное горячее блюдо. Красное, сухое. Пино Нуар / Саперави. Кубань, 2022

III. Desserts | Сладкое

- Blanc-manger aux amandes, crème-caramel
Бланманже миндальное, кремъ-карамель
- Dessert «Pavlova» aux baies de saison
Десертъ «Павлова» съ ягодами

Le Buffet de Thé | Чайный Буфетъ

- Infusion d'argousier
Облепиховый взваръ — для бесѣды и обмена впечатлѣніями.



ПЕТРОПОЛИС



Ф.М. Достоевский

AUTHOR
BOUTIQUE HOTEL

Меню и настойки приготовлены Шеф-поваромъ Владиміромъ Реввой, обладателемъ Кубка Губернатора СанктПетербурга «Лучшій шеф-поваръ Петербургской кухни»

Бесѣду ведутъ петербургскіе изыскатели Екатерина Александровна Литвинова и Татіана Юрьевна Савченко

Санкт-Петербургъ, Владимірскій проспектъ, 9А