



РЕСТОРАН
ПЕТРОПАВЛОВСКИЙ

МЕНЮ

О РЕСТОРАНЕ

В ресторане «Петропавловский» Вы сможете насладиться блюдами русской и европейской домашней кухни.

Название ресторана тесно связано с историей строительства Московского вокзала. Архитектору К. А. Тону не хватало строительного материала, и он обратился за помощью к Императору Николаю I. В то время в Петропавловской крепости был обнаружен потайной ход, прокопанный узником Иоанновского рavelина. Николай I решил частично реконструировать сооружение, а незадействованный материал передать на строительство вокзала.

Историческая связь Московского вокзала и Петропавловской крепости продолжена и в интерьерах ресторана, где доминируют благородные породы дерева и кирпичная кладка. Уникальные элементы декора: деревянные панно, вешалки в форме винтовок, макеты тюремных камер Петропавловской крепости и фигура обер-полицмейстера — все это создает неповторимое настроение, позволяющее гостям ресторана ощутить себя причастными к событиям истории Санкт-Петербурга и прикоснуться к традициям великих Русских императоров.

ЗАВТРАКИ / BREAKFAST

Каши на молоке или постные:	100
Рисовая, гречневая, овсяная	
<i>Variety of porridges, milk or lean</i>	
<i>Rice, buckwheat, oats</i>	
Яичница из трех яиц	120
<i>Scrambled eggs (three for a helping)</i>	
Омлет со свежим салатом	150
Добавки пожеланию: бекон, сладкий перец, сыр, ветчина, сосиски, грибы, томаты, сало, лук	50
<i>Omelet with fresh salad</i>	
<i>We will cook it for you with optional ingredient: bacon, sweet peppers, cheese, ham, sausage, mushrooms, tomatoes, bacon, onion</i>	
Сырники золотистые	180
С деревенской сметаной и брусничным соусом	
<i>Golden-brown cheesecakes</i>	
<i>With rich sour cream and cranberry sauce</i>	
Блины домашние	100
Соус вишневый, клубничный, брусничный, сметана, сгущенка, мед	50
<i>Home-made pancakes</i>	
<i>Cherry, strawberry or cranberry sauces, sour cream, sweet condensed milk, honey</i>	
Блины с икрой лосося, гарниром из красного лука и отварного яйца	420
<i>Pancakes with salmon's caviar, red onion and boiled eggs</i>	
Блины с семгой слабой соли	470
<i>Pancakes with salted salmon</i>	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Балтийская сельдь с отварным картофелем <i>Baltic herring with boiled potatoes</i>	290
Канapé с сельдью или килькой <i>Canapes with herring or sprat</i>	120/170
Икра Дальневосточного лосося с пшеничными тостами <i>Far-Eastern salmon's caviar with wheat toasts</i>	580
Лосось шеф-посола с крутонами <i>Salted salmon with croutons - chef's specialty</i>	560
Ладожская минога, маринованная с медово-горчичным соусом <i>Ladoga lamprey marinated in honey and mustard sauce</i>	640
Ассорти рыбное Лосось шеф-посола, форель холодного копчения, клыкач копченый <i>Fish platter</i> <i>Salted salmon, smoked trout, smoked toothfish</i>	550
Холодец из двух видов мяса <i>Two kinds of meat in aspic</i>	250
Шпик на черном хлебе <i>Sowbelly on black bread</i>	120
Отварной говяжий язык <i>Boiled beef tongue</i>	390
Мясное ассорти Буженина, язык отварной, индейка собственного копчения <i>Meat platter</i> <i>Pork, boiled tongue, turkey smoked in-house</i>	450
Соленья Квашеная капуста, чеснок маринованный, корнишоны, черри <i>Various pickles</i> <i>Sauerkraut, pickled garlic, gherkins, cherry</i>	340
Ассорти благородных сыров <i>Selection of fine cheeses</i>	530

САЛАТЫ / SALADS

Салат из свежих овощей со сметаной или маслом <i>Salad of fresh vegetables with sour cream or butter</i>	200
Винегрет с Балтийской килькой на ржаных тостах <i>Vinaigrette with Baltic sprats on rye toast</i>	290
Оливье по-домашнему с куриным филе <i>Homemade Olivier with chicken fillet</i>	260
Салат «Греческий» <i>Greek Salad</i>	380
Гнездо глухаря с мясом птицы, перепелиным яйцом и маринованными овощами <i>Wood grouse's nest with poultry, quail egg and marinated vegetables</i>	270
Цезарь <i>Caesar salad</i>	
С цыпленком <i>With chicken</i>	390
С лососем-гриль <i>With grilled salmon</i>	580
С королевскими креветками <i>With prawns</i>	590

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT SNACKS

Драники картофельные с грибами и сметаной <i>Potato pancakes with mushrooms and sour cream</i>	220
Жульен из грибов с телячьим языком <i>Julienne of mushrooms with veal tongue</i>	250
Тихоокеанские креветки Конфи <i>Confit Pacific prawns</i>	980
Пельмени домашние, ручной лепки: Сибирские домашние, из баранины с кинзой <i>Home-made dumplings:</i> <i>In Siberian style, lamb with coriander</i>	290

СУПЫ / SOUPS

Куриный бульон со слоеными пирожками <i>Chicken soup with puff pastry</i>	220
Суп-пюре из шпината с перепелиным яйцом <i>Cream of spinach with quail egg</i>	220
Борщ «Украинский» с пампушками <i>Ukrainian beetroot soup with donuts</i>	280
Солянка сборная мясная <i>Solyanka — Russian soup of vegetables and meat with spices</i>	280
Щи кислые с телячьим языком <i>Sauerkraut soup with veal tongue</i>	280
Гороховый суп-пюре с копченостями <i>Pea soup with smoked meat</i>	280
Уха «Царская» Подается со стопкой «Царской» водки <i>Tsar's fish soup</i> <i>Served with a shot glass of Tsar's vodka</i>	350

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ / HOMEMADE BREAD

Корзина домашних хлебцев <i>Basket of homemade bread</i>	100
Домашние пирожки из слоеного теста с говядиной и моцареллой (3 шт.) <i>Home made pies of puff pastry with beef and mozzarella (3 pieces)</i>	250

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА / HOT MEAT DISHES

Филе цыпленка с овощами в азиатском стиле	370
<i>Chicken fillet with vegetables in Asian style</i>	
Кролик, томленный с овощами	530
<i>Rabbit stew with vegetables</i>	
Утиная ножка с тушеной капустой и брусничным соусом	820
<i>Duck leg with braised cabbage and cranberry sauce</i>	
Сковородка с картофелем по-домашнему:	
<i>Pan of potatoes a la home:</i>	
Со свиной шейкой и грибами	390
<i>With pork neck and mushrooms</i>	
С говядиной и грибами	460
<i>With beef and mushrooms</i>	
Медальоны из свиной корейки с шалфеем и беконом	440
<i>Medallions of pork loin with sage and bacon</i>	
Бефстроганов с картофельным пюре	520
<i>Beef Stroganoff with mashed potatoes</i>	
Стейк из говядины с жареным беконом и томатами гриль	860
<i>Beef steak with fried bacon and grilled tomatoes</i>	
Медальоны из говяжьей вырезки с картофельным ризотто	860
<i>Beef tenderloin medallions with potato risotto</i>	
Каре ягненка в ореховой корочке с картофельным gratenом	1520
<i>Rack of lamb in a nut crust with potato gratin</i>	

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА / HOT FISH DISHES

Ладожский судак по-польски с картофельным пюре	460
<i>Ladoga pike-perch a la Polish with mashed potatoes</i>	
Кулебяка «Купеческая» из двух видов рыбы с пармезановым соусом	550
<i>Coulibiac a la Merchant — a pie with two species of fish in parmesano sauce</i>	
Стейк из балтийского лосося с соусом из пармезана и зелеными овощами	820
<i>Grilled Baltic salmon steak with parmesan sauce and green vegetables</i>	
Мурманский палтус-гриль с томатами и оливками	820
<i>Murmansk halibut grilled with tomatoes and olives</i>	
Филе черной трески с пюре из сельдерея	1970
<i>Black cod fillet with celeriac puree</i>	

КОТЛЕТЫ ФИРМЕННЫЕ / BRANDED CUTLETS

Котлеты рыбные с картофельным пюре	470
<i>Fish cutlets with mashed potatoes</i>	
Пожарские с грибным соусом	360
<i>Pozharsky cutlets with mushroom sauce</i>	
Из крольчатины с деревенским салатом	440
<i>Rabbit cutlets with a village salad</i>	
Домашние с маринованными овощами	360
<i>Homemade cutlets with pickled vegetables</i>	

ГАРНИРЫ / GARNISH

Картофель по-деревенски	120
<i>Roasted potato wedges</i>	
Рис паровой	120
<i>Steamed rice</i>	
Греча с грибами и луком	120
<i>Buckwheat with mushrooms and onions</i>	
Овощи-гриль	280
<i>Grilled vegetables</i>	

ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА / CHEF'S SPECIALTY DESSERTS

Яблочный слоеный пирог с шариком мороженого <i>Apple layer-cake with ice cream scoop</i>	220
Торт «Наполеон» по домашнему рецепту <i>Napoleon cake at home recipe</i>	180
Чиз-Кейк «Нью-Йорк» <i>Cheesecake New York</i>	180
Медовик со сметанным кремом <i>Honey cake with sour cream</i>	180
Санчо Панчо <i>Sancho Pancho</i>	180
Миндально-ореховый десерт с безе <i>Almond and hazelnut meringue dessert</i>	180
Флан ягодный <i>Berry Flan</i>	180
Мороженое С соусом и добавками на выбор <i>Ice cream</i> <i>With sauce and selection of supplements</i>	200
Сорбет <i>Sorbet</i>	200

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINKS

Эспрессо, Американо		140
<i>Espresso, Americano</i>		
Капучино		160
<i>Cappuccino</i>		
Латте		180
<i>Latte</i>		
Кофе «Петропавловский»	0,25	360
Коньяк, кофе, сахар, сливки		
<i>Coffee Petropavlovskiy</i>		
<i>Cognac, coffee, sugar, cream</i>		
Кофе «По-французски»	0,25	330
Ликер Куантро, кофе, сахар, сливки		
<i>Coffee a la French</i>		
<i>Couantreu liqueur, coffee, sugar, cream</i>		
Айриш-кофе	0,25	370
<i>Irish coffee</i>		
Бейлис-кофе	0,25	300
<i>Bailey's coffee</i>		
Чай	0,2	65
С бергамотом, английский черный, зеленый		
<i>A Cup of tea</i>		
<i>Earl grey, English black, green</i>		
Чайник чая	0,4	140
Ассам, Эрл Грей, Зеленая сенча, Жасмин, Пу-эр, Пай Мутон (зеленый терпкий с черным), Ройбуш земляника со сливками, Моргентау		
<i>Teapot of tea</i>		
<i>Assam, Erl grey, Green Sencha, Jasmine, PU-erh, Pai Mouton (tart green with black), Rooibos strawberry cream, Morgenthau</i>		
Чай с травами	0,4	160
Зеленый или черный с чабрецом, ромашкой, мятой, зверобоем		
<i>Tea with herbs</i>		
<i>Green or black tea with mixture forest herbals</i>		
Чай Имбирный, Клюквенный, Горячий цитрус, Транссибирский экспресс	0,2 / 0,4	140/280
<i>Ginger tea, cranberry tea, hot citrus, the Transsiberian express</i>		
Глинтвейн		320
<i>Mulled wine</i>		

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ /SOFT DRINKS

Вода Бон-Аква <i>Bon Aqua Water</i>	0,2	140
Вода Рычал-Су <i>Rychal-Su water</i>	0,5	180
Вода Сан-Бенедетто Италия <i>San Benedetto Water</i> <i>Italy</i>	0,25/0,5	190/290
Вода Перье Франция <i>Perrier Water</i> <i>France</i>	0,33	290
Вода Луризия Италия <i>Lurisia water</i> <i>Italy</i>	0,33	390
Сок «Рич» в ассортименте <i>Variety of juices "Rich"</i>	0,2	75
Морс домашний из свежих ягод <i>Soft drink "Mors" of fresh berries</i>	0,2	95
Лимонад Кола, Спрайт, Фанта <i>Lemonades: Cola, Sprite, Fanta</i>	0,2	150
Тоник Швепс <i>Schweppes Tonic</i>	0,2	150
Свежевыжатые соки Апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, морковный со сливками или маслом, яблочно-морковный с сельдереем <i>Fresh juices</i> <i>Orange, grapefruit, Apple, carrot with cream or oil, Apple and carrot with celery</i>	0,2	220
Коктейль из свежих томатов и сельдерея <i>Coctail of fresh tomatoes and celery</i>	0,18	200

ПИВО / BEER

ПИВО РАЗЛИВНОЕ / DRAFT BEER

Тинькофф Авторское Баварское Светлое 0,33/0,5 **220/320**
Tinkoff Avtorskoe Bavarskoe Svetloe

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ / BOTTLE BEER

Бад 0,33/0,5 **220/250**
Bud

Лёвенбрау светлое 0,5 **240**
Lowenbrau light

Лёвенбрау темное 0,5 **260**
Lowenbrau dark

Стелла Артуа 0,5 **320**
Stella Artois

Хугарден нефильтованное 0,5 **320**
Hoegaarden white

Бад б/а 0,33 **220**
Bud non alcoholic

ПИВО ИМПОРТНОЕ БУТЫЛОЧНОЕ / IMPORTED BOTTLE BEER

Бостелс «Паувел Квак» 0,33 **520**
Крепкое, полутемное. Янтарного цвета с фруктовым ароматом и солодовым вкусом с оттенком хмеля, Бельгия, 8,4 %

Bosteels "Pauvel Kwak"
Strong, semi-dark, amber color with a fruit aroma and malt flavor with a hint of hops, Belgium, 8.4 %

Вичвуд «Хобгоблин Голд» 0,5 **640**
Светлое золотистого цвета. Классика среди Английских элей. Англия 4,5 %

Wychwood "Hobgoblin gold"
Bright Golden color. A classic among English pale Ales, England, ABV 4,5 %

Штертебекер «Рогген-Вайцен»	0,5	520
Ржано-пшеничное, полутемное, нефильтованное, Германия, 5,3 %		
<i>Störtebeker “Roggen-Weizen”</i>		
<i>Rye-wheat, semi-dark, unfiltered, Germany, 5,3 %</i>		
Шленкерла «Раухбир Мерцен»	0,5	640
Копченое на буке, ячменное. Мартовское пиво с дымком, Германия, 5,1 %		
<i>Shlenkerla “Rauhbir Marzen”</i>		
<i>Smoked on beech, barley, Maerzen with smoky flavour, Germany 5.1 %</i>		
Клостерброй Вишневое	0,5	640
Темное с добавлением вишни, Германия 4,8 %		
<i>Klosterbrau Kirsch Bier</i>		
<i>Dark, with cherry juice, Germany 4.8 %</i>		
Хиршбрауерай «Дунклер Хирш»	0,5	680
Пшеничное нефильтованное темное, Германия 5,2 %		
<i>Hirschbrauerei “Dunkler Hirsch”</i>		
<i>Unfiltered dark wheat, Germany 5,2 %</i>		
Корона Экстра	0,36	390
Светлое пиво, Мексика 4,5 %		
<i>Corona Extra</i>		
<i>Light beer, Mexico 4.5 %</i>		
Эггенбергер Фрайбир	0,33	390
Безалкогольное пиво, Австрия		
<i>Eggenberger Freibier</i>		
<i>Non-Alcoholic beer, Austria</i>		

ЗАКУСКИ К ПИВУ / SNACKS TO BEER

Ржаные сухарики с пармезаном и зеленью	150
<i>Rye crumbs with Parmesan cheese and herbs</i>	
Фисташки	280
<i>Pistachios</i>	

КОНТАКТЫ

Ежедневно, с 10:00 до 00:00

Санкт-Петербург, Невский пр. 85
Московский вокзал,
2 этаж, вход через пиццерию «Летний Сад»
тел. (812) 457-94-75