

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

APPETIZERS AND SALADS

САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С МЯСОМ ПЕРЕПЁЛКИ RUSSIAN SALAD WITH QUAIL MEAT	800
САЛАТ «БАЛТИЙСКИЙ» С ЖАРЕНОЙ СКУМБРИЕЙ BALTIC SALAD WITH FRIED MACKEREL	790
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
ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ СО СВЕЖЕЙ ГРУШЕЙ, ПРЯНОЙ ТЫКВОЙ И СПАРЖЕЙ GREEN SALAD WITH FRESH PEAR, SPICY PUMPKIN AND ASPARAGUS	650
БЕЛЫЕ ГРУЗДИ В СМЕТАНЕ WHITE MILK MUSHROOMS IN SOUR CREAM	650
РУССКИЙ БУТЕРБРОД (ПОДАЁТСЯ С РЮМКОЙ ВОДКИ) RUSSIAN SANDWICH " (SERVED WITH A SHOT OF VODKA)	1400
ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЛОСЯ С КРАСНОЙ ИКРОЙ НА КРУАССАНЕ ELK LIVER PATE WITH RED CAVIAR ON A CROISSANT	750
ЩУЧЬЯ ИКРА В СМЕТАННОМ СОУСЕ ОРИГИНАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ PIKE CAVIAR IN SOUR CREAM SAUCE (original recipe)	990
ДЫМНАЯ ОЛЕНИНА СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, КВАСНЫМ СУСЛОМ И ГЕЛЕМ ИЗ ЯГОД SMOKED VENISON WITH CREAM CHEESE, MALT WORT, AND BERRY GEL	950
СУГУДАЙ ИЗ СЕВЕРНОЙ РЫБЫ СО СВЕЖЕМОРОЖЕННОЙ БРУСНИКОЙ NORTHERN FISH SUGUDAI WITH FRESH-FROZEN LINGONBERRIES	820
ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ СО СВЕКОЛЬНЫМ КРЕМ-БАЛЬЗАМИКО И ЖЕЛЕ ИЗ ВИСКИ VENISON TARTARE WITH BEETROOT BALSAMIC CREAM AND WHISKEY JELLY	990
АССОРТИ МОНАСТЫРСКИХ СЫРОВ С ОРЕХАМИ И ЗАСАХАРЕННЫМИ ЯГОДАМИ КРЫЖОВНИКА MONASTIC CHEESE PLATTER WITH NUTS AND CANDIED GOOSEBERRIES	1400
КАЛЕЙДОСКОП РУССКИХ ЗАКУСОК (ПОДАЁТСЯ С 500 МЛ ВОДКИ) RUSSIAN APPETIZER KALEIDOSCOPE (SERVED WITH 500 ML OF VODKA)	5000

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

ПЕЛЬМЕНИ «ПОМОРСКИЕ» С БЕЛОЙ РЫБОЙ "POMORSKY" DUMPLINGS WITH WHITE FISH	530 / 880
ПЕЛЬМЕНИ «СЕВЕРНЫЕ» С ОЛЕНИНОЙ "NORTHERN" DUMPLINGS WITH VENISON	530 / 880
ВАРЕНИКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ DUMPLINGS WITH PORCINI MUSHROOMS AND BAKED POTATOES	510
КАЛИТКА КАРЕЛЬСКАЯ 4 СЫРА С МЁДОМ И ОРЕХАМИ KARELIAN PIE 4 CHEESE WITH HONEY AND NUTS	530
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ПЕЧЁНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ В СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ BEEF TONGUE WITH BAKED EGGPLANT IN CREAMY MUSTARD SAUCE	980
ЖАРЕНЫЙ КАМАМБЕР С ПИКАНТНОЙ СВЕКЛОЙ НА СМЕТАННОЙ ПОДЛОЖКЕ ROASTED CAMEMBERT CHEESE WITH SPICY BEETS ON A SOUR CREAM BASE	1100
СТЕРЛЯДЬ В ШАМПАНСКОМ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ STERLET IN CHAMPAGNE MADE IN THE ANCIENT STYLE	1450

СУПЫ

SOUPS

ГРИБНАЯ ПОХЛЁБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ЗЕЛЁНЫМ «ОСТРОВОМ» PORCINI MUSHROOM CHOWDER WITH GREEN "ISLAND"	620
УХА «СЕВЕРНАЯ» С КОПЧЕННЫМ СУДАКОМ И ВАЛААМСКОЙ ФОРЕЛЬЮ "NORTHERN" FISH SOUP WITH SMOKED PIKE PERCH AND VALAAM TROUT	880
МЯСНАЯ ПОХЛЁБКА «АРКТИЧЕСКАЯ» ИЗ ОЛЕНИНЫ "ARCTIC" VENISON MEAT SOUP	710
ЗЕЛЁНЫЕ ЩИ С ФАЗАНОМ, ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ПАРМЕЗАНОМ GREEN CABBAGE SOUP WITH PHEASANT, BAKED POTATOES AND PARMESAN	880

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

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)	990
ФИЛЕ ПАЛТУСА С ПАПОРОТНИКОМ ОРЛЯК В КРАСНОМ ПОРТВЕЙНЕ HALIBUT FILLET WITH BRACKEN IN RED PORT WINE	1450
БУЖЕНИНА С ПРЯНОЙ ЖИМОЛОСТЬЮ И ЯБЛОЧНЫМ ХРЕНОМ BAKED HAM WITH SPICY HONEYBERRY AND APPLE HORSERADISH	910
СТЕЙК МЯСНИКА С СОТЕ ИЗ ШПИНАТА, КРАСНОГО ПЕРЦА И МОЧЁНОГО ВИНОГРАДА BUTCHER'S STEAK WITH SAUTÉED SPINACH, RED PEPPER, AND SOAKED GRAPES	1550
ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА С ПЕРЛОВОЙ КАШЕЙ И ТКЕМАЛИ ИЗ КРЫЖОВНИКА BEEF CHEEK WITH PEARL BARLEY AND GOOSEBERRY TKEMALI	1150
ТУШЕНЫЙ КРОЛИК В «СИЛКЕ» ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА BRAISED RABBIT IN A "HAY" OF PUFF PASTRY	1350
КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ПЕРЕПЁЛКИ В БРУСНИЧНОМ ДЕМИГЛАС С ПЕРЛОВОЙ КАШЕЙ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ QUAIL CUTLETS IN LINGONBERRY DEMI-GLACE WITH BOILED PEARL BARLEY AND BLUE CHEESE	1200
ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ИКОРНЫМ СОУСОМ БЕР БЛАН PIKE CUTLETS WITH MASHED POTATOES AND CAVIAR BEURRE BLANC SAUCE	810
ОЛЕНИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЁНО-КОПЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ VENISON STROGANOFF WITH BAKED AND SMOKED MASHED POTATOES	950
ФИЛЕ СУДАКА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И ШПИНАТОМ В СЛИВКАХ PIKE PERCH FILLET WITH FERMENTED CABBAGE AND SPINACH IN CREAM	1150
ЖАРКОЕ ОТ ЕГЕРЯ ИЗ МЯСА ДИЧИ С ЯГОДАМИ ЖИМОЛОСТИ HUNTMAN'S STEW WITH GAME MEAT AND HONEYSUCKLE BERRIES	910
«ЙОЛА ЧЕРИ» — БЕЛАЯ РЫБА, ЗАПЕЧЁННАЯ В СМЕТАНЕ С СЫРОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ "YOLA CHERI" — WHITE FISH BAKED IN SOUR CREAM WITH CHEESE AND RED CAVIAR	1250
ФИЛЕ УТКИ С ПАРМАНТЬЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ТРЮФЕЛЕМ DUCK FILLET WITH CAULIFLOWER PARMENTIER WITH TRUFFLE	1250

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

ГУРЬЕВСКИЙ ДЕСЕРТ GURJEVSKY DESSERT	490
РОМОВАЯ ГРУША С СОУСОМ ИЗ ГОЛУБОГО СЫРА RUM PEAR WITH BLUE CHEESE SAUCE	570
ГАТЧИНСКИЙ ПИРОГ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ И ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ GATCHINA PIE WITH BLACKCURRANT AND VANILLA SAUCE	470
КРУАССАН С КРЕМОМ ИЗ ВАРЁНОЙ СГУЩЁНКИ, КОФЕЙНОЙ ГРУШЕЙ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ CROISSANT WITH BOILED CONDENSED MILK CREAM, COFFEE-POACHED PEAR, AND FRESH BERRIES	750
МОРОЖЕНОЕ «РУССКАЯ СЕРИЯ»: — с ягодами жимолости и дягилевым мёдом — с белыми грибами — с ржаным хлебом и луговым мёдом	220
СОРЕБЕТЫ: — 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	

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

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

ВНИМАНИЮ ГОСТЕЙ!
НА КОМПАНИЮ ОТ 8 ЧЕЛОВЕК ДЕЙСТВУЕТ СЕРВИСНЫЙ СБОР ЗА 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

ПЕТЕРБУРГСКИЙ БРАНЧ

КАЖДОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ

С 12:00 ДО 17:00

гастрономический сет от концепт-шефа
Алексея Рудницкого

ЗАКУСКА:	
РОСТБИФ ИЗ ЯГНЁНКА С МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛОЙ И КРЕМОМ ИЗ КРЫЖОВНИКА	750
ВАРЕНИКИ С ВАЛААМСКОЙ ФОРЕЛЬЮ, ЧЕРЕМШОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	750
ПЕРВОЕ БЛЮДО:	
УХА СЕВЕРНАЯ С КОПЧЁНЫМ СУДАКОМ И ВАЛААМСКОЙ ФОРЕЛЬЮ	880
ЗЕЛЁНЫЕ ЩИ С ФАЗАНОМ, ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ПАРМЕЗАНОМ	880
САЛАТ:	
САЛАТ ИЗ СПАРЖИ И ЗЕЛЁНОГО ГОРОШКА С КОПЧЁНЫМ ФАЗАНОМ / ФОРЕЛЬЮ	890
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО:	
ЗРАЗЫ ИЗ ПИКШИ И ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ С ШАМПИНЬОНАМИ В СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ	980
ТРЮФЕЛЬНЫЙ СКРЕМБЛ С ТАРТАРОМ ИЗ ФОРЕЛИ	980
КУЛЕБЯКА С ЯГНЁНКОМ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И БРУСНИКОЙ	980
ПЕРЛОВАЯ КАША С МЯСОМ ДИКОГО КАБАНА, СПАРЖЕЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	980
ДЕСЕРТ:	
ТВОРОЖНЫЕ ПЫШКИ С ВАРЕНЦОМ И ЗАСАХАРЕННЫМ КРЫЖОВНИКОМ	350
СТОИМОСТЬ СЕТА ИЗ 5 КУРСОВ ПОДАЁТСЯ С БОКАЛОМ ИГРИСТОГО КЮВЕ ЭКСТРА БРЮТ, НОВЫЙ СВЕТ	3900