



МЕНЮ УЖИНА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Баклажанная икра на гренках из черного хлеба
Закуски с паштетом из дичи с клюквой
Закуски с красной икрой
Закуски с паштетом из утиной печени и утиной грудки с грибами
Венгерские мясные деликатесы
Рыбные деликатесы
Креветки на пару с соусом чили и кориандром
Маринады и соленья
Овощное кюдите

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА (блюдо Петербургской кухни)

Каля — Рассольник с маринованной форелью по-гатчински
(по рецептам NN 374 и 377 из книги Игнатия Михайловича Радецкого
«Санкт-Петербургская кухня», СПб 1862 год)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Лечо по-венгерски

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (блюда Петербургской кухни)

Битки по-скобелевски с гурьевской кашей
(по рецептам NN 911, 912, 915 из книги
П.М. Зеленко «Поварское искусство», СПб 1902 год)
или
Треска с пюре из брокколи, копченым миндалем,
черным хлебом с соей и киноа

ДЕСЕРТ «ПЕТЕРБУРГСКИЙ ТРИПТИХ»

(блюда Петербургской кухни)

Блинчики Арины Родионовны а ля Пушкин
Павлова
Наполеон

