

РЕСТОРАН-ГОСТИНАЯ
Штакеншнейдер

— *Shtakenshneider* —
RESTAURANT OF RUSSIAN CUISINE





И. А. Гох
Портрет архитектора
А. И. Штакеншнейдера. 1860

Андрей Иванович Штакеншнейдер

22 февраля [6 марта] 1802г. - 8 [20] августа 1865г.

Русский архитектор, спроектировавший ряд дворцов и других зданий в Санкт-Петербурге и Петергофе.

Андрей Штакеншнейдер родился 6 марта (22 февраля по старому стилю) 1802 года недалеко от Гатчины, на мельнице отца. Немецкая фамилия досталась Андрею от деда: искусный кожевник Фридрих Штакеншнейдер приехал из Брауншвейга при Павле I. Андрей был младшим ребёнком в семье, и уже в детстве стало понятно, что ремесленником ему не быть: мальчик увлекался рисованием и строил игрушечные дворцы и крепости.

Андрею было всего 13 лет, когда он поступил в архитектурный класс Академии художеств. Учился без наград, никаких особых талантов не выказывал, зато с удовольствием занимался черчением, засиживался над чертежами до поздней ночи.

При строительстве Исаакиевского собора Штакеншнейдеру удалось произвести на знаменитого архитектора Монферрана хорошее впечатление, и тот помог ему начать карьеру в большой архитектуре. Первым крупным Императорским заказом был Мариинский дворец, достроив который в 1844 году Штакеншнейдер получил звание профессора архитектуры.

После этого Андрей Иванович построил много знаковых для Петербурга и пригородов зданий и дворцов, в том числе дворец Белосельский-Белозерских и в 1851 году получил чин статского советника. В 1856 году стал архитектором высочайшего двора. Среди его знаменитых работ - дом, который он построил для своей семьи на Миллионной улице, 10.

Andrey Shtakenshneider was born on 6th of March (22nd of February O.S.) 1802 at his father's mill near Gatchina. Andrey inherited his German surname from his grandfather: a skillful tanner Friedrich Shtakenshneider came from Braunschweig under Paul I. Andrey was a junior child in the family and it was already obvious in the childhood that he will not be an artisan: the boy had fancy for drawing and built toy palaces and fortresses.

Andrey was only 13 years old when he entered to architectural class of the Academy of Arts. He studied without awards, he did not show any particular talents but engaged in draughting with pleasure, sat and worked on drawings until the late night.

During on the construction of St. Isaac's Cathedral Shtakenshneider had made a good impression on the famous architect Montferrand and he helped to begin a big architectural career. The first and major Imperial order was Mariinskiy Palace, Shtakenshneider had completed the building in 1844 and recieved the rank of architecture professor.

Soon thereafter, Andrey Ivanovich had built a lot of significant for Petersburg and suburbs constructions and palaces, including Beloselsky-Belozersky palace and in 1851 received the rank of State Councilor and in 1856 he became to be an architect of the highest household. There is a house among of his famous works which he built for his family on 10 Millionnaya street.



СОЛЕНЬЯ ИЗ ПОГРЕБА HOMEMADE PICKLES

ОГУРЧИКИ СОЛЁНЫЕ ИЛИ СЛАБОСОЛЁНЫЕ 400р
salted or lightly salted cucumbers

СОЛЁНЫЕ ПОМИДОРЫ, КРАСНЫЕ ИЛИ ЗЕЛЁНЫЕ 450р
salted tomatoes (red or green)

МОЧЁНЫЕ ЯБЛОКИ 400р
pickled apples



МАРИНОВАННЫЕ МАСЛЯТА С ЛУЧКОМ 450р
marinated oily mushrooms with onions

СОЛЁНЫЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ 680р
salted white milk mushrooms

РУБЛЕНАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА 400р
chopped sauerkraut

АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ 820р
assorted pickles

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА HOMEMADE PASTRY



ПИРОЖКИ:
patties:

с мясом 120р
meat

с курой 120р
chicken

с капустой 120р
cabbage

с грибами и картофелем 120р
mushrooms and potato

расстегай с сёмгой 160р
salmon

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ 350р
homemade bread and butter



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ
С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ 1380p
salted salmon with peanut butter

КОПЧЁНЫЙ ОМУЛЬ С СЫРНЫМ МУССОМ
И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ 1350p
smoked omul with cheese mousse and lightly salted cucumber

СЕЛЬДЬ И КИЛЬКА
С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ 720p
И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ
herring and sprat with new potatoes and pickled onions

КРАСНАЯ ИКРА
С ГРЕЧИШНЫМИ БЛИНАМИ 1200p
red caviar with buckwheat pancakes

ЩУЧЬЯ ИКРА
С ГРЕНКАМИ И ГАРНИРОМ 2100p
pike caviar with croutons and garnish



ЧЁРНАЯ ИКРА
С ГРЕЧИШНЫМИ БЛИНАМИ 6800p
black caviar with buckwheat pancakes



АССОРТИ ИЗ ДОМАШНЕГО МЯСА 1500p
meat dish

ТАРТАР
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 1350p
beef tartare

ПИКАНТНОЕ СОТЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
С ПОДКОПЧЁННЫМ ГУСЕМ 950p
spicy eggplant saute with smoked goose

СТУДЕНЬ НА ГОВЯЖЬИХ ХВОСТАХ
С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ 780p
oxtail meat jelly with horseradish and mustard



РАЗНОЕ САЛО С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ 720p
various lard with rye croutons

БЛАГОРОДНЫЕ СЫРЫ
С АЛТАЙСКИМ МЁДОМ И ОРЕХАМИ 2400p
classic cheeses with altai honey and nuts



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

САЛАТЫ SALADS



ПОМИДОРЫ С КРАБОМ В СМЕТАНЕ И ЯЙЦОМ ПАШОТ 2150p
tomatoes with crab in sour cream and poached egg

САЛАТ ИЗ СЛАБОСОЛЁНОГО ЛОСОСЯ С АПЕЛЬСИНОМ И АВОКАДО 1200p
lightly salted salmon salad with orange and avocado

ЖАРЕННЫЙ КАЛЬМАР НА ХРУСТЯЩИХ ЛИСТЬЯХ САЛАТА С ЧЕРРИ 750p
fried squid on crispy lettuce leaves with cherry

ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ 1050p
cod liver with new potatoes and lightly salted cucumber



САЛАТНЫЙ МИКС С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ 1350p
salad mix with tiger prawns, parmesan cheese and dried tomatoes



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ ИЗ СВЕКЛЫ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ 610p
herring under a beetroot fur coat with pickled cucumbers

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ, БАКЛАЖАНАМИ И ГОРГОНЗОЛОЙ 980p
warm veal salad with eggplant and gorgonzola

ОЛИВЬЕ:
classic russian salad «Olivie»: с копчёным гусем 720p
with smoked goose

с колбасой 620p
with sausage

со слабосолённым лососем 850p
with lightly salted salmon



САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ВАНИЛЬНЫМ КОЗЬИМ СЫРОМ И ХРЕНОМ 870p
beetroot salad with vanilla goat cheese and horseradish

ВИНЕГРЕТ:
russian beetroot salad «the Vinaigrette»: с маслятами 450p
with oily mushrooms

с белыми груздями 500p
with milk mushrooms

с килькой 500p
with sprat

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ ИЛИ МАСЛОМ 650p
fresh vegetables with sour cream or oil



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

А. И. Штакеншнейдер

Вид зимнего сада
в доме архитектора

Своими богато оформленными интерьерами дом Штакеншнейдеров выделялся среди многих зданий Петербурга того времени. Рассказывая об одном из спектаклей домашнего театра в декабре 1855 года, Е. А. Штакеншнейдер говорит о доме на Миллионной: «Подъезд был с Мойки. Входили через зимний сад, и эффект был совсем очаровательный. Зимний сад был освещен, но местами листья бананов бросали гигантскую тень, и эта тень была какая-то таинственная, и таинственен казался шум падающих капель.

Лампы в других местах проливали какой-то теплый свет на растения, там все листья играли золотом и, тихо колеблясь под падающими на них светлыми каплями роняли их на удивленных гостей, недоумевающих, откуда сей дождь; а между тем капель эта, редко впрочем попадающая на кого-нибудь, происходила от влаги, скопляющейся на потолке...

With its richly decorated interiors, the Shtackenschneider house stood out among many buildings in St. Petersburg at that time. Speaking about one of the performances of the home theater in December 1855, E. A. Shtackenschneider says about the house on Millionnaya: "the Entrance was from the Sink. We entered through the winter garden, and the effect was quite charming. The winter garden was lighted, but in places the banana leaves cast a gigantic shadow, and this shadow was mysterious, and the sound of falling drops seemed mysterious.

Lamps in other places to shed some warm light on plants, where all the leaves were gold and played quietly hovering under the incident light drops dropped them on the surprised guests, wondering where this rain; whereas this drops, rarely however falling on someone, originated from moisture, so please on the ceiling...



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДЕРУНЫ С ПРЯНЫМ ЛОСОСЕМ 750р
hash browns with lightly salted salmon



ЖЮЛЬБЕН ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В КУКУРУЗНОЙ БУЛОЧКЕ

julienne cooked in a corn bun

с грибами 620р
with mushrooms

с телячьим языком 850р
with a beff tongue

с креветкой 1050р
with shrimp

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ РАЗНОГО МЯСА 810р
boiled dumplings with different meats
(делаем отварные или жареные в соусе / boiled or fried in sauce)

ВАРЕНЦЫ:

dumplings:

с картофелем, шкварками
и зелёным луком 520р
with potatoes, pork rinds and green onions

с копчёным гусем, грибами
и брусничным соусом 950р
with smoked goose, mushrooms
and cowberry sauce

ржаные с лососем,
шпинатом, красной икрой
и копчёной сметаной 1200р
rye dumplings with salmon, spinach,
red caviar and smoked sour cream



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

А. И. Штакеншнейдер

Диванная комната в доме
А. И. Штакеншнейдера

(флигель при доме
на Миллионной улице
со стороны
набережной Мойки).
1851

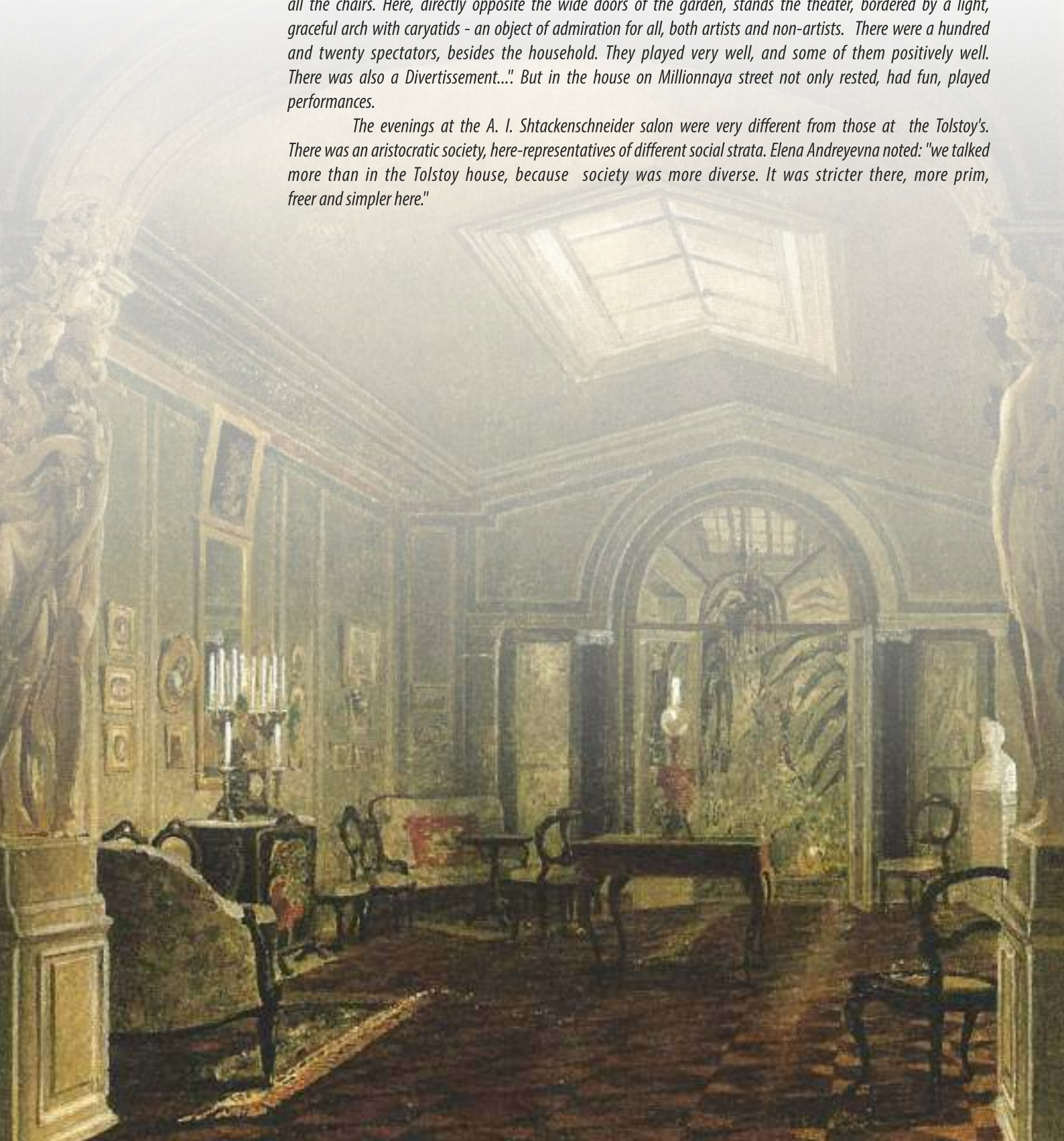
Из сада входили в нашу любимую комнату, названную почему-то диванной; в ней всего два дивана, а то все стулья. Здесь прямо против широких дверей сада стоит театр, окаймленный легкой, грациозной аркой с кариатидами - предметом восхищения всех, и художников и не художников.

Зрителей было сто двадцать человек, кроме домашних. Играли очень недурно, а некоторые положительно хорошо. Был и дивертисмент...». Но в доме на Миллионной не только отдыхали, развлекались, играли спектакли.

Вечера в салоне А. И. Штакеншнейдер отличались от вечеров у Толстых очень существенно. Там было аристократическое общество, здесь - представители разных социальных слоев. Елена Андреевна отмечала: «У нас говорили больше, нежели в доме Толстых, потому что общество было разнообразнее. Там было строже, чопорнее, здесь свободнее и проще».

From the garden we entered our favorite room, called for some reason the sofa room; it has only two sofas, or all the chairs. Here, directly opposite the wide doors of the garden, stands the theater, bordered by a light, graceful arch with caryatids - an object of admiration for all, both artists and non-artists. There were a hundred and twenty spectators, besides the household. They played very well, and some of them positively well. There was also a Divertissement...". But in the house on Millionnaya street not only rested, had fun, played performances.

The evenings at the A. I. Shtackenschneider salon were very different from those at the Tolstoy's. There was an aristocratic society, here-representatives of different social strata. Elena Andreyevna noted: "we talked more than in the Tolstoy house, because society was more diverse. It was stricter there, more prim, freer and simpler here."



СУПЫ SOUPS

УХА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ
С ПОМИДОРАМИ 950p
fish soup with tomatoes

СЕВЕРНЫЙ РЫБНЫЙ СУП 1050p
north fish soup

БОРЩ С ПАМПУШКОЙ,
САЛОМ И СМЕТАНОЙ 780p
borscht with russian donut, lard and sour cream



СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ
С РАЗНЫМИ КОПЧЁНОСТЯМИ 850p
meat soup «solyanka» with different smoked meats



ЩИ С ГОВЯЖЬЕЙ ГОЛЯШКОЙ
И БРУСНИКОЙ 750p
cabbage soup with beef shank and cowberries



ПЕРЕПЕЛА В РАССОЛЬНИКЕ 610p
rassolnik with quail

КУРИНЫЙ СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ
И ЖАРЕНОЙ КУРИНОЙ НОЖКОЙ 530p
chicken soup with homemade noodles and fried chicken leg

СУП НА ГРИБАХ С КОПЧЁНЫМ ГУСЕМ 720p
mushroom soup with smoked goose



СУП ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ С ПЕРЛОВКОЙ 550p
orange-cap boletus soup with pearl barley



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА HOT FISH DISHES



**ФОРЕЛЬ ПО РЕЦЕПТУ «ШТАКЕНШНЕЙДЕРА»
С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ И КАПЕРСАМИ**
trout cooked according to the "stackenschneider"
recipe with crumpled potatoes and capers

1450p

**СУДАК С ПОЛЬСКИМ СОУСОМ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
pike perch with polish sauce and mashed potatoes

1350p



**ЖАРЕННЫЙ СИГ С АВОКАДО НА ГРИЛЕ
И КОНКАСЕ ИЗ ТОМАТОВ**
grilled whitefish with avocado and tomato concasse

1420p

**ПАРОВОЙ ПАЛТУС С ГРАТЕНОМ
И СОУСОМ «ЖЮЛЬБЕН»**
steamed halibut with gratin and julienne sauce

1400p

**КАРП ЗАПЕЧЁННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ
С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ**
carp baked until golden brown with potatoes and onions

1680p

**КОТЛЕТКИ ИЗ ЩУКИ С ПШЁННОЙ КАШЕЙ
И СОУСОМ ТАРТАР**
pike cutlets with millet porridge and tartare sauce

1020p



**ГРЕБЕШОК С САЛЬСОЙ ИЗ ТОМАТОВ,
КИВИ И ЗЕЛЁНЫМ ЯБЛОКОМ**
scallop with tomato salsa, kiwi and green apple

2100p

**СЕВЕРНАЯ КАМБАЛА С ЖАРЕННЫМ ЛУЧКОМ
И РОЗМАРИНОМ**
northern flounder with fried onion and rosemary

1150p



**Новое блюдо
New dishes**



**Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine**

**Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.**

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА HOT MEAT DISHES



ГОВЯЖЬЯ ГОЛЕНЬ С ЖАРЕННЫМ
МОЗГОМ И НАСЫЩЕННЫМ СОУСОМ БАВЕТ
beef shank with fried brain and bavet sauce

1850p

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И СОЛЁНЫМИ ОГУРЦАМИ
stroganoff beef with mashed potatoes and salted cucumber

1350p



ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ С ТОМЛЁНОЙ
ПЕРЛОВОЙ КАШЕЙ И ПОДОСИНОВИКАМИ
beef cheeks with stewed pearl porridge and orange-cap boletus

1280p

ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА НА ДРАНИКЕ
С ГРИБАМИ В ЗЕЛЁНОМ МАСЛЕ
fried veal on a hash brown with mushrooms in green oil

1300p

ГОВЯЖИЙ ФИЛЕЙ
С ГОРГОНЗОЛЫ И ШПИНАТОМ
beef fillet with gorgonzola and spinach

1800p



БЫЧИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ
С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ И ХРЕНОМ
grilled boal tongue with mustard sauce and horseradish

1150p



ЦЫПЛЁНОК КОРНИШОН
С ГРИБНЫМ СОУСОМ И ВЕШЕНКАМИ
chicken gherkin with mushroom sauce and oyster mushrooms

1200p



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ
С ЖАРеной ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ
chicken kiev cutlet with fried cauliflower and green peas

1150p



ТОМЛЁНАЯ УТИНАЯ НОЖКА С КАПУСТНЫМ ВЗВАРОМ
stewed duck leg with cabbage broth

1250p

УТИНАЯ ГРУДКА СО ШПИНАТОМ
И СЛИВОЧНО-БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ
duck breast with spinach and creamy lingonberry sauce

1150p

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ С ЖАРЕННЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩНЫМ САЛАТОМ
homemade cutlets with fried potatoes and vegetable salad

1100p

КАРЕ ЯГНЁНКА С ЛАВАШОМ ГРИЛЬ
И САЛАТОМ ИЗ ТОМАТОВ
lamb rack with grilled lavash and tomato salad

1980p



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

ГАРНИРЫ GARNISHES

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА 350p
(ЖАРЕНАЯ, ЗАПЕЧЁННАЯ ИЛИ ОТВАРНАЯ)
cauliflower (fried, baked or boiled)

КАБАЧКИ ТОМЛЁНЫЕ В СМЕТАНЕ 420p
zucchini stewed in sour cream



ШПИНАТ НА ПАРУ,
ЖАРЕНый ИЛИ В СЛИВКАХ 550p
steamed spinach, fried or creamed

АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ 550p
assorted grilled vegetables

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 350p
mashed potatoes

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
С ТИМЬЯНОМ 350p
new potatoes with thyme



КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ
С АССОРТИ ГРИБОВ 450p
fried potatoes with assorted mushrooms



ПШЁННАЯ КАША 280p
millet porridge



ГРЕЧА ЖАРЕНАЯ С ГРИБАМИ 390p
fried buckwheat with mushrooms

ПЕРЛОВАЯ КАША
С ПОДОСИНОВИКАМИ 390p
pearl porridge with orange-cap boletus



Новое блюдо
New dishes



Блюда Петербургской кухни
Dishes of St. Petersburg cuisine

Наши блюда приготовлены из фермерских продуктов Ленинградской и Тверской областей
Our dishes are made with ingredients from the farm of the Leningrad and Tver areas.

Promenade à Meremouze



Неизвестный художник
Портрет-шарж А. И. Штакеншнейдера
1830-е

СПБ, УЛ. МИЛЛИОННАЯ, Д.10, ТЕЛ.: 8 (812) 401 69 19, WWW. SHTAKEN.RU, E-MAIL: INFO@SHTAKEN.RU

Данная печатная продукция является рекламным материалом.