

# ЛЕНИНГРАДСКОЕ МЕНЮ

## LENINGRAD MENU

Ещё в довоенный период складывается феномен «ленинградская кухня». Это объясняется особой кулинарной культурой города, поварами, которые работали в петербургских ресторанах. «Ленинградское» ассоциировалось с особенной манерой готовить. Ленинградская кухня большей частью состояла из стандартных советских блюд, приготовленных с особенным изяществом.

Ленинград был не богат местными продуктами, за исключением всевозможных сортов рыбы, как морской, так и речной и озерной. Именно они и блюда из них и составляли петербургские специалитеты и основу меню.

*Even in the pre-war period, the phenomenon of «Leningrad cuisine» was started. This is due to the special culture of the city, the chefs who worked in St. Petersburg restaurants. Leningrad menu was associated with a special way of cooking. Leningrad cuisine mostly consisted of Soviet standards. Leningrad was not rich with a local products, with the exception of all kinds of fish.*

Марина и Анастасия Цветаевы  
русские поэтесса и писательница Серебряного века  
Marina and Anastasia Tsvetaeva - Russian poet and writer

**13** ДЕСЕРТ ПЫШКА ..... **270₽** / 90г  
Dessert Pyshka

**14** ЦВЕТАЕВСКИЙ ПИРОГ ..... **250₽** / 100г  
Apple pie

До сих пор не ясно, кто именно придумал рецепт этого простого, но необычайно вкусного пирога. По одной из легенд, рецепт пирога придумали сёстры Цветаевы, а по другой - его изобрела помощница по хозяйству их соседей на даче в Тарусе, где семья частенько чеёвничала вместе. Так пирог получил имя знаменитой русской семьи. Только вот, кто именно его придумал - так и осталось тайной. Ныне цветаевский яблочный пирог известен многим любителям выпечки.

*It is still not clear who exactly invented the recipe of this delicious cake. According to one of the legends, the recipe was invented by the Tsvetaeva sisters, and according to the other - by their neighbors at their dacha in Tarusa, where the family often had a tea together. So the cake got the name of the famous Russian family.*

**10** СЕТ ЛЕНИНГРАДСКИХ ЗАКУСОК ..... **350₽** / 250г  
Leningrad snacks Set

**11** ВИНЕГРЕТ С КИЛЬКОЙ ..... **170₽** / 200г  
Vinaigrette salad with sprat

**12** СУДАК С СОУСОМ НА БЕЛОМ ВИНЕ ..... **590₽** / 230г  
Pike perch with white wine sauce

10

12

13

14

С. Петербургъ Зимній дворецъ со вторыми Невы.  
St. Petersburg Palais d'hiver de la côté de la Neva.