7. Sedmъ



**Пожалуйста,
сообщите официанту,
если у вас есть аллергия
на какие-либо продукты**



SEDMЪ – праславянская форма числительного СЕМЬ.

Дизайн ресторана, как и отеля Ренартисс Исаакий, вдохновлен литературой и творчеством таких известных писателей: А.С.Пушкин, Л.Н.Толстой, А.П.Чехов и др. Меню и интерьер пропитаны духом Санкт-Петербурга, поэзией 19 века.

Именно А.С.Пушкин считается родоначальником современного литературного русского языка. Мы решили подчеркнуть важность его вклада, обратившись к корням, к истокам языка.

Завтрак

выходные с 12:00 до 14:00

БЕНЕДИКТ

Бенедикт “а-ля Русс” **890 ₽**

тосты бородинского хлеба, сливочный хрен, копченая семга.
Идеальное сочетание для героев Л.Н. Толстого. Бородинский хлеб – народный,
почти священный хлеб сочетается с барской, праздничной роскошью соленой рыбы.

> *«-Эй, матушка", - сказал Собакевич, - а у тебя есть семга?*
> *Принеси-ка семжки!»*
>
> «Мертвые души» Н. В. Гоголь

Бенедикт “Ренартисс” **890 ₽**

французский тост бриошь, соус из авокадо, пармская ветчина.

ТАРТИН

Тартин с форелью “Гравлакс” и яйцом пашот **950 ₽**

тост из зернового хлеба, соус песто, руккола, домашний творожный сыр
с ароматом трюфеля, грибы вешенки.
Форель в XIX веке была атрибутом барской жизни, изысканного стола и богатства.
Ее подавали на званых обедах, праздниках.

> *«В человеке должно быть всё прекрасно: и лицо, и одежда, и душа, и мысли. А она,*
> *представьте, ест... форель, спит... Встает в двенадцать, а в самую рань, чай пить ленится...»*
>
> «Дядя Ваня» А. П. Чехов

СЫТНЫЙ ЗАВТРАК

Здоровый завтрак **1190 ₽**

яичница скрембл, форель шеф-посола, домашний творожный паштет, толченый авокадо, томаты черри,
легкий листовой салат с редисом, морковью и травяным маслом, тосты из зернового хлеба, соус песто.

“От души!” **1190 ₽**

глазунья, картофель хаш-браун, сосиски гриль, бекон, кукуруза гриль, томаты черри, грибы вешенки,
легкий листовой салат с редисом, морковью и травяным маслом, тост бриошь, соус ткемали красный.

Яичница “Потемкинская” ***“Петербургский завтрак”*** **790 ₽**

два тоста бриошь и три ингредиента на выбор: лук/томаты/перец/грибы/зелень/бекон/сыр.
Согласно легенде, это было любимое блюдо Григория Потемкина, фаворита Екатерины II.
Подать на стол «яичницу потемкинскую» в литературном салоне XIX века — это было бы не просто
накормить гостей, а завести разговор об истории, политике и нравах недавнего прошлого.

“Детское утро” **850 ₽**

шоколадные шарики, молоко, блинчики с джемом или сгущенкой.

СЛАДКИЙ ЗАВТРАК

Сырники **800 ₽**

домашние творожные сырники с ягодами и двумя топпингами на выбор:
сметана/сгущенка/варенье/мед/нутелла.

Розовые блины по классическому рецепту Арины Родионовны ***“Петербургский завтрак”*** **750 ₽**

подаются с топпингом на выбор: сметана/варенье/сгущенка.
По преданию, няня Пушкина готовила поэту розовые блины, и он съедал их по 30 штук.

КАША

Каша овсяная “Гурьевская” ***“Петербургский завтрак”*** **750 ₽**

на молоке с сухофруктами и орехами, подается с мини круассаном.
Каша была придумана крепостным графа Д.А.Гурьева. Блюдо мгновенно стало невероятно популярным
в аристократических кругах и символизировало роскошь, изобретательность и высшую степень
кулинарного искусства.



Пролог. Бокал для настроения

«Выпьем, но только чарку, как предки наши пивали» — А.С. Пушкин

Комплимент от шеф-бармена

Глава 1. ЗАКУСКИ (завязка)

«У нас закуски были знатные: и пироги, и ботвинья» — М.Е. Салтыков-Щедрин

Плато из Петербургских сырных деревень **1250 ₽**

фермерские сыры подаются с сухофруктами, орехами, гречишным медом.
Петр I, прорубив окно в Европу, даровал России не только флот, но и искусство сыроварения.
К концу XIX века изысканные сыры стали непременным атрибутом аристократических салонов, где за бокалом вина велись светские беседы. Прочувствуйте вкус, воспетый поэтами.

Форшмак с килькой пряного посола **1100 ₽**

зерновой хлеб, лук шалот, перепелиное яйцо, моченые яблоки, щучья икра.
Закуска, которая родилась в Северной Германии. В Россию попала вместе с иностранной кухней благодаря Петру I. Эта простая, но пикантная закуска была любима всеми сословиями.
Отведайте классику русского застолья.

> *«А кильки!.. Боже мой!.. Вкуснее нет еды!*
> *С лучком, с картошечкой... объеденье!»*
> по мотивам городского романса

Печеные перцы на овощном муссе «Тургеневский вечер» **750 ₽**

баклажан, кабачок, лук репчатый, чеснок, печеные в хоспере, сыр фета, кинза.
Эти яркие овощи, запеченные на углях, были желанным летним лакомством.
Попробуйте и вы вкус солнечного лета в дворянской усадьбе.

> *«Перец душистый, жгучий, алый,*
> *Как яркий праздничный наряд»*
> А. Н. Майков

Паштет куриный с вареньем из ялтинского лука **850 ₽**

изысканные паштеты были обязательным атрибутом дворянского стола.
Первые упоминания об этом блюде можно встретить в поваренных книгах середины XIX века, одно из них называется «Паштет по-страсбурски из гусиной печени».
Оцените сочетание, достойное императорского приема.

> *«И паштет... еще паштет... И вот уж нет*
> *Ни капли более... а все так сладко!»*
> П. А. Вяземский

Карпаччо из малосольной форели со свеклой и соусом из ревеня ***наше время*** **1050 ₽**

упоминание форели у А.С. Грибоедова стало символом роскошного приема. В начале XIX века форель в России считалась экзотикой. Её привозили в Петербург из Финляндии, а в Москве достать форель было практически невозможно. Доступна она была только аристократам. Прочувствуйте вкус, ради которого звали в гости.

> *«К Прасковье Федоровне в дом*
> *Во вторник зван я на форели»*
> А. С. Грибоедов

Тартар из говядины ***наше время*** **1350 ₽**

вырезка из говядины, каперсы, корнишоны, лук шалот, тостовый хлеб, брусничное варенье.
В Европу блюдо попало в конце XIX века и быстро стало популярным среди знати и богатых людей. Рубленая говядина была главным трендом гастрономической моды столицы. Отведайте блюдо, которое заказывал бы сам Онегин.

Глава 2. ПЕРВОЕ БЛЮДО (развитие)

«Щи да каша — пища наша» — русская пословица

САЛАТЫ

Салат с ростбифом и опятами — 1050 ₽

листья салата с маринованными опятами и битым огурцом, ломтиками ростбифа и перьями свежего лука, под соусом из горчицы и меда.
Это блюдо — идеальный символ слияния европейской моды и русской традиции.
Попробуйте главный гастрономический тренд пушкинской эпохи.

> *«Ростбиф окровавленный, и опенок соленый…»*
> А. С. Пушкин

Салат с заморским угрем на винных листьях ромейна — 1200 ₽

обжаренные листья салата ромейн с белым вином, подаются с жареными слайсами угря и соусом на основе лайма и зеленого лука.
Угорь был редким и дорогим удовольствием, признаком высшего шика. Прикоснитесь к деликатесу, которым удивляли гостей.

Салат с жареным Халуми и вяленым виноградом — 1050 ₽

карамелизированная груша, сыр халуми, жаренный на сливочном масле, с тыквенными семечками и дрессингом на основе ревеня.
Карамелизация фруктов была излюбленным приемом поваров XIX века. Отведайте изысканное сочетание, которое оценили бы великие писатели.

Цезарь с яйцом пашот и томатным муссом *наше время*

с курицей — 1150 ₽
с креветками — 1450 ₽

листья ромейна в соусе на основе желтков и анчоусов, с яйцом пашот и муссом из печеных томатов.
Легкие салаты ценились за свою свежесть.
Представьте себе обед в тенистой беседке усадебного сада.

> *«И вот салат — прохлады благодать*
> *Готов обед наш летний украшать»*
> Ф. И. Тютчев

СУПЫ

Сырный велюте — 950 ₽

сырный крем-суп на овощном бульоне.
Нежные крем-супы были визитной карточкой утонченной французской кухни.
Согрейтесь, как это делали герои Тургенева.

Крем-суп из порея — 750 ₽

лук-порей с жареным шалотом, на овощном бульоне.
Этот суп полюбился за способность согревать в петербургском климате.
Вкусите простую элегантность усадебной жизни.

> *«Луковый суп — вот лекарство от всех непогод,*
> *Он душу лечит и греет нам кровь»*
> по мотивам народной песни

Борщ с томлёными говяжьими щечками — 950 ₽

с копченой сметаной, смальцем и ржаным хлебом.
Царь русского стола, который подавалина коронационных обедах.
Отведайте блюдо, объединявшее всю Россию.

> *«Борщ — всему голова! В нем вся Руси душа…»*
> И. С. Никитин

Хлебная корзина — 450 ₽

пшеничный и гречишный хлеб, серый парижский багет.
Подается с зеленым и чесночным маслом.

Глава 3. ВТОРОЕ БЛЮДО (кульминация)

«Будет и на нашей улице праздник... с жареным поросёнком» — Ф.М. Достоевский

Домашняя паста с карельской форелью — 1300 ₽

с соусом Биск из креветок и хлопьями сыра Пекорино.
Итальянская паста стала модным трендом к концу XIX века.
Попробуйте блюдо на пике гастрономической моды времен великих писателей.

> *«И вермишель на стол несут,*
> *Как нити золотые»*
> А. Н. Апухтин

Домашняя паста со сморчками — 1200 ₽

со сливочным соусом и хлопьями сыра Пекорино.
В XIX веке в России начали производить пасту из муки высшего сорта,
что привело к ее популяризации среди населения.
5 октября 1882 года в Самаре на Садовой улице был открыт первый макаронный завод.

Филе палтуса с молодым картофелем и соусом из оливок — 1550 ₽

в пушкинские времена палтус был не просто едой, а символом достатка и утончённого вкуса.
Отведайте рыбу, которую подавали только на балах и важных приемах.

Цветная капуста печеная в сене с марокканским соусом — 950 ₽

цветная капуста попала в Россию при Екатерине II из Средиземноморья.
Долгое время её выращивали только в дворянских теплицах,
так как она была очень требовательна к климату и уходу.
Отведайте блюдо, достойное строк великого поэта.

> *«потом жаренье, варёное мясо...*
> *и, наконец, цветная капуста с трюфелями»*
> «Евгений Онегин» А.С.Пушкин

Бефстроганов — 1550 ₽

существует легенда, что Александр Сергеевич Пушкин восхищался этим блюдом
и даже сам любил экспериментировать с соусами.
Попробуйте и вы любимое блюдо поэта.

Щучьи котлетки с белым соусом и щучьей икрой — 1450 ₽

котлеты из филе щуки, с пюре сельдерея и соусом бешамель с мускатным орехом.
«Залить горячий жир котлет...» — восклицал Пушкин, и именно эти котлеты из щуки
были любимым блюдом Шаляпина.
Нежные, тающие во рту, они стали настоящим кулинарным символом эпохи.
Попробуйте котлету, которую воспевали гении.

Говядина по-усадебному — 1950 ₽

Томленые говяжьи щечки.
Подаются с картофельным пюре с рикоттой, луком-шалот, вешенками и соусом «Порто».
Тушеное мясо — это дух русской усадьбы. Вкусите настоящую атмосферу дома Ростовых.

> *«Говядина с грибами — просто объеденье!*
> *В ней аромат лесов и прелесть умиленья»*
> И. З. Суриков

Филе миньон с морковным пюре и грибным соусом *наше время* — 1950 ₽

корни этого стейка уходят во французскую кухню XIX века.
Филе-миньон было известно русской литературе
как признак изысканного, аристократического меню.

> *«На обед: уха стерляжья, filets mignons, цыплёночек, спаржа и мороженое*
> *— вы, тётенька, корсета-то не надевайте»*
> «Письма к тётеньке» М. Е. Салтыков-Щедрин

Бургер “Ренартисс” *наше время* — 1450 ₽

котлета из говядины, булочка бриошь, томаты, огуречно-горчичный релиш,
копченый бекон, сыр чеддер, картофель фри, кетчуп.
Рубленая котлета была известна в России как «бифштекс» и любима героями Пушкина.

Жареные креветки с фенхелем *наше время* — 1550 ₽

с фасолью Лима и травяным соусом Чимичурри.
Экзотические морепродукты были способом поразить гостей.
Удивите свой вкус, как удивляли гостей в XIXвеке.

> *«А креветки в кокосе — заморское чудо...»*
> по мотивам Козьмы Пруткова

Улитки по-бургундски *наше время* — 1250 ₽

с крутонами из бородинского хлеба.
Подача улиток на званом ужине была чем-то экзотическим, “на французский манер”,
причудой с целью удивить гостей. Попробуйте и вы этот заморский деликатес.

Стейк Рибай Прайм *наше время* — 4500 ₽

говядина 180 дней зернового откорма, с соусом из зеленого перца на самогоне.
«Beef-steaks» были страстно любимы молодыми дворянами.
Отведайте главный символ гастрономического просвещения.

> *«Стейки дымятся... сок сочится...*
> *Аппетитный вид манит и томит»*
> П. А. Вяземский

Глава 3. СЛАДКАЯ ТОЧКА (эпилог)

«Будет чай, будет и сахар, будет и сладко» — русская поговорка

Луковый пирог Софьи Андреевны — 850 ₽

пирог из слоеного теста с сухой карамелью, мускатным орехом и белым луком
с домашним мороженым на печеном чесноке.
Это смелое сочетание — дань уважения кулинарным экспериментам.
Решитесь на гастрономический эксперимент, достойный эпохи.

> *«Черника — ночи дочь, в десерте том*
> *Таит прохладу лесную и сладкий свой истом»*
> А. А. Фет

Грушевый тарт татен — 850 ₽

груша, пропитанная карамелью, на слоеном тесте с шариком ванильного мороженого.

Десерт Павлова — 850 ₽

это яркий пример того, как кулинарные традиции трансформируются со временем,
и имя великой танцовщицы дало жизнь одному из самых узнаваемых десертов XX века.

Шоколадное парфе — 850 ₽

подаются с топпингом на выбор: сметана/варенье/сгущенка.
Классический французский десерт. В России стал популярен в конце XIX века.

> *«...В жизни, где мы так мало можем...*
> *— Шоколадом лечить печаль*
> *И смеяться в лицо*
> *Прохожим»*
> Марина Цветаева

Мороженое — *1 шарик* 290 ₽

Сорбет — *1 шарик* 290 ₽

ЛИРИЧЕСКОЕ ОТСТУПЛЕНИЕ

«Ах, какой это был ужин!..» — Н.В. Гоголь

МЯСНОЙ УЖИН

Салат с ростбифом и опятами
листья салата с маринованными опятами и битым огурцом, ломтиками ростбифа и перьями свежего лука, под соусом из горчицы и меда

Говядина по-усадебному
томленые говяжьи щечки. Подаются с картофельным пюре с рикоттой, луком-шалот, вешенками и соусом «Порто»

Стоимость: 2700 ₽

Рекомендуем вино:
Красное вино Кот Дю рон шевалье д'антельм руж селье де шартро Рона, Франция
125 мл. 1000 ₽

РЫБНЫЙ УЖИН

Салат с заморским угрем на винных листьях ромейна
обжаренные листья салата Ромейн с белым вином, подаются с жареными слайсами угря и соусом на основе лайма и зеленого лука

Щучьи котлетки с белым соусом и щучьей икрой
котлеты из филе щуки, с пюре сельдерея и соусом Бешамель с мускатным орехом

Стоимость: 2400 ₽

Рекомендуем вино:
Белое вино Мюскаде севр э мэн ле рош нуар Марсель Мартен Луара, Франция,
125 мл. 990 ₽

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ УЖИН

Салат с жареным Халуми и вяленым виноградом
микс салатных листьев, маринованный лимон с острым перцем в оливковом масле

Цветная капуста печеная в сене с марокканским соусом

Стоимость: 1900 ₽

Рекомендуем вино:
Просекко брют Бруни Венето, Италия
125 мл. 900 ₽

ПРИГЛАШАЕМ ВАС В ВИДОВОЙ РЕСТОРАН 7.SEDMЪ НА ВЕЧЕРА ДЕГУСТАЦИИ И ЗНАКОМСТВА С ЛУЧШИМИ ВИНАМИ РОССИИ!

«КНИГА И ВИНО» - ЭТО ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ЦИКЛ ИЗ 7 КАМЕРНЫХ ВЕЧЕРОВ, ПОСВЯЩЁННЫХ ЗНАКОМСТВУ С ЛУЧШИМИ ВИНОДЕЛЬНЯМИ РОССИИ.

Встречи будут проходить раз в месяц в видовом ресторане 7.Sedmъ.
Вечера посвящены знакомству, дегустации и обсуждению вин из различных виноделен России.

Стоимость: 3900 ₽

Включена дегустация вин 6 курсов, маленькая сырная тарелка и гриссини.

Все подробности вы можете уточнить у официантов ресторана.

Меню на английском языке

Сайт ресторана 7.Sedmъ.

Прейскурант с информацией для потребителя, соответствующей требованиям постановления правительства РФ от 15.08.1997 №1036 (ред. от 04.10. 2012) «об утверждении правил оказания услуг общественного питания», находится в уголке потребителя.

Представляется гостям по первому требованию. Продукция общественного питания и оказываемая услуга соответствуют требованиям ГОСТ 30390-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях или основными банковскими картами,выпущенными на территории РФ.

Проинформируйте нас, если у Вас есть пищевая аллергия на какие-либо продукты.

Данное издание является рекламным материалом.