# 7. Sedmъ

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

**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.**

**SEDMЪ – праславянская форма числительного СЕМЬ.**

**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

## ЗАВТРАК

**Классический Бенедикт** **810 ₽**
**английский маффин, ветчина.**

**Бенедикт “а-ля Русс”** **870 ₽**
**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”** **910 ₽**
**французский тост бриошь, соус из авокадо, пармская ветчина.**

## ТАРТИНЫ & ТОСТЫ

**Тартин с форелью “Гравлакс” и яйцом пашот** **870 ₽**
**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

**Тост с авокадо и креветками гриль** **990 ₽**
**французский тост бриошь, соус из авокадо, листья салата, горчичная заправка.**

## СЫТНЫЙ ЗАВТРАК

**Здоровый завтрак** **1090 ₽**
**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!”** **1090 ₽**
**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”** **770 ₽**
**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”** **770 ₽**
**шоколадные шарики, молоко, блинчики с джемом или сгущенкой.**

# Завтрак

выходные с 12:00 до 14:00

## СЛАДКИЙ ЗАВТРАК

**Сырники** **810 ₽**
**домашние творожные сырники с ягодами и двумя топпингами на выбор: сметана/сгущенка/варенье/мед/нутелла.**

## КАША

**Каша овсяная “Гурьевская”** **670 ₽**
**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.**

> *«Устрицы, икра, гурьевская каша, расстегаи, стерляди — всё это поглощалось в громадном количестве…»*
> «Москва и москвичи», Владимир Гиляровский

**Каша дня с бананами** **670 ₽**
**на коровьем или кокосовом молоке. С корицей, семенами чиа и тыквы, подается с мини круассаном.**

# Закуски

## Плато из Петербургских сырных деревень — 1150 ₽

**фермерские сыры подаются с сухофруктами, орехами, гречишным медом и палочками гриссини.**
**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.**

> *«И вот уж сыр и сельдерей на стол несут,*
> *И пуни горит в хрустальном сосуде»*
> П. А. Вяземский

## Форшмак с килькой пряного посола — 950 ₽

**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 из печени цыпленка с вареньем из брусники и лесного ореха — 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

## Грузди по-гоголевски — 850 ₽

**соленые грузди с печеной паприкой и копченой сметаной.**

> *«Скоро вокруг подносов и графинов обстановилось ожерелье тарелок — икра, сыры, соленые грузди, опенки, да новые приносы из кухни чего-то в закрытых тарелках...».*
> Н. В. Гоголь «Мертвые души»

## Карпаччо из малосольной форели со свеклой и соусом из ревеня *наше время* — 950 ₽

**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* — 1150 ₽

**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.**

# Салаты

## Свекла со сливой и сыром рикотта — 750 ₽

**печеная свекла в травах со свежей сливой на рикотте.**
**Вегетарианство пришло в Россию с опозданием. И все же в середине 1860-х годов в Петербурге образовалось первое в стране вегетарианское общество. Его шутливо называли «Ни рыба, ни мясо».**

## 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.**

> *«И угря заливного принесли на стол,*
> *Как блестящий, желанный трофей»*
> по мотивам А. С. Пушкина

## Салат с ростбифом и опятами — 950 ₽

**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 грушей и жареным халуми — 990 ₽

**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.**

> *«Груша сладкая, румяная,*
> *На тарелке возлежала»*
> А. А. Фет

## Цезарь с яйцом пашот и томатным муссом *наше время*

**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.**

| | |
|---|---|
| с курицей | 1090 ₽ |
| с креветками | 1450 ₽ |

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

# Супы

**Сырный велюте** **850 ₽**
сырный крем-суп на овощном бульоне.
Нежные крем-супы были визитной карточкой утонченной французской кухни.
Согрейтесь, как это делали герои Тургенева.

> *«А суп!.. Божественный суп!.. В нем сыра аромат*
> *Плывет, как грезы над землей»*
> П. А. Вяземский

**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 коронационный** ***наше время*** **850 ₽**
с копченой сметаной, смальцем и ржаным хлебом.
Царь русского стола, который подавали
на 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.

# Паста

**Спагетти в соусе из черной смородины** **1250 ₽**
с освежающей зеленью и тартаром из гребешка.
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.

**Спагетти с форелью и фисташковым соусом** **1200 ₽**
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

# Горячее

**Форель в красном вине по-пушкински** **1750 ₽**
подаётся с тальятелле из цуккини и кедровыми орешками.
А.С. Пушкин был известным ценителем изысканных закусок и напитков. Отведайте рыбу, достойную строк великого поэта.

> *«Форель в вине, как будто танцует,*
> *Тая во рту, она нас чарует»*
> А. А. Фет

**Щучьи котлетки с белым соусом и щучьей икрой** **1450 ₽**
котлеты из филе щуки, с картофелем толченым 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.

**Перепелка с печеной тыквой, облепихой и тамариндом** **1650 ₽**
глазированная в портвейне, подается с тыквенным пюре.
Охота на перепелов была излюбленной забавой дворянства. Ощутите вкус настоящей дворянской охоты.

> *«Перепелка нежная, из печи*
> *Летит на стол, чтоб насладиться встречей»*
> Н. А. Некрасов

**Говядина по-усадебному** **2250 ₽**
говяжьи щечки томленные в красном вине, с луком-шалот и вешенками,
подаются с картофельным пюре с рикоттой.
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

**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.

> *«Beef-steaks и страсбургский пирог...»*
> А. С. Пушкин

**Креветки заморские в кокосе** ***наше время*** **1450 ₽**
с соусом из авокадо и сладкого чили.
Экзотические морепродукты были способом поразить гостей.
Удивите свой вкус, как удивляли гостей в XIX веке.

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

**Улитки с зеленым чесночным маслом** ***наше время*** **1090 ₽**
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

# Десерты

## Черничный вечер — 750 ₽

**нежнейшее безе с заварным кремом и кусочками черники.**
**Воздушные десерты завершали изысканные обеды.**
**Попробуйте десерт, который стал бы финальным аккордом на балу.**

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

## Луковый пирог Софьи Андреевны — 750 ₽

**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 великих писателей.**

> *«Пирог луковый… звучит так странно,*
> *Но вкус его божественно обманный»*
> по мотивам А.Н. Апухтина

## Грушевый тарт татен — 750 ₽

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

## Сметанник — 950 ₽

**сметанный крем с бисквитом, пропитанным лимонным сиропом.**
**Простой, сытный и невероятно нежный сметанник был любимцем на праздниках и в будни.**
**Его готовили в каждом доме, а секрет рецептапередавали из поколения в поколение.**
**Попробуйте вкус настоящего русского гостеприимства.**

## Розовые блины по классическому рецепту Арины Родионовны — 750 ₽

**подаются с топпингом на выбор: сметана/варенье/сгущенка.**
**По преданию, няня Пушкина готовила поэту розовые блины, и он съедал их по 30 штук.**
**Попробуйте и вы узнать секрет аппетита великого гения.**

> *«И блины она розовые пекла, и Пушкин*
> *тридцать штук их съесть бы мог легко»*
> по мотивам А. О. Смирновой-Россет

**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.**