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

БЕНЕДИКТ

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

Бенедикт “а-ля Русс” — **870 ₽**
тосты бородинского хлеба, сливочный хрен, копченая семга

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

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

СЫТНЫЙ ЗАВТРАК

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

Розовые блины по классическому рецепту Арины Родионовны — **650 ₽**
подаются с топпингом на выбор: сметана/варенье/сгущенка

Здоровый завтрак — **990 ₽**
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!” — **990 ₽**
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

“Детское утро” — **770 ₽**
шоколадные шарики, молоко, блинчики с джемом или сгущенкой

КАША

Каша овсяная “Гурьевская” — **670 ₽**
на молоке с сухофруктами и орехами, подается с мини круассаном

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 маленькое/большое **1350/2500 ₽**

фермерские сыры подаются с сухофруктами, орехами, гречишным медом, инжирным вареньем и палочками гриссини

> *Ряды окороков, копченых и вареных,*
> *Индейки, фаршированные гуси,*
> *Колбасы с чесноком, с фисташками и перцем, Сыры всех возрастов — и честер, и швейцарский, И жидкий бри, и пармезан гранитный...*
>
> Гиляровский В.А., "Москва и москвичи"

Рулет из копченой рыбы с костромской солью **1750 ₽**

кусочки рыбы горячего копчения, завернутые в рулет с посыпкой из порея, подается с муссом из сливочного хрена и костромской соли

Страсбургский паштет в тесте с трюфелями **990 ₽**

утиная печень с телятиной и поджаренной грудинкой, приготовленной в слоеном тесте и приправленной маринованными трюфелями

Форшмак сестрички из молочной сельди **950 ₽**

филе сельди с моченой грушей, тостами бородинского хлеба и чесночным маслом, с перепелиным яйцом пашот

> *"Выпьем, Иван Иваныч, и закусим вот этим форшмаком. Форшмак у сестрицы — прелесть. — Извольте-с. От водки и от денег никогда не отказываюсь, откликнулся интендант, чокнулся, выпил и стал уписывать форшмак, говоря: — Действительно, одна прелесть".*
>
> Лейкин Н.А., "Хлебный вопрос. Юмористические рассказы"

Голубые мидии в белом вине *горячее* **1550 ₽**

голубые прибрежные мидии, приготовленные в белом вине с травами и чесноком, томатами черри и свежим зеленым горошком. Подается с кусочками чиабатты

Антипасти маленькая/большая *наше время* **1500/2500 ₽**

пастрами, сальчичон, пармская ветчина, сыр с голубой плесенью, вяленые томаты, оливки и маслины, чиабатта

Тартар из говядины с розмарином и муссом из грибов *наше время* **1500 ₽**

кростини из кукурузного хлеба, соус из свеклы

Мильфей из свеклы со страчателлой и творогом *наше время* **1150 ₽**

с дрессингом на лайме и зеленым луком

Улитки с зеленым чесночным маслом и крутонами из бородинского хлеба *наше время* **1250 ₽**

Салаты

Зеленый салат с мочеными яблоками — **850 ₽**

листья салата с мочеными яблоками и огурцом, с посыпкой из грецкого ореха и творога

> *Изредка он натыкался на лавочные и овощные вывески и каждую тщательно прочитывал.*
>
> Достоевский Ф. М.,
> "Преступление и наказание"

Салат с заморским угрем на винных листьях ромейна — **1050 ₽**

обжаренные листья салата ромейн с белым вином, подаются с жареными слайсами угря и соусом на основе лайма и зеленого лука

Салат с ростбифом и опятами — **1100 ₽**

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

Салат Цезарь с креветками "Аль Мохо" *наше время* — **1500 ₽**

Салат Цезарь с курицей гриль *наше время* — **1100 ₽**

Супы

Сытный утиный суп с чечевицей — **950 ₽**

наваристый суп из утиной ножки, с персидской чечевицей и корнеплодами

Луковая похлебка — **850 ₽**

томленный лук в собственном соку и вине, подается с чиабаттой, покрытой сырной корочкой

> *Точно так же осторожно обходится с убоиной; ест кашу не всякий день и льет в нее не коровье масло, а постное; хлеб подает на стол черствый и солит похлебку не во время варки ее (соляных частиц много улетучивается), а тогда, когда она уже стоит на столе.*
>
> Лейкин Н.А., "Хлебный вопрос. Юмористические рассказы"

Традиционный борщ *наше время* — **950 ₽**

с копченой сметаной, смальцем и ржаным хлебом

Хлебная корзина — **350 ₽**

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

Горячее

Спагетти в черничном соусе с тартаром из креветок — **1350 ₽**

домашняя паста с соусом из черники и крымского вина, с добавлением свежих листьев кинзы и мяты. Подаётся с тартаром из свежих тигровых креветок, приправленных лаймом и специями

> *Третьего числа, часа за два до обеда, вдруг прибегает к нам Гоголь, вытаскивает из карманов макароны, сыр пармезан и даже сливочное масло и просит, чтоб призвали повара и растолковали ему, как сварить макароны.*
>
> Аксаков С. Т., "История моего знакомства с Гоголем"

Сиг ладожский от Софьи Андреевны Толстой — **1550 ₽**

филе белорыбицы с припущенными корнеплодами и соусом бер-блан со сморчками

> *Софья Андреевна хоть и была женой графа, но хозяйство вела сама, а в ее кулинарной книге "Обед для Льва" более 160 рецептов. По ним она часто готовила.*

Стерлядь по-чеховски — **3700 ₽**

филе стерляди, запеченное в трюфельной сметане. Подается с пюре из репы и сметанным соусом

> *Не знал я, что у тебя стерляди такие, а то бы я к тебе в прошлом году приехал, — сказал сын.*
>
> Чехов А.П., "Святая простота"

Утиная ножка "Северянин" — **1750 ₽**

утиная ножка, фаршированная грибами и луком с ароматным маслом. Подается с пряным ананасом, приготовленным на углях, и соусом из крымского шампанского

Нога саамского оленя — **2900 ₽**

с пюре из сельдерея, ягелем и соусом из лесных ягод и крымского вина

"Турнедо" из телятины с муссом фуа-гра — **2900 ₽**

Подается с морковью и соусом жу

Домашняя паста с форелью *наше время* — **1250 ₽**

с соусом из цукини и фисташками

Домашняя паста с грибами *наше время* — **1050 ₽**

в сливочном соусе с грибной пудрой

Бургер "Ренартисс" *наше время* — **1450 ₽**

котлета из говядины, булочка бриошь, томаты, огуречно-горчичный релиш, копченый бекон, сыр чеддер, картофель фри, кетчуп

Кокосовые креветки в темпуре *наше время* — **1300 ₽**

с соусом из авокадо и сладкого чили

Бефстроганов *наше время* — **1650 ₽**

ломтики мраморной говядины с грибами вешенками, в сливочном соусе. Подаётся с картофельным пюре и маринованным огурцом

Стейк Рибай Прайм *наше время* — **4200 ₽**

говядина 180 дней зернового откорма, с соусом из зеленого перца на самогоне

Овощи гриль *наше время* — **750 ₽**

цукини, баклажан, паприка свежая, черри, вешенки

Десерты

Вишневый сад Павлова **750 ₽**

нежнейшее безе с заварным кремом и кусочками вишни на коньяке

> *Если во всей губернии есть что-нибудь интересное, даже замечательное, так это только наш вишнёвый сад.*
>
> Чехов А.П., "Вишневый сад"

Корзиночка с малиной и березовым кремом **750 ₽**

песочное тесто с нежным кремом с малиной, шариком сорбета и свежими ягодами

Грушевый тарт татен **750 ₽**

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

Розовые блины по классическому рецепту Арины Родионовны **650 ₽**

подаются с топпингом на выбор: сметана/варенье/сгущенка