

Ресторан «Ф.М. Достоевский»

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ИСТОРИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

«РУССКАЯ МИНИАТЮРА»

от шеф-повара Владимира Реввы

каждая подача представляет собой набор уникальных миниатюр на одном блюде

ПЕРВЫЙ КУРС

СЕЛЬДЬ МАЛОПРОСОЛЬНАЯ	Блюдо эпохи Петра I Романова XVIII век
СЕМЖИНА СЛАБОГО ПОСОЛА	Блюдо эпохи Дмитрия Донского XIII век
МУРМАНСКИЙ ГРЕБЕШОК	Блюдо эпохи Александра Невского XIII век
ИКРА КРАСНАЯ	Блюдо эпохи Ивана IV Васильевича Грозного XVI век

ВТОРОЙ КУРС

СТУДЕНЬ ТЕЛЯЧИЙ С ХРЕНОМ СВЕКОЛЬНЫМ И ГОРЧИЦЕЙ	
Блюдо эпохи Владимира Красное Солнышко и Ярослава Мудрого X - XI век	
БУЖЕНИНА ПРЯНОПИКАНТНАЯ С МАРИНОВАННЫМ ОГУРЧИКОМ	
Блюдо эпохи Владимира Мономаха XII век	
САЛО СОЛЕНОЕ ДОМАШНЕЕ	Блюдо эпохи Александра II Романова XIX век
СУДЖУК ИЗ МЯСА ДИКОГО ЛОСЯ	Блюдо эпохи Ивана Великого XV век

ТРЕТИЙ КУРС

ТРАДИЦИОННЫЙ ОЛИВЬЕ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ЯЗЫКОМ ТЕЛЯЧИМ	
Блюдо эпохи Александра II Романова XIX век	
ВИНЕГРЕТ С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ	
Блюдо эпохи Александра I Романова XIX век	

ЧЕТВЕРТЫ КУРС

КУНДЕНЦЫ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ	
Блюдо эпохи Дмитрия Донского XIII век	
ЖУЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ ЛЕСНЫХ РАЗНЫХ	
Блюдо эпохи Владимира Красное солнышко и сына его Ярослава Мудрого X - XI век получившее свое французское название в эпоху Александра II Романова XIX век	

ПЯТЫЙ КУРС

КОТЛЕТКА ТЕЛЯЧЬЯ РУБЛЕННАЯ А - ЛЯ ПОЖАРСКАЯ С СОУСОМ БРУСНИЧНЫМ	
ТЕЛЬНОЕ СУДАКА С СОУСОМ ГРИБНЫМ	
Блюда эпохи Николая I Романова XIX век	

ШЕСТОЙ КУРС

ШОКОЛАДНЫЕ ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ	
Блюдо эпохи Владимира Красное Солнышко и сына его Ярослава Мудрого X - XI век	

НАПИТКИ

НАСТОЙКА ДОМАШНЯЯ	
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ ВОДА КЛЮЧЕВАЯ РОДНИКОВАЯ	
ЧАЙ С ТИМЬЯНОМ И ОБЛЕПИХОЙ КОФЕ	

ЦЕНА: 3000 рублей на одного гостя



Try all Russian cuisine for one eve in «F.M. DOSTOEVSKY» the restaurant
GASTRONOMIC VOYAGE MICROCOSM BY RUSSIAN CUISINE
By chef Vladimir Revva

FIRST COURSE

SALTED HERRING

The dish of Peter I Romanov XVIII century

SOFT SALTED SALMON

The dish epoch of Dmitry Donskoy XIII century

MURMANSK SCALLOPS

The dish of Ivan IV Vasilyevich the Terrible era XVI century

RED CAVIAR

The dish of Ivan IV Vasilyevich the Terrible era XVI century

SECOND COURSE

BEEF ASPIC SERVED WITH BEETROOT HORSERADISH AND HOMEMAD MUSTARD

Dish of Vladimir and his son Yaroslav the Wise era XXI Century

SPICY PIQUANT BAKED HAM WITH PICKLED CUCUMBER

Dish of Vladimir Monomakh XII century

MEAT OF WILD ELK

Dish of Ivan the Great XV century

SALTED TALLOW

The dish of Alexander the second XIX century

THIRD COURSE

TRADITIONAL OLIVER SALAD

Two dishes of Alexander the second XIX century

VINAIGRETTE WITH SALTED FOREST MUSHROOMS

FORTH COURSE

BAKED MUSHROOMS JULIENNE

The dish of Vladimir and his son Yaroslav Wise X - XI century got its French name in the era of Alexander II Romanov XIX century

BIG DUMPLINGS OF HARE

The dish epoch of Dmitry Donskoy XIII century

FIFTH COURSE

PIKE PERCH CUTLET

VEAL CHOP CUTLET "POZHARSKAYA" WITH RED WHORTLEBERRY SAUCE

Dishes of Nicholas II Romanov XIX century

DESSERT

CHOCOLATE DUMPLINGS WITH CHERRY

The dish of Vladimir and his son Yaroslav Wise X - XI century

BEVERAGES

HOMEMADE SPIRITS | CRANBERRY MORS | SPRING WATER

MINT AND BUCKTHORN TEA FRESHLY MADE | COFFEE

3000 rubles per person

