

ГОГОЛЬ

РЕСТОРАНЪ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

руб

Многотрудный холодец на свиных голяшках с телятиной и домашней птицей	530
Сельди жирные, деликатного бочкового посола, с теплой картофелью под ароматным маслом и маринованным луком	480
Паштет из куриной печени с тимьяном и мадерой, сервированный пшеничными тостами на сливочном масле и мармеладом из смородины	490
Деликатесный муксун из вольных северных вод, слегка подкопченный на ольховой стружке, сервированный легким летним салатом	750
Лососина свежего домашнего посола на пряных травах и мякоти померанцев, в сопровождении пшеничных блинчиков	780
Закуска из печеных баклажанов, томатов и сладких перцев с кнелью мягкого сыра и множеством трав и специй, коих здесь не перечесть	580
Сало ломтиками с мороза, тремя разными манерами, дополненное чесночными гренками из ржаного хлеба	460
Хрустящие огородные огурчики, битые с солью и укропом, дополненные домашним творогом, свежим базиликом и грецким орехом	380
Унция икры дальневосточного лосося, с блинами и гарнирами	720
Свежая осетровая икра со льда, сервированная по Вашему выбору: (за 10 граммов)	1900
- пшеничными тостами на сливочном масле	
- стопкой маленьких блинчиков со сметаной	
Благородные грузди из Новгородской губернии, деликатно засоленные под укропными зонтиками и прочими специями	690
Пол-фунта домашних солений и маринадов, заготовленных с осени в бочатах.....	390
Холодные мясные специалитеты, кои могут быть поданы а-la charcuterie в любых удобных сочетаниях:	
- телячий язык с хреном и корнишонами	330
- подкопченная утиная грудка magret de canard	350
- сыровяленая говядина Блэк Ангус, отруб флэнк	370

ГОГОЛЬ

РЕСТОРАНЪ

САЛАТЫ

руб

- Оливье с телятиной и лососевой икрой, пользующийся особой благосклонностью г.г. посетителей630
- Салат из телячьего языка с корнишонами, подкопченными сладкими перцами, перепелиными яйцами и домашним майонезом ручной работы620
- Салат из спелых бакинских томатов с красным луком, кинзой, маслом оливы с соком лайма и пшеничными гренками470
- Салат с муксуном прилежного домашнего посола, огородной зеленью, свежими и солеными огурчиками, зернёной горчицей и кедровыми орехами590
- Салат из сыровяленой говядины и молодого сыра с листьями рукколы и свежими ягодами670
- Салат-сюр-приз с манго и померанцем, дополненный чуть маринованными креветками, обжаренными в ароматном масле720

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Пельмени ручной работы, убранные до поры в ледник:
- с парной говядиной и свиной грудинкой590
 - *с ягнятиной и южными специями650
- * готовится не во всякий день – просим осведомиться у Вашего официанта*
- Жюльен из подкопченного цыпленка с грибами и кедровыми орешками, сервированный пшеничными гренками560
- Баклажан и цукини с раскаленной решетки, томленые томаты и паприка-кули, поданные с мягким сыром, свежей кинзой и каплями бальзамического крема590
- Пол-дюжины черных тигровых креветок, обжаренные на сливочном масле с травами и специями, поданные с томатным кули и гренкой из чиабатты990
- * Булгур с белыми грибами и вешенками, стотовленный в густом бульоне с кокосовым молоком, южными специями и маслом белого трюфеля570
- * уместен также и для г.г. вегетарианцев*

ГОГОЛЬ

РЕСТОРАНЪ

СУПЫ

руб

Суп из благородных лесных грибов по-старому, пленящего аромата	470
В меру кислые щи прилежной выдержки, с разварной говядиной, брусникой и трюфельным маслом	570
Борщ огневой, сваренный на цельном гусе, сервированный сметаной и ломтиками сала на бородинском хлебе	550
Уха канительная, стготовленная на малом огне из лучших стерлядей и форелей, коих можно добыть у здешних артельщиков	750
Сливочный крем-суп из цветной капусты, дополненный сырными крустами	420
Сваренный как должно куриный супчик, каковому есть место даже в самом сдержанном рационе	380
Окрошка летняя с ростбифом и молодыми овощами на прохладном домашнем квасе	490

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБ

Филе палтуса, деликатно обжаренное на сливочном масле, сервированное гречневой лапшой соба и цукини с тимьяном и вялеными томатами	1300
Морская камбала отменной кондиции, стготовленная цельным звеном, сервированная картофелью «Пушкин» и соусом из подосиновиков	870
Ладожский судак вольного отлова, поданный польским способом с яйцом-пашот и соусом холландез	890
Кулебяка слоями собранная - с лососиной, судаком, шпинатом и грибами, дополненная голландским сливочным соусом	1200
Филе форели, запеченное в прованских травах, сервированное печеными овощами с нотками кориандра	1250

ГОГОЛЬ

РЕСТОРАНЪ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

руб

Куриная котлета на киевский манер, начиненная сливочным маслом с пряной зеленью, к коей подают легкий летний салат, сбрызнув маслом белого трюфеля	790
Образцовой мягкости утиная ножка-confit, подаваемая с запеченной тыквой в густом сливочном полу-глясе с красным вином и прованскими травами	960
Здесьняя деревенская говядина, сготовленная способом беф-строганофф, дополненная картофельным пюре с грибами и соленым огурчиком	990
Деликатно обжаренный утиный филей, сервированный теплой грушей в соусе из шафрана и белого вина	980
Лопатка молодого барашка особого лугового откорма, тушеная с черносливом и бадьяном, сервированная пюре из картофеля и сельдерея с трюфельным маслом	1300
Пара сочных, рубленых как должно мясных котлет с картофелем «Пушкин», солеными огурчиками и перечным соусом	730
Филе косули, выдержанное в красном вине с розмарином и поданное в окружении изящных гарниров, среди коих: медовая груша с гриля, брусника в двух текстурах, морковь в апельсиновой карамели, яблочный крем, тыква печеная и вишни, томленные в вине	1600
Корейка телянка на косточке, обжаренная на гриле до желаемой степени готовности (за 100 граммов)	590
Мраморная говядина «Блэк Ангус прайм» зернового откорма, изжаренная на гриле до желаемой степени готовности: - часть «Флэнк»	1400
Мясо сервируется как есть, с решетки, и при изъявлении желания может быть дополнено следующим: дольки молодого картофеля, запеченные в сливочном масле с розмарином и чесноком	320
- обжаренные на решетке овощи с оливковым маслом и пряными травами	450
- соус с розмарином на белом вине и сливках	150
- соус перечный на полу-глясе	150

ГОГОЛЬ

РЕСТОРАНЪ

ПТИ-ПАТЕ И ПИРОГИ

руб

Тонкого теста сдобные пирожки, выпекаемые ежевечерне к ужину:

- с капустой и яйцом	140
- с мясом	230
- слоёные пирожки с начинкою из палтуса и форели	320

Большие праздничные опарные пироги выпекаются в нашей печи по предварительному уведомлению

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный бисквит с трюфельным муссом, кремом маскарпоне и ягодами, сервированный малиновым сорбетом

540

Крем-брюле с лавандой на французской манер, сервированный ягодами по сезону

430

Тарт-татин из зеленых яблок под тонкой карамельной корочкой, подаваемый с двумя унциями лучшего мороженого

550

Вареники с цельными вишнями, дополненные сливочной поливой с нотками ванили

480

Коллекция петербургского мороженого трех изящных вкусов с малиновым соусом и миндалем

460

Маленький элегантный фаутин со взбитым шоколадом «танарива»

190

Домашние сорбеты с ледника, могущие как нельзя кстати прийти к окончанию трапезы:

- из облепихи	150
- из малины	150
- из черной смородины	150
- из лимона и зеленых яблок	150

ГОГОЛЬ

РЕСТОРАНЪ

НАПИТКИ ЗДЕШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

руб

Морс из лесных и садовых ягод (1/4 л)	250
Ранний игристый квас (1/4 л)	190
Томатник с сельдереем и сметаной, чудного действия (1/4 л)	390
Глинт-вейн из красного вина с померанцами, пряностями и медом (1/5 л)	450
Взбитый на цельных ягодах густой молочный коктейль:	
- с черникой (1/4 л)	330
- с клубникой (1/4 л)	350

НАЛИВКИ И НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ

Дегустационный сет из 3 настоек (75 мл)	460	
Хреновуха ядреная (50 мл)	320	
Настойка кедровая на цельных орешках (50 мл)	310	
Ерофеич с кардамоном, корицей и дюжиной прочих пряностей (50 мл)	310	
Дегустационный сет из 4 наливок (100 мл)		620
Наливка скороспелая из брусники (50 мл)	310	
Вишневка благородная на спелых ягодах (50 мл)	310	
Превкусная наливка из свежей лесной малины (50 мл)	320	
Черносмородиновый спотыкач с черникой и свежей мятной ноткой (50 мл)	310	

ГОГОЛЬ

РЕСТОРАНЪ

ЧАЙ

руб

Чай листовой, подаваемый чайником в 3/5 литра:

- черный, зеленый, зеленый жасминовый, с бергамотом	340
- сбор из десяти целебных трав	390
- иван-чай	380

Чай может быть пополнен домашним вареньем:

- вишневым, клубничным, яблочно-брусничным	180
- малиновым	290

А так же и прочими полезными добавками:

- алтайским медом с разнотравьем	150
- свежую мятой, шиповником, ромашкой луговой, садовой вишней или душистым чабрецом	50

ОСОБЫЕ ДОМАШНИИ ЧАИ

Густой облепиховый чай с мятой и померанцами (0,7л)	650
Согревающий имбирный чай с медом и лимоном (0,7л)	590
Ароматный брусничный чай на моченых ягодах с дольками яблока и розмарином (0,7л)	620
Пряный зимний чай с бадьяном, корицей и нотками имбиря (0,7л)	550

КОФЕ

Эспрессо/Американо	230
Американо с молоком	270
Американо с кокосовым молоком	320
Американо со сливками	290
Капучино	290
Капучино на кокосовом молоке.....	350
Латте	300
Латте на кокосовом молоке	380
Кофе без кофеина	220
Ирландский.....	650