



## О ресторане

Несколько шагов от Невского – и вы покидаете суетный XXI век и оказываетесь в XIX-ом. Уют и гостеприимство петербургской писательской квартиры середины девятнадцатого века, домашние повара и обслуга – вот та пьеса, которая каждый день разыгрывается для Вас в ресторане «Гоголь». Воссоздание не буквы, но атмосферы произведений Н.В. Гоголя петербургского периода, характерной лексики и оборотов той эпохи, самобытности «душевной» русской кухни.

Предпочтете ли вы, чтобы при входе ваших гостей встречали «приветственным коктейлем», чтобы закуски уже были сервированы на банкетных или фуршетных столах, или чтобы обед проходил по протоколу с курсовой подачей индивидуальных блюд, непременно будут учтены все нюансы сценария.

Составить индивидуальное меню на банкет с учетом специфики мероприятия и вкусовых предпочтений Ваших гостей помогут администраторы ресторана. Вы можете выбрать блюда и напитки, как из основного меню заведения, так и из специально разработанного шеф-поваром «предложения блюд для особых случаев». Кроме того, у нас есть для Вас и готовые варианты меню званых обедов или ужинов, вобравшие в себя самые любимые гостям блюда, которые готовятся на нашей кухне с тщанием и любовью.

Ресторан, как и подобает писательской квартире, располагает комнатами-залами с разным интерьером и настроением – под стать поводу мероприятия и количеству приглашенных гостей.

**Адрес: Санкт-Петербург, Малая Морская, дом 8**

**Телефон: +7 (812) 312-60-97**



# ГОГОЛЬ РЕСТОРАНЬ

Отдельно расположенная и, вместе с тем, самая большая комната ресторана – «Столовая» как нельзя лучше подходит для проведения банкета до 26 персон. В зависимости от того, какое событие является поводом для проведения мероприятия, вам будут предложены разные варианты расстановки и накрытия столов.



# ГОГОЛЬ РЕСТОРАНЪ

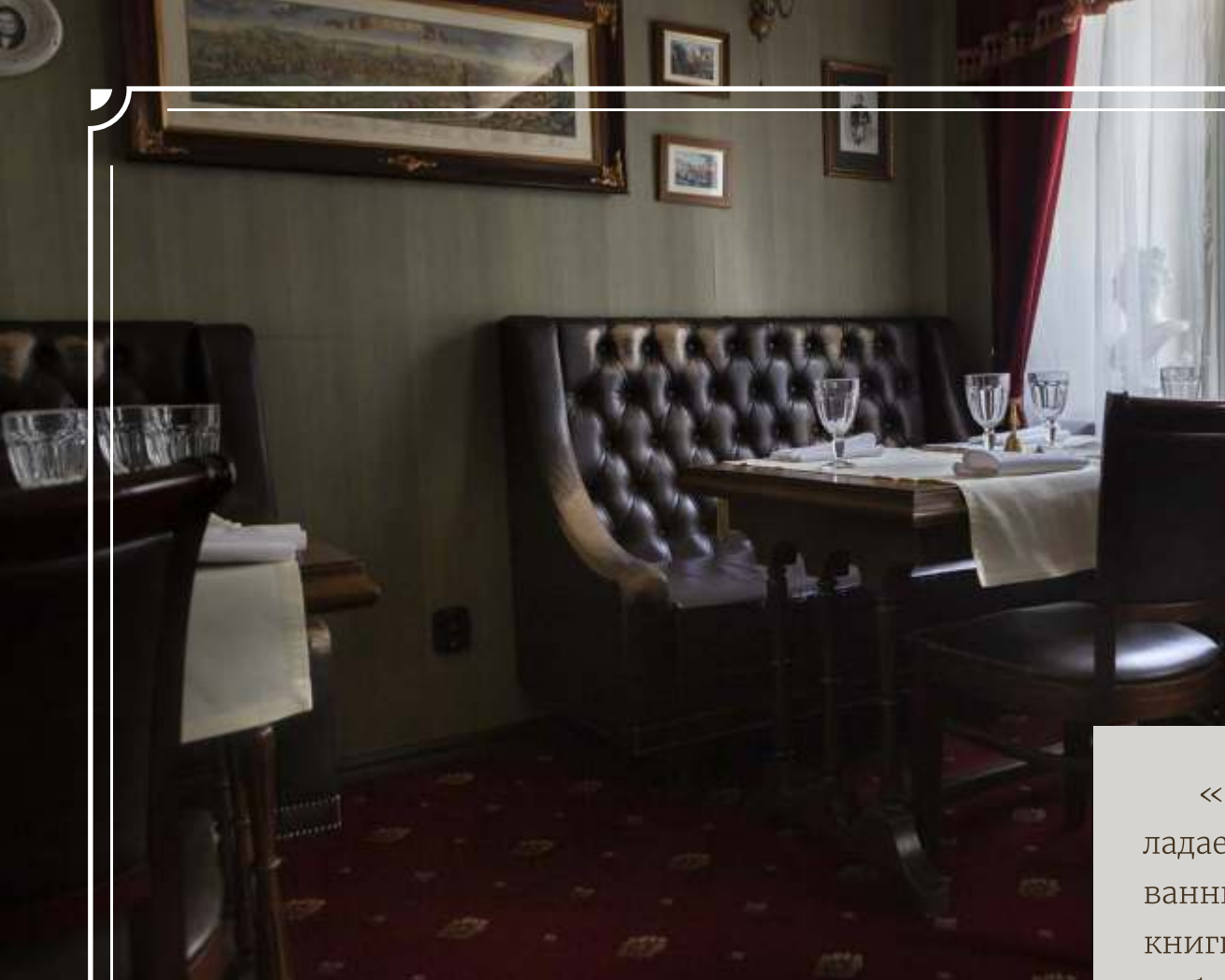
Камерная «Гостиная» наилучшим образом подойдет для ужина при свечах на 14 персон. Живая фортепианная музыка, звучащая из старинного инструмента, и наша домашняя певчая птичка в ажурной клетке добавят Вашему мероприятию настроения изящных званых вечеров Петербурга 19 века.



# ГОГОЛЬ

## РЕСТОРАНЬ

«Кабинет писателя», в интерьере которого преобладает мебель из массива дуба, классические пикированные кожаные диваны, а в стенных шкафах хранятся книги хозяина и его письменный прибор – идеальный выбор для гусарского обеда или ужина на 10-12 персон.



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3900 р. на персону

ГОГОЛЬ  
РЕСТОРАНЬ

## Холодные закуски в стол

гр

Баклажаны с сыром, кинзой и грецким орехом .....	50
Свежие овощи с зеленью и оливковым маслом .....	90
Сельди бочкового посола с теплой картофелью и крымским луком .....	100
Домашняя буженина со сливочным хреном .....	80

## Салаты в стол

Оливье с говядиной и домашним майонезом.....	120
Запеченная треска с микс-салатом, каперсами и соленым огурчиком .....	100

## Горячая закуска

Тонкого теста сдобные пирожки с мясом и капустой (по 1 шт.).....	100
--	-----

## Горячее на выбор

Морская камбала с картофелью "Пушкин" и грибным полу-глясом .....	270
Куриная котлета на Киевский манер, начиненная маслом с зеленью .....	210

## Десерт и выпечка

Крем-брюле с лавандой и сезонными ягодами.....	130
--	-----

гр

Хлеб двух сортов собственной свежей выпечки .....	70
---	----

## Напитки

Наливка из брусники или хреновуха ядреная - на Ваш выбор.....	50
Морс из клюквы и брусники .....	250
Минеральная вода негазированная .....	330

## Напитки (на выбор)

Чай.....	250
Кофе .....	130

**ИТОГО общий вес: .....**1900

**ИТОГО общий вес без напитков:.....**1080

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4800 р. на персону

ГОГОЛЬ  
РЕСТОРАНЪ

## Холодные закуски в стол

гр

Паштет из куриной печени с тимьяном и мадерой .....	50
Баклажаны с сыром, кинзой и грецким орехом .....	60
Малосольные огурчики с домашним творогом и орехами .....	40
Свежие овощи с зеленью и оливковым маслом .....	60
Лососина свежего посола с крутонами из белого хлеба .....	50
*крутоны из белого хлеба к лососине .....	20
Сыровяленая говядина Блэк Ангус, отруб флэнк .....	50

## Салаты в стол

Похвальной жирности Олюторская сельдь, поданная «под шубой».....	80
Филе цыплёнка на гриле с микс-салатом, оливками и красным песто .....	70
Оливье с говядиной и домашним майонезом.....	100

## Горячая закуска

Пол-дюжины пельменей ручной работы с мясом двух сортов .....	110
--	-----

## Горячее на выбор

Филе семги в прованских травах с печеными овощами .....	160
Куриная котлета на Киевский манер, начиненная маслом с зеленью .....	210
Говядина в стиле Строгонов с пюре и солеными огурчиками .....	260

гр

Хлеб двух сортов собственной свежей выпечки .....	70
---	----

## Десерт и выпечка

Клубничный крем-суп с малиновыми сорбетом в апельсиновом твилле .....	130
---	-----

## Напитки

Наливка из брусники или хреновуха ядреная – на Ваш выбор.....	50
Морс из клюквы и брусники .....	250
Минеральная вода негазированная .....	330

## Напитки (на выбор)

Чай.....	250
Кофе .....	130

**ИТОГО общий вес: .....**1920

**ИТОГО общий вес без напитков:.....**1100

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5900 р. на персону

**ГОГОЛЬ**  
РЕСТОРАНЬ

## Холодные закуски в стол

гр

Холодец на свиных голяшках с телятиной и домашней птицей .....	50
Паштет из куриной печени с тимьяном и мадерой .....	30
Баклажаны с сыром, кинзой и грецким орехом .....	40
Свежие овощи с зеленью и оливковым маслом .....	50
Вольный муксун, подкопченный на ольховой стружке.....	40
Лососина свежего посола с крутонами из белого хлеба .....	40
*гарнир и крутоны к лососине .....	20
Сыровяленая утиная грудка <i>marget de canard</i> .....	40
Язык с хреном и корнионами .....	40

## Салаты в стол

Оливье с телятиной и лососевой икрой .....	100
Салат из тельячьего языка с корнионами и печеными сладкими перцами.....	100
Салат с омулем домашнего посола и листьями свежих салатов .....	70

## Горячая закуска

Кокот из утки с грибами .....	100
-------------------------------	-----

## Десерт и выпечка

Опаленная меренга со сливочным сыром и вишнями .....	120
--	-----

## Горячее на выбор

гр

Филе палтуса с гречневой лапшой и цукини с тимьяном.....	210
Утиный филей с теплой грушей и соусом из шафрана и белого вина .....	260
Стейк из говядины Блэк Ангус Прайм, соус розмарин с белым вином .....	220
Хлеб двух сортов собственной свежей выпечки .....	70

## Напитки

Наливка из брусники или хреновуха ядреная – на Ваш выбор.....	50
Морс из клюквы и брусники .....	250
Минеральная вода негазированная в стекле .....	275

## Напитки (на выбор)

Чай.....	250
Кофе .....	130

**ИТОГО общий вес: .....**1905

**ИТОГО общий вес без напитков:.....**1140

# ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

**ГОГОЛЬ**  
РЕСТОРАНЪ

**Блюда, которые могут быть приготовлены дополнительно по предварительному заказу**

## КАНАПЕ

С красной икрой .....	170 руб.
С форелью .....	180 руб.
С сельдью .....	120 руб.
С сыром .....	130 руб.
С вялеными томатами, баклажанами и оливками.....	150 руб.
С языком .....	150 руб.
С вяленой говядиной .....	160 руб.

## МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА

Здесьняя, хорошо откормленная домашняя утка, фаршированная тушеной квашеной капустой с яблоками, уложенная на блюдо с печеной тыквой и мини-картофелем (2 - 2,5 кг) ..... **3200 руб.** за 1000 гр.

Парной молочный поросенок, начинённый гречневой кашей с луком и грибами и запеченный в нашей печи к условному времени (3 - 6 кг) ..... **4700 руб.** за 1000 гр.

Доставленная этим утром ладожская щука, сервированная рулетиками из цукини и сливочным хреном (1,5 - 2,5 кг) ..... **3400 руб.** за 1000 гр.

Крупная каспийская стерлядь фаршированная муссом из судака и лосося, дополненная молодой картофелем, запеченной с розмарином и сливочным маслом (1,8 - 3 кг) ..... **9000 руб.** за 1000 гр.

Образцовой мягкости ягнячий окорок, подаваемый с томатами-конкассе, печеной паприкой, картофелем-стоун медово-горчичным соусом на красном вине (2,5 - 4 кг) ..... **3900 руб.** за 1000 гр.

## ФРУКТОВАЯ КОРЗИНКА

По сезону ..... **450 руб.** за 250 гр.

**Срок исполнения заказа Вы можете уточнить у администратора.**

**Обращаем Ваше внимание, что точный вес блюда будет известен только по факту приготовления.**



# ГОГОЛЬ

---

## РЕСТОРАНЪ

**Наш адрес**

Санкт-Петербург, Малая Морская, дом 8

**Телефон:**

+7 (812) 312-60-97

[www.restaurant-gogol.ru](http://www.restaurant-gogol.ru)



[gogolrest](#)



[gogol\\_rest](#)