

**Блюда Петербургской кухни, рекомендованные  
к использованию на официальных приемах и рабочих обедах  
(завтраках, ужинах) от имени  
Правительства Санкт-Петербурга**

**Закуски**

«Николашка»\*

Ассорти рыбное по-петербургски

Галантин из индейки с рублеными трюфелями, фисташками и зеленью  
с соусом провансаль

Галантин из курицы

Говядина «гусарская печень»

Говядина с килькой и лимоном

Жульен из курицы

Закуска мясная в желе по-петербургски: ланспигом – (плотное желе)  
взбрызгивают красиво нарезанные куски окорока, мяса

Заливное из птицы и дичи или рыбы

Запеканка из копченого сига

Кокот грибной

Профитроли и волованы, тарталетки и канапе;

Райет\*

Раковые шейки с соусом из крабов;

Тартинки с телятиной и селедкой

Фромаж\*

**Салаты**

Баклажаны и кабачки и по-петербургски

Салат «Ладожский»\*

Салат Строгановский

**Супы**

Биск из раковых панцирей подается с пирожком с овощами.

Борщок с дьяблями\*

Ботвинья со сметаной и раковыми шейками

Консому «Демидов»\*

Крем – суп из лесных грибов со сливками;

Крем – суп из лосося и ржаного хлеба.

Пушкинские щи

Рассольник по-ленинградски

Суп Багратион

Суп Нессельроде в репе

Суп прентарьер - суп из ранних овощей (весенний)

Царские щи

Щи ленивые «Грибоедовские»

## **Основные блюда**

Блюда с использованием ладожского сига

Гатчинская форель

Говядина тушеная по-русски

Зразы а - ля Нельсон

Клопс с разварным картофелем

Корюшка и ряпушка в различном приготовлении

Котлеты «Метропольки»

Котлеты «Пожарские»

Котлеты Михайловские

Марешаль\*

Мясо по-строгановски

Рыба (треска, хек, минтай) по-ленинградски

Скобелевские битки

Стерлядь в шампанском (в белом вине)

Судак «орли» с соусом тартар или провансаль.

Шнельклопс с анчоусами

Эскалопы из телятины с запечёнными овощами и зеленью под соусом демиглас

## **Десерты**

Анна Павлова

Бланманжé

Десерты в виде моченой морошки, с использованием свежей морошки или варенья из морошки

Желе Александровское

Земляничный мусс со взбитыми сливками

Клубничное желе в шампанском

Маседуан\*

Парфе ореховое

Пирожки натурально а-ля Карамзинъ

Пирожное «наполеон»

Птифуры ленинградские

Птифуры шоколадные, миндальные

Пудинг Нессельроде

Ромовая баба

Самбук из яблок

Слоёные пирожные с заварным кремом

Суфле из чернослива с апельсиновой цедрой

Эклер

## **Напитки**

Брусничная вода

Клюквенный морс  
Кофе по-петербургски  
Петербургский квас (по рецепту Екатерины Авдеевой)  
Смородиновая вода

### **Для завтраков**

Гурьевская каша (в различных вариантах)  
Блины гурьевские  
Блины розовые от Арины Родионовны с крыжовенным вареньем  
Гречневая каша с пармезаном  
Драгомировская каша.

---

«Николашка» - закуска к коньяку: лимон, посыпанный сахарной пудрой и мелко-перемолотым кофе.

Фромаж - сыры из дичи типа Фромаж или Шефруа готовили в основном для подачи на так называемых политических банкетах. В их состав включали тонко измельченное мясо рябчиков, фазанов и куропаток, свиное сало в рецептуре заменялось сливочным маслом. Сыры из дичи выкладывали в специальные формы, запекали в печи, перед подачей перекладывали в специальные формы с двойными бортами, красиво украшали и глазировали ланспигом (плотное желе).

Райет - французский грубый паштет с различными волокнами или кусочками мяса.

Салат «Ладожский» - запеченная смесь из отварного на пару судака и пассерованных овощей под сырной корочкой. Рекомендуются, как начинка для тартелеток.

Борщок с дьяблями (фр. diables – черти) - острые запеченные гренки из ломтиков пшеничного хлеба, смазанных смесью тертого сыра, томата, кайенского перца и яиц.

Консоме «Демидов» - из домашней птицы с морковью, фигурно нарезанной репой, трюфелями, зеленым горошком и кнелями из куриного фарша с пряными травами. Подаётся с пирожками.

Марешаль (по - маршальски). Это название давалось различным блюдам из лучшей части мяса, птицы, рыбы. Это филе птицы, мяса, рыбы, отбитое в тонкий слой, в который может быть завернута начинка из рубленых грибов, фарша, овощей и тому подобное. Подавались к столу эти блюда непременно в густых соусах (грибных, винных, молочных, раковых) и с нежными, чуть припущенными овощами. Примеры: Марешаль из рябчиков с трюфельной начинкой и тельного; Телятина марешаль; Марешаль из курицы с начинкой из зелени и фарша; Корюшка марешаль с раковыми шейками и шампиньонами; Осетрина марешаль.

Маседуан (фр. macedoine – всякая всячина, пестрота). Десерт из свежих и слегка отваренных фруктов, пропитанных ароматическими сиропами, содержащих ликёр или коньяк и мороженого пломбира. Часто фрукты, сильно охлаждённые заранее, заливались желе. Обязательное условие: фрукты и ягоды должны быть одного сезона.