



МЕНЮ РЕСТОРАНА

## **Холодные закуски**

Селёдочка с картофелем	550 руб.
Минога маринованная	1 200 руб.
Минога горячего копчения	1 100 руб.
Сиг солёный собственного посола	820 руб.
Балык из судака собственного приготовления	820 руб.
Лосось солёный собственного посола	950 руб.
Запеченный перец с брынзой	550 руб.
Грузди солёные	850 руб.
Форшмак с тостами	550 руб.
Язык говяжий	950 руб.

## **Выпечка**

Расстегай с рыбой	330 руб.
<i>Два пирожка с начинкой из судака, лосося и лука</i>	
Хлебная корзинка (малая)	350 руб.
<i>Три булочки: французская, пражская и мульти злаковая с маслом</i>	
Хлебная корзинка (большая)	510 руб.
<i>Шесть булочек: французские, пражские и мульти злаковые с маслом</i>	

## Салаты

### Салат Греческий

550 руб.

Салат с сыром Фета, из свежих огурцов, томатов, сладкого перца, листьев салата-микс и хрустящих гренок, с добавлением оливок Каламата и сладкого красного лука.

Заправка приготовлена на основе оливкового масла с добавлением пряных трав.

### Салат с тунцом

750 руб.

Тунец, свежие томаты, свежий сладкий перец, дольки запеченного картофеля, яйцо и листья салата-микс, приправленные сладким красным луком.

Заправка приготовлена на основе оливкового масла с добавлением пряных трав.

### Салат Цезарь

750 руб.

Приготовлен из листьев салата Айсберг, запеченной куриной грудки, томатов черри, хрустящих гренок и сыра пармезан.

Салат заправлен фирменным соусом Цезарь.

### Салат с креветками и авокадо

770 руб.

Легкий салат из листьев салата-микс, авокадо, клубники, сыра пармезан, обжаренных креветок в соусе из протертых фисташек.

Салат заправлен сладким соусом чили.

### Оливье с лососем

770 руб.

Любимый салат в необычном сочетании. Лосось собственного посола, отварной картофель, отваренная морковь, свежий огурец, маринованный огурец, зеленый горошек, репчатый лук, яйцо и красная икра.

Салат заправлен майонезом.

### Салат с языком

970 руб.

Ломтики подкопченного говяжьего языка, листья салата-микс, свежие томаты, печенный сладкий перец, вяленые томаты, фисташки.

Салат заправлен ореховым соусом.

### Теплый салат с лососем

1 260 руб.

Салат с ломтиками обжаренного филе лосося, листьями салата-микс, помидоры черри.

Салат заправлен цитрусовым соусом

## Горячие закуски и гарниры

Шампиньоны, запеченные в кокотнице	570 руб.
<i>Шампиньоны и лук, запеченные в сливках под сырной шапкой в кокотнице</i>	
Камчатский краб, запеченный в кокотнице	1 990 руб.
<i>Камчатский краб, болгарский перец и шампиньоны, припущенные в вине, запекаются под сырной шапкой в кокотнице.</i>	
Лангустино в сливочном соусе	1 600 руб.
<i>Гигантские креветки, обжаренные на чесночном масле и припущеные в сливочном соусе</i>	
Судак в кляре	770 руб.
<i>Ломтики судака, обжаренные в пивном кляре</i>	
Блины с красной икрой	950 руб.
<i>Русские блины, подаются с икрой рыб лососевых пород и сметаной</i>	
Блины с соленым лососем	800 руб.
<i>Русские блины, подаются с ломтиками лосося, собственного посола и соусом на основе брынзы и сметаны</i>	
Драники	770 руб.
<i>Картофельные драники, подаются с зажаркой из репчатого лука с копченым салом и подкопченной сметаной</i>	
Жареха	670 руб.
<i>Жареный картофель с грибами и луком в сметане</i>	
Овощи гриль	670 руб.
<i>Сладкий перец, кабачки, баклажаны, томаты, шампиньоны, красный лук</i>	
Жареная корюшка *сезонное блюдо	450 руб.

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

### Уха «по-Демьяновски»

1 500 руб.

*Наваристая уха из лосося и осетра с картофелем, зеленым луком и помидорами.  
Подается с зеленью.*

### Уха «Ростовская»

750 руб.

*Классическая уха с лососем и судаком, картофелем, репчатым луком, помидорами.  
Подается с зеленью.*

### Уха «Балтийская»

810 руб.

*Сытная уха с лососем, судаком и грибами, с добавлением сливок.  
Подается с зеленью.*

### Уха «Крестьянская»

750 руб.

*Традиционная уха с лососем, судаком, картофелем, репчатым луком,  
помидорами, морковью.  
Подается с чесноком и зеленью.*

### Солянка рыбная «Ладожская»

780 руб.

*Насыщенная солянка из красной рыбы, судака и жареной балтийской кильки,  
с шампиньонами.  
Подается с маслинами, ломтиком лимона и зеленью.*

## НЕ РЫБА

### Суп из белых грибов

750 руб.

*Традиционный суп из сушенных белых грибов, с перловкой крупой, картофелем,  
морковью и луком.  
Подается со сметаной и зеленью.*

### Борщ

810 руб.

*Борщ на мясном бульоне с говядиной.  
Подается со сметаной и черным хлебом со смальцем и зеленым луком.*

### Солянка сборная

780 руб.

*Сборная солянка с копченой курой, охотничьими колбасками, копчеными сосисками, маслинами.  
Подается с ломтиком лимона, зеленью и со сметаной*

## Вторые блюда

### из судака

Судак «по-Демьяновски»

1 800 руб.

Фирменное блюдо из филе судака.

Подается с жареным картофелем и соусом тар-тар.

Стейк из судака \*по желанию, приготовим на пару

1 500 руб.

Жареное филе судака с гарниром из брюссельской капусты, картофеля-бэби, припущеного шпината.

Подается с соусом тар-тар.

Судак или Сиг по-Петроградски

1 500 / 1 700 руб.

Филе судака или сига на подушке из овощей, под сырной шапкой, запекается на порционной сковородке.

Судак по-Польски

1 700 руб.

Отваренное на рыбном бульоне филе судака с соусом из сливочного масла и рубленного яйца.

Подается с отварным картофелем.

### из осетрины

Осетрина на шпажке

3 750 руб.

Филе осетрины с ломтиками болгарского перца, цуккини, помидора и шампиньонов.

Подается с соусом тар-тар.

Стейк из осетрины \*по желанию, приготовим на пару

3 750 руб.

Филе осетрины подается с пряным овощным соте и фирменным соусом

Осетр по-Астрахански

3 750 руб.

Знаменитое Астраханское блюдо – это малосольное филе осетрины, которое отваривается

Подается с картофелем, луком и большим количеством зелени.

Стерлядь запеченная целиком \*по предварительному заказу

за 1 кг 10 900 руб.

Целая стерлядь, размером от 900 граммов до 1,2 кг запекается и подается с соусом из камчатского краба.

## **ИЗ ЛОСОСЯ**

**Стейк из лосося** \*по желанию, приготовим на пару

**2 980 руб.**

*Филе лосося, подается на подушке из соуса Биск, с запеченными овощами и перцем Рамиро, заправленным соусом из тунца.*

**Лосось на шпажке с овощами**

**2 700 руб.**

*Филе лосося с болгарским перцем, цуккини, помидором и шампиньонами. Подается с соусом тар-тар.*

---

**Стейк из зубатки**

**1 800 руб.**

*Жареное филе зубатки подается на подушке из картофельного пюре, заправленного трюфельным маслом, с шампиньонами и шпинатом в сливочном соусе..*

## **НЕ РЫБА**

**Мясо «по-Строгановски»**

**1 900 руб.**

*Блюдо из говядины, грибов и сливок с гарниром из картофельного пюре, приготовленное по классическому рецепту.*

**Рулеты «Меньшиковские»**

**1 700 руб.**

*Запеченные рулеты из куриной грудки в беконе, с начинкой из сливочного масла, зелени и чеснока. Подаются с картофелем.*

**Медальоны из свиной вырезки**

**2 100 руб.**

*Обжаренные медальоны из свиной вырезки, укрывные ломтиками балыка, томленные в белом вине. Подаются с припущеной спаржей, жареным картофелем и запеченными томатами черри.*

**Стейк Стриплайн**

**3 600 руб.**

*Стейк из мраморной говядины, подается с жареными дольками картофеля, джемом из лука и перечным соусом.*

## **Соусы**

**Фирменный соус**

**160 руб.**

**Тар-тар**

**160 руб.**

**Чесночный**

**160 руб.**

## Десерты

Сырники с кремом из манго и маракуйя	520 руб.
Воздушная меренга	640 руб.
Тирамису	640 руб.
Десерт Чия-пудинг	640 руб.
Шарлотка	280 руб.
Шарлотка с мороженым	380 руб.
Фирменное мороженое	380 руб.

## Холодные напитки

Морс клюквенный *собственного производства	200 мл	250 руб.
Свежевыжатый сок яблочный, апельсиновый, грейпфрутовый, томатный, морковный	200 мл	420 руб.
Соки в ассортименте	300 мл	350 руб.
Квас хлебный	500 мл	350 руб.
Кола, тоник	250/330 мл	300 руб.
Минеральная вода «Нарзан»	500 мл	270 руб.
Минеральная вода «Боржоми»	500 мл	390 руб.
Природная вода «Легенда Байкала»	330 мл	350 руб.

## Горячие напитки

Чай в чайнике на 2 персоны	400 мл	390 руб.
Чай в чайнике на 3 персоны	600 мл	420 руб.
Кофе Эспрессо / Американо	60/150 мл	290 руб.
Сливки / молоко	50/70 мл	90 руб.

## Вина по бокалам

Шато Тамань Блан Select сухое, белое	125 мл	450 руб.
Шато Тамань Руж Select сухое, красное	125 мл	450 руб.
Шато Тамань Блан Select полусладкое, белое	125 мл	450 руб.
Шато Тамань Руж Select полусладкое, красное	125 мл	450 руб.

## Игристые вина

Шато Тамань Select брюм	750 мл	2 550 руб.
Просекко Италия	750 мл	4 500 руб.

## Белые вина

Ркацители Грузия, сухое	750 мл	2 700 руб.
Шардоне Чили, сухое	750 мл	2 850 руб.
Совиньон Блан Чили, сухое	750 мл	3 200 руб.
Пино Гриджо Италия, полусухое	750 мл	3 500 руб.
Вердехо Испания, сухое	750 мл	3 700 руб.
Рислинг Австрия, полусухое	750 мл	4 700 руб.
Пти Шабли Франция, сухое	750 мл	5 700 руб.

## Розовые вина

Шато Тамань Розе Select Россия, сухое	750 мл	2 550 руб.
Анжуйское Франция, полусухое	750 мл	3 500 руб.

## Красные вина

Каберне-Совиньон Чили, сухое	750 мл	2 550 руб.
Саперави Грузия, сухое	750 мл	2 800 руб.
Шато Тамань Резерва Красностоп Россия, сухое	750 мл	2 900 руб.
Киндзмараули Грузия, полусладкое	750 мл	3 300 руб.
Кьянти Италия, сухое	750 мл	3 900 руб.

## Настойки домашние

Хреновуха, Перцовка, Клюковка, Сливянка, Абрикосовка, Фирменная	50 мл	270 руб.
	500 мл	2 500 руб.
Ассорти из 5 стопок по 50 мл *пятая стопка в подарок	250 мл	1 100 руб.
Ассорти из 6 стопок по 50 мл *шестая стопка в подарок	300 мл	1 350 руб.

## Водка

	50 мл	500 мл
Хорта Премиум	190 руб.	1 900 руб.
Пять озер	200 руб.	2 000 руб.
Русский стандарт	250 руб.	2 500 руб.
Столичная	260 руб.	2 600 руб.
Царская золотая	320 руб.	3 200 руб.
Белуга	450 руб.	4 500 руб.
Мон Блан Франция	570 руб.	5 700 руб.
Чача Золотая / Платиновая Грузия	430 руб.	4 300 руб.

## Виски

Джемесон Ирландия	50 мл	560 руб.
Джек Дениелс США	50 мл	560 руб.
Синглтон односолодовый 12-летний Шотландия	50 мл	1 300 руб.

Барная карта

## Коньяк

Ной 5 лет <i>Армения</i>	50 мл	600 руб.
Ной 7 лет <i>Армения</i>	50 мл	680 руб.
Курвуазье В.С. <i>Франция</i>	50 мл	1 700 руб.

## Крепкие напитки

Вермут Мартини <i>Италия</i>	50 мл	450 руб.
Ликер Егермейстер <i>Германия</i>	50 мл	450 руб.
Текила Ольмека Бланко <i>Мексика</i>	50 мл	750 руб.
Ром Карта Вьеха Аньехо Спайсд <i>Панама</i>	50 мл	420 руб.
Джин Танкерей <i>Великобритания</i>	50 мл	650 руб.

## Пиво разливное

	300 мл	500 мл
Шлиц Пилз светлое фильтрованное <i>Германия</i>	330 руб.	550 руб.
Жигули Барное светлое <i>Россия</i>	240 руб.	390 руб.

## Бутылочное пиво

Безалкогольное пиво <i>Россия</i>	450 мл	300 руб.
Безалкогольное пиво <i>Чехия, Германия</i>	330 мл	420 руб.
Пиво в ассортименте <i>Россия</i>	450 мл	350 руб.
Пиво в ассортименте <i>Чехия, Германия</i>	500 мл	650 руб.



☎ бронирование: +7 (929) 127 08 08  
+7 (812) 232 49 14

☎ для отзывов и предложений: +7 (921) 953 07 17

💻 [demyanova-uha.ru](http://demyanova-uha.ru)

✉ [mail@demyanova-uha.ru](mailto:mail@demyanova-uha.ru)

⌚ Вс – Чт 11:00 – 20:00  
Пт – Сб 11:00 – 22:00

📍 Санкт-Петербург, Кронверкский пр., д. 53

*отредактировано в декабре 2025 г.*

© 1971 ГОДА