ТРАПЕЗА ПО-ЯРОСЛАВСКИ

	Выход порции гр	содержание в порции Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Ккал
Холодные закуски и салаты					
Свиная грудинка томленая в луковых перьях	227	17,8	3,4	0	101,8
Мясо собственного производства ростбиф, обжаренный в пряных травах, отварной телячий язык, свиная грудинка томленая в луковых перьях, пикантная куриная ветчина, сливочный хрен	240	41	52	8,5	670
Икра горбуши в эклерах со сливочным кремом	110	10	13	19	229
Салат «Разсол» из телятины, слабосоленой сельди, картофеля, свеклы, соленых огурцов, яиц перепелки, с заправкой винегрет	250	22	49	14	230
Сало с горчицей и хренодером подается с квашеной капустой, солеными огурцами и ржаными гренками	470	11	144	35	1489
Купеческий холодец с горячей картошкой и зеленью	360	6	20	28	320
Соленая провизия					
Грузди соленые с луком по вашему желанию заправим сметаной / маслом	100	0,5/0,1	3/15	1,5/1	35/140
Соленые огурцы	100	0,8	0,1	1,7	10,9
Первое блюдо					
Уха сборная с судаком по старинному рецепту в два навара	450	49	3,2	24	324
Щи Боярские с ореховой сметаной	340	15	11	14	224
Грибная похлебка со сметаной	300	3,4	5	17	130
Суп из белых грибов со сливками	250	5	25	13	302




	Выход порции гр	содержание в порции Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Ккал
Пельмени					
Пельмени с фаршем из судака подаются со сметанный взваром	300	16	16	47	409
Пельмени домашние (говядина/свинина) со сметанным соусом	220	5,5	3,4	40	213
Пельмени из баранины с томатно-грибным соусом и муссом из пармезана	320	22	28	39	500
Горячие блюда					
Тельное из волжских щук и судака с запеченным картофелем и сливочным соусом с белыми грибами	380	21	30	43	530
Судак жареный с полбой, жареными белыми грибами, луком-порей и сливочным соусом из шпината	255	28	18	65	540
Котлета из лося подается с пюре из корня сельдерея, охотничьим соусом и моченой брусникой	330	37	30	23	510
Мясо кабана томленое в печи с луком, грибами и сливочным соусом, подается с запеченным картофелем, квашеной капустой и клюквой	450	37	59	59	911
Котлета Пожарского с картофельными медальонами	290	4	40	19	450
Выпечка					
Курник «по-ярославски»	800	73	50	205	1560
старинный русский праздничный пирог с копченым сомом, щукой, грибами и яйцом	130	9	20	21	300
Ржаной пирожок с солеными огурцами	50	2	1	16	80
Ржаной пирожок с грибами	50	3	1,5	11	70
Пирожок с капустой и яйцом	50	2	3	10	75
Пирожок с брусникой	50	1,5	0,5	16	75
Расстегай с копченым сомом и щукой	50	6	1,5	8	70

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

	Выход порции гр	содержание в порции Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Ккал
Устрица сезонная на льду	1 шт	8	1	4	69
Сельдь шеф-посола с отварным картофелем, зеленым и маринованным луком	320	25	26	0,3	330
Тартар из телятины с пармезаном и пастой черного трюфеля	200	27	19	9	321
Тартар из лосося с муссом из болгарского перца	140	19	14	11	528
Тартар из тунца с огурцом и соусом «спайси»	176	15	31	3	359
Паштет из куриной и утиной печени с кремом из моркови и черносливом	175	6	11	42	333
Рыбное плато семга и форель шеф-посола, угорь горячего копчения, масляная рыба с лимоном	230	45	25	0,2	407
Мезе из сыровяленого мяса пармский окорок, копченая утка, брезаола, фермерские сыры	230	42	52	1	650
Огородные овощи на компанию огурцы свежие, помидоры, перец болгарский, зелень	640	4,5	1,5	19	110
Местные сыры брилья, камамбер с трюфелем, грюер, горгонзола, монфлер с вареньем из брусники и лесными орехами	267	38	53	46	820

Салаты

Микс салат с цуккини, авокадо, фенхелем, бобами эдамаме по вашему желанию заправим зеленой или кунжутной заправкой	190	3/9	12/9	10/23	167/218
Микс салат с креветками, авокадо, соусом берблан и трюфельным винегретом	215	13	19	8	251
Салат с угрем, голландским соусом и маринованным дайконом	167	7	26	3	286
Хрустящие баклажаны с томатами и кисло-сладким соусом «чили»	295	4	22	60	450
Салат с угольной рыбой с картофельным сливочным кремом	250	19	61	40	110




	Выход порции гр	содержание в порции Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Ккал
Микс салат с обжаренным тунцом в кунжуте с киви, виноградом, шпинатом, романо и соусом из кешью и кинзы	245	20	17,9	37	391
Микс салат с утиной грудкой печеным перцем, соусом из трав и двумя видами сыра	227	5	28	5	306
Салат с вяленой говядиной, копченой свеклой, соусом из жареного пармезана и горчичным мороженым	245	25	15	14	299
Оливье по-домашнему с телячьим языком, картофелем, морковью, маринованным и свежим огурцом, перепелиным яйцом, заправляется майонезом	260	13	7,5	18	190
Цезарь с куриной грудкой с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан	185	26	56	19	680
Цезарь с тигровыми креветками с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан	195	25	54	19	660

Горячие закуски

Эклеры с индейкой, грибами и сливочным соусом	180	21	26	40	483
Запечённый камамбер с фундуком, пюре из яблок и брусники с бриошью	250	21	39	34	662
Тигровые креветки в темпуре	100/30	19	91	44	1080
Драники из кабачка со слабосоленым лососем и творожным сыром	210	14	7	8,5	150
Ризотто с белыми грибами, муссом из пармезана и пастой черного трюфеля	300	16	21	65	516
Томленая брокколи под соусом Пармезан	250	20	12	38	346

Выпечка

Хачапури по-аджарски лодочка из теста с сыром, творогом и яйцом	340	50	56	129	1460
Хачапури по-мегрельски тонкая лепешка с начинкой из молодого сулугуни	420	65	64	150	1440

Супы

Борщ с вишней пампушками и сметаной	380	21	7	30	270
Харчо по-мегрельски с грецкими орехами на насыщенном мясном бульоне со сметаной	250	27	7	11	223

	Выход порции гр	содержание в порции Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Ккал
Солянка рыбная со сметаной	380	44	20	25	466
Крем-суп из тыквы на кокосовом молоке с креветками	270	10	5	26	186

Горячие блюда

Фетучини «Карбонара»	275	28	34	50	621
Паккери с уткой конфи и муссом из пармезана	290	13	23	6	286
Филе судака обжаренное с хрустящими кабачками и сливочным соусом том ям	270	23	16	8	270
Стейк из угольной рыбы с картофельным гратеном	300	8,1	17	16	260
Лосось с кремом из моркови, молодой фасолью и муссом из пармезана	310	36	25,5	8,5	410
Осьминог в средиземноморском стиле с молодым картофелем и фасолью	390	7	32,5	53	536
Томленая говяжья щека с печеным перцем, и картофельным пюре	355	37	16	27	400
Телятина «а-ля-Воронцов» в бархатном соусе с пряной капустой	390	5	23	27	337
Утиная грудка с морковным кремом и соусом красное вино	290	24	18	9	308
Грудка индейки sous vide с пюре из цветной капусты, печеным перцем и соусом из шпината	397	40,29	32,6	13,96	509
Каре ягненка с бобами эдамаме, с соусом из жженых огурцов и сырным кремом	320	33	49	18,2	644
Шницель из свинины по-карагеоргиевски начиненный сливочным сыром и беконом, подается с запеченным картофелем	420	44	43	57	805

Блюда, приготовленные на углях

Рибай стейк сочный стейк из мраморной говядины	100	15	11	0,2	160
Стейк сома с лимоном	170/30	36	11	2,5	250
Филе лосося с лимоном	100/30	24	7	4,5	180




	Выход порции гр	содержание в порции Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Ккал
Тигровые креветки	100/30	20	3,5	1,5	119
Стейк из вырезки телятины	170	35	32	1	790
Шампиньоны с соусом из кинзы	120/20	5	8	0,2	120
Помидор	100	1,5	2	4	45
Баклажан	100	1,5	2	6	55
Цукини	100	2	2	4,5	50
Перец болгарский	100	2	2	7	65
Стейк из баклажана в пряной фундучной панировке с соусом из кинзы	150	4	21	8,7	244
Овощи на углях цукини, баклажан, перец болгарский, помидоры, шампиньоны, подаются с соусом из кинзы	330	5	11	12	220

Овощи

Молодая фасоль	100	3	11,8	4	132,4
Пюре из корня сельдерея	100	2	3	6,5	60
Картофельное пюре на сливках	150	3,5	13	25	230
Картофель фри	100	2,5	15	24	240
Картофель запеченный	150	3,5	4,5	33	190
Пряная тушеная капуста	150	4	4	20	137
Брокколи	100	1,3	16	4	21

Соусы

Сырный	50	7	11	1,5	130
Грибной	50	1,5	6	2	70
Сливочный	50	1	11	2	110
Чесночный	50	1,5	28	2	270
Кинза	50	0,5	25	0,2	230
Перечный	50	1,5	8	3,5	95
Хрен сливочный	50	3	1,5	6	130
Наршараб	50	0,3	0,1	34	140
Томатный	50	0,1	0	11	45
Барбекю	50	0,3	0,4	20	85
Горчица	50	5	6,5	2,5	90
Песто	50	3	33	1	320
Масло оливковое	50	0	50	0	450

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

	Выход порции гр	содержание в порции Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Ккал
Оливье с курицей	130	6,5	3	7	80
Салат из огородных овощей помидоры, огурцы, зелень, по вашему желанию заправим маслом или сметаной	100	0,5	0,3	3	15
Куриный суп с фрикадельками и лапшой	260	16	5	15	170
Стрипсы куриные с картофелем фри и кетчупом	100/100/30	21	9,5	23	260
Куриная котлетка с картофельным пюре и свежим огурцом	230	14	16	27	300
Мини пельмешки со сметаной	150/30	12	9	31	250
Фузилли со сливочным соусом и сыром «пармезан»	190	14	17	41	380



ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

	Выход порции гр	содержание в порции Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Ккал
Ванильные облака десерт из фирменного мороженого с фисташковым бисквитом, малиновым и английским соусами — блюдо витает в легкой прозрачной дымке облаков, эффектно появляясь из тумана	300	10	25	60	510
Испахан с личи и малиновым сорбетом	165	8	21	16	298
Венский штрудель с шариком домашнего мороженого и соусом англез / с малиновым сорбетом	140/60/60	6	11	75	430
Десерт «Павлова» безе, крем из белого шоколада с семенами ванили, вишневый соус	120	3,5	16	26	260
Тирамису фисташковый нежный и ароматный десерт, сочетающий кремовую маскарпоне с фисташкой, с согревающим ароматом рома и кофе	130	6	17	9	221
Ленинградский Наполеон с карамельным соусом	180	3	5,5	48	260
Карамельный медовик	190	2	10	14	169
Маково-сырный торт с орехово-маковым бисквитом и нежным кремом со вкусом маракуйи	160	14	44	53	670
Макарон в ассортименте	30	2	4	17	110
Мороженое Крем-Брюле	50	1,5	3,5	13	90
Мороженое Ваниль / Пломбир	50	1,5	4	9	80
Мороженое Шоколад	50	2	7,5	10	120
Сорбет малина / красный апельсин / манго-лайм / смородина	50	0,2	0,1	12	50
Воздушное безе	1 шт	0,5	1	6	35
Фирменный мармелад клубника / лесная ягода / манго	12	0,4	0	10	40
Конфеты фирменные:					
белый шоколад с горгонзолой	12	1	4,5	5	65
пралине с фундуком	12	0,5	4	4,5	60
фирменный трюфель	12	0,5	4,5	4	55
трюфель с розмарином	15	0,5	4,5	4,5	60




	Выход порции гр	содержание в порции Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр	Ккал
Бон бон:					
яблоко и корица	15	1	6	8	90
мохито / лимон / манго-маракуйя	15	0,5	4,5	4,5	60
маракуйя и молочный шоколад	11	0,5	4	5,5	60
пряная груша	10	0,5	3,5	4,5	55
лайм-базилик-малина	10	0,5	3	5	50
темный шоколад чили	10	0,5	3	3,5	40
виски-карамель	10	0,5	3,5	5	55