

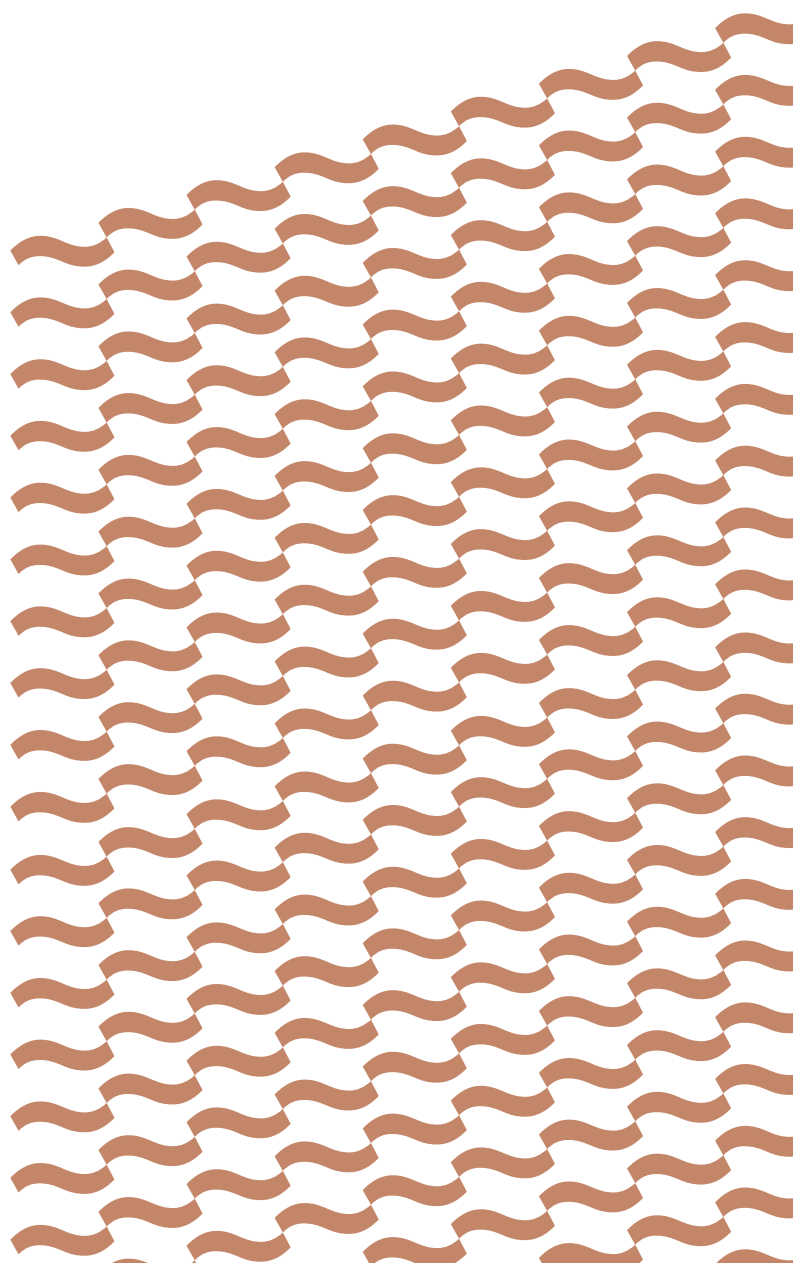


Видовой ресторан
на берегу Волги



В

ОСНОВНОЕ МЕНЮ





ТРАПЕЗА ПО-ЯРОСЛАВСКИ

Что ели ярославцы 100 лет назад?

Совместный проект с Музеем-заповедником о ресторанной жизни Ярославля конца XIX века. Общими усилиями мы воссоздаем гастрономический облик нашего города конца XIX — начала XX веков, забытый «вкус» домашних купеческих обедов и парадных дворянских приемов.

Холодные закуски и салаты

Салат «Разсол» 390 руб.

из телятины, слабосоленой сельди, картофеля, свеклы, соленых огурцов, яиц перепелки, с заправкой винегрет, 250 г.

🌿 Капуста квашеная 80 руб.

100 г.

🌿 Огурцы соленые 80 руб.

из Поречья

100 г.

🌿 Грузди соленые с луком 240 руб.

по вашему желанию заправим сметаной или маслом, 100 г.

Студень из телятины 320 руб.

с моченой брусникой и хреном,

120 / 20 г.

Первое блюдо

Уха «по-царски» 620 руб.

с семгой, судаком, картофелем и зеленым луком, 375 г.

🌿 Похлебка 530 руб.

из белых грибов

со сметаной или постным майонезом 300 / 30 г.

Щи суточные 460 руб.

из квашеной серой капусты с телятиной, белыми грибами, ржаными гренками, сметаной и смальцем, 450 г.

Горячие блюда из рыбы

Тельное 620 руб.

из волжской щуки

с запеченным картофелем и сливочно-грибным соусом, 380 г.

Судак жареный 740 руб.

подается с полбой, жареными белыми грибами, луком-порей и сливочным соусом из шпината, 250 г.

Горячие блюда из мяса

Мясо кабана 990 руб.

томленое в печи с луком, белыми грибами и сливочным соусом, подается с запеченным картофелем, квашеной капустой и клюквой, 250 / 150 / 50 г.

Котлета из лосося 760 руб.

подается с пюре из корня сельдерея, охотничьим соусом и моченой брусникой, 380 г.

Телятина в мадере 980 руб.

вырезка из телятины, маринованная в мадере, запеченная в слоеном тесте подается с соусом из ягод, 230 г.

Выпечка

Курник 990 руб.

«по-ярославски»

старинный русский праздничный пирог с копченым сомом, щукой и грибами, (блюдо на 4-6 персоны) 800 г.

Ржаной пирожок 80 руб.

с солеными огурцами, 40 г.

Ржаной пирожок 80 руб.

с грибами, 40 г.

Пирожок с капустой, 40 г. 80 руб.

Расстегай с копченым 100 руб.

сомом и щукой, 30 г.

Забытый «вкус»

домашних купеческих обедов и парадных

дворянских приемов

🌿 - постное блюдо

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



Устрица «Розовая Джоли» на льду, 1 шт. 520 руб.
Сет из 6 устриц и двух бокалов игристого вина «Кло Амадор» Брют Деликат Ризерва, Испания. 4 020 руб.

Холодные закуски

Икра красная 740 руб.

с хрустящей бриошью и муссом из сливочного масла, 50 / 40 / 15 г.

Сморреброд с ростбифом и датской ремуладой, 145 г. / 3шт. 320 руб.

Сморреброд с килькой и гуакамоле, 135 г. / 3шт. 290 руб.

Сет сморребродов 210 руб.

килька с гуакамоле, ростбиф с датской ремуладой, 120 г. / 2шт.

Сельдь шеф-посола 380 руб.

с ржаными гренками и маринованным луком, 320 г.

Лосось слабосоленый в бруснике 990 руб.

с тартаром из огурца и муссом из сметаны и хрена, 200 г.

Тартар из тунца 890 руб.

с гуакамоле из авокадо и цитрусово-кунжутным соусом, 180 г.

Тартар из телятины 890 руб.

с трюфелем и бриошью собственного приготовления, 170 / 40 г.

Хумус из нута и печеной свеклой с чипсами из васаби 180 руб.
100 / 30 г.

Паштет 460 руб.

из куриных сердец

с печеной грушей, халвой и крошкой бородинского хлеба, 95 г / 150г.

Огородные овощи на компанию 740 руб.

свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, зелень, 640 г.

Рыбное плато 1 450 руб.

семга и форель шеф-посола, угорь горячего копчения, масляная рыба с лимоном, 230 г.

Мезе 1 200 руб.

из пармского окорока, сыровяленой свиной колбасы, ростбифа, обжаренного в пряных травах, отварного телячьего языка, и местных сыров со сливочным хреном, 240 г.

Сало с горчицей и хренодером 590 руб.

подается с квашеной капустой, солеными огурцами и ржаными гренками, 470 г.

Местные сыры 860 руб.

с вареньем из брусники и лесными орехами, 280 г.

Суши гункан 230 руб.

острый лосось, 38 / 23 г.

Суши гункан 170 руб.

острый тунец / креветка 38 / 23 г.

Ролл с огурцом, 110 / 23 г. 150 руб.

Горячий ролл 820 руб.

со сливочным сыром, речным угрем, лососем, тигровой креветкой, 240 / 23 г.

Ролл Дракон 1 420 руб.

с речным угрем, тигровой креветкой, авокадо и огурцом, 360 / 23 г.

Ролл Калифорния 680 руб.

с креветкой, японским майонезом, авокадо, огурцом и тобико, 210 / 23 г.

Ролл Филадельфия 580 руб.

со сливочным сыром, лососем и авокадо, 185 / 23 г.

Ролл Филадельфия 560 руб.

со сливочным сыром, угрем и авокадо, 185 / 23 г.

Салаты

Оливье по-домашнему 420 руб.

с телячьим языком, картофелем, морковью, маринованным и свежим огурцом, перепелиным яйцом, заправляется майонезом, 260 г.

Подкопченная свекла 360 руб.

с листьями шпината, крошкой грецкого ореха и анчоусной заправкой 235 г.

Хрустящие баклажаны 480 руб.

с томатами и кисло-сладким соусом 295 г.

Салат с авокадо 620 руб.

хумусом с печеной свеклой, киноа и рукколой, 225 г.

Горячие закуски

Жюльен с цыпленком 380 руб.

и шампиньонами с багетом в сливочном соусе, 130 / 170 г.

Жюльен с морепродуктами 460 руб.

и кедровыми орешками 130 г.

Три сыра 420 руб.

три горячих сыра с соусом тартар, 125 / 50 г.

Выпечка

Хачапури по-аджарски 530 руб.

лодочка из теста с сыром, творогом и яйцом, 410 г.

Хачапури по-мегрельски 530 руб.

тонкая лепешка с начинкой из молодого сулугуни и творога, 380 г.

Микс-салат с угрем 890 руб.

творожным сыром, ананасом, виноградом и медово-горчичной заправкой, 215 г.

Микс-салат с ростбифом 790 руб.

и печеным перцем 195 г.

Цезарь 520 руб.

с куриной грудкой

с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 185 г.

Цезарь 720 руб.

с тигровыми креветками

с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 190 г.

Салат из мидий 520 руб.

с сушеными помидорками 200 г.

Драники из кабачка 520 руб.

с красной икрой и копченой сметаной, 270 г.

Темпура 520 руб.

из тигровых креветок 100 / 30 г.

Паста с овощами и грибами 420 руб.

390 г.

Греча с белыми грибами 220 руб.

150 г.

Чебурек печеный 360 руб.

с телятиной и свиной, 210 г.

Чебурек печеный 360 руб.

с бараниной, 200 г.



Супы

Борщ с печеной фасолью 380 руб.
сметаной и чесночными пампушками, 410 г.

Крем-суп из тыквы 340 руб.
на кокосовом молоке с тыквенными семечками и крамблом из сушеных помидорок 250 г.

Крем-суп из тыквы 390 руб.
на кокосовом молоке с креветками 280 г.

Горячие блюда: рыба и морепродукты

Филе судака 760 руб.
обжаренное с хрустящими кабачками и сливочным соусом том ям, 290 г.

Филе камбалы 780 руб.
обжаренное на гриле, с тыквенно-морковным пюре, спаржей и соусом из лисичек, 325 г.

Лосось терияки с овощами 1450 руб.
240 г.

Горячие блюда: мясо

Грудка индейки sous vide 620 руб.
с кремом из сельдерея, соусом из шпината и тыквенно-морковным пюре, 330 г.

Томленая говяжья щека 780 руб.
с печеным перцем и картофельным пюре 355 г.

Утиная грудка 790 руб.
с яблочным пюре, брусникой и шпинатом 160 / 60 / 80 / 40 г.

Тушеная шея ягненка 990 руб.
с картофельным пюре запеченным луком и белыми грибами, 360 г.

Бефстроганов из телятины 790 руб.
со сметанным соусом и картофельным пюре, 385 г.

Суп из белых грибов 390 руб.
со сливками 250 г.

Солянка сборная мясная 460 руб.
со сметаной, 350 г.

Солянка рыбная 680 руб.
с семгой, судаком и сметаной, 390 г.

Фетучини 890 руб.
с морепродуктами и сливочным соусом 275 г.

Котлеты из кальмара 640 руб.
с овощным рататуем 280 г.

Стриплойн стейк 1 450 руб.
с тушеной капустой и соусом качо э пепе, 350 г.

Шницель из свинины 540 руб.
по-карагеоргиевски начиненный сливочным сыром и беконом, подается с запеченным картофелем, 350 г.

Рибай стейк 780 руб.
сочный стейк из мраморной говядины, цена указана за 100 г. сырого веса, стоимость уточняйте у вашего официанта

Выберите степень прожарки:

Medium rare, t 42-47 °C

стейк с кровью, красно-розовый внутри.

Medium, t 47-50 °C

среднепрожаренный стейк, розовый.

Medium well, t 55-57 °C

почти прожаренный стейк, светло-розовый.

Блюда, приготовленные на углях

Стейк сома 740 руб.
с лимоном 210 / 70 г.

Филе лосося 1 100 руб.
с лимоном, 100 / 80 г.

Тигровые креветки 620 руб.
100 / 80 г.

Стейк из вырезки телятины 1 200 руб.
170 г.

Рибай стейк 780 руб.
сочный стейк из мраморной говядины, цена указана за 100 г., уточняйте стоимость у вашего официанта

Стейк из баклажана 240 руб.
в пряной фундучной панировке с соусом из кинзы 150 г.

Шампиньоны 220 руб.
с соусом из кинзы 120 / 20 г.

Помидор / баклажан 180 руб.
цукини / перец болгарский 100 г.

Овощи на углях 460 руб.
цукини, баклажан, перец болгарский, помидоры, шампиньоны, подаются с соусом из кинзы, 350 г.



Соусы 100 руб.
сырный / сливочный / кинза / перечный / чесночный / хрен сливочный / наршараб / томатный / барбекю / горчица, 50 г.

Блюда на углях – это вкусно и полезно. Они сохраняют больше питательных веществ и имеют неповторимый вкус и аромат.

ОВОЩИ

<ul style="list-style-type: none"> Спаржа 420 руб. со сливочным или оливковым маслом, 100 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Картофель фри 140 руб. 100 г.
<ul style="list-style-type: none"> Пюре из корня сельдерея 180 руб. 100 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Картофель жареный 420 руб. с луком и белыми грибами 250 г.
<ul style="list-style-type: none"> Пюре из тыквы и моркови 160 руб. 100 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Картофель запеченный 100 руб. 100 г.
<ul style="list-style-type: none"> Картофельное пюре на сливках 100 руб. 100 г. 	

Детям

<ul style="list-style-type: none"> Оливье 180 руб. с отварным телячьим языком, 130 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Куриная котлетка 320 руб. с картофельным пюре и запеченной тыквой, 230 г.
<ul style="list-style-type: none"> Салат 180 руб. из огородных овощей помидоры, огурцы, зелень, по вашему желанию заправим маслом или сметаной, 100 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Мини пельмешки со сметаной 180 руб. 150 / 30 г.
<ul style="list-style-type: none"> Куриный суп 180 руб. с макаронами «алфавит» 250 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Паста «спиральки» с сыром пармезан 220 руб. 120 г.
<ul style="list-style-type: none"> Наггетсы куриные с картофелем фри и кетчупом 320 руб. 100 / 100 / 30 г. 	



ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ



Коробка фирменных конфет и мармелада
Соберите на ваш вкус

4 шт.	370 руб.	9 шт.	800 руб.
5 шт.	450 руб.	24 шт.	2 000 руб.

<ul style="list-style-type: none"> Ванильные облака 620 руб. десерт из фирменного мороженого с фисташковым бисквитом, малиновым и английским соусами — блюдо витает в легкой прозрачной дымке облаков, эффектно появляясь из тумана, 300 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Макарон 90 руб. в ассортименте, 30 г.
<ul style="list-style-type: none"> Небо над Волгой 360 руб. частица ванильного неба в банке — легкий кремковый десерт с нежным безе, фруктами и ликерным желе, 200 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Воздушное безе 15 руб. 1 шт.
<ul style="list-style-type: none"> Кешью-кейк 560 руб. с кокосовой сгущенкой ореховый десерт без лактозы, глютена и сахара, 180 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Ассорти 1 000 руб. из сезонных фруктов 1 000 г.
<ul style="list-style-type: none"> Миндальный нугатин 460 руб. с фисташковым муссом, малиновым сорбе и английским соусом, 200 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Конфеты фирменные 60 руб. белый шоколад с горгонзоллой, 15 г. / молочный шоколад с апельсиновым джуси, 14 г. / пралине с фундуком, 15 г. / фирменный трюфель, 15 г. / трюфель с розмарином, 15 г.
<ul style="list-style-type: none"> Эклер 190 руб. ванильный / сливочный с манго / фисташка-малина / кофейный, 60 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Бон бон 60 руб. яблоко и корица / мохито / лимон, 15 г. / вишня / малина / манго-маракуйя / маракуйя и молочный шоколад, 13 г. / белый шоколад «Кисс», 11 г.
<ul style="list-style-type: none"> Венский штрудель 380 руб. с шариком домашнего мороженого / с сорбетом и кокосовой сгущенкой, 140 / 60 / 60 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Шоколадный снек 150 руб. малина-роза / вишня, 30 г.
<ul style="list-style-type: none"> Горячий шоколадный кейк 340 руб. с шариком ванильного мороженого, 190 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Фирменный мармелад 60 руб. клубника / лесная ягода / манго, 12 г.
<ul style="list-style-type: none"> Баскский чизкейк 380 руб. с мармеладом, 170 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Мороженое 100 руб. собственного производства крем-брюле / ваниль / шоколад, 50 г.
<ul style="list-style-type: none"> Маково-сырный торт 520 руб. с орехово-маковым бисквитом и нежным кремом со вкусом маракуйи, 185 г. 	<ul style="list-style-type: none"> Сорбет 110 руб. собственного производства малина / кокос / красный апельсин / манго-лайм, 50 г.

Банкетная служба

К вашим услугам **5 банкетных залов** вместимостью от 20 до 350 человек.

Выездные банкеты от уютных домашних обедов до торжественных приемов до 2 000 человек.

Время работы:

с 12:00 до 20:00
+7 (4852) 333-770

Торты на заказ

Сделать заказ - с 12:00 до 20:00
Доставка - с 12:00 до 22:00
+7 (4852) 333-776

Вкусные подарки

Можете выбрать из предложенных или составить на свой вкус. Домашние соленья и наливки, конфеты из натуральных ингредиентов и другие угощения **собственного производства**.

Доставка праздничного стола

От домашнего ужина до офисной вечеринки. **Составим меню** в зависимости от бюджета и количества человек.



Фотографии блюд доступны на нашем сайте



@vanilnoeneboyaroslavl | @rbkVOLGA | yarvolga.ru

г. Ярославль, Волжская наб., 2 | +7(910)973-37-76

