

ТРАПЕЗА ПО-ЯРОСЛАВСКИ

Холодные закуски и салаты

Икра горбуши в эклерах со сливочным кремом	120	10	13	19	229
Купеческий холодец с горячей картошкой и зеленью	360	6,5	21	28	380
Буженина с тартаром из соленых груздей	165	16	38	8	270
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
Утиная грудка с цитрусовым террином	300	22	15	9	260
Сало с горчицей и хренодером	470	12	145	35	320
Салат «Разсол» из телятины, слабосоленой сельди, картофеля, свеклы, соленых огурцов, яиц перепелки, с заправкой винегрет	250	22	49	14	230

Соленая провизия

Соленая провизия квашеная капуста, помидоры соленые, огурцы соленые, редька маринованная	440	5	10	14	175
Огурцы соленые	100	1	0,1	1,5	10
Капуста квашеная	100	1,5	10	3	110
Грузди соленые с луком по вашему желанию заправим сметаной / маслом	100	0,5/0,1	3/15	1,5/1	35/140
Помидоры соленые	100	0,5/0,2	3/16	1,5/2	35/141

Первое блюдо

Уха «по-царски» с семгой, судаком, картофелем и зеленым луком	375	19	13	17	260
Калья из белых грибов	285	3,5	4,5	15	110





Калья из белых грибов с фрикадельками из курицы	340	20	10	11	210
--	-----	----	----	----	-----

Щи суточные из квашеной серой капусты с телятиной, сметаной и крошками с салом	355/40/30	25	24	13	217
--	-----------	----	----	----	-----

Горячие блюда

Тельное из волжской щуки с запеченным картофелем и сливочно-грибным соусом	380	21	30	43	530
---	-----	----	----	----	-----

Судак жареный подается с полбой, жареными белыми грибами, луком-порей и сливочным соусом из шпината	380	28	18	65	540
---	-----	----	----	----	-----

Котлета из лося подается с пюре из корня сельдерея, охотничьим соусом и моченой брусникой	380	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
---	-----	---	----	----	-----

Пельмени

Ушки судачьи со сметанным взваром	250	7,5	12	53	350
--------------------------------------	-----	-----	----	----	-----

Ушки с языком белыми грибами и сметаной	220	5	3	40	65,5
--	-----	---	---	----	------

Пельмени домашние с говядиной и свининой со сметанным соусом	220	5,5	2,5	46	230
--	-----	-----	-----	----	-----

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

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
Семга шеф-посола «а-ля Александр Невский» с облепиховым террином	180	24	6,5	0,5	150
Рыбное плато семга и форель шеф-посола, угорь горячего копчения, масляная рыба с лимоном	230	45	25	0,2	407
Тартар из лосося с муссом из болгарского перца	140	18	14	11	250
Тартар из телятины с трюфелем на бриоши собственного приготовления	160	25	26	23	428
Тартар из тунца с гуакамоле из авокадо с кунжутным соусом	195	31	26	21	464
Вяленый мраморный стриплоин с соусом понзу	120	13	27	23	140
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, грюер, ракет, монфлер с вареньем из брусники и лесными орехами	237	38	53	46	820

Салаты

Микс салат из печеных тыквы и свеклы, жареного тофу, винограда с соусом винегрет	190	5	15	23	262
Салат из мидий с вялеными томатами и зеленым миксом	200	17	14	17	266
Оливье по-домашнему с телячьим языком, картофелем, морковью, маринованным и свежим огурцом, перепелиным яйцом, заправляется майонезом	260	13	7,5	18	190
Оливье с копченым лососем, авокадо и красной икрой	250	6	37	16	486





ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Выход порции	содержание в порции			
	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
гр	гр	гр	гр	

Салат с обжаренным тунцом в кунжуте ананасом, виноградом, шпинатом, романо и соусом из кешью и кинзы	190	18	14	11	254
Салат с угольной рыбой с картофельным сливочным кремом	225	19	61	40	110
Теплый салат из телятины с горчиной заправкой	275	8	11	2,6	149
Зеленый салат с цукини темпура, томатами черри в заправке из петрушки и кинзы	190	6	21	24	319
Зеленый салат с креветками, манго, авокадо и кинзой	210	11	8,5	17	180
Хрустящие баклажаны с томатами и кисло-сладким соусом «чили»	270	4	22	60	450
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	190	25	54	19	660

Горячие закуски

Эклеры с индейкой, грибами и сливочным соусом	170	18	16	22	310
Запеченный камамбер с фундуком, пюре из яблок и брусники с бриошью	250	21	39	34	662
Драники из кабачка со слабосоленым лососем и творожным сыром	210	14	7	8,5	150
Тигровые креветки в темпуре	100/30	19	91	44	1080
Жульен с морепродуктами и кедровыми орешками	130	18	20	8	290

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

Солянка рыбная со сметаной	380	5	14	11	216
Борщ с вишней пампушками и сметаной	380	21	7	30	270
Солянка мясная со сметаной	350	24,8	16	10	287
Крем-суп из тыквы на кокосовом молоке с креветками	270	7,5	0,3	24	130

Горячие блюда

Фетучини с печеными томатами в соусе из базилика и кинзы	350	11	16	65	451
Котлета из кальмара с цуккини и соусом из кинзы	290	34	21	21	414
Филе судака обжаренное с хрустящими кабачками и сливочным соусом том ям	290	23	16	8	270
Стейк из угольной рыбы с картофельным gratin	300	8,1	17	16	260
Лосось с овощами и соусом терияки	230	27	4	2	166
Утиная грудка Руже с тыквенным кремом, и ягодным соусом	275	26	13	21	304
Томленая говяжья щека с печеным перцем, и картофельным пюре	355	37	16	27	400
Шницель из свинины по-карегеоргиевски начиненный сливочным сыром и беконом, подается с запеченным картофелем	350	44	43	57	805
Телятина «а-ля-Воронцов» в бархатном соусе с пряной капустой	430	5	23	27	337
Грудка индейки sous vide с пюре из цветной капусты, запеченной тыквой и соусом из шпината	410	40,29	32,6	13,96	509
Голяшка ягненка томленая в пряном соусе с птитим и овощами	1 шт	14	11	39	350
Рибай стейк сочный стейк из мраморной говядины	100	15	11	0,2	160

Блюда, приготовленные на углях

Стейк сома с лимоном	170/30	36	11	2,5	250
Филе лосося с лимоном	100/30	24	7	4,5	180
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

Спаржа со сливочным или оливковым маслом	100	4	11	14	170
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

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

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
Салат крокет-цезарь	210	24	34	29	349
Куриный суп с фрикадельками и лапшой	260	16	5	15	170
Наггетсы 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

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
Венский штрудель с шариком домашнего мороженого и соусом англес / 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 кремovou маскарпоне с фисташкой, с согревающим ароматом рома и кофе	130	6	17	9	221
Морковные кекс с сорбетом	175	5	20	64	466
Ленинградский Наполеон с карамельным соусом	180	3	5,5	48	260
Чизкейк Баскский карамельный, с кремом из белого шоколада с семенами ванили	140	8,5	25	33	390
Карамельный медовик	196	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
Эклер ванильный	60	4	13	22	220
Эклер сливочный с манго	60	3	6,5	21	160
Эклер фисташка-малина	60	3,5	7,5	19	160
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
Мороженое Мята	50	1,5	3,5	3,5	50
Сорбет малина / красный апельсин / облепиха / манго-лайм / смородина	50	0,2	0,1	12	50





ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

	Выход порции	содержание в порции			
		Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	гр	гр	гр	гр	
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
Бон бон:					
яблоко и корица	15	1	6	8	90
мохито / лимон	15	0,5	4,5	4,5	60
манго-маракуйя / маракуйя и молочный шоколад	13	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