

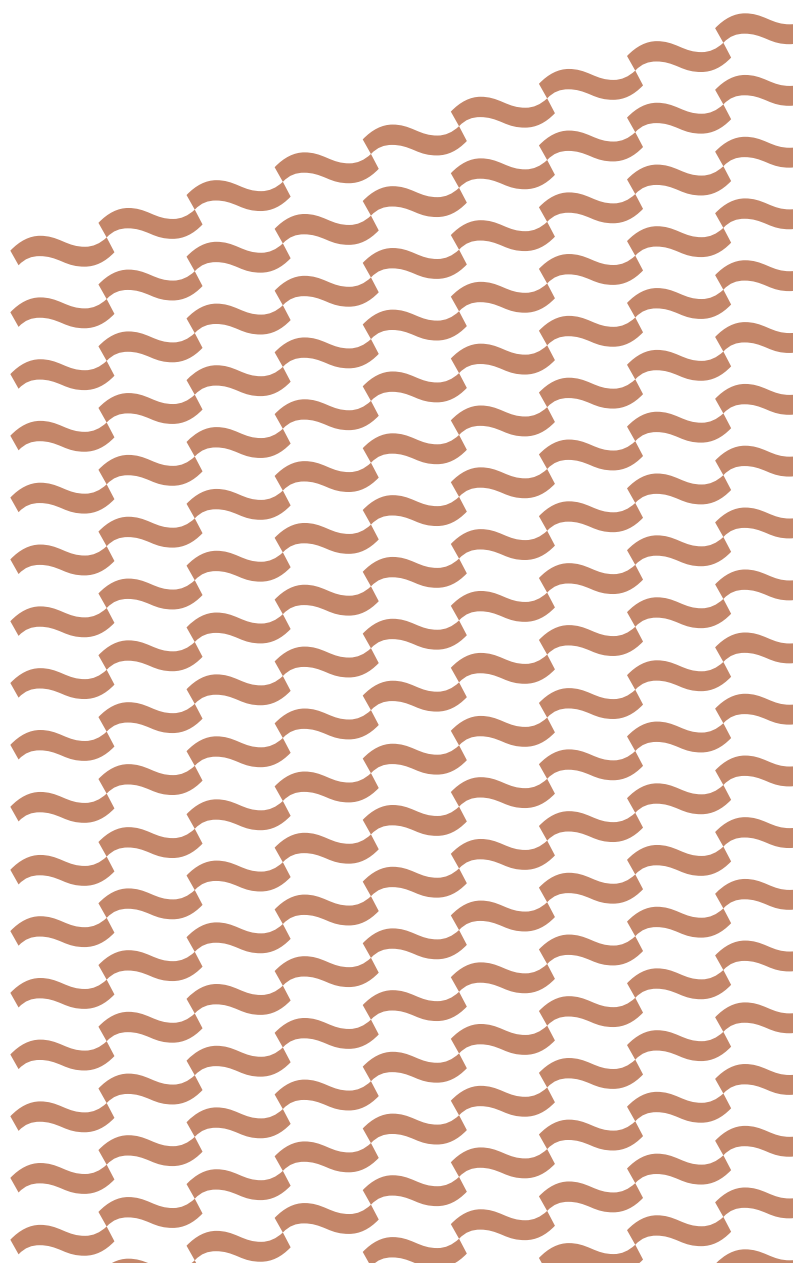


Видовой ресторан  
на берегу Волги



# 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 120 руб.  
100 г.

 Огурцы соленые 120 руб.  
из Поречья, 100 г.

Грузди соленые с луком 290 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» 790 руб.

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

Похлебка из белых грибов 530 руб.

со сметаной, 350 г.

## Горячие блюда из рыбы

Тельное 770 руб.

из волжской щуки

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

Судак жареный 890 руб.

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

## Горячие блюда из мяса

Мясо кабана 1 200 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 890 руб.

подается с пюре из корня сельдерея, охотничьим соусом и моченой брусникой, 380 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 90 руб.

с солеными огурцами, 40 г.

Ржаной пирожок 90 руб.

с грибами, 40 г.

Пирожок с капустой 90 руб.

и яйцом, 40 г.

Пирожок 90 руб.

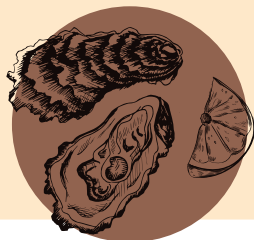
с брусникой, 40 г.

Расстегай с копченым 110 руб.

сомом и щукой, 40 г.

Забывтый «вкус» домашних  
купеческих обедов и парадных  
дворянских приемов

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ



Устрица «Розовая Джоли» на льду, 1 шт. 580 руб.  
Сет из 6 устриц и двух бокалов игристого вина «Кло Амадор» 4 380 руб.  
Брют Деликат Ризерва, Испания.

## Холодные закуски

Икра красная 740 руб.

с хрустящими тостами  
и сливочным маслом, 50 / 40 / 15 г.

Гребешок в цитрусовой 360 руб.

заправке с мандаринами  
64 г.

Сельдь шеф-посола 380 руб.

с ржаными гренками  
и маринованным луком, 320 г.

Тартар из лосося 1 200 руб.

с битыми огурцами и кремом  
из сливочного васаби, 180 г.

Тартар из тунца 640 руб.

с огурцом и соусом «спайси»  
170 г.

Севиче из лосося 850 руб.

в цитрусовой заправке, 95 г.

Тартар из телятины 840 руб.

с пряным соусом из желтков  
и бриошь, 210 г.

Патэ из куриной печени 820 руб.

на бриошь с вареньем  
из лесных ягод, 180 г.

Сало с горчицей 720 руб.

и хренодером

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


Рыбное плато 1 650 руб.

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

Молодая свекла 540 руб.

с маринованным  
папоротником

и мягким медовым сыром, 209 г.

 Огородные овощи 770 руб.  
на компанию

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

Мезе 1 650 руб.

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

Местные сыры 1 200 руб.

с вареньем из брусники  
и лесными орехами, 280 г.

Суши гункан 280 руб.


острый лосось

38 / 23 г.

Суши гункан 190 руб.

острый тунец / креветка

38 / 23 г.

 Ролл с огурцом, 110 / 23 г. 150 руб.

Горячий ролл 920 руб.

со сливочным сыром, речным угрем, ло-  
сосем, тигровой креветкой, 240 / 23 г.

Ролл Дракон 1 600 руб.

с речным угрем, тигровой креветкой, аво-  
кадо и огурцом, 360 / 23 г.

Ролл Калифорния 720 руб.

с креветкой, японским майонезом, авока-  
до, огурцом и тобико, 210 / 23 г.

Ролл Филадельфия 720 руб.

с лососем




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

Ролл Филадельфия 680 руб.

с угрем

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

## Салаты

- Оливье по-домашнему 460 руб.  
с телячьим языком, картофелем, морковью, маринованным и свежим огурцом, перепелиным яйцом, заправляется майонезом, 260 г.
-  Зеленый салат 820 руб.  
с креветками, грейпфрутом и авокадо  
190 г.
- Зеленый салат с томатами 590 руб.  
кимчи и адыгейским сыром  
160 г.
-  Хрустящие баклажаны 590 руб.  
с томатами и кисло-сладким соусом  
295 г.
- Салат с тунцом, 490 руб.  
красной фасолью,  
шпинатом и яйцом «пашот»  
210 г.
- Микс-салат с ростбифом 980 руб.  
и печеным перцем  
195 г.
- Цезарь 590 руб.  
с куриной грудкой  
с анчоусно-масляной заправкой  
и сыром пармезан, 185 г.
-  Цезарь 840 руб.  
с тигровыми креветками  
с анчоусно-масляной заправкой  
и сыром пармезан, 190 г.

## Горячие закуски

- Жюльен с индейкой, 380 руб.  
шампиньонами  
в сливочном соусе, 130 / 170 г.
- Три сыра 460 руб.  
три горячих сыра с соусом тартар,  
125 / 50 г.
- Темпура 520 руб.  
из тигровых креветок  
100 / 30 г.
- Драники из кабачка 520 руб.  
с красной икрой  
и копченой сметаной, 270 г.


## Выпечка

- Хачапури по-аджарски 530 руб.  
лодочка из теста с сыром, творогом  
и яйцом, 380 г.
- Хачапури по-мегрельски 530 руб.  
тонкая лепешка с начинкой из молодого  
сулугуни и творога, 380 г.
- Чебурек печеный 360 руб.  
с телятиной и свиной, 200 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 620 руб.  
на кокосовом молоке  
с креветками  
250 г.

Солянка рыбная 720 руб.  
с семгой, судаком и сметаной, 390 г.

Солянка мясная 480 руб.  
со сметаной, 390 г.

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

## Горячие блюда

Филе судака 870 руб.  
обжаренное с хрустящими кабачками и  
сливочным соусом том ям, 290 г.

Филе лосося 1 800 руб.  
с обжаренным брокколи  
и соусом «кокосовый унаги»  
310 г.

Спинка трески 740 руб.  
с пюре из фенхеля, мятым  
картофелем и цветной капустой  
250 г.

Фетучини с белыми 620 руб.  
грибами и трюфелем  
380 г.

Грудка индейки sous vide 720 руб.  
с пюре из цветной капусты, запеченой  
тыквой, и соусом из шпината, 410 г.

Томленая говяжья щека 890 руб.  
с печеным перцем  
и картофельным пюре  
355 г.

Утиная грудка,  
стейк из тыквы 960 руб.  
с яблочным пюре  
360 г.

Тушеная шея ягненка 1 150 руб.  
с картофельным пюре  
запеченным луком и белыми грибами, 360 г.

Шницель из свинины 580 руб.  
по-карагеоргиевски  
начиненный сливочным сыром и беконом,  
подается с запеченным картофелем, 350 г.

Бефстроганов 990 руб.  
из вырезки телятины  
со сметанным соусом  
и картофельным пюре  
200/150/35 г.

Вырезка телятины 1 450 руб.  
с тушеной капустой  
и соусом качо-э-пепе, 350 г.

Рибай стейк 840 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<br>с лимоном, 210 / 70 г.  | 740 руб.   | 🌿 Шампиньоны<br>с соусом из кинзы<br>120 / 20 г.   | 260 руб. |
| Филе лосося<br>с лимоном, 100 / 80 г.   | 1 300 руб. | 🌿 Помидор / баклажан<br>цукини / перец болгарский<br>100 г.  | 190 руб. |
| Тигровые креветки<br>100 / 80 г.  | 670 руб.   | 🌿 Овощи на углях<br>цукини, баклажан, перец болгарский,<br>помидоры, шампиньоны, подаются с соу-<br>сом из кинзы, 350 г. | 540 руб. |
| Стейк<br>из вырезки телятины<br>170 г.  | 1 450 руб. |  |          |
| 🌿 Стейк из баклажана<br>в пряной фундучной<br>панировке с соусом из кинзы<br>150 г. | 260 руб.   |  |          |




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





|   |          |
|---|----------|
| Соусы   | 100 руб. |
| сливочный / кинза / перечный /<br>чесночный / хрен сливочный / грибной /<br>томатный / барбекю / горчица, 50 г. |          |
| сырный / наршараб / песто, 50 г.  | 200 руб. |
| масло оливковое, 50 г.  | 250 руб. |

## Овощи

|  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
|  Спаржа | 520 руб. |  Картофель фри        | 180 руб. |
| со сливочным или оливковым маслом,<br>100 г.   |          | 100 г.   |          |
| Пюре из корня сельдерея  | 210 руб. |  Картофель запеченный | 100 руб. |
| 100 г.   |          | 150 г.   |          |
| Картофельное пюре<br>на сливках  | 120 руб. |  |          |
| 150 г.   |          |  |          |

## Детям

|  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
| Оливье   | 220 руб. | Куриная котлетка                                   | 340 руб. |
| с отварным телячьим языком, 130 г.   |          | с картофельным пюре<br>и запеченной тыквой, 230 г. |          |
| Салат<br>из огородных овощей   | 220 руб. | Мини пельмешки<br>со сметаной                      | 180 руб. |
| помидоры, огурцы, зелень,<br>по вашему желанию заправим<br>маслом или сметаной, 150 г. |          | 150 / 30 г.  |          |
| Куриный суп<br>с макаронами «алфавит»  | 180 руб. | Паста «спиральки»<br>с сыром пармезан              | 220 руб. |
| 250 г.   |          | 120 г.   |          |
| Наггетсы куриные<br>с картофелем фри<br>и кетчупом                                     | 340 руб. |  |          |
| 100 / 100 / 30 г.  |          |  |          |





# ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ



Коробка фирменных конфет и мармелада  
Соберите на ваш вкус

|       |          |        |            |
|-------|----------|--------|------------|
| 4 шт. | 450 руб. | 9 шт.  | 980 руб.   |
| 5 шт. | 550 руб. | 24 шт. | 2 480 руб. |

Ванильные облака 640 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.

Небо над Волгой 360 руб.

частица ванильного неба в банке — легкий кремный десерт с нежным безе, фруктами и ликерным желе, 200 г.

🌿 Кешью-кейк 560 руб.

с кокосовой сгущенкой  
ореховый десерт без лактозы, глютена и сахара, 180 г.

Миндальный нугатин 460 руб.

с фисташковым муссом, малиновым сорбе и английским соусом, 200 г.

🌿 Венский штрудель 380 руб.

с шариком домашнего мороженого / с сорбетом и кокосовой сгущенкой, 140 / 60 / 60 г.

Чизкейк Баскский 380 руб.

карамельный, 140 г.

Маково-сырный торт 650 руб.

с орехово-маковым бисквитом и нежным кремом со вкусом маракуйи, 185 г.

Макарон 150 руб.

в ассортименте, 30 г.

Эклер 190 руб.

ванильный / сливочный с манго / фисташка-малина / кофейный, 60 г.

Мороженое 120 руб.

собственного производства

крем-брюле / ваниль / шоколад / мята, 50 г.

🌿 Сорбет 120 руб.

собственного производства

малина / кокос / красный апельсин / манго-лайм, 50 г.

Воздушное безе 15 руб.

1 шт.

🌿 Фирменный мармелад 80 руб.

клубника / лесная ягода / манго, 12 г.

🌿 Ассорти 1 000 руб.

из сезонных фруктов

1 000 г.

Конфеты фирменные 90 руб.

белый шоколад с горгонзоллой / пралине с фундуком / фирменный трюфель / трюфель с розмарином, 15 г.

Бон бон 90 руб.

яблоко и корица / мохито / лимон/ 15 г.  
вишня / малина / манго-маракуйя / маракуйя и молочный шоколад, 13 г.  
виски-карамель / пряная груша / маракуйя-кунжут / манго-кокос / клубника-шампанское / кунжут-мед / лайм-базилик-малина, 12 г.  
манго-карри, 10 г.  
эспрессо, 11 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

