

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



Устрица сезонная на льду, 1 шт. 580 руб.

Сет из 6 устриц и двух бокалов игристого вина «Амадор» Брют Деликат Ризерва, Испания. 4 380 руб.

Холодные закуски

Сельдь шеф-посола 450 руб.

с отварным картофелем, зеленым и маринованным луком, 320 г.

Рыбное плато 1 790 руб.

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

Тартар из лосося 990 руб.

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

Тартар из тунца 820 руб.

с гуакамоле из авокадо с кунжутным соусом, 195 г.

Мезе 1 480 руб.

из сыровяленого мяса

пармский окорок, копченая утка, брезаола, фермерские сыры, 230 г.

 Огородные овощи 850 руб.

на компанию

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

Местные сыры 1 200 руб.




брилья, грюер, раklet, монфлер с вареньем из брусники и лесными орехами, 237 г.

Гастрономическое путешествие из глубин океана в тартарах из тунца или лосося к просторам родных лугов в местных сырах. Откройте для себя гармонию двух стихий.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты.

Салаты

-  Хрустящие баклажаны с томатами и кисло-сладким соусом «чили» 270 г. 690 руб.
- Микс салат с карамелизированным орехом, горгонзолой и земляникой 160 г. 690 руб.
- Оливье с копченым лососем, авокадо и красной икрой 250 г. 990 руб.
- Салат с угольной рыбой с картофельным сливочным кремом, 250 г. 990 руб.
- Оливье по-домашнему с телячьим языком, картофелем, морковью, маринованным и свежим огурцом, перепелиным яйцом, заправляется майонезом, 260 г. 570 руб.
-  Зеленый салат с креветками, манго, авокадо и кинзой 195 г. 820 руб.
- Теплый салат из телятины с горчичной заправкой, 220 г. 1 150 руб.
- Салат с обжаренным тунцом в кунжуте ананасом, виноградом, шпинатом, романо и соусом из кешью и кинзы, 190 г. 920 руб.
- Цезарь с куриной грудкой с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 185 г. 690 руб.
-  Цезарь с тигровыми креветками с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 190 г. 890 руб.

Горячие закуски

- Эклеры с индейкой, белыми грибами и сливочным соусом 170 г. 550 руб.
- Запечённый камамбер с фундуком, пюре из яблок и брусники с бриошью, 250 г. 920 руб.
- Тигровые креветки в темпуре 100/30 г. 620 руб.
- Драники из кабачка со слабосоленым лососем и творожным сыром, 210 г. 780 руб.



Выпечка

Хачапури по-аджарски 640 руб.
лодочка из теста с сыром, творогом и яйцом, 340 г.

Хачапицца с курицей 640 руб.
тонкое тесто со сливочным соусом, нежным куриным филе, болгарским перцем с сырами моцарелла и гауда, 550 г.

Хачапури по-мегрельски 640 руб.
тонкая лепешка с начинкой из молодого сулугуни, 420 г.


Хачапицца с ветчиной 640 руб.
тонкое тесто с томатным соусом, ветчиной, маслинами и болгарским перцем с сыром моцарелла, 550 г.

Супы

Борщ с вишней 520 руб.
пампушками и сметаной, 380 г.

Харчо по-мегрельски 490 руб.
с грецкими орехами на насыщенном мясном бульоне со сметаной, 250 г.

Солянка рыбная 790 руб.
со сметаной, 380 г.

 Крем-суп из тыквы 520 руб.
на кокосовом молоке с креветками, 270 г.

Горячие блюда

Фетучини 990 руб.
с морепродуктами и сливочным соусом, 275 г.

Филе судака 980 руб.
обжаренное с хрустящими кабачками и сливочным соусом том ям, 270 г.

Стейк из угольной рыбы 1 450 руб.
с картофельным гратеном, 300 г.

Лосось с овощами 1 350 руб.
и соусом терияки, 230 г.

Голяшка ягненка 1 590 руб.
томленая в пряном соусе с птитим и овощами, 1 шт.

Грудка индейки sous vide 770 руб.
с пюре из цветной капусты, запеченной тыквой и соусом из шпината, 410 г.

Томленая говяжья щека 990 руб.
с печеным перцем и картофельным пюре, 355 г.

Телятина 1 200 руб.
«а-ля-Воронцов»
в бархатном соусе с тушеной пряной капустой, 390 г.

Шницель из свинины 620 руб.
по-карегеоргиевски
начиненный сливочным сыром и беконом, подается с запеченным картофелем, 350 г.



Блюда, приготовленные на углях

Рибай стейк 940 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.

Стейк сома 790 руб.

с лимоном, 170 / 30 г.

Филе лосося 1 290 руб.

с лимоном, 100 / 30 г.

 Тигровые креветки 690 руб.

с лимоном, 100 / 30 г.

Стейк 1 900 руб.


из вырезки телятины
170 г.

 Шампиньоны 310 руб.

с соусом из кинзы, 120 / 20 г.

 Помидор 260 руб.


100 г.

 Баклажан / цукини 180 руб.


100 г.

 Перец болгарский 220 руб.

100 г.

 Стейк из баклажана 310 руб.

в пряной фундучной панировке
с соусом из кинзы, 150 г.

 Овощи на углях 590 руб.

цукини, баклажан, перец болгарский,
помидоры, шампиньоны, подаются
с соусом из кинзы, 330 г.

Самаркандский плов 790 руб.

из баранины
350 г.

Шашлык на углях

подается с соусом, лавашом и маринованным луком

Цыпленок 540 руб.

150 / 50 / 50 / 40 г.

Свинина 640 руб.

150 / 50 / 50 / 40 г.

Баранина 990 руб.

150 / 50 / 50 / 40 г.

Сом 950 руб.

150 / 50 / 50 / 80 г.

Люля-кебаб 890 руб.

из баранины

150 / 50 / 50 / 40 г.

Люля-кебаб 740 руб.

из телятины

150 / 50 / 40 / 30 г.

Куриные крылышки 490 руб.

150 / 50 / 40 / 30 г.

Бараньи ребрышки 890 руб.

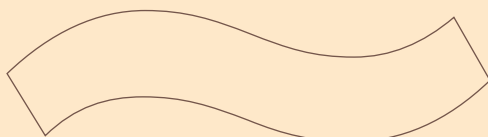
«семечки»

150 / 50 / 50 / 40 г.

Ассорти на компанию 4 990 руб.

с дымком

шашлык из сома, шашлык из цыпленка,
шашлык из свинины, шашлык из баранины,
люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из телятины,
запеченные на углях овощи, 1 530 г.








Соусы

сливочный / кинза / перечный / чесночный / хрен сливочный / грибной / томатный / барбекю / горчица, 50 г.	120 руб.
сырный / наршараб, 50 г.	200 руб.
песто / масло оливковое, 50 г.	250 руб.

Овощи

 Спаржа со сливочным или оливковым маслом, 100 г.	480 руб.	 Картофель фри 100 г.	150 руб.
Пюре из корня сельдерея 100 г.	180 руб.	 Картофель запеченный 150 г.	150 руб.
Картофельное пюре на сливках 150 г.	140 руб.	Пряная тушеная капуста 150 г.	120 руб.

ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ




Коробка фирменных классических конфет и мармелада / Коробка фирменных бон бонов

4 шт.	560 руб.	9 шт.	1 200 руб.
16 шт.	1 950 руб.	25 шт.	2 950 руб.

Ванильные облака 720 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.

 **Венский штрудель** 520 руб.

с шариком домашнего мороженого и соусом англес / с малиновым сорбетом, 140 / 60 / 40 г.

Десерт «Павлова» 490 руб.

безе, крем из белого шоколада с семенами ванили и вишневым соусом, 120 г.

Тирамису фисташковый 640 руб.

нежный и ароматный десерт, сочетающий кремовую маскарпоне с фисташкой, с согревающим ароматом рома и кофе, 130 г.

Ленинградский Наполеон 490 руб.

с карамельным соусом
180 г.

Маково-сырный торт 690 руб.

с орехово-маковым бисквитом и нежным кремом со вкусом маракуйи, 160 г.

Карамельный медовик 420 руб.

196 г.

Макарон 170 руб.

в ассортименте, 30 г.

Мороженое 120 руб.

собственного производства
пломбир / крем-брюле / ваниль / шоколад, 50 г.

 **Сорбет** 140 руб.

собственного производства
малина / красный апельсин / смородина / манго-лайм, 50 г.

Воздушное безе 20 руб.

1 шт.

 **Фирменный мармелад** 90 руб.

клубника / лесная ягода / манго, 12 г.

Конфеты фирменные 110 руб.

белый шоколад с горгонзолой / пралине с фундуком / фирменный трюфель, 12 г.
трюфель с розмарином, 15 г.

Бон бон 110 руб.

яблоко и корица / мохито / лимон / манго-маракуйя, 15 г.
маракуйя и молочный шоколад, 11 г.
виски-карамель / пряная груша / темный шоколад чили / лайм-базилик-малина, 10 г.



Банкетная служба

К вашим услугам **8 банкетных залов** вместимостью от 2 до 500 человек.

Время работы:

с 12:00 до 20:00
+7 (4852) 333-770

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

Режим работы:

Пн-Пт, 9:00-18:00
+7 905 136-50-31,

Торты на заказ

Сделать заказ - с 12:00 до 20:00
+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**.

КБЖУ меню



Яндекс-отзывы



EN menu



🌐 yarvolga.ru

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