

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



Устрица сезонная на льду, 1 шт.	620 руб.
Сет из 6 устриц и двух бокалов игристого вина «Амадор» Брют Деликат Ризерва, Испания.	4 720 руб.

Холодные закуски

Сельдь шеф-посола	450 руб.
с отварным картофелем, зеленым и маринованным луком, 320 г.	
Тартар из лосося	920 руб.
с персиковым винегретом, кремом из авокадо с жемчужинами юдзу, 160 г.	
Рыбное плато	1 790 руб.
семга и форель шеф-посола, угорь горячего копчения, масляная рыба с лимоном, 230 г.	
Тунец с арбузом,	610 руб.
томатами и кунжутным винегретом, 210 г.	

 Огородные овощи на компанию	850 руб.
огурцы свежие, помидоры, перец болгарский, зелень, 640 г.	
Севиче из лосося	1 250 руб.
в заправке эскабече с майонезом халапеньо, имбирными черри, арбузом и дыней, 220 г.	
Мезе из сыровяленого мяса	1 300 руб.
пармский окорок, копченая утка, брезаола, фермерские сыры, 230 г.	
Местные сыры	1 300 руб.
брилья, камамбер с трюфелем, грюер, горгонзола, монфлер с вареньем из брусники и лесными орехами, 267 г.	

Салаты

 Салат из томатов, огурцов, болгарского перца, редиса с зеленью,	460 руб.
подается с ароматным маслом или сметаной, 240 г.	
 Салат с арбузом, печеным перцем, томатами, фетой и миксом из мяты и эстрагона	860 руб.
270 г.	
 Хрустящие баклажаны с томатами и кисло-сладким соусом «чили»	690 руб.
295 г.	
Микс салат с обжаренным тунцом в кунжуте	920 руб.
с дыней, сливой, шпинатом, романо и соусом из кешью и кинзы, 245 г.	
Салат с угольной рыбой	890 руб.
с картофельным сливочным кремом, 250 г.	

Оливье по-домашнему	570 руб.
с телячьим языком, картофелем, морковью, маринованным и свежим огурцом, перепелиным яйцом, заправляется майонезом, 260 г.	
 Микс салат с креветками, персиком, авокадо и кинзой	820 руб.
195 г.	
Микс салат с утиной грудкой,	760 руб.
печеным перцем, соусом из трав и двумя видами сыра, 227 г.	
Цезарь с куриной грудкой	690 руб.
с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 185 г.	
 Цезарь с тигровыми креветками	890 руб.
с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 195 г.	

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

Горячие закуски

Эклеры с индейкой,
лисичками
и сливочным соусом
180 г. 550 руб.

Запечённый камамбер 920 руб.
с фундуком, пюре из яблок
и брусники с бриошью, 250 г.

Тигровые креветки 620 руб.
в темпуре
100/30 г.

Драники из кабачка 780 руб.
со слабосоленым лососем
и творожным сыром, 210 г.

Выпечка

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

Хачапицца с курицей 670 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 670 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.

Окрошка с цыпленком 440 руб.
на квасе, 410 г. / кефире, 385 г.

 Гаспачо 650 руб.
с клубникой, креветками
и огуречным сорбетом, 310 г.

Горячие блюда

Фетучини «Карбонара» 720 руб.
275 г.

Орзо с лисичками, 870 руб.
персиками и сыром пармезан, 350 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 1 470 руб.
с кремом из моркови, молодой фасолью
и муссом из пармезана, 310 г.

Осьминог 2 900 руб.
в средиземноморском стиле
с молодым картофелем и фасолью,
390 г.

Грудка индейки sous vide 890 руб.
с пюре из цветной капусты, печеным
перцем и соусом из шпината, 397 г.

Каре ягненка 1 820 руб.
с бобами эдамаме, с соусом из жженных
огурцов и сырным кремом, 320 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 670 руб.
по-карагеоргиевски
начиненный сливочным сыром
и беконом, подается с запеченным
картофелем, 420 г.

Блюда, приготовленные на углях

Рибай стейк	940 руб.	 Шампиньоны	310 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.		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 сома	790 руб.	 Стейк из баклажана	310 руб.
с лимоном, 170 / 30 г.		в пряной фундучной панировке с соусом из кинзы, 150 г.	
Филе лосося	1 320 руб.	 Овощи на углях	590 руб.
с лимоном, 100 / 30 г.		цукини, баклажан, перец болгарский, помидоры, шампиньоны, подаются с соусом из кинзы, 330 г.	
 Тигровые креветки	690 руб.	Самаркандский плов	790 руб.
с лимоном, 100 / 30 г.		из баранины	350 г.
Стейк	1 900 руб.		
из вырезки телятины			
170 г.			

Шашлык на углях

подается с соусом, лавашом и маринованным луком

Цыпленок	570 руб.	Люля-кебаб	740 руб.
150 / 50 / 50 / 40 г.		из телятины	
Свинина	690 руб.	150 / 50 / 40 / 30 г.	
150 / 50 / 50 / 40 г.		Куриные крылышки	490 руб.
Баранина	990 руб.	150 / 50 / 40 / 30 г.	
150 / 50 / 50 / 40 г.		Бараньи ребрышки	890 руб.
Сом	950 руб.	«семечки»	
150 / 50 / 50 / 80 г.		370 / 50 / 50 / 40 г.	
Люля-кебаб	790 руб.	Ассорти на компанию	4 990 руб.
из баранины		с дымком	
150 / 50 / 50 / 40 г.		шашлык из сома, шашлык из цыпленка, шашлык из свинины, шашлык из барани- ны, люля-кебаб из баранины, люля-ке- баб из телятины, запеченные на углях овощи, 1 530 г.	





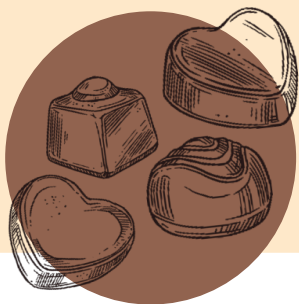
Соусы

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

Овощи

 Молодая фасоль 100 г.	190 руб.	 Картофель фри 100 г.	150 руб.
Пюре из корня сельдерея 100 г.	220 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.

190 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 горгонзоллой / 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.

Сезонные фрукты

ассортимент и стоимость уточняйте у вашего официанта



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