



ТРАПЕЗА ПО-ЯРОСЛАВСКИ

Что ели ярославцы 100 лет назад?

Совместный проект с Ярославским 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


Свиная грудинка 340 руб.
томленая в луковых перьях
с тартаром из груздей 100/30 г.


Мясо собственного 1 200 руб.
производства

ростбиф, обжаренный в пряных травах,
отварной телячий язык, свиная грудинка
томленая в луковых перьях, пикантная
куриная ветчина, сливочный хрен, 240 г.

Икра горбуши в эклерах 760 руб.
со сливочным кремом
110 г.


Салат «Разсол» 460 руб.
из телятины, слабосоленой сельди,
картофеля, свеклы, соленых огурцов,
яиц перепелки, с заправкой винегрет,
250 г.

 Малосольные огурцы 150 руб.
100 г.

 Грузди соленые белые 290 руб.
с луком
по вашему желанию заправим
сметаной или маслом, 100 г.



Первое блюдо

Щи из щавеля с говядиной	520 руб.	 Калья из белых грибов	440 руб.
подаются со сметаной и двухжелтковым яйцом, 410 г.		285 г.	
Уха сборная	690 руб.	Калья из белых грибов	520 руб.
по старинному рецепту в два навара, 450 г.		с фрикадельками из курицы, 340 г.	

Горячие блюда

Тельное из волжской щуки	750 руб.	Мясо кабана	1 400 руб.
с запеченным картофелем и сливочно- грибным соусом, 380 г.		томленое в печи с луком, грибами и сливочным соусом, подается с запе- ченным картофелем, квашеной капу- стой и клюквой, 250 / 150 / 50 г.	
Судак жареный	970 руб.	Котлета Пожарского	690 руб.
с полбой, жареными белыми грибами, луком-порей и сливочным соусом из шпината, 255 г.		с картофельными медальонами, 290 г.	
Котлета из лося	990 руб.		
подается с пюре из корня сельдерея, охотничьим соусом и моченой брусни- кой, 330 г.			

Выпечка

Курник	800 г.	1 380 руб.	Пирожок с капустой	110 руб.
«по-ярославски»	130 г.	230 руб.	и яйцом, 50 г.	
старинный русский праздничный пирог с копченым сомом, щукой, грибами и яйцом (блюдо на 4-6 персоны)			Пирожок	110 руб.
Ржаной пирожок	110 руб.		с брусникой, 50 г.	
с солеными огурцами, 50 г.			Расстегай с копченым	130 руб.
Ржаной пирожок	110 руб.		сомом и щукой, 50 г.	
с грибами, 50 г.				

Забытый «вкус» домашних
купеческих обедов и парадных
дворянских приемов