

ТРАПЕЗА ПО-ЯРОСЛАВСКИ

Холодные закуски и салаты

Свиная грудинка томленая в луковых перьях	130	17,8	3,4	0	101,8
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
Икра горбуши в эклерах со сливочным кремом	110	10	13	19	229
Салат «Разсол» из телятины, слабосоленой сельди, картофеля, свеклы, соленых огурцов, яиц перепелки, с заправкой винегрет	250	22	49	14	230
Малосольные огурцы	100	0,8	0,1	3	15,3
Грузди соленые с луком по вашему желанию заправим сметаной / маслом	100	0,5/0,1	3/15	1,5/1	35/140

Первое блюдо

Щи из щавеля с говядиной подаются со сметаной и двухжелтковым яйцом	410	27	13	19	307
Уха сборная с судаком по старинному рецепту в два навара	450	49	3,2	24	324
Холодный борщ со сметаной	320	10	11,5	14	203
Калья из белых грибов	285	3,5	4,5	15	110
Калья из белых грибов с фрикадельками из курицы	340	20	10	11	210





Горячие блюда

Тельное из волжских щук и судака с запеченным картофелем и сливочным соусом с белыми грибами	380	21	30	43	530
Судак жареный с полбой, жареными белыми грибами, луком-порей и сливочным соусом из шпината	255	28	18	65	540
Котлета из лосося подается с пюре из корня сельдерея, охотничьим соусом и моченой брусникой	330	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

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	320	25	26	0,3	330
с отварным картофелем, зеленым и маринованным луком					
Тартар из лосося	160	15,9	5,5	7,4	143
с персиковым винегретом, кремом из авокадо с жемчужинами юдзу					
Рыбное плато	230	45	25	0,2	407
семга и форель шеф-посола, угорь горячего копчения, масляная рыба с лимоном					
Тунец с арбузом,	210	17	13	8	221
томатами и кунжутным винегретом					
Мезе из сыровяленого мяса	230	42	52	1	650
пармский окорок, копченая утка, брезаола, фермерские сыры					
Севиче из лосося	220	17	12,3	7	211
в заправке эскабече с майонезом халапеньо, имбирными черри, арбузом и дыней					
Огородные овощи на компанию	640	4,5	1,5	19	110
огурцы свежие, помидоры, перец болгарский, зелень					
Местные сыры	267	38	53	46	820
брилья, камамбер с трюфелем, грюер, горгонзола, монфлер с вареньем из брусники и лесными орехами					

Салаты

Салат из томатов, огурцов, болгарского перца, редиса с зеленью	240	2	30	8	316
подается с ароматным маслом или сметаной					
Салат с арбузом, печеным перцем, томатами, фетой и миксом из мяты и эстрагона	270	13	23	17	330
Хрустящие баклажаны с томатами и кисло-сладким соусом «чили»	295	4	22	60	450
Салат с угольной рыбой	250	19	61	40	110
с картофельным сливочным кремом					
Микс салат с обжаренным тунцом в кунжUTE	245	20	17,9	37	391
с дыней, сливой, шпинатом, романо и соусом из кешью и кинзы					
Микс салат с креветками, персиком, авокадо и кинзой	195	10	8	12	165



Микс салат с утиной грудкой печеным перцем, соусом из трав и двумя видами сыра	227	5	28	5	306
Оливье по-домашнему с телячьим языком, картофелем, морковью, маринованным и свежим огурцом, перепелиным яйцом, заправляется майонезом	260	13	7,5	18	190
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	195	25	54	19	660

Горячие закуски

Эклеры с индейкой, лисичками и сливочным соусом	180	21	26	40	483
Запечённый камамбер с фундуком, пюре из яблок и брусники с бриошью	250	21	39	34	662
Тигровые креветки в темпуре	100/30	19	91	44	1080
Драники из кабачка со слабосоленым лососем и творожным сыром	210	14	7	8,5	150

Выпечка

Хачапури по-аджарски лодочка из теста с сыром, творогом и яйцом	340	50	56	129	1460
Хачапицца с курицей тонкое тесто со сливочным соусом, нежным куриным филе, болгарским перцем с сырами моцарелла и гауда	550	96	112	112	1787
Хачапури по-мегрельски тонкая лепешка с начинкой из молодого сулугуни	420	65	64	150	1440
Хачапицца с ветчиной тонкое тесто с томатным соусом, ветчиной, маслинами и болгарским перцем с сыром моцарелла	550	61	71	113	1364

Супы

Борщ с вишней пампушками и сметаной	380	21	7	30	270
Окрошка с цыпленком на квасе / кефире	410/385	7/12	10/11	21/14	213/209
Гаспачо с клубникой, креветками и огуречным сорбетом	310	5	27	17	342



Горячие блюда

Фетучини «Карбонара»	275	28	34	50	621
Орзо с лисичками, персиками и сыром пармезан	350	22,5	20	94	648
Филе судака обжаренное с хрустящими кабачками и сливочным соусом том ям	270	23	16	8	270
Стейк из угольной рыбы с картофельным гратеном	300	8,1	17	16	260
Лосось с кремом из моркови, молодой фасолью и муссом из пармезана	310	36	25,5	8,5	410
Осьминог в средиземноморском стиле с молодым картофелем и фасолью	390	7	32,5	53	536
Томленая говяжья щека с печеным перцем, и картофельным пюре	355	37	16	27	400
Телятина «а-ля-Воронцов» в бархатном соусе с пряной капустой	390	5	23	27	337
Грудка индейки sous vide с пюре из цветной капусты, печеным перцем и соусом из шпината	397	40,29	32,6	13,96	509
Каре ягненка с бобами эдамаме, с соусом из жженных огурцов и сырным кремом	320	33	49	18,2	644
Шницель из свинины по-карагеоргиевски начиненный сливочным сыром и беконом, подается с запеченным картофелем	420	44	43	57	805

Блюда, приготовленные на углях

Рибай стейк сочный стейк из мраморной говядины	100	15	11	0,2	160
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
Самаркандский плов из баранины	350	38	56	42	845

Шашлык на углях

подается с соусом, лавашом и маринованным луком

Цыпленок	290	43	22	38	525
Свинина	290	29	43	38	1032
Баранина	290	32	32	38	928
Сом	330	30	23	26	439
Люля-кебаб из баранины	290	29	29	41	710
Люля-кебаб из телятины	270	27	9	38	451
Куриные крылышки	270	35	14	40	499
Бараньи ребрышки «Семечки»	510	40	32	20	713
Ассорти на компанию 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	1530	183	138	95	2639

Овощи

Молодая фасоль	100	3	11,8	4	132,4
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



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

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
Ткемали	50	1,7	0,1	32	139
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
Куриный суп с фрикадельками и лапшой	260	16	5	15	170
Стрипсы 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	300	10	25	60	510
десерт из фирменного мороженого с фисташковым бисквитом, малиновым и английским соусами — блюдо витает в легкой прозрачной дымке облаков, эффектно появляясь из тумана					
Венский штрудель	140/60/60	6	11	75	430
с шариком домашнего мороженого и соусом англес / с малиновым сорбетом					
Десерт «Павлова»	120	3,5	16	26	260
безе, крем из белого шоколада с семенами ванили, вишневый соус					
Тирамису фисташковый	130	6	17	9	221
нежный и ароматный десерт, сочетающий кремовую маскарпоне с фисташкой, с согревающим ароматом рома и кофе					
Ленинградский Наполеон	180	3	5,5	48	260
с карамельным соусом					
Карамельный медовик	190	2	10	14	169
Маково-сырный торт	160	14	44	53	670
с орехово-маковым бисквитом и нежным кремом со вкусом маракуйи					
Макарон	30	2	4	17	110
в ассортименте					
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
Сорбет	50	0,2	0,1	12	50
малина / красный апельсин / манго-лайм / смородина					
Воздушное безе	1 шт	0,5	1	6	35
Фирменный мармелад	12	0,4	0	10	40
клубника / лесная ягода / манго					
Конфеты фирменные:					
белый шоколад с горгонзоллой	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





ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

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

Бон бон:

яблоко и корица	15	1	6	8	90
мохито / лимон / манго-маракуйя	15	0,5	4,5	4,5	60
маракуйя и молочный шоколад	11	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