

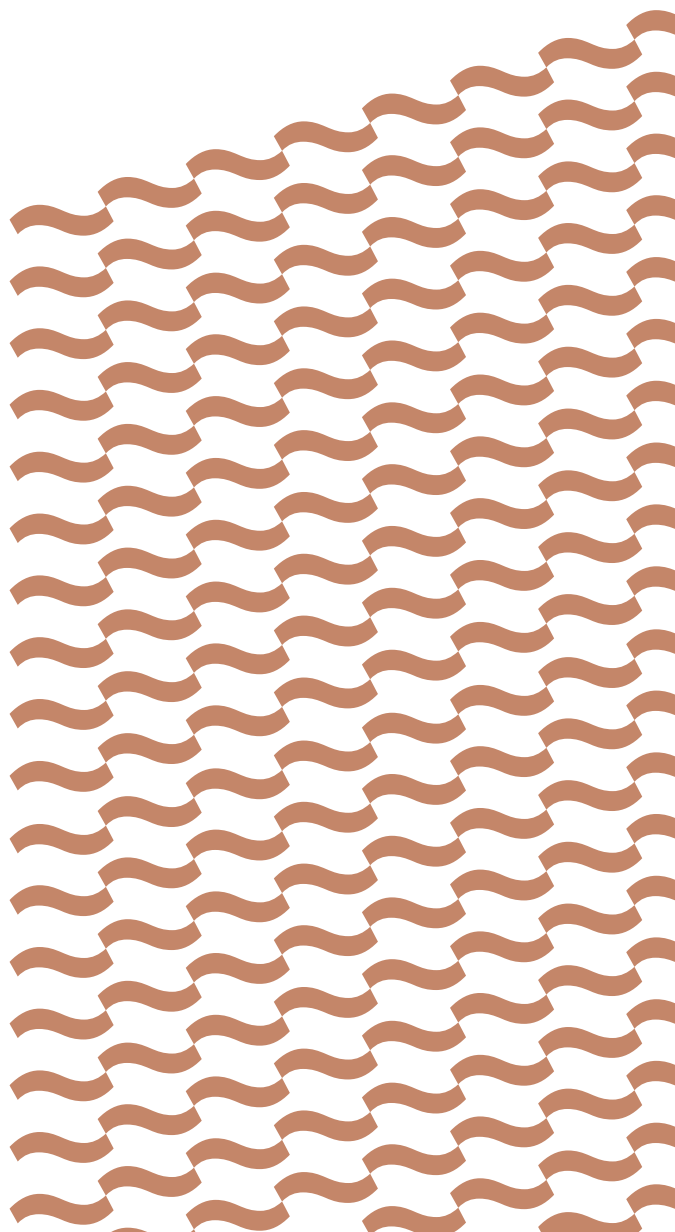


Видовой ресторан
на берегу Волги



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» 420 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.

 Ассорти солений 760 руб.
помидоры и огурцы соленые, капуста квашеная, капуста по-грузински, чеснок маринованный, 600 гр.

Студень из телятины 320 руб.
с моченой брусникой и хреном
120 / 20 г.

Первое блюдо

Уха «по-царски» 880 руб.
с семгой, судаком, картофелем и зеленым луком, 375 г.

 Похлебка из белых грибов 530 руб.
со сметаной или постным майонезом, 300 г.

Щи суточные 560 руб.
из квашеной серой капусты с телятиной, белыми грибами, ржаными гренками, сметаной и шпиком, 350 / 70 / 30 г.

Горячие блюда из рыбы

Тельное 840 руб.
из волжской щуки
с запеченным картофелем и сливочно-грибным соусом, 380 г.

Судак жареный 970 руб.
подается с полбой, жареными белыми грибами, луком-порей и сливочным соусом из шпината, 250 г.

Горячие блюда из мяса

Мясо кабана 1 300 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 990 руб.
подается с пюре из корня сельдерея, охотничьим соусом и моченой брусникой, 380 г.

Выпечка

Курник 800 г. 1 380 руб.
«по-ярославски» 130 г. 230 руб.
старинный русский праздничный пирог с копченым сомом, щукой, грибами и яйцом (блюдо на 4-6 персоны)

Ржаной пирожок 110 руб.
с солеными огурцами, 40 г.

Ржаной пирожок 110 руб.
с грибами, 40 г.

Пирожок с капустой 110 руб.
и яйцом, 40 г.

Пирожок 110 руб.
с брусникой, 40 г.

Расстегай с копченым сомом и щукой, 40 г. 130 руб.

Забытый «вкус» домашних
купеческих обедов и парадных
дворянских приемов

 - постное блюдо

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



Устрица «Золотой аффинаж» на льду, 1 шт. 580 руб.

Устрица «Розовая Джоли» на льду, 1 шт. 580 руб.

Сет из 6 устриц и двух бокалов 4 380 руб.


игристого вина «Амадор»

Брют Деликат Ризерва, Испания.

Холодные закуски

Икра красная 1 200 руб.

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

 Гребешок, клубника,
огурец и трюфельный
«спайси»

100 г.

Сельдь шеф-посола 450 руб.

с ржаными гренками
и маринованным луком, 320 г.

Тартар из лосося 1 400 руб.

с муссом из болгарского перца, 140 г.

Тартар из тунца 890 руб.

с гуакамоле из авокадо
и цитрусово-кунжутным соусом
180 г.

Тартар из телятины 790 руб.

с пряным соусом из желтков
на террине из картофеля, 210 г.

Патэ из куриной печени 840 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 1 790 руб.

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

Мезе 1 850 руб.

из пармского окорока, сыровяленой сви-
ной колбасы, ростбифа, обжаренного
в пряных травах, отварного телячьего
языка, грудинки в луковых перьях, местных
сыров со сливочным хреном, 300 г.

Местные сыры 1 200 руб.


с вареньем из брусники
и лесными орехами, 280 г.

Суши гункан 330 руб.

острый лосось, 38 / 23 г.

Суши гункан 190 руб.

острый тунец / креветка, 38 / 23 г.

 Ролл с огурцом, 110 / 23 г. 190 руб.

Горячий ролл 1 100 руб.

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

Ролл Дракон 1 900 руб.

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

Ролл Калифорния 850 руб.

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

Ролл Филадельфия 870 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 560 руб.


с телячьим языком, картофелем, морковью, маринованным и свежим огурцом, перепелиным яйцом, заправляется майонезом, 260 г.

 Салат с креветками, манго, авокадо и кинзой 790 руб.
210 г.

Зеленый салат с томатами кимчи и адыгейским сыром 690 руб.
200 г.

 Хрустящие баклажаны с томатами и кисло-сладким соусом 650 руб.
270 г.


 Зеленый салат с цукини темпура, томатами черри, в заправке из петрушки и кинзы 520 руб.
190 г.

 Салат из мидий с сушеными помидорками 760 руб.
200 г.


Салат с тунцом, красной фасолью, шпинатом и яйцом «пашот» 630 руб.
210 г.

Теплый салат с языком и жареным картофелем 890 руб.
280 г.

Цезарь с куриной грудкой 590 руб.
с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 185 г.


 Цезарь с тигровыми креветками 870 руб.
с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 190 г.

Горячие закуски

 Жюльен с морепродуктами и кедровыми орешками 460 руб.
130 г.

Жюльен с индейкой, шампиньонами 380 руб.
в сливочном соусе с багетом, 150 г.

Три сыра 490 руб.
три горячих сыра с соусом тартар, 125 / 50 г.

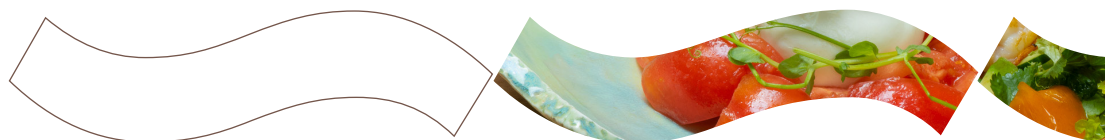
 Темпура из тигровых креветок 590 руб.
100 / 30 г.

Драники из кабачка 690 руб.
с красной икрой тобико и копченой сметаной, 270 г.

Выпечка


Хачапури по-аджарски 590 руб.
лодочка из теста с сыром, творогом и яйцом, 380 г.


Хачапури по-мегрельски 590 руб.
тонкая лепешка с начинкой из молодого сулугуни и творога, 380 г.



Супы

Борщ с печеной фасолью 440 руб.
сметаной и чесночными пампушками, 410 г.

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

 Томатный крем суп 380 руб.
с крамблом из ростовского лука, 250 г.


Горячие блюда


Филе судака 920 руб.
обжаренное с хрустящими кабачками и
сливочным соусом том ям, 290 г.

Филе лосося 1 600 руб.
с соусом из овощей «том ям»
и картофельным пюре
250 г.

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

Котлета из судака,
трески и лосося с брюссельской
капустой и соусом «голландез»
310 г.

 Пенне с печеными 620 руб.
томатами в соусе из базилика и кинзы
350 г.

 Котлета из кальмаров 820 руб.
с рататуем и соусом «понзу»
280 г.

Орзо с морепродуктами 640 руб.
в сливочно-томатном соусе
410 г.

Грудка индейки sous vide 820 руб.
с пюре из цветной капусты, запеченной
тыквой, и соусом из шпината, 410 г.

Утиная грудка с яблочным 990 руб.
пюре, брусникой и шпинатом
300 г.

Солянка рыбная 870 руб.
с семгой, судаком и сметаной, 390 г.

Солянка мясная 520 руб.
со сметаной, 390 г.

Суп из белых грибов 420 руб.
со сливками
250 г.

Томленая говяжья щека 920 руб.
с печеным перцем
и картофельным пюре
355 г.

Котлета из трех видов
птицы с зеленой гречкой
и соусом «голландез»
360 г.

Тушеная шея ягненка 1 250 руб.
с картофельным пюре
запеченным луком и белыми грибами, 360 г.

Шницель из свинины 620 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 1 700 руб.
с тушеной капустой
и соусом качо-э-пепе, 350 г.

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.

Блюда, приготовленные на углях

Стейк сома с лимоном 210 / 70 г.	740 руб.	Шампиньоны с соусом из кинзы 120 / 20 г.	330 руб.
Филе лосося с лимоном, 100 / 80 г.	1 700 руб.	Помидор 100 г.	240 руб.
Тигровые креветки 100 / 80 г.	760 руб.	Баклажан / цукини / перец болгарский 100 г.	200 руб.
Стейк из вырезки телятины 170 г.	1 900 руб.	Овощи на углях цукини, баклажан, перец болгарский, помидоры, шампиньоны, подаются с соу- сом из кинзы, 350 г.	670 руб.
Стейк из баклажана в пряной фундучной панировке с соусом из кинзы 150 г.	320 руб.		




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





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

Овощи

 Спаржа со сливочным или оливковым маслом, 100 г.	520 руб.	 Картофель фри 100 г.	180 руб.
Пюре из корня сельдерея 100 г.	240 руб.	 Картофель запеченный 150 г.	100 руб.
Картофельное пюре на сливках 150 г.	120 руб.		

Детям

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



ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ



Коробка фирменных конфет и мармелада
Соберите на ваш вкус


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.

Небо над Волгой 480 руб.

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

 Венский штрудель 480 руб.

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

Горячий шоколадный кейк 520 руб.
180 г.

Десерт «Павлова» 460 руб.

безе, крем из белого шоколада с семенами ванили, вишневый соус, 120 г.

Чизкейк Баскский 420 руб.

карамельный, с кремом из белого шоколада с семенами ванили, 140 г.

Маково-сырный торт 690 руб.

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

 Морковный кекс 350 руб.

с кокосовым сорбетом
175 г.

Макарон 170 руб.


в ассортименте, 30 г.

Эклер 240 руб.

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


Мороженое 120 руб.
собственного производства

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

 Сорбет 140 руб.
собственного производства

малина / кокос / красный апельсин / 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 / трюфель с розмарином, 15 г.

Бон бон 110 руб.

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

 «орешник» горький шоколад с грецким орехом, 12 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

