

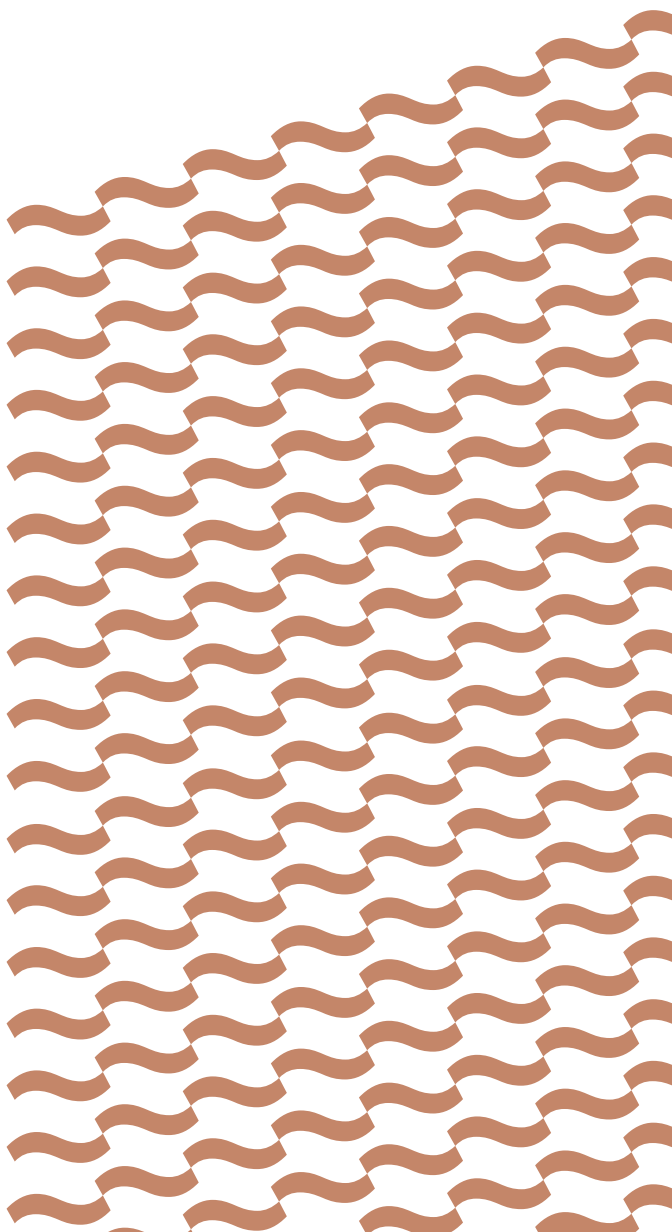


Видовой ресторан
на берегу Волги



~
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» 440 руб.
из телятины, слабосоленой сельди,
картофеля, свеклы, соленых огурцов,
яиц перепелки, с заправкой винегрет,
250 г.

 Огурцы малосольные 120 руб.
100 г.

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

Первое блюдо

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

Щавелевые щи 380 руб.
на бульоне из петуха со сметаной,
350 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 грибами,
луком-порей и сливочным соусом из
шпината, 250 г.

Горячие блюда из мяса

Мясо кабана 1 300 руб.
томленое в печи с луком, грибами
и сливочным соусом, подается с запечен-
ным 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 копченным
сомом и щукой, 40 г. 130 руб.

Забытый «вкус» домашних
купеческих обедов и парадных
дворянских приемов

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 игристого вина «Амадор» 4 380 руб.
Брют Деликат Ризерва, Испания.

Холодные закуски

Икра красная 1 200 руб.

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

 Гребешок, авокадо 480 руб.

в заправке на основе апельсина,
с кисло-сладкими нотками
95 г.

Сельдь шеф-посола 450 руб.

с ржаными гренками
и маринованным луком, 320 г.

Тартар из лосося 1 100 руб.

с муссом из болгарского перца, 140 г.

Тартар из тунца 620 руб.

с огурцом и соусом «спайси»
170 г.

Тартар из телятины 940 руб.

с трюфелем на бриоши собственного
приготовления, 160 г.

Рыбное плато 1790 руб.

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

 Огородные овощи 760 руб.

на компанию

огурцы свежие, помидоры,
перец, зелень, 650 г.

Мезе 1 380 руб.

из сыровяленого мяса

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

Мясо собственного 990 руб.
производства

ростбиф, обжаренный в пряных травах,
отварной телячий язык, свиная грудинка
томленая в луковых перьях, пикантная
куриная ветчина, сливочный хрен, 240 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 990 руб.

со сливочным сыром, речным угрем,
лососем, тигровой креветкой, 240 / 23 г.

Ролл Дракон 1 900 руб.

с речным угрем, тигровой креветкой,
авокадо и огурцом, 360 / 23 г.

Ролл Калифорния 870 руб.

с креветкой, японским майонезом,
авокадо, 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

-  Салат из огородных овощей 420 руб.
помидоры, огурцы, крымский лук, зелень, заправим по вашему желанию ароматным маслом или сметаной, 200 г.
- Свежий шпинат 560 руб.
с карамелизированным орехом, горгонзолой и клубникой, 110 г.
- Салат с обжаренным тунцом 780 руб.
в кунжуте, клубникой, шпинатом, романо и соусом из кинзы и кешью, 150 г.
- 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 820 руб.
210 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.
- Микс салат с ростбифом и печеным перцем 940 руб.
195 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

- Эклеры с лисичками и шампиньонами 490 руб.
в сливочном соусе, 150 г.
- Три сыра 490 руб.
три горячих сыра с соусом тартар, 125 / 50 г.
- Драники из кабачка 620 руб.
с красной икрой тобико и копченой сметаной, 270 г.
- Драник из картофеля 580 руб.
с лисичками и копченой сметаной
275 г.
- Крокеты из креветок 760 руб.
с соусом «сливочный том-ям», 125 г.
- Темпура из тигровых креветок 590 руб.
100 / 30 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 сулгуни и творога, 380 г.
- Хачапури со шпинатом 590 руб.
лодочка из теста с сыром, творогом и шпинатом, 560 г.
- Хачапицца с курицей 620 руб.
тонкое тесто со сливочным соусом, нежным куриным филе, болгарским перцем с сырами моцарелла и гауда, 550 г.
- Хачапицца с ветчиной 620 руб.
тонкое тесто с томатным соусом, ветчиной, маслинами и болгарским перцем с сыром моцарелла, 550 г.

Супы

Борщ холодный 440 руб.
со сметаной, 320 г.

Окрошка с цыпленком 370 руб.
на квасе/кефире, 250 г.

 Холодный суп 680 руб.
из цукини с креветкой
и авокадо
380 г.

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

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

Солянка мясная 480 руб.
со сметаной, 390 г.

Горячие блюда

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

Филе лосося 990 руб.
обжаренное на гриле
с овощами «терияки»
240 г.

Камбала, киноа с соусом 770 руб.
из печеного чеснока
265 г.

Котлета из судака 720 руб.
и лосося с брюссельской капустой,
и соусом «голландез»
310 г.

Фетучини с лисичками 520 руб.
и пармезаном
330 г.

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

Грудка индейки sous vide 790 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.

Томленая говяжья щека 970 руб.
с печеным перцем
и картофельным пюре
355 г.

Котлета из трех видов 420 руб.
птицы с зеленой гречкой
и соусом «голландез»
360 г.

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

Шницель из свинины 680 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.

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.	960 руб.	Шампиньоны с соусом из кинзы 120 / 20 г.	310 руб.
Филе лосося с лимоном, 100 / 80 г.	1 290 руб.	Помидор 100 г.	220 руб.
Тигровые креветки 100 / 80 г.	760 руб.	Баклажан / цукини 100 г.	160 руб.
Стейк из вырезки телятины 170 г.	1 900 руб.	Перец болгарский 100 г.	170 руб.
Стейк из баклажана в пряной фундучной панировке с соусом из кинзы 150 г.	310 руб.	Овощи на углях цукини, баклажан, перец болгарский, помидоры, шампиньоны, подаются с соу- сом из кинзы, 350 г.	590 руб.
Самаркандский плов из баранины 350 г.	740 руб.		

Шашлык на углях

подается с соусом, лавашом и маринованным луком

Цыпленок 150 / 50 / 50 / 40 г.	540 руб.	Куриные крылышки 200 / 40 г.	460 руб.
Свинина 150 / 50 / 50 / 40 г.	640 руб.	Бараньи ребрышки «семечки» 150 / 50 / 50 / 40 г.	890 руб.
Баранина 150 / 50 / 50 / 40 г.	990 руб.	Ассорти на компанию с дымком шашлык из сома, шашлык из цыпленка, шашлык из свинины, шашлык из барани- ны, люля-кебаб из баранины, люля-ке- баб из телятины и утки, запеченные на углях овощи, 1 530 г.	4 990 руб.
Сом 150 / 50 / 50 / 40 г.	920 руб.		
Люля-кебаб из баранины 150 / 50 / 50 / 40 г.	840 руб.		
Люля-кебаб из телятины и утки 150 / 50 / 50 / 40 г.	740 руб.		





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

Овощи

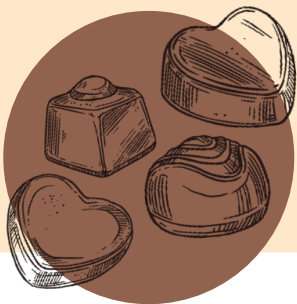
 Спаржа	480 руб.	 Картофель фри	140 руб.
со сливочным или оливковым маслом, 100 г.		100 г.	
Пюре из корня сельдерея	180 руб.	 Картофель запеченный	130 руб.
100 г.		100 г.	
Картофельное пюре на сливках	140 руб.		
100 г.			

Детям

Оливье	220 руб.	Куриная котлетка	320 руб.
с отварным телячьим языком, 130 г.		с картофельным пюре и запеченной тыквой, 230 г.	
Салат	180 руб.	Мини пельмешки	180 руб.
из огородных овощей		со сметаной	
помидоры, огурцы, зелень, по вашему желанию заправим маслом или сметаной, 100 г.		150 / 30 г.	
Куриный суп	180 руб.	Фузилли со сливочным	320 руб.
с макаронами «алфавит»		соусом и сыром «пармезан»	
250 г.		190 г.	
Наггетсы куриные	320 руб.		
с картофелем фри			
и кетчупом			
100 / 100 / 30 г.			



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.

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.

Миндальный нугатин 590 руб.

с фисташковым муссом, малиновым сорбе и английским соусом, 200 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.

Ассорти 2 000 руб.

сезонных фруктов

1000 г.

 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.
манго-маракуйя / маракуйя и молочный шоколад, 13 г.

виски-карамель / пряная груша / темный шоколад чили / лайм-базилик-малина / 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



@rbkVOLGA | yarvolga.ru

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

