

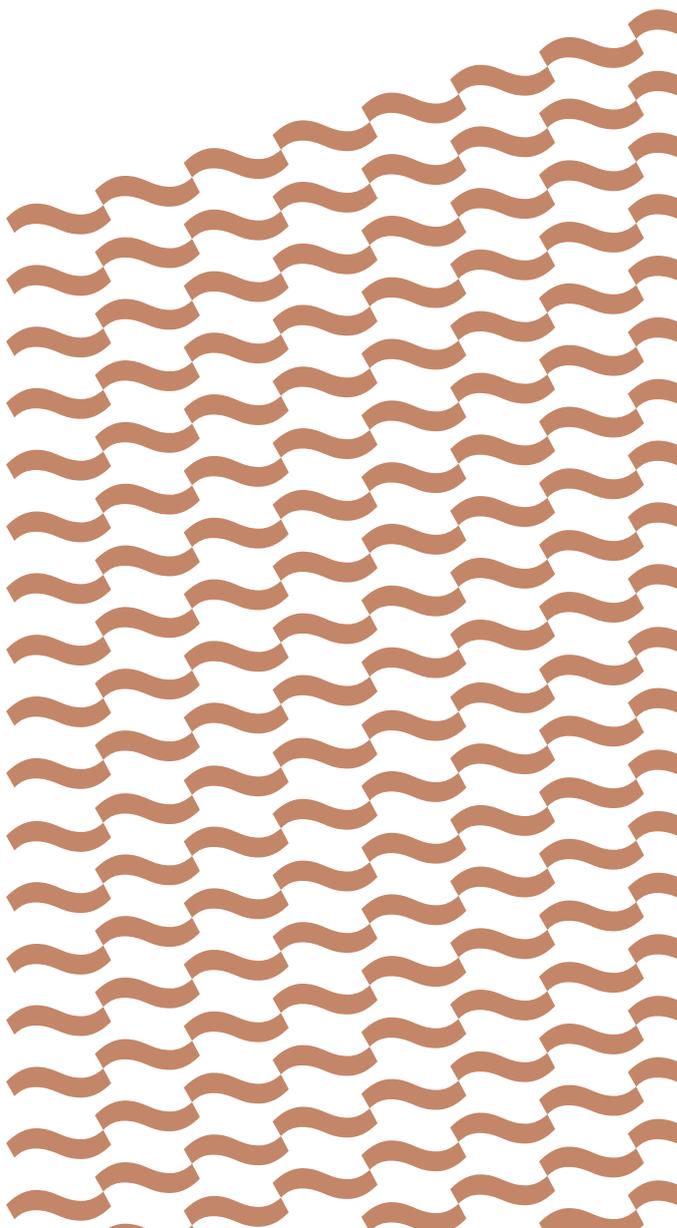


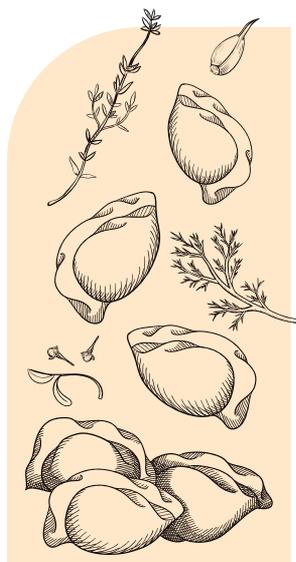
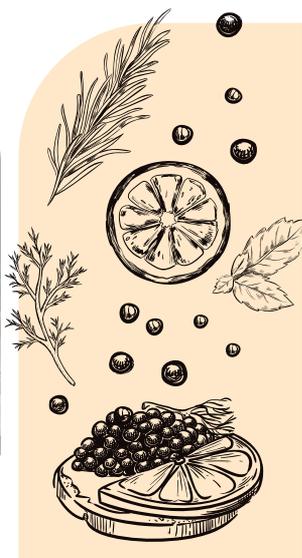
Видовой ресторан
на берегу Волги



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.

Первое блюдо

Уха «по-царски» 880 руб.

с семгой, судаком, картофелем и зеленым луком, 375 г.

Щи суточные 560 руб.

из квашеной серой капусты с телятиной, грибами, ржаными гренками и сметаной, 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 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 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 130 руб.

сомом и щукой, 40 г.

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 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, авокадо 620 руб.

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

Сельдь шеф-посола 470 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 620 руб.

с огурцом и соусом «спайси»
170 г.

Тартар из телятины 890 руб.

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

Рыбное плато 1790 руб.

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

Мезе 1 500 руб.

из сыровяленого мяса

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

Мясо собственного 1 100 руб.
производства

ростбиф, обжаренный в пряных травах,
отварной телячий язык, свиная грудинка
томленая в луковых перьях, пикантная ку-
риная 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 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 870 руб.

с креветкой, японским майонезом, авока-
до, огурцом и тобиго, 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 820 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 с тунцом, красной фасолью, шпинатом и яйцом «пашот» 630 руб.
210 г.

Зеленый салат с вырезкой телятины, маринованными овощами, черри, сладким перцем, красным луком 1100 руб.
180 г.

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

 Цезарь с тигровыми креветками 890 руб.
с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 190 г.

Горячие закуски

Эклеры с индейкой, грибами и сливочным соусом 480 руб.
170 г.

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

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

Крокеты из креветок 790 руб.
с соусом «сливочный том-ям», 125 г.

Темпура из тигровых креветок 620 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 сулугуни и творога, 380 г.

Хачапури со шпинатом 590 руб.
лодочка из теста с сыром, творогом и шпинатом, 560 г.



Супы

Борщ холодный 450 руб.
со сметаной, 320 г.

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

Борщ с печеной фасолью 470 руб.
со 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 краблом из ростовского лука, 250 г.

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

Камбала, киноа с соусом 920 руб.
из печеного чеснока
265 г.

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

Томленая говяжья щека 950 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 640 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.	960 руб.	Самаркандский плов из баранины 350 г.	740 руб.
Филе лосося с лимоном, 100 / 80 г.	1 700 руб.	Шампиньоны с соусом из кинзы 120 / 20 г.	330 руб.
Тигровые креветки 100 / 80 г.	840 руб.	Помидор 100 г.	240 руб.
Стейк из вырезки телятины 170 г.	1 900 руб.	Баклажан / цукини / перец болгарский 100 г.	200 руб.
Стейк из баклажана в пряной фундучной панировке с соусом из кинзы 150 г.	320 руб.	Овощи на углях цукини, баклажан, перец болгарский, помидоры, шампиньоны, подаются с соу- сом из кинзы, 350 г.	690 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 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.	480 руб.	 Картофель фри 100 г.	140 руб.
Пюре из корня сельдерея 100 г.	180 руб.	 Картофель запеченный 150 г.	100 руб.
Картофельное пюре на сливках 150 г.	100 руб.		

Детям

Оливье с отварным телячьим языком, 130 г.	220 руб.	Куриная котлетка с картофельным пюре и запеченной тыквой, 230 г.	320 руб.
Салат из огородных овощей помидоры, огурцы, зелень, по вашему желанию заправим маслом или сметаной, 150 г.	180 руб.	Мини пельмешки со сметаной 150 / 30 г.	180 руб.
Куриный суп с макаронами «алфавит» 250 г.	180 руб.	Фузилли со сливочным соусом и сыром «пармезан» 190 г.	320 руб.
Наггетсы куриные с картофелем фри и кетчупом 100 / 100 / 30 г.	320 руб.	Хачапицца с курицей 550 г.	620 руб.
		Хачапицца с ветчиной 550 г.	620 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 кремковый 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» 480 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.

 Фирменный мармелад 90 руб.

клубника / лесная ягода / манго, 12 г.

Конфеты фирменные 110 руб.

белый шоколад с горгонзоллой / 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

