

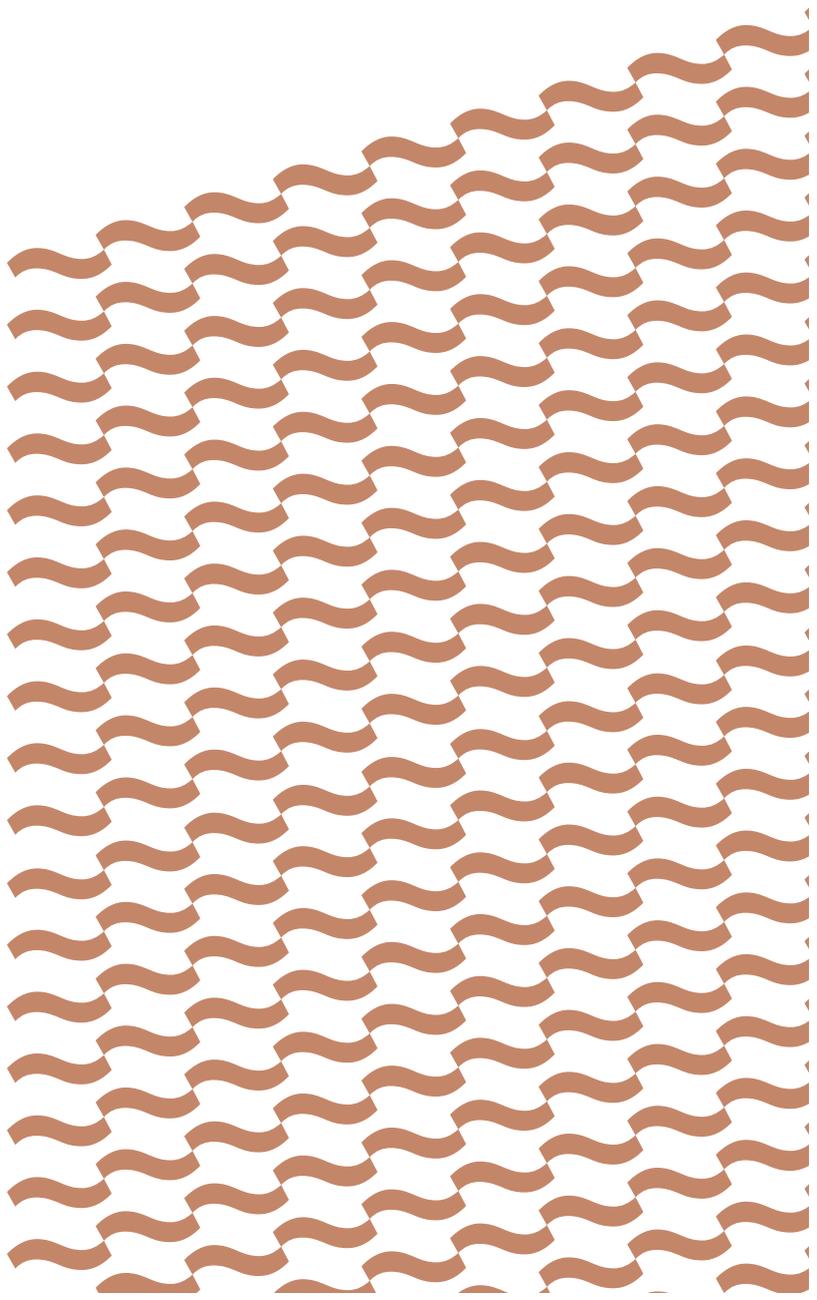


Видовой ресторан  
на берегу Волги



# ~ B

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

Купеческий холодец с горячей картошкой и зеленью 420 руб.  
390 г.

Буженина с тар-таром из соленых груздей 540 руб.  
185 г.

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

Сало с горчицей и хренодером 720 руб.  
подается с квашеной капустой, солеными огурцами и ржаными гренками, 470 г.

«Рыба моя» из щуки и судака с кремом авокадо 520 руб.  
220 г.

Сливочный холодный пудинг из судака 540 руб.  
320 г.

Утиная грудка с цитрусовым террином 720 руб.  
300 г.

### Соленая провизия

🌿 Огурцы соленые 120 руб.  
100 г.

🌿 Капуста квашеная 120 руб.  
100 г.

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

## Первое блюдо

|   |          |   |          |
|---|----------|---|----------|
| Уха «по-царски»<br>с семгой, судаком, картофелем<br>и зеленым луком, 375 г.                                       | 580 руб. | Калья из белых грибов<br>с фрикадельками из курицы, 270 г.        | 440 руб. |
|  Калья из белых грибов<br>270 г. | 440 руб. | Щи Боярские<br>с ореховой сметаной<br>и краюшками с салом, 330 г. | 560 руб. |

## Горячие блюда

|  |          |   |            |
|--|----------|---|------------|
| Тельное<br>из волжской щуки<br>с запеченным картофелем и сливочно-<br>грибным соусом, 380 г.                   | 680 руб. | Мясо кабана<br>томленое в печи с луком, грибами<br>и сливочным соусом, подается с запе-<br>ченным картофелем, квашеной капустой<br>и клюквой, 250 / 150 / 50 г. | 1 300 руб. |
| Судачьи котлетки<br>с морковным булгуром<br>330 г.   | 560 руб. | Пельмени домашние<br>(говядина/свинина) со сметанным соу-<br>сом, 220 г.  | 460 руб.   |
| Пельмени с фаршем<br>из судака, подаются<br>со сметаной<br>220 г.  | 520 руб. | Голубцы в сметанном<br>соусе с картофелем Пай<br>420 г.   | 560 руб.   |
| Котлета из лосося<br>подается с пюре из корня сельдерея,<br>охотничьим соусом и моченой брусни-<br>кой, 380 г. | 990 руб. | Котлета Пожарского<br>с картофельными медальонами<br>290 г.   | 620 руб.   |

## Выпечка

|   |                                      |  |          |
|---|--------------------------------------|--|----------|
| Курник<br>«по-ярославски»<br>старинный русский праздничный пирог<br>с копченым сомом, щукой, грибами и<br>яйцом<br>(блюдо на 4-6 персоны) | 800 г. 1 380 руб.<br>130 г. 230 руб. | Пирожок с капустой<br>и яйцом, 40 г.         | 110 руб. |
| Ржаной пирожок<br>с солеными огурцами, 40 г.  | 110 руб.                             | Пирожок<br>с брусникой, 40 г.                | 110 руб. |
| Ржаной пирожок<br>с грибами, 40 г.  | 110 руб.                             | Расстегай с копченым<br>сомом и щукой, 40 г. | 130 руб. |

Забывтый «вкус» домашних  
купеческих обедов и парадных  
дворянских приемов

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ



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.

Сельдь шеф-посола 450 руб.

с маринованным картофелем  
и луком, 320 г.

Семга шеф-посола 940 руб.

«а-ля Александр Невский»

с облепиховым террином

180 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.

Мезе 1 380 руб.

из сыровяленого мяса

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

 Огородные овощи 760 руб.

на компанию

огурцы свежие, помидоры,  
перец болгарский, зелень, 640 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.



## Салаты

Салат из печеной свеклы 480 руб.  
со сливочным кремом  
и медовой заправкой  
220 г.

Салат с медовой тыквой, 880 руб.  
орехами и бураттой  
230 г.

Оливье с копченым 920 руб.  
лососем и красной икрой  
300 г.

Оливье по-домашнему 560 руб.  
с телячьим языком, картофелем, морковью,  
маринованным и свежим огурцом,  
перепелиным яйцом, заправляется майонезом,  
260 г.

 Зеленый салат 820 руб.  
с креветками, манго,  
авокадо и кинзой  
210 г.

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

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

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

## Горячие закуски

Эклеры с индейкой, 490 руб.  
грибами и сливочным соусом  
170 г.

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

Драники из кабачка 690 руб.  
со слабосоленым лососем  
и творожным сыром, 210 г.

Тигровые креветки 590 руб.  
в темпуре  
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, 380 г.

Бодрящий хруст ломтиков овощей  
гармонично дополняют вкус основного  
блюда или станут прекрасным перекусом



## Супы

Борщ с вишней, 480 руб.  
пампушками и сметаной, 410 г.

Солянка рыбная 540 руб.  
со сметаной, 390 г.

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

## Горячие блюда

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

Спинка лосося с белым 1 100 руб.  
кремом, шпинатом и кабачком  
300 г.

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

Пельмени крымские 620 руб.  
с бараниной и печеными овощами, 370 г.

Утиная грудка Руже 990 руб.  
с тыквенным кремом  
и ягодным соусом  
300 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 на углях – это вкусно и полезно.  
Они сохраняют больше питательных  
веществ и имеют неповторимый  
вкус и аромат.



## Блюда, приготовленные на углях

|  |            |  |          |
|--|------------|--|----------|
| Стейк сома<br>с лимоном 210 / 70 г.            | 960 руб.   | Помидор<br>100 г.  | 220 руб. |
| Филе лосося<br>с лимоном, 100 / 80 г.          | 1 290 руб. | Баклажан / цукини<br>100 г.  | 160 руб. |
| Тигровые креветки<br>100 / 80 г.               | 760 руб.   | Перец болгарский<br>100 г.   | 170 руб. |
| Стейк<br>из вырезки телятины<br>170 г.         | 1 900 руб. | Овощи на углях<br>цукини, баклажан, перец болгарский,<br>помидоры, шампиньоны, подаются с соу-<br>сом из кинзы, 350 г. | 590 руб. |
| Шампиньоны<br>с соусом из кинзы<br>120 / 20 г. | 310 руб.   |  |          |



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

## Овощи

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



## Детям

|  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
| Оливье<br>с томленой индейкой, 130 г.  | 220 руб. | Куриная котлетка<br>с картофельным пюре<br>и запеченной тыквой, 230 г. | 320 руб. |
| Салат<br>из огородных овощей<br>помидоры, огурцы, зелень,<br>по вашему желанию заправим<br>маслом или сметаной, 100 г. | 180 руб. | Мини пельмешки<br>со сметаной<br>150 / 30 г.                           | 180 руб. |
| Куриный суп<br>с фрикадельками<br>и вермишелью<br>250 г.   | 250 руб. | Фузилли со сливочным<br>соусом и сыром «пармезан»<br>190 г.            | 320 руб. |
| Наггетсы куриные<br>с картофелем фри<br>и кетчупом<br>100 / 100 / 30 г.  | 320 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.

 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.

Тирамису 470 руб.

итальянский нежный и ароматный десерт, сочетающий кремовую маскарпоне с согревающим ароматом кофе и шоколада, 130 гр.

Ленинградский Наполеон 420 руб.

с карамельным соусом  
180 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.

Горячий шоколадный кейк 520 руб.

180 г.

Макарон 170 руб.

в ассортименте, 30 г.

Эклер 240 руб.

ванильный / сливочный с манго / фисташка-малина, 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.

## 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

