

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



Устрица сезонная 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

Сельдь шеф-посола 450 руб.

с отварным картофелем, зеленым и маринованным луком, 320 г.

Рыбное плато 1 790 руб.

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


Тартар из тунца 820 руб.

с клубникой, томатным мармеладом и кофейным маслом, 210 г.

Мезе 1 300 руб.

из сыровяленого мяса

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


 Огородные овощи на компанию 850 руб.

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


Местные сыры 1 200 руб.

брилья, камамбер с трюфелем, грюер, горгонзола, монфлер с вареньем из брусники и лесными орехами, 267 г.

Салаты

 Салат из томатов, огурцов, болгарского перца, редиса с зеленью, 420 руб.

подается с ароматным маслом или сметаной, 240 г.

 Хрустящие баклажаны с томатами и кисло-сладким соусом «чили» 690 руб.
295 г.


Микс салат 690 руб.
с карамелизированным орехом, горгонзолой и земляникой
160 г.

Салат с угольной рыбой 890 руб.
с картофельным сливочным кремом, 250 г.

Салат с обжаренным тунцом в кунжуте 920 руб.
клубникой, виноградом, шпинатом, романо и соусом из кешью и кинзы, 200 г.


Оливье по-домашнему 570 руб.

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

 Салат с креветками, клубникой, авокадо и кинзой 820 руб.
205 г.

Микс салат 720 руб.
с утиной грудкой,
печеным перцем, соусом из трав и двумя видами сыра, 210 г.

Цезарь 690 руб.
с куриной грудкой
с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 185 г.

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

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты.

Горячие закуски

Эклеры с индейкой,
белыми грибами
и сливочным соусом
170 г. 550 руб.

Запечённый камамбер 920 руб.
с фундуком, пюре из яблок
и брусники с бриошью, 250 г.

Тигровые креветки 620 руб.
в темпуре
100/30 г.

Драники из кабачка 780 руб.
со слабосоленым лососем
и творожным сыром, 210 г.

Выпечка

Хачапури по-аджарски 640 руб.
лодочка из теста с сыром, творогом
и яйцом, 340 г.

Хачапицца с курицей 640 руб.
тонкое тесто со сливочным соусом,
нежным куриным филе, болгарским
перцем с сырами моцарелла и гауда, 550 г.


Хачапури по-мегрельски 640 руб.
тонкая лепешка с начинкой из молодого
сулугуни, 420 г.

Хачапицца с ветчиной 640 руб.
тонкое тесто с томатным соусом,
ветчиной, маслинами и болгарским
перцем с сыром моцарелла, 550 г.

Супы

Борщ с вишней 520 руб.
пампушками и сметаной, 380 г.

Окрошка с цыпленком 440 руб.
на квасе, 400 г. / кефире, 375 г.

 Гаспачо 640 руб.
с клубникой, креветками
и огуречным сорбетом, 310 г.

Горячие блюда

Фетучини «Карбонара» 690 руб.
275 г.

Филе судака 980 руб.
обжаренное с хрустящими кабачками
и сливочным соусом том ям, 270 г.

Стейк из угольной рыбы 1 450 руб.
с картофельным gratenem, 300 г.

Лосось со спаржей, 1 720 руб.
клубникой и соусом сабайон, 310 г.

Голяшка ягненка 1 590 руб.
томленая в пряном соусе с птитим
и овощами, 1 шт.

Грудка индейки sous vide 770 руб.
с пюре из цветной капусты, печеным
перцем и соусом из шпината, 410 г.








Томленая говяжья щека 990 руб.
с печеным перцем и картофельным
пюре, 355 г.

Телятина 1 200 руб.
«а-ля-Воронцов»
в бархатном соусе с тушеной пряной
капустой, 390 г.

Шницель из свинины 620 руб.
по-карегеоргиевски
начиненный сливочным сыром
и беконом, подается с запеченным
картофелем, 350 г.



Блюда, приготовленные на углях

Рибай стейк сочный стейк из мраморной говядины, цена указана за 100 г. сырого веса, стоимость уточняйте у вашего официанта <i>Выберите степень прожарки:</i> <i>Medium rare, t 42-47°C</i> стейк с кровью, красно-розовый внутри. <i>Medium, t 47-50°C</i> среднепрожаренный стейк, розовый. <i>Medium well, t 55-57°C</i> почти прожаренный стейк, светло-розовый.	940 руб.	 Шампиньоны с соусом из кинзы, 120 / 20 г.	310 руб.
Стейк сома с лимоном, 170 / 30 г.	790 руб.	 Помидор 100 г.	260 руб.
Филе лосося с лимоном, 100 / 30 г.	1 290 руб.	 Баклажан / цукини 100 г.	180 руб.
 Тигровые креветки с лимоном, 100 / 30 г.	690 руб.	 Перец болгарский 100 г.	220 руб.
Стейк из вырезки телятины 170 г.	1 900 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 соусом из кинзы, 330 г.	590 руб.
		Самаркандский плов из баранины 350 г.	790 руб.

Шашлык на углях

подается с соусом, лавашом и маринованным луком

Цыпленок 150 / 50 / 50 / 40 г.	540 руб.	Люля-кебаб из телятины 150 / 50 / 40 / 30 г.	740 руб.
Свинина 150 / 50 / 50 / 40 г.	640 руб.	Куриные крылышки 150 / 50 / 40 / 30 г.	490 руб.
Баранина 150 / 50 / 50 / 40 г.	990 руб.	Бараньи ребрышки «семечки» 370 / 50 / 50 / 40 г.	890 руб.
Сом 150 / 50 / 50 / 80 г.	950 руб.	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, 1 530 г.	4 990 руб.
Люля-кебаб из баранины 150 / 50 / 50 / 40 г.	890 руб.		









Соусы

сливочный / кинза / перечный / чесночный / хрен сливочный / грибной / томатный / барбекю / горчица, 50 г.	120 руб.
сырный / наршараб, 50 г.	200 руб.
песто / масло оливковое, 50 г.	250 руб.

Овощи

 Спаржа со сливочным или оливковым маслом, 100 г.	690 руб.	 Картофель фри 100 г.	150 руб.
Пюре из корня сельдерея 100 г.	180 руб.	 Картофель запеченный 150 г.	150 руб.
Картофельное пюре на сливках 150 г.	140 руб.	 Пряная тушеная капуста 150 г.	120 руб.

ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ




Коробка фирменных классических конфет и мармелада / Коробка фирменных бон бонов

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 520 руб.

с шариком домашнего мороженого и соусом англес / с малиновым сорбетом, 140 / 60 / 40 г.

Десерт «Павлова» 490 руб.

безе, крем из белого шоколада с семенами ванили и вишневым соусом, 120 г.

Тирамису фисташковый 640 руб.

нежный и ароматный десерт, сочетающий кремовую маскарпоне с фисташкой, с согревающим ароматом рома и кофе, 130 г.

Ленинградский Наполеон 490 руб.

с карамельным соусом
180 г.

Маково-сырный торт 690 руб.

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

Карамельный медовик 420 руб.

190 г.

Макарон 170 руб.

в ассортименте, 30 г.

Мороженое 120 руб.


собственного производства
пломбир / крем-брюле / ваниль / шоколад, 50 г.

 Сорбет 140 руб.

собственного производства
малина / красный апельсин / смородина / манго-лайм, 50 г.

Воздушное безе 20 руб.

1 шт.

 Фирменный мармелад 90 руб.

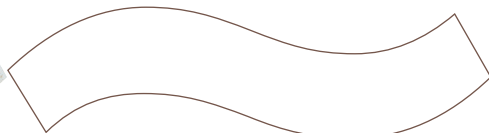
клубника / лесная ягода / манго, 12 г.

Конфеты фирменные 110 руб.

белый шоколад с горгонзоллой / пралине с фундуком / фирменный трюфель, 12 г. трюфель с розмарином, 15 г.

Бон бон 110 руб.

яблоко и корица / мохито / лимон / манго-маракуйя, 15 г. маракуйя и молочный шоколад, 11 г. виски-карамель / пряная груша / темный шоколад чили / лайм-базилик-малина, 10 г.



Банкетная служба

К вашим услугам **8 банкетных залов** вместимостью от 2 до 500 человек.

Время работы:

с 12:00 до 20:00
+7 (4852) 333-770

Выездные банкеты от уютных домашних обедов до торжественных приемов до 2 000 человек.

Режим работы:

Пн-Пт, 9:00-18:00
+7 905 136-50-31,

Торты на заказ

Сделать заказ - с 12:00 до 20:00
+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**.

КБЖУ меню



Яндекс-отзывы



EN menu



🌐 yarvolga.ru

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