

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



Устрица сезонная на льду, 1 шт.	620 руб.
Сет из 6 устриц и двух бокалов игристого вина «Амадор» Брют Деликат Ризерва, Испания.	4 720 руб.

Холодные закуски

Сельдь шеф-посола с отварным картофелем, зеленым и маринованным луком, 320 г.	450 руб.	 Рыбное плато семга и форель шеф-посола, угорь горячего копчения, масляная рыба с лимоном, 230 г.	1 790 руб.
Тартар из телятины с пармезаном и пастой черного трюфеля, 200 г.	1 300 руб.	Огородные овощи на компанию огурцы свежие, помидоры, перец болгарский, зелень, 640 г.	850 руб.
Тартар из лосося с муссом из болгарского перца, 140 г.	1 150 руб.	Мезе из сыровяленого мяса пармский окорок, копченая утка, брезаола, фермерские сыры, 230 г.	1 300 руб.
Тартар из тунца с огурцом и соусом «спайси», 176 г.	680 руб.	Местные сыры брилья, камамбер с трюфелем, грюер, горгонзола, монфлер с вареньем из брусники и лесными орехами, 267 г.	1 300 руб.
Паштет из куриной и утиной печени с кремом из моркови и черносливом, 175 г.	550 руб.		

Салаты

 Микс салат с цуккини, авокадо, фенхелем, бобами эдамаме по вашему желанию заправим зеленой или кунжутной заправкой, 190 г.	590 руб.	Микс салат с обжаренным тунцом в кунжуте с киви, виноградом, шпинатом, романо и соусом из кешью и кинзы, 245 г.	920 руб.
 Хрустящие баклажаны с томатами и кисло-сладким соусом «чили» 295 г.	690 руб.	Салат с угольной рыбой с картофельным сливочным кремом, 250 г.	890 руб.
Микс салат с креветками, авокадо, соусом берблан и трюфельным винегретом 215 г.	890 руб.	Салат с угрем, голландским соусом и маринованным дайконом, 165 г.	720 руб.
		Салат с вяленой говядиной, копченой свеклой, соусом из жареного пармезана и горчичным мороженым 245 г.	1070 руб.

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

Микс салат 760 руб.
с утиной грудкой,
печеным перцем, соусом из трав и двумя
видами сыра, 227 г.

Оливье по-домашнему 570 руб.
с телячьим языком, картофелем,
морковью, маринованным и свежим
огурцом, перепелиным яйцом,
заправляется майонезом, 260 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, 195 г.

Горячие закуски

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

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

Томленая брокколи 650 руб.
под соусом Пармезан, 250 г.

Ризотто с белыми грибами, 850 руб.
муссом из пармезана и пастой
черного трюфеля, 300 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.

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

Нежнейшие паштеты, хрустящие тосты
и ароматные травы воплощают в себе
гастрономическое наслаждение



Супы

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

Харчо по-мегрельски 520 руб.
с грецкими орехами на насыщенном мяс-
ном бульоне со сметаной, 250 г.

Солянка рыбная 790 руб.
со сметаной, 380 г.

Крем-суп из тыквы 580 руб.
на кокосовом молоке с креветками, 270 г.

Горячие блюда

Фетучини «Карбонара» 720 руб.
275 г.

Паккери с уткой конфи 720 руб.
и муссом из пармезана, 290 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 gratin, 300 г.

Лосось 1 520 руб.
с кремом из моркови, молодой фасолью
и муссом из пармезана, 310 г.

Осьминог 2 900 руб.
в средиземноморском стиле
с молодым картофелем и фасолью,
390 г.

Утиная грудка 680 руб.
с морковным кремом и соусом
красное вино, 290 г.

Грудка индейки sous vide 890 руб.
с пюре из цветной капусты, брокколи
и соусом из шпината, 397 г.

Каре ягненка 1 820 руб.
с бобами эдамаме, с соусом из жженных
огурцов и сырным кремом, 320 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 670 руб.
по-карагеоргиевски
начиненный сливочным сыром
и беконом, подается с запеченным
картофелем, 420 г.



Блюда, приготовленные на углях

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.

Стейк сома 790 руб.

с лимоном, 170 / 30 г.

Филе лосося 1 380 руб.

с лимоном, 100 / 30 г.

 Тигровые креветки 690 руб.

с лимоном, 100 / 30 г.

Стейк 1 900 руб.

из вырезки телятины

170 г.

 Шампиньоны 310 руб.

с соусом из кинзы, 120 / 20 г.

 Помидор 260 руб.

100 г.

 Баклажан / цукини 180 руб.

100 г.

 Перец болгарский 220 руб.

100 г.

 Стейк из баклажана 310 руб.

в пряной фундучной панировке

с соусом из кинзы, 150 г.

 Овощи на углях 590 руб.

цукини, баклажан, перец болгарский,

помидоры, шампиньоны, подаются

с соусом из кинзы, 330 г.

Соусы

сливочный / кинза / перечный / 120 руб.
чесночный / хрен сливочный / грибной /
томатный / барбекю / горчица, 50 г.

наршараб 200 руб.

сырный / песто / масло оливковое, 50 г. 250 руб.

Овощи

 Молодая фасоль 190 руб.

100 г.

Пюре из корня сельдерея 220 руб.

100 г.

Картофельное пюре 140 руб.

на сливках

150 г.

 Картофель фри 150 руб.

100 г.

 Картофель запеченный 150 руб.

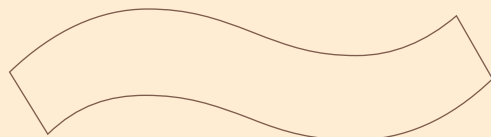
150 г.

 Пряная тушеная капуста 120 руб.

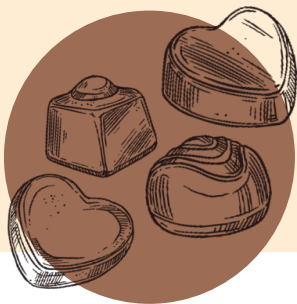
150 г.

 Брокколи 130 руб.

100 г.



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.

Испахан с личи 540 руб.
и малиновым сорбетом
165 г.

Десерт тыква 450 руб.
с шоколадным крамбл, 195 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.

Сезонные фрукты

ассортимент и стоимость уточняйте у вашего официанта

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.

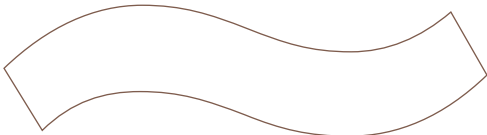
 Сорбет 140 руб.
собственного производства
малина / красный апельсин / смородина / манго-лайм, 50 г.

Воздушное безе 20 руб.
1 шт.

 Фирменный мармелад 95 руб.
клубника / лесная ягода / манго, 12 г.

Конфеты фирменные 110 руб.
белый шоколад с горгонзолой / 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.





EN menu



КБЖУ меню



Яндекс-отзывы



Банкетная служба

К вашим услугам **9 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**.

 yarvolga.ru

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