

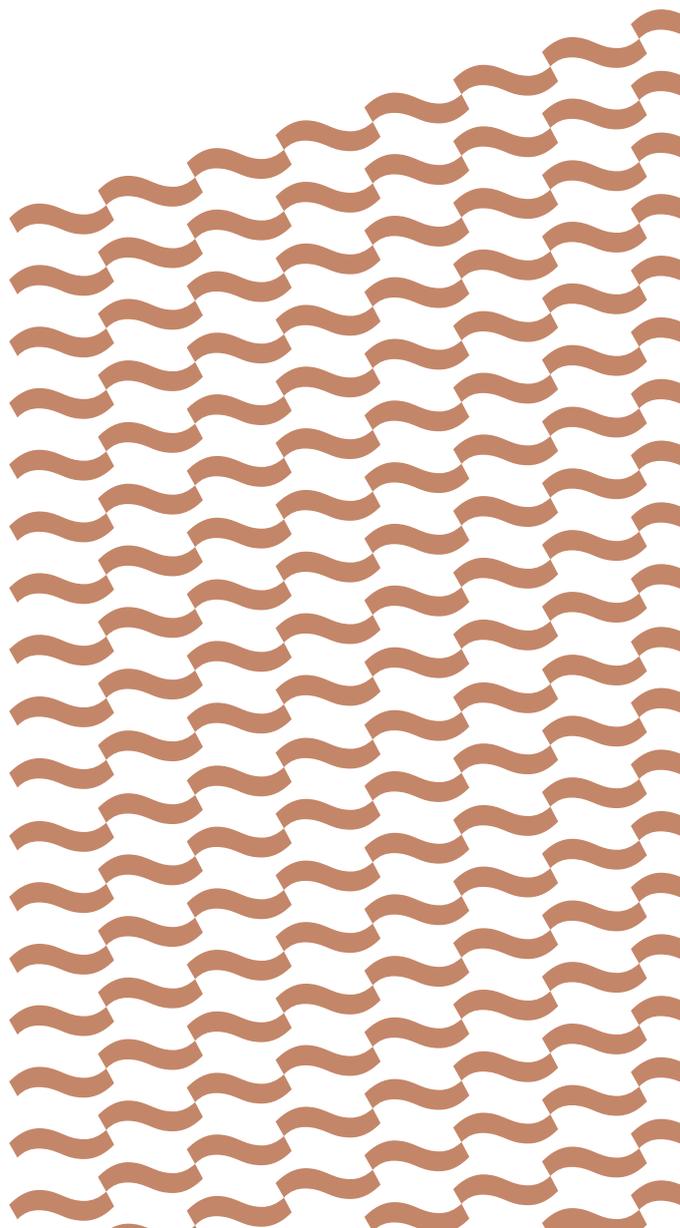


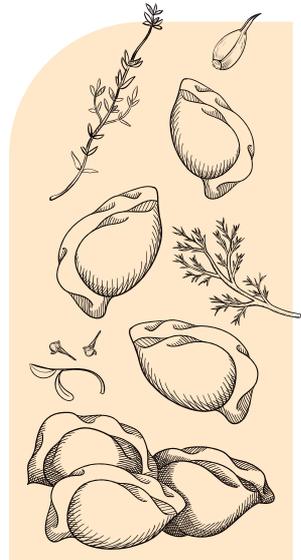
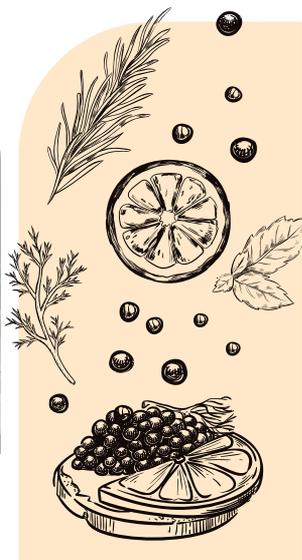
Видовой ресторан  
на берегу Волги



# 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» 390 руб.

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

🥬 Капуста квашеная 80 руб.  
100 г.

🥬 Огурцы соленые 80 руб.  
из Поречья  
100 г.

🥬 Грузди соленые с луком 240 руб.  
по вашему желанию заправим сметаной или маслом, 100 г.

Студень из телятины 320 руб.  
с моченой брусникой  
и хреном,  
120 / 20 г.

## Первое блюдо

Уха «по-царски» 620 руб.  
с семгой, судаком, картофелем  
и зеленым луком, 375 г.

Похлебка 530 руб.  
из белых грибов  
со сметаной или постным майонезом  
300 / 30 г.

Щи суточные 460 руб.  
из квашеной серой капусты  
с телятиной, белыми грибами,  
ржаными гренками, сметаной  
и смальцем, 450 г.

## Горячие блюда из рыбы

Тельное 620 руб.  
из волжской щуки  
с запеченным картофелем и сливочно-  
грибным соусом, 380 г.

Судак жареный 740 руб.  
подается с полбой, жареными белыми  
грибами, луком-порей и сливочным  
соусом из шпината, 250 г.

## Горячие блюда из мяса

Мясо кабана 1 200 руб.  
томленое в печи с луком, белыми грибами  
и сливочным соусом, подается с запечен-  
ным картофелем, квашеной капустой  
и клюквой, 250 / 150 / 50 г.

Котлета из лосося 760 руб.  
подается с пюре из корня сельдерея,  
охотничьим соусом и моченой брусникой,  
380 г.

Телятина в мадере 920 руб.  
вырезка из телятины, маринованная в ма-  
дере, запеченная в слоеном тесте подает-  
ся с соусом из ягод, 230 г.

## Выпечка

Курник 990 руб.  
«по-ярославски»  
старинный русский праздничный пирог  
с копченым сомом, щукой и грибами,  
(блюдо на 4-6 персоны) 800 г.

Ржаной пирожок 80 руб.  
с солеными огурцами, 40 г.

Ржаной пирожок 80 руб.  
с грибами, 40 г.

Пирожок с капустой, 40 г. 80 руб.

Расстегай с копченным 100 руб.  
сомом и щукой, 30 г.

Забывтый «вкус»  
домашних купеческих  
обедов и парадных  
дворянских приемов

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

## Холодные закуски

Икра красная 740 руб.

с хрустящей бриошью и муссом из сливочного масла, 50 / 40 / 15 г.

Сморреброд с ротбифом 320 руб.

и датской ремуладой

145 г. / 3шт.

Сморреброд с килькой 290 руб.

и гуакамоле

135 г. / 3шт.

Сет сморребродов 210 руб.

килька с гуакамоле, ростбиф с датской ремуладой, 120 г. / 2шт.

 Сельдь шеф-посола 380 руб.

с ржаными гренками и маринованным луком, 320 г.

 Лосось слабосоленый 990 руб.  
в бруснике

с тартаром из огурца и муссом из сметаны и хрена, 200 г.

Тартар из тунца 890 руб.

с гуакамоле из авокадо и цитрусово-кунжутным соусом, 180 г.

Тартар из телятины 890 руб.

с трюфелем и бриошью собственного приготовления, 170 / 40 г.

Хумус из нута и печеной свеклы с чипсами из васabi

130 / 10 г.

Паштет 340 руб.

из куриной печени

с вишневым компоте и лесным фундуком, 175 г.

 Огородные овощи 640 руб.

на компанию

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

Рыбное плато 1 350 руб.

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

Ростбиф, обжаренный 680 руб.

в пряных травах

с муссом Вителло-Тонато

145 г.

Мезе 1 150 руб.

из пармского окорока, сыровяленой свиной колбасы, ростбифа, обжаренного в пряных травах, отварного телячьего языка, и местных сыров со сливочным хреном, 240 г.

Сало с горчицей 590 руб.

и хренодером

подается с квашеной капустой, солеными огурцами и ржаными гренками, 470 г.

Местные сыры 860 руб.

с вареньем из брусники и лесными орехами, 280 г.

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



Устрица «Розовая Джоли» на льду, 520 руб.  
1 шт.

Сет из 6 устриц и двух бокалов  
игристого вина «Кло Амадор»  
Брют Деликат Ризерва, Испания. 4 020 руб.

## Суши

Лосось / копченый угорь 230 руб.  
38 / 23 г.

Тигровая креветка 130 руб.  
33 / 23 г.

Тунец 160 руб.  
36 / 23 г.

## Острые суши гункан

Лосось / тунец / креветка 170 руб.  
38 / 23 г.

## Сашими

Лосось 480 руб.  
40 / 32 / 23 г.

Тигровая креветка 260 руб.  
26 / 32 / 23 г.

Копченый угорь 460 руб.  
35/32/23 г.

Тунец 280 руб.  
35/32/23 г.

## Роллы

 С огурцом 130 руб.  
110 / 23 г.

Фудзи 580 руб.  
с лососем, тунцом, авокадо, огурцом,  
такуаном и красной икрой, 215 / 23 г.

Ролл с темпурой 380 руб.  
из тигровой креветки с огурцом,  
тобико и авокадо  
180 / 23 г.

Динамит 520 руб.  
запеченный ролл с тунцом и лососем,  
180 / 23 г.

Радуга 740 руб.  
с лососем, речным угрем, огурцом  
и авокадо, 190 / 23 г.

Сливочный лосось 1 150 руб.  
со сливочным сыром, авокадо и редисом  
такуан, 250 / 23 г.

Горячий ролл 820 руб.  
со сливочным сыром, речным угрем, ло-  
сосем, тигровой креветкой, 240 / 23 г.

Дракон 1 420 руб.  
с речным угрем, тигровой креветкой,  
авокадо и огурцом, 360 / 23 г.

Калифорния 680 руб.  
с креветкой, японским майонезом, авока-  
до, огурцом и тобико, 210 / 23 г.

Филадельфия с лососем 580 руб.  
со сливочным сыром, лососем и авокадо,  
185 / 23 г.

Филадельфия с угрем 560 руб.  
со сливочным сыром, угрем и авокадо,  
185 / 23 г.



## Салаты

Оливье по-домашнему 390 руб.

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

Подкопченная свекла 360 руб.

с листьями шпината, крошкой грецкого ореха и анчоусной заправкой  
235 г.

 Хрустящие баклажаны 430 руб.

с томатами и кисло-сладким соусом  
295 г.

Салат из хумуса 620 руб.

с добавлением печеной свеклы, авокадо, помидор и киноа, 225 г.

Микс-салат 840 руб.

с креветками, манго, авокадо и кинзой  
260 г.

Микс-салат с угрем 890 руб.

кейлом, творожным сыром, мандарином конкассе и лепестками миндаля в медово-горчичной заправке, 215 г.

Микс салат с ростбифом 740 руб.

и печеным перцем  
195 г.

Цезарь 520 руб.

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

Цезарь 720 руб.

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

## Горячие закуски

Жюльен с цыпленком 380 руб.

и шампиньонами  
в сливочном соусе, 130 г.

Три сыра 420 руб.

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

Драники из кабачка 460 руб.

с красной икрой  
и копченой сметаной, 270 г.

Темпура 520 руб.

из тигровых креветок  
100 / 30 г.

## Выпечка

Хачапури по-аджарски 520 руб.

лодочка из теста с сыром, творогом и яйцом, 410 г.

Хачапури по-мегрельски 520 руб.

тонкая лепешка с начинкой из молодого сулугуни и творога, 380 г.

Чебурек печеный 360 руб.

с телятиной и свиной, 210 г.

Чебурек печеный 360 руб.

с бараниной, 200 г.



## Супы

Борщ с печеной фасолью 380 руб.  
сметаной и чесночными пампушками,  
410 г.

 Крем-суп из тыквы 390 руб.  
на кокосовом молоке  
с креветками  
280 г.

Суп из белых грибов 390 руб.  
со сливками  
250 г.

Солянка сборная мясная 460 руб.  
со сметаной, 380 г.

Солянка рыбная 680 руб.  
с семгой, судаком и сметаной, 390 г.

## Горячие блюда: рыба и морепродукты

Филе судака 720 руб.  
обжаренное с хрустящими кабачками и  
сливочным соусом том ям, 290 г.

Филе камбалы 780 руб.  
обжаренное на гриле, с тыквенно-мор-  
ковным пюре, спаржей и соусом из лиси-  
чек, 325 г.

Лосось терияки 1 300 руб.  
с овощами,  
240 г.

Фетучини 890 руб.  
с морепродуктами  
и сливочным соусом  
275 г.

## Горячие блюда: мясо

Грудка индейки sous vide 590 руб.  
с кремом из сельдерея, соусом из шпина-  
та и тыквенно-морковным пюре, 330 г.

Томленая говяжья щека 780 руб.  
с печеным перцем  
и картофельным пюре  
355 г.

Утиная грудка 790 руб.  
с яблочным пюре,  
брусникой и шпинатом  
340 г.

Тушеная шея ягненка 990 руб.  
с картофельным пюре  
запеченным луком и белыми грибами,  
360 г.

Бефстроганов из телятины 790 руб.  
со сметанным соусом  
и картофельным пюре, 385 г.

Стриплойн стейк 1 450 руб.  
с тушеной капустой  
и соусом качо э пепе, 350 г.

Шницель из свинины 540 руб.  
по-карагеоргиевски  
начиненный сливочным сыром и беконом,  
подается с запеченным картофелем, 350 г.

Рибай стейк 780 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.	620 руб.	🌿 Шампиньоны с соусом из кинзы 120 / 20 г.	220 руб.
Филе лосося с лимоном, 100 / 80 г.	980 руб.	🌿 Помидор / баклажан цукини / перец болгарский 100 г.	180 руб.
Тигровые креветки 100 / 80 г.	540 руб.	🌿 Овощи на углях цукини, баклажан, перец болгарский, помидоры, шампиньоны, подаются с соу- сом из кинзы, 350 г.	460 руб.
Стейк из вырезки телятины 170 г.	1 090 руб.		
Рибай стейк сочный стейк из мраморной говядины, цена указана за 100 г., уточняйте стои- мость у вашего официанта	780 руб.		
🌿 Стейк из баклажана в пряной фундучной панировке с соусом из кинзы 150 г.	240 руб.		



Соусы 100 руб.  
сырный / сливочный / кинза / перечный /  
чесночный / хрен сливочный / наршараб /  
томатный / барбекю / горчица, 50 г.



## Овощи

 Спаржа со сливочным или оливковым маслом, 100 г.	420 руб.	 Картофель фри 100 г.	140 руб.
Пюре из корня сельдерея 100 г.	180 руб.	 Картофель запеченный 100 г.	100 руб.
Пюре из тыквы и моркови 100 г.	160 руб.		
Картофельное пюре на сливках 100 г.	100 руб.		

## Детям

Оливье с отварным телячьим языком, 130 г.	180 руб.	Куриная котлетка с картофельным пюре и запеченной тыквой, 230 г.	260 руб.
Салат из огородных овощей помидоры, огурцы, зелень, по вашему желанию заправим маслом или сметаной, 100 г.	180 руб.	Мини пельмешки со сметаной 150 / 30 г.	180 руб.
Куриный суп с макаронами «алфавит» 250 г.	180 руб.	Паста «спиральки» с сыром пармезан 120 г.	220 руб.
Наггетсы куриные с картофелем фри и кетчупом 100 / 100 / 30 г.	320 руб.		



# ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ



Коробка фирменных конфет и мармелада  
Соберите на ваш вкус

4 шт.	370 руб.	9 шт.	800 руб.
5 шт.	450 руб.	24 шт.	2 000 руб.

Ванильные облака 620 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 360 руб.

частица ванильного неба в банке — легкий кремовый десерт с нежным безе, фруктами и ликерным желе, 200 г.

🌿 Кешью-кейк 560 руб.

с кокосовой сгущенкой

ореховый десерт без лактозы, глютена и сахара, 180 г.

Миндальный нугатин 460 руб.

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

Муссовый эклер «Брауни» 320 руб.

с темным шоколадом и карамелью из черной смородины, 110 г.

Эклер 190 руб.

ванильный / сливочный с манго / фисташка-малина / кофейный, 60 г.

🌿 Венский штрудель 380 руб.

с шариком домашнего мороженого / с сорбетом и кокосовой сгущенкой, 140 / 60 / 60 г.

Горячий шоколадный кейк 340 руб.

с шариком ванильного мороженого, 190 г.

Баскский чизкейк 380 руб.

с мармеладом, 170 г.

Маково-сырный торт 520 руб.

с орехово-маковым бисквитом и нежным кремом со вкусом маракуйи, 185 г.

Макарон 90 руб.

в ассортименте, 30 г.

Воздушное безе 15 руб.

1 шт.

🌿 Ассорти 1 000 руб.

из сезонных фруктов

1 000 г.

Конфеты фирменные 60 руб.

белый шоколад с горгонзоллой, 15 г. / молочный шоколад с апельсиновым джуси, 14 г. /

пранлине с фундуком, 15 г. / фирменный трюфель, 15 г. / трюфель с розмарином, 15 г.

Бон бон 60 руб.

яблоко и корица / мохито / лимон, 15 г.

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

белый шоколад «Кисс», 11 г.

Шоколадный снэк 150 руб.

малина-роза / вишня, 30 г.

🌿 Фирменный мармелад 60 руб.

клубника / лесная ягода / манго, 12 г.

Мороженое 100 руб.

собственного производства

крем-брюле / ваниль / шоколад, 50 г.

🌿 Сорбет 110 руб.

собственного производства

малина / кокос / красный апельсин / манго-лайм, 50 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



@vanilnoeneboyaroslavl | @rbkVOLGA | yarvolga.ru

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

