

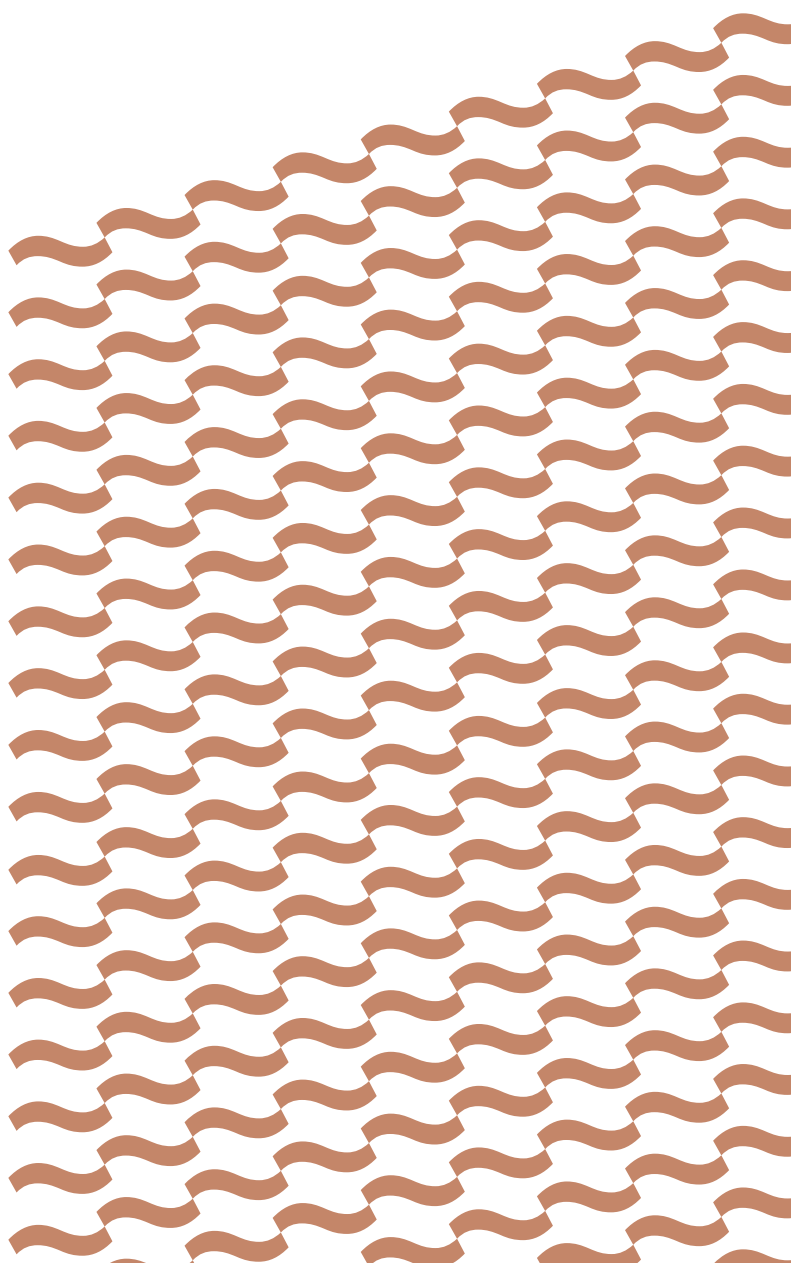


Видовой ресторан
на берегу Волги



~
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.

 Огурцы малосольные 120 руб.
100 г.

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

Первое блюдо

Уха «по-царски» 790 руб.
с семгой, судаком, картофелем
и зеленым луком, 375 г.

Щавелевые щи 380 руб.
на бульоне из петуха
со сметаной, 350 г.

Горячие блюда из рыбы

Тельное 720 руб.
из волжской щуки
с запеченным картофелем и сливочно-
грибным соусом, 380 г.

Судак жареный 870 руб.
подается с полбой, жареными белыми
грибами, луком-порей и сливочным
соусом из шпината, 250 г.

Горячие блюда из мяса

Мясо кабана 1 150 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 890 руб.
подается с пюре из корня сельдерея,
охотничьим соусом и моченой брусникой,
380 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



Устрица «Розовая Джоли» на льду, 1 шт. 580 руб.

Сет из 6 устриц и двух бокалов 4 380 руб.

игристого вина «Кло Амадор»

Брют Деликат Ризерва, Испания.

Холодные закуски

Икра красная 740 руб.

с хрустящими тостами
и сливочным маслом, 50 / 40 / 15 г.

Гребешок, клубника, 330 руб.

огурец и трюфельный
«спайси», 105 г.

Сельдь шеф-посола 380 руб.

с ржаными гренками
и маринованным луком, 320 г.

Тартар из лосося 1 200 руб.

с битыми огурцами и кремом
из сливочного васаби, 180 г.

Тартар из телятины 840 руб.

с пряным соусом из желтков
и бриошь, 210 г.

Патэ из куриной печени 820 руб.

на бриошь с вареньем
из лесных ягод, 180 г.

Рыбное плато 1 650 руб.

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

Молодая свекла 540 руб.

с маринованным папоротником
и мягким медовым сыром, 209 г.

 Огородные овощи 770 руб.

на компанию

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

Мезе 1 650 руб.

из пармского окорока, сыровяленной свиной
колбасы, ростбифа, обжаренного в пряных
травах, отварного телячьего языка, и мест-
ных сыров со сливочным хреном, 240 г.

Местные сыры 1 200 руб.

с вареньем из брусники
и лесными орехами, 280 г.

Суши гункан 280 руб.


острый лосось

38 / 23 г.

Суши гункан 190 руб.

острый тунец / креветка

38 / 23 г.

 Ролл с огурцом, 110 / 23 г. 150 руб.

Горячий ролл 920 руб.

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

Ролл Дракон 1 600 руб.

с речным угрем, тигровой креветкой, аво-
кадо и огурцом, 360 / 23 г.

Ролл Калифорния 720 руб.

с креветкой, японским майонезом, авока-
до, огурцом и тобики, 210 / 23 г.

Ролл Филадельфия 720 руб.

с лососем

со сливочным сыром, лососем и авокадо,
185 / 23 г.

Ролл Филадельфия 620 руб.


с угрем

со сливочным сыром, угрем и авокадо,
185 / 23 г.


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

Салаты

Оливье по-домашнему 460 руб.
с телячьим языком, картофелем, морковью, маринованным и свежим огурцом, перепелиным яйцом, заправляется майонезом, 260 г.


 Зеленый салат 720 руб.
с креветками, грейпфрутом и авокадо
190 г.

Кейл салат с томатами, авокадо и сыром роклет 790 руб.
190 г.


 Хрустящие баклажаны 520 руб.
с томатами и кисло-сладким соусом

Микс-салат с угрем 990 руб.
творожным сыром, клубникой и медово-горчичной заправкой, 215 г.

Микс-салат с ростбифом и печеным перцем 940 руб.
195 г.

 Салат из огородных овощей 420 руб.
с крымским луком и зеленью, заправим на Ваш выбор ароматным маслом или сметаной, 200 г.

Цезарь 520 руб.
с куриной грудкой
с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 185 г.

 Цезарь 780 руб.
с тигровыми креветками
с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 190 г.

Горячие закуски

Жюльен с цыпленком 380 руб.
и шампиньонами с багетом
в сливочном соусе, 130 / 170 г.

Три сыра 460 руб.
три горячих сыра с соусом тартар, 125 / 50 г.

Темпура 520 руб.
из тигровых креветок
100 / 30 г.

Драники из кабачка 520 руб.
с красной икрой
и копченой сметаной, 270 г.

Выпечка

Хачапури по-аджарски 530 руб.
лодочка из теста с сыром, творогом и яйцом, 380 г.

Хачапури по-мегрельски 530 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 холодный 360 руб.
с телячьим языком
и сметаной, 320 г.

Окрошка с цыпленком 360 руб.
на квасе/кефире, 250 г.

Холодный огуречный суп 560 руб.
со слабосоленым лососем
и обезвоженным творогом, 300 г.

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

 Крем-суп из тыквы 620 руб.
на кокосовом молоке
с креветками
250 г.

Солянка мясная 480 руб.
со сметаной, 390 г.

Горячие блюда

Филе судака 870 руб.
обжаренное с хрустящими кабачками и
сливочным соусом том ям, 290 г.

Филе лосося 1 800 руб.
с обжаренным брокколи
и соусом «кокосовый унаги»
310 г.

Спинка трески 740 руб.
с пюре из фенхеля, мятым
картофелем и цветной капустой
250 г.

Паста с креветками 580 руб.
в соусе «биск»
380 г.

Грудка индейки sous vide 640 руб.
с пюре из цветной капусты
и запеченой тыквой, 330 г.

Томленая говяжья щека 890 руб.
с печеным перцем
и картофельным пюре
355 г.

Утиная грудка 960 руб.
с яблочным пюре,
брусникой и шпинатом
160 / 60 / 80 / 40 г.

Тушеная шея ягненка 1 150 руб.
с картофельным пюре
запеченным луком и белыми грибами, 360 г.

Шницель из свинины 580 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 1 440 руб.
с тушеной капустой
и соусом качо-э-пепе, 350 г.

Рибай стейк 920 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-розо-
вый.



Блюда, приготовленные на углях

Стейк сома с лимоном 210 / 70 г.	740 руб.	 Стейк из баклажана в пряной фундучной панировке с соусом из кинзы 150 г.	260 руб.
Филе лосося с лимоном, 100 / 80 г.	1 300 руб.	Самаркандский плов из баранины 350 г.	680 руб.
Тигровые креветки 100 / 80 г.	670 руб.	 Шампиньоны с соусом из кинзы 120 / 20 г.	260 руб.
Стейк из вырезки телятины 170 г.	1 450 руб.	 Помидор / баклажан цукини / перец болгарский 100 г.	190 руб.
Рибай стейк сочный стейк из мраморной говядины, цена указана за 100 г., уточняйте стои- мость у вашего официанта	920 руб.	 Овощи на углях цукини, баклажан, перец болгарский, помидоры, шампиньоны, подаются с соу- сом из кинзы, 350 г.	540 руб.

Шашлык на углях

подается с соусом, лавашом и маринованным луком




Сом 150 / 50 / 50 / 40 г.	720 руб.	Люля-кебаб из телятины и утки 150 / 50 / 50 / 40 г.	620 руб.
Цыпленок 150 / 50 / 50 / 40 г.	520 руб.	Куриные крылышки 200 / 40 г.	480 руб.
Свинина 150 / 50 / 50 / 40 г.	580 руб.	Бараньи ребрышки «семечки» 150 / 50 / 50 / 40 г.	840 руб.
Говядина с курдюком 150 / 50 / 50 / 40 г.	680 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.	4 350 руб.
Баранина 150 / 50 / 50 / 40 г.	990 руб.		
Люля-кебаб из баранины 150 / 50 / 50 / 40 г.	780 руб.		





Соусы
сливочный / кинза / перечный /
чесночный / хрен сливочный /
томатный / барбекю / горчица, 50 г. 100 руб.
сырный / наршараб, 50 г. 150 руб.

Овощи

 Спаржа 480 руб. со сливочным или оливковым маслом, 100 г.	 Картофель фри 140 руб. 100 г.
Пюре из корня сельдерея 180 руб. 100 г.	 Картофель запеченный 100 руб. 100 г.
Пюре из цветной капусты 180 руб. 100 г.	Картофельное пюре на сливках 100 руб. 100 г.

Детям

Оливье 220 руб. с отварным телячьим языком, 130 г.	Куриная котлетка 340 руб. с картофельным пюре и запеченной тыквой, 230 г.
Салат 180 руб. из огородных овощей помидоры, огурцы, зелень, по вашему желанию заправим маслом или сметаной, 100 г.	Мини пельмешки 180 руб. со сметаной 150 / 30 г.
Куриный суп 180 руб. с макаронами «алфавит» 250 г.	Паста «спиральки» 220 руб. с сыром пармезан 120 г.
Наггетсы куриные 340 руб. с картофелем фри и кетчупом 100 / 100 / 30 г.	Хачапицца с курицей 620 руб. 550 г.
	Хачапицца с ветчиной 620 руб. 550 г.



ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ



Коробка фирменных конфет и мармелада
Соберите на ваш вкус

4 шт.	450 руб.	9 шт.	980 руб.
5 шт.	550 руб.	24 шт.	2 480 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.

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.

Баскский чизкейк 380 руб.

с мармеладом, 170 г.

Маково-сырный торт 610 руб.

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

Макарон 150 руб.

в ассортименте, 30 г.

Воздушное безе 15 руб.

1 шт.

🌿 Ассорти 1 000 руб.

из сезонных фруктов

1 000 г.

Конфеты фирменные 80 руб.

белый шоколад с горгонзоллой / пралине с фундуком / фирменный трюфель / трюфель с розмарином, 15 г. / виски-карамель / пряная груша / маракуйя-кунжут / манго-кокос / клубника-шампанское / кунжут-мед / лайм-базилик-малина, 12 г. / манго-карри, 10 г. / эспрессо, 11 г.

Бон бон 80 руб.

яблоко и корица / мохито / лимон, 15 г. / вишня / малина / манго-маракуйя / маракуйя и молочный шоколад, 13 г.

Шоколадный снек 170 руб.

малина-роза / вишня, 30 г.

🌿 Фирменный мармелад 80 руб.

клубника / лесная ягода / манго, 12 г.

Мороженое 120 руб.

собственного производства

крем-брюле / ваниль / шоколад, 50 г.

🌿 Сорбет 120 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

