



ТРАПЕЗА ПО-ЯРОСЛАВСКИ

Что ели ярославцы 100 лет назад?

Совместный проект с Ярославским 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

Свиная грудинка 390 руб.
томленая в луковых перьях
с тартаром из груздей 100/30 г.

Мясо собственного 1 200 руб.
производства
ростбиф, обжаренный в пряных травах,
отварной телячий язык, свиная грудинка
томленая в луковых перьях, пикантная
куриная ветчина, сливочный хрен, 240 г.

Икра горбуши в эклерах 760 руб.
со сливочным кремом
110 г.

Салат «Разсол» 480 руб.
из телятины, слабосоленой сельди,
картофеля, свеклы, соленых огурцов,
яиц перепелки, с заправкой винегрет,
250 г.

 Малосольные огурцы 150 руб.
100 г.

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



Первое блюдо

Щи из щавеля
с говядиной 590 руб.

подаются со сметаной
и двухжелтковым яйцом, 410 г.

Уха сборная с судаком 720 руб.

по старинному рецепту
в два наваара, 450 г.

Холодный борщ 440 руб.

со сметаной, 320 г.

 Калья из белых грибов 440 руб.
285 г.

Калья из белых грибов 520 руб.

с фрикадельками из курицы,
340 г.

Горячие блюда

Тельное 860 руб.

из волжских щуки и судака

с запеченным картофелем и сливочным
соусом с белыми грибами, 380 г.

Судак жареный 990 руб.

с полбой, жареными белыми грибами,
луком-порей и сливочным
соусом из шпината, 255 г.

Котлета из лося 990 руб.

подается с пюре из корня сельдерея,
охотничьим соусом и моченой брусни-
кой, 330 г.

Мясо кабана 1 400 руб.

томленое в печи с луком, грибами
и сливочным соусом, подается с запе-
ченным картофелем, квашеной капустой
и клюквой, 250 / 150 / 50 г.

Котлета Пожарского 690 руб.

с картофельными медальонами, 290 г.

Выпечка

Курник 800 г. 1 380 руб.

«по-ярославски» 130 г. 230 руб.

старинный русский праздничный пирог
с копченым сомом, щукой, грибами и
яйцом
(блюдо на 4-6 персоны)

Ржаной пирожок 110 руб.

с солеными огурцами, 50 г.

Ржаной пирожок 110 руб.

с грибами, 50 г.

Пирожок с капустой 110 руб.

и яйцом, 50 г.

Пирожок 110 руб.

с брусникой, 50 г.

Расстегай с копченым 130 руб.

сомом и щукой, 50 г.

Забытый «вкус» домашних
купеческих обедов и парадных
дворянских приемов