

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



Устрица сезонная на льду, 1 шт. 580 руб.

Сет из 6 устриц и двух бокалов игристого вина «Амадор» Брют Деликат Резерва, Испания. 4 380 руб.

Холодные закуски

Сельдь шеф-посола 450 руб.

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

Семга шеф-посола 990 руб.

«а-ля Александр Невский»

с облепиховым террином 180 г.

Рыбное плато 1790 руб.

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

Тартар из лосося 990 руб.

с муссом из болгарского перца, 140 г.

Тартар из телятины 990 руб.

с трюфелем на бриоши собственного приготовления, 160 г.

Тартар из тунца 780 руб.

с гуакамоле из авокадо с кунжутным соусом, 195 г.

Вяленый мраморный 680 руб.

стриплойн

с соусом понзу, 120 г.

Мезе 1 480 руб.

из сыровяленого мяса

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



Огородные овощи 850 руб.

на компанию

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







Местные сыры 1 200 руб.

брилья, грюер, раklet, монфлер с вареньем из брусники и лесными орехами, 237 г.




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

Салаты

-  Микс салат 490 руб.
из печеных тыквы и свеклы, жареного тофу, винограда с соусом винегрет, 190 г.
-  Салат из мидий 720 руб.
с вялеными томатами и зеленым миксом, 200 г.
- Салат с угольной рыбой 1120 руб.
с картофельным сливочным кремом, 225 г.
- Оливье с копченым лососем, авокадо и красной икрой 990 руб.
250 г.
-  Хрустящие баклажаны 690 руб.
с томатами и кисло-сладким соусом «чили» 270 г.
- Оливье по-домашнему 570 руб.
с телячьим языком, картофелем, морковью, маринованным и свежим огурцом, перепелиным яйцом, заправляется майонезом, 260 г.
-  Зеленый салат 550 руб.
с цукини темпура, томатами черри в заправке из петрушки и кинзы 190 г.
- Теплый салат из телятины 1 150 руб.
с горчичной заправкой, 275 г.
-  Зеленый салат 820 руб.
с креветками, манго, авокадо и кинзой 210 г.
- Салат с обжаренным тунцом в кунжуте 880 руб.
ананасом, виноградом, шпинатом, романо и соусом из кешью и кинзы, 190 г.
- Цезарь 640 руб.
с куриной грудкой
с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 185 г.
-  Цезарь 870 руб.
с тигровыми креветками
с анчоусно-масляной заправкой и сыром пармезан, 190 г.

Горячие закуски

- Эклеры с индейкой, грибами и сливочным соусом 490 руб.
170 г.
- Запечённый камамбер 920 руб.
с фундуком, пюре из яблок и брусники с бриошью, 250 г.
- Тигровые креветки в темпуре 620 руб.
100/30 г.
-  Жульен с морепродуктами и кедровыми орешками 390 руб.
130 г.
- Драники из кабачка со слабосоленым лососем и творожным сыром, 210 г. 780 руб.



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.

Супы


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

Солянка рыбная 770 руб.
со сметаной, 380 г.

Солянка мясная 580 руб.
со сметаной, 350 г.

 Крем-суп из тыквы 520 руб.
на кокосовом молоке с креветками,
270 г.

Горячие блюда

 Фетучини 520 руб.
с печеными томатами в соусе
из базилика и кинзы, 350 г.

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

 Котлета из кальмара 870 руб.
с цуккини и соусом из кинзы, 290 г.

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

Филе судака 980 руб.
обжаренное с хрустящими кабачками и
сливочным соусом том ям, 290 г.

Телятина 1 200 руб.
«а-ля-Воронцов»
в бархатном соусе с тушеной пряной
капустой, 430 г.

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

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

Лосось с овощами 1 550 руб.
и соусом терияки, 230 г.

Рибай стейк 940 руб.

Утиная грудка Руже 990 руб.
с тыквенным кремом и ягодным соусом,
275 г.

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.

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



Блюда, приготовленные на углях

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.	760 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.
🌿 Шампиньоны с соусом из кинзы, 120 / 20 г.	310 руб.	🌿 Овощи на углях цукини, баклажан, перец болгарский, помидоры, шампиньоны, подаются с соу- сом из кинзы, 330 г.	590 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.	480 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.

Блюда на углях – это вкусно и полезно.
Они сохраняют больше питательных
веществ и имеют неповторимый
вкус и аромат.



ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ




Коробка фирменных классических конфет и мармелада / Коробка фирменных бон бон

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.

 Морковные кекс 370 руб.

с сорбетом
черная смородина
175 г.

Ленинградский Наполеон 490 руб.

с карамельным соусом
180 г.

Чизкейк Баскский 420 руб.

карамельный, с кремом из белого шоколада с семенами ванили, 140 г.

Маково-сырный торт 690 руб.

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

Карамельный медовик 420 руб.

196 г.

Макарон 170 руб.

в ассортименте, 30 г.

Эклер 240 руб.

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

Мороженое 120 руб.

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

 Сорбет 140 руб.

собственного производства
малина / красный апельсин / смородина / облепиха / 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 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, 13 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



 yarvolga.ru

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