

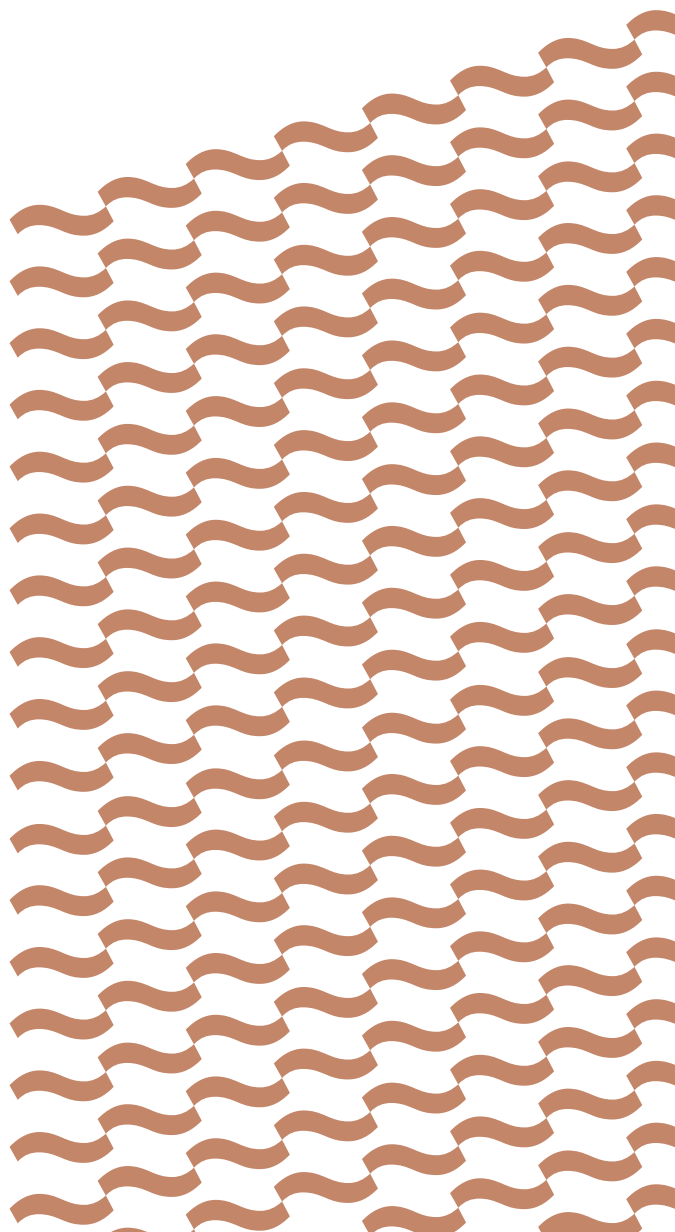


Видовой ресторан
на берегу Волги



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 80 руб.
100 г.

 Грузди соленые с луком 270 руб.
по вашему желанию заправим сметаной или маслом, 100 г.

Первое блюдо

Уха «по-царски» 720 руб.

с семгой, судаком, картофелем и зеленым луком, 375 г.

Щи суточные 480 руб.

из квашеной серой капусты с телятиной, белыми грибами, ржаными гренками и сметаной, 450 г.

Горячие блюда из рыбы

Тельное 680 руб.

из волжской щуки

с запеченным картофелем и сливочно-грибным соусом, 380 г.

Судак жареный 820 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 запеченным картофелем, квашеной капустой и клюквой, 250 / 150 / 50 г.

Котлета из лосося 860 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 игристого вина «Кло Амадор» 4 380 руб.
Брют Деликат Ризерва, Испания.

Холодные закуски

Икра красная 740 руб.

с хрустящей бриошью и муссом из сливочного масла, 50 / 40 / 15 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 тунца 890 руб.

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

Тартар из телятины 1 150 руб.

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

 Огородные овощи на компанию 740 руб.

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

Рыбное плато 1 650 руб.

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

Мезе 1 450 руб.

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

Местные сыры 1 200 руб.

с вареньем из брусники и лесными орехами, 280 г.

Суши гункан 250 руб.

острый лосось

38 / 23 г.

Суши гункан 170 руб.

острый тунец / креветка

38 / 23 г.

 Ролл с огурцом 150 руб.

110 / 23 г.

Горячий ролл 890 руб.

со сливочным сыром, речным угрем, лососем, тигровой креветкой, 240 / 23 г.

Ролл Дракон 1 600 руб.

с речным угрем, тигровой креветкой, авокадо и огурцом, 360 / 23 г.

Ролл Калифорния 680 руб.

с креветкой, японским майонезом, авокадо, огурцом и тобико, 210 / 23 г.

Ролл Филадельфия 620 руб.

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

Ролл Филадельфия 560 руб.

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 420 руб.

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

 Микс-салат с креветками, 940 руб.

манго, авокадо и кинзой
260 г.

Кейл салат с томатами, 780 руб.


авокадо и сыром роклет
190 г.

Микс-салат с угрем 990 руб.

творожным сыром, ананасом, виноградом и медово-горчичной заправкой, 215 г.

Микс-салат с ростбифом 920 руб.

и печеным перцем
195 г.

 Салат из огородных 380 руб.

овощей

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 760 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.

Драники из кабачка 520 руб.

с красной икрой
и копченой сметаной, 270 г.

Темпура 520 руб.

из тигровых креветок

100 / 30 г.

 Паста с овощами 460 руб.

и грибами

390 г.

Выпечка

Хачапури по-аджарски 530 руб.

лодочка из теста с сыром, творогом и яйцом, 380 г.

Хачапури по-мегрельски 530 руб.

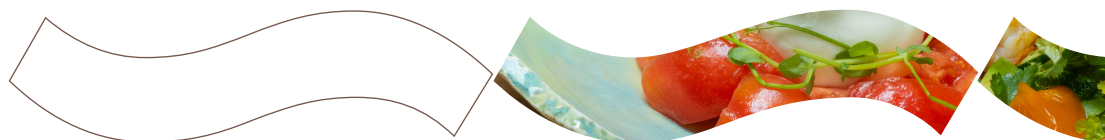
тонкая лепешка с начинкой из молодого сулугуни и творога, 380 г.

Чебурек печеный 360 руб.

с телятиной и свиной, 210 г.


Чебурек печеный 360 руб.

с бараниной, 200 г.




Супы

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

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

Солянка рыбная 740 руб.
с семгой, судаком и сметаной, 390 г.

 Крем-суп из тыквы 390 руб.
на кокосовом молоке
с тыквенными семечками и крам-
блом из сушеных помидорок
250 г.

Горячие блюда

Филе судака 820 руб.
обжаренное с хрустящими кабачками и
сливочным соусом том ям, 290 г.

Лосось терияки 1 450 руб.
с овощами
240 г.

Грудка индейки sous vide 620 руб.
с кремом из сельдерея, соусом из шпина-
та и тыквенно-морковным пюре, 330 г.

Томленая говяжья щека 860 руб.
с печеным перцем
и картофельным пюре
355 г.

Утиная грудка 920 руб.
с яблочным пюре,
брусникой и шпинатом
160 / 60 / 80 / 40 г.

Тушеная шея ягненка 1 050 руб.
с картофельным пюре
запеченным луком и белыми грибами,
360 г.

Бефстроганов из телятины 990 руб.
со сметанным соусом
и картофельным пюре, 385 г.

Стриплойн стейк 2 100 руб.
с тушеной капустой
и соусом качо э пепе, 350 г.

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

Рибай стейк 840 руб.
сочный стейк из мраморной говядины,
цена указана за 100 г. сырого веса,
стоимость уточняйте у вашего официан-
та

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.	240 руб.
Филе лосося с лимоном, 100 / 80 г.	1 100 руб.	Самаркандский плов из баранины 350 г.	680 руб.
Тигровые креветки 100 / 80 г.	620 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	840 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




Цыпленок 150 / 50 / 50 / 40 г.	490 руб.	Люля-кебаб из телятины и утки 150 / 50 / 50 / 40 г.	620 руб.
Говядина 150 / 50 / 50 / 40 г.	680 руб.	Куриные крылышки 200 / 40 г.	460 руб.
Свинина 150 / 50 / 50 / 40 г.	580 руб.	Бараньи ребрышки «семечки» 150 / 50 / 50 / 40 г.	840 руб.
Баранина 150 / 50 / 50 / 40 г.	990 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.
Сом 150 / 50 / 50 / 40 г.	720 руб.		
Люля-кебаб из баранины 150 / 50 / 50 / 40 г.	680 руб.		





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

Овощи

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

Детям

Оливье с отварным телячьим языком, 130 г. 180 руб.	Куриная котлетка с картофельным пюре и запеченной тыквой, 230 г. 320 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.

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 560 руб.

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

Макарон 120 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. / пралине 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 снек 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

