

гостинично-ресторанный комплекс
ЯРОСЛАВНА



МЕНЮ



• МЕНЮ •



ХОЛОДНЫЕ КУШАНЬЯ

- Мясная Парэзка «Боярская» из домашней вяленой вырезки собственного приготовления, буженины запечённой в травах, «тёррина кружечного» из свинины и курицы с грибами лесными «белыми», шпика домашнего со сливочным хреном, да на гренках «бородинских» с чесноком душистым..... 250 гр..... 375 руб.
- Смесь сыров благородных заморских с голубою плесенью, «пармезана» твердого долгого созревания, сыра мягкого «моцарелла», сыра козьего домашнего с фермы личной в ассамбляже с вареньем «инжирным», виноградом и «царским» орехом с красного дерева..... 235 гр..... 350 руб.
- Смесь различных солений домашних и капусты «квашоной», огурцов малосоленых, помидор слабосоленых, чесночка бочкового, да яблочка моченого..... 250 гр..... 250 руб.
- Селедочка «Балтийская» с дымком под ароматным маслом с картофелем печеным в травах, с луком красным, да гренками «бородинскими»..... 210/60 гр..... 280 руб.
- Шпик солёный да копчёный с хреном сливочным да с гренками «бородинскими», в ассамбляже с луком и чесноком..... 250 гр..... 305 руб.
- Овощи разные для «особо-пекущихся» о красотах телесных, помидорки, огурчики, перчик с редисом, да с зеленью свежею..... 185 гр..... 210 руб.

ХОЛОДНЫЕ КУШАНЬЯ

Маринованные грибочки, предпочитаемые под «ледяные водки»,
со сметаной домашней, да зеленью свежей.....210 гр.....310 руб.

«Трио рыбака» из «краснорыбицы»,
рыбы масляной, палтуса белого копчения холодного, с долькой лимона,
да зеленью свежую.....280 гр.....405 руб.

Лосось «Ладожский - слабосоленый» шефом соленый,
с долькой лимона, да с маслом душистым.....200 гр.....405 руб.

Телячий язык со сливочным кремом.....125 гр.....280 руб.

«Икорное Трио» из икры «краснорыбицы»
с пущины последней, икры «щучьей озерной», да икрой грибной,
с гренками хлеба различного.....220 гр.....390 руб.

Паштет «Домашний» из печени нежной утиной,
с сельдереем, портвейном домашним и маслом, кружечный.....150 гр.....225 руб.

Соленья СЕТ (NEW) Смесь различных солений домашних из капусты
«квашеной», огурцов малосоленных, помидор слабосоленных, чеснокка бочкового,
да яблочка моченого для компании дружной, и застолья веселого.....745 гр.....710 руб.

САЛАТЫ

Салат «Ярославна» - с хрустящим салатом, жителями морскими креветками, с семушкой слабосоленой, чиненый черносливом и ананасом заморским, в медово-масленой заправке с орехом кедровым сосновы сибирской..... 230 гр..... 350 руб.

Салат теплый с рыбой копченой Скумбрией, печенными картофелем и перцем болгарским, салатом хрустящим, помидорами черри, яйцом на манер «пашот» подается в ассамбляже заправки горчичной с маракуей заморской..... 180 гр..... 295 руб.

Салат с телячным языком, баклажаном и перцем болгарским, салатом хрустящим, помидором сочным, в заправке масленой с соей..... 155/20 гр..... 295 руб.

Салат «Оливье» с говядиной, с молодым картофелем, с огурчиком соленым хрустящим, яйцом перепелки, с горошком зеленым, на гренках «бородинских» заправлен соусом на манер «mainaise»..... 190 гр..... 270 руб.

Салат «Шуба» из сельди маринованной на гренке «бородинской», с луком крымским, под шубой печеной свеклы с морковью в травах, в ассамбляже с соусом «mainaise» домашним, с яйцом на манер «пашот» с чипсами белого хлеба..... 165 гр..... 270 руб.



САЛАТЫ

Салат с «Утиным филе», дамами почитаемый,
с пёченою свеклою в травах, салатом хрустящим, сельдереем полезным,
да сыром домашним в заправке секретной «заморской».....195 гр.....295 руб.

Салат «Цезарь» из новых амёрик,
с салатом хрустящим да курицей нежной, без которого,
извольте видеть, не обходятся господа «гурманы».....195 гр.....280 руб.

Салат «Греческий» с огурчиком свежим, помидором сочным,
перцем болгарским, оливкой заморской, да сыром домашним,
в заправке из масла да трав душистых.....225 гр.....300 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Раки в пряном бульоне с чесноком и травами, да белыми грибамиварены.....	350/200 гр.....	570 руб.
Драники из картофеля тертого, на масле жареные со сметаной домашней.....	200 гр.....	280 руб.
Жульен Грибной в нежных сливках.....	110 гр.....	210 руб.
Жульен куриный в нежных сливках.....	130 гр.....	240 руб.
Креветки в кляре с соусом сливочно-чесночным.....	300 гр.....	500 руб.
Сыр «Камамбер» пикантный, обжаренный на гриле, подаётся с гренками хрустящими.....	300 гр.....	400 руб.

СУПЫ

Суп – тыквенный с яблоком и уткой 300 гр.....300 руб.

Солянка «Добрая Мясная» с мясниною разною, копчёностями, языком телячим, говядиной, приправленная бутонами каперсов заморских.....300 гр.....300 руб.

Борщ на манер украинский, с телятиной, с капустою домашней, с вулочкой домашней и сметанкою.....300 гр.....270 руб.

Щи «По хмельные» супочные из рубленой капусты на крепком мясном бульоне, с запечённою шапкою хлебною.....300 гр.....280 руб.

Лапша домашняя с курицей, и лапшою домашнею.....300 гр.....270 руб.

Юшка «По Царски» щха из смеси рыб разнообразных, судака и щучки озёрных, краснорыбицы царской с зеленью душистой.....300 гр.....300 руб.

Окрошка летняя с домашней говядиной нежной, с огурчиком свежим и редисом с грядки, подается на выбор с квасом или кефиром.....300 гр.....250 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Свиные ребрышки с перловой кашей в сливках с грибами
лесными томленою, с травами душистыми запечеными.....200/100 гр.....455 руб.
- «Жаренка» из вырезки разной свиной и говяжьей, с картофелем в травах
запеченым, да с помидорками, луком, и сливками.....295 гр.....475 руб.
- Нежная свиная вырезка с тыквенным пюре жареная
на огне-гриле с травами душистыми и со специями разными,
в ассамблаже с тыквенным пюре.....155/150 гр.....455 руб.
- Нежный филей говяжий обжаренный с травами, да салатом
нежным со сливкою сушеною, с помидорками свежими малыми.....155/80/20 гр.....495 руб.
- «Бифштекс рубленый» из нежной говядины,
обжаренный с яйцом не манер «пашот», да перловою кашею
с грибами лесными, в сливках томленою.....115/150 гр.....490 руб.
- Каре ягненка жаренного в травах, в ассамблаже
с помидором, перцем сладким болгарским, шампиньоном,
да сельдереем полезным на гриле жареными.....210/250 гр.....680 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- «Мясной Сет для компании дружной» говядина гриль, медальоны, каре, крылья гриль 1250 гр..... 2700 руб.
- «Рыбный сет для компании дружной» стейк сёмги, стейк осетра, креветки, кольца колымара, барабулька, овощи..... 1700 гр..... 4000 руб.
- Судачок озерный местный с каперсами в ассамбляже с картофельным крем-пюре, да с беконом и свежим салатом..... 150/150 гр..... 415 руб.
- «Дальневосточный Лосось» запечённый в ассамбляже с капустой заморской брокколи, да с соусом нежным сырным..... 350 гр..... 470 руб.
- «Скумбрия копчёная по домашнему» с дымом, да с пюре из картофеля с миксом салата свежего..... 300/150 гр..... 450 руб.
- «Щучьи котлетки» из щуки озерной в ассамбляже с пюре из картофеля с беконом, да свежим салатом..... 120/150 гр..... 370 руб.
- «Филей нежный Утиный», обжаренный в ассамбляже с крем-пюре из картофеля..... 270 гр..... 485 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- «Перепелка» с гречневой кашей с грибами лесными,
в сливках томленою.....65/150 гр.....495 руб.
- «Филе индейки» полезной обжаренной на гриле,
в ассамблаже с кабачком да томатом вяленым
в сливочно-чесночной заправке.....125/135/20 гр.....485 руб.
- «Пожарская котлета» в ассамблаже с гречневой кашей
с грибами лесными, да в сливках томленой.....170/150 гр.....455 руб.
- «Ножка кролика фермерского» нежного, в ассамблаже
с крем-пюре из картофеля, да с соусом.....165/120 гр.....490 руб.
- Крылья куриные на манер барбекю жаренныи,
подаются с аджикой острою восточною.....250 гр.....380 руб.

ГАРНИРЫ

- Гречневая каша с грибами лесными, да в сливках томленая.....180 гр.....130 руб.
- Крем-пюре из молодого картофеля.....180 гр.....150 руб.
- Перловая каша с грибами лесными, да в сливках томленая.....150 гр.....130 руб.
- Овощи на гриле печеные.....250 гр.....300 руб.
- По-Деревенски картофель печенный в травах.....180 гр.....150 руб.
- Картошка жареная с грибами лесными, да шампиньонами.....300 гр.....210 руб.

ДЕССЕРТЫ

- | | | |
|--|-------------------|----------|
| Блины домашние (со сметаною, молоком сахарным вареным, вареньем домашним на выбор)..... | 150/30 гр..... | 200 руб. |
| «Шрүдель» яблочный с мороженым сливочным..... | 220 гр..... | 200 руб. |
| «Шрүдель» вишневый..... | 150 гр..... | 200 руб. |
| «Шрүдель» грушевый..... | 150 гр..... | 200 руб. |
| «Медовая сладость» коржи медовые с соусом сливочным, и ежевикой лесной..... | 150 гр..... | 200 руб. |
| «Мороженое домашнее» с конфетюром из ананаса..... | 150/70/75 гр..... | 150 руб. |
| Чизкейк, холодный десерт непеченный из Англии привезенный, на выбор из творога домашнего нежного или шоколада молочного..... | 150 гр..... | 280 руб. |



ВЫПЕЧКА ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ



Пирог с вареньем.....	1 шт.....	25 руб.
Пирог с капустой.....	1 шт.....	25 руб.
Пирог с картошкой.....	1 шт.....	25 руб.
Пирог с яйцом.....	1 шт.....	25 руб.
Пирог с яблоко-корица.....	1 шт.....	25 руб.



КУШАНЬЯ РУКОЛЕСНЫЕ



«Вареники с вишней», да сметаной домашней.....	160 гр.....	200 руб.
«Вареники» чинненые картофелем с грибами.....	200 гр.....	200 руб.
«Вареники с творогом» со сметаной домашней.....	200 гр.....	200 руб.
«Пельмени» из смеси говядины и свинины с луком рубленым, со сметаной домашней.....	200 гр.....	300 руб.



НАПИТКИ ДОМАШНИЕ

Морс из клюквы лесной.....	200 гр.....	50 руб.
Морс из облепихи полезной.....	200 гр.....	50 руб.
Квас домашний.....	200 гр.....	50 руб.
Свитень душистый.....	200 гр.....	100 руб.
Коктейль молочно-классический.....	200 гр.....	130 руб.

ФРЕШИ

Апельсиновый.....	200 гр.....	150 руб.
Грейпфрут.....	200 гр.....	150 руб.
Лимонный.....	200 гр.....	150 руб.
Яблочный.....	200 гр.....	150 руб.
Морковный со сливками.....	200 гр.....	150 руб.
Сельдерейный фреш.....	30 гр.....	110 руб.

