



ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ

Филе изъ форели шеф-посола	150/60/17 г	900 р
Сельди слабой соли сь салатомъ изъ печёной картофели	230 г	370 р
Паштетъ изъ осма, доставленного изъ г. Волгореченску сь брусничной икрой и зелёнымъ масломъ	130 г	350 р
Паштетъ изъ форели сь икрой шуки	130 г	450 р
Икра красная	30/30/30 г	700 р
Икра осетра	50 г	2900 р
Сетъ изъ подкопчённыхъ деликатесовъ отъ шефа филе курячее, утка фермерская, грудинка говяжья, миндаль, ореховый соусъ, домашнія вяленыя томаты	120/20/20 г	700 р
Сало фермерское сь морозу	100/50 г	370 р
Карпаччо на авторский манеръ говяжья вырезка травяного откорма, каперсы, пармезанъ, бородинский тостъ, соусъ «Горчиный мисо»	100/100/20 г	700 р
Страчателла сь печёной свёклой и соусомъ изъ чёрной смородины	210 г	450 р
Картина изъ Костромскихъ сыровъ сь пёстрыми осколками цукатовъ и душистымъ мёдомъ	200/60/15 г	730 р
Овощи свъжая	300 г	370 р
Грузди белыя солёныя, въ Кадыйскихъ лесахъ собранныя	100/30/20 г	490 р
Рыжики солёныя, въ Боговаровскихъ лесахъ собранныя	100/30/20 г	490 р
Бочковая солёныя огурцы	200 г	220 р
Бочковая солёныя помидоры	200 г	220 р
Хрусткая квашеная капуста	180 г	220 р
Соленья домашнія разнаго роду солёные огурцы, помидоры, капуста квашеная, лукъ	250 г	250 р



ТАР-ТАРЫ НА АВТОРСКИЙ МАНЕРЪ

Тунецъ сь авокадо сь томатомъ сладкимъ, лукомъ шалотъ, одобренный заправкой на авторский манеръ	280 г	790 р
Говядина мраморная сь маринованной черемшой, чипсами изъ топинамбура и желткомъ «конфитъ», одобренная соусомъ «горчиный медъ»	200 г	590 р
Лосятина сь лесными орехами сь ягодами и кунжутнымъ дрессингомъ	200 г	590 р



САЛАТЫ

Винегретъ изъ разностей сь килькой пряного посола и боговаровскими рыжиками	265 г	460 р
Салатъ сь угрёмъ, форелью слабой соли и вялеными томатами одобренный кунжутнымъ соусомъ	180 г	670 р
Тёплый салатъ сь кальмаромъ въ сливочномъ унаги	180 г	670 р
Оливье на авторский манеръ сь форелью одобренный соусомъ «унаги-майо»	180 г	500 р
Цезарь сь креветками	180 г	630 р
Мимоза на авторский манеръ сь тунцомъ су-видъ и красной икрой одобренная соусомъ «чиз-майо»	180 г	630 р
Сельдь «род шубою»	200 г	460 р
Оливье на авторский манеръ сь говяжьей грудинкой одобренный соусомъ «пеппер-майо»	180 г	460 р
Цезарь сь подкопчённой куриной грудкой	180 г	490 р
Теплый салатъ сь говядиной одобренный соусомъ «черная устрица»	230 г	670 р
Салатъ греческий на авторский манеръ	250 г	490 р



ПЕРВЫЯ БЛЮДА

Окрошка от шефа	150/200 г	420 р
Уха фирменные сь добавлением водки	300 г	490 р
Щи наваристыя Костромскія со свиного и лесными грибами	300 г	450 р
Борщъ изъ говядины другимъ манеромъ	300/50 г	450 р
Лёгкий курячий бульонъ сь яичной лапшой и фрикадельками изъ фермерского кролика	300 г	420 р



ДОМАШНИЙ ХЛЕБЪ И ПИРОЖКИ

Хлебная корзина сь воздушнымъ масломъ и ароматными пирожками	235 г	200 р
Пирожокъ сь капустою	25 г	45 р
Пирожокъ сь яйцомъ и зеленымъ лукомъ	25 г	45 р
Пирожокъ сь мясомъ	25 г	55 р
Расстегай «Шуйский» чиненый разной рыбой	180 г	400 р

МИНЬЮ



ГОРЯЧИЯ БЛЮДА ИЗЪ МЯСА

Беф-Строгановъ изъ фермерской говядины травяного откорма сь грибами и кремомъ изъ картофели	280 г	690 р
Двойной бифштексъ другимъ манеромъ изъ свинины и курятины пополамъ с сыромъ раклеть и салатомъ «трилье»	320 г	590 р
Котлета рубленая по рецепту Пожарского гарнированная печёной картофелью и сливочно-грибнымъ соусомъ	320 г	590 р
Томлёные телячьи щёчки сь лесными грибами и кремомъ изъ картофели	320 г	790 р
Жаркое из лосятины гарнированное овощами разнаго роду, одобренное соусомъ «брусника-вишня»	350 г	860 р
Бифштексъ изъ лосятины рекомендуемая степень прожарки: Medium гарнированный овощнымъ соте и соусомъ «маринара»	300 г	860 р
Жаркое из кабанятины гарнированный печёной картофелью и жемчужнымъ лукомъ	330 г	860 р
Миндальная утка, сготовленная способомъ конфитъ гарнированная кремомъ изъ моркови и ризотто изъ пабы подъ соусомъ «брусника-вишня»	320 г	860 р
Почки фермерского кролика сь белыми грибами, томатами, вялеными сь дымомъ, пастой «фрегула» и чипсами изъ топинамбура	300 г	860 р



ГОРЯЧИЯ БЛЮДА ИЗЪ РЫБЫ

Судакъ волжский гарнированный картофельно-луковымъ кремомъ, одобренный соусомъ «маринара» и зеленымъ масломъ	300 г	690 р
Голубцы сь сомомъ и креветками на авторский манеръ въ соусе «бискъ»	230 г	750 р
Жареная корюшка сь соусомъ «унаги-мадо» вес сырой рыбы от 200 г	за 100 г	240 р

Уважаемые гости! Приготовление холодныхъ блюдъ в среднемъ занимаетъ от 15 до 30 мин., горячихъ — от 20 до 50 мин. Просимъ относиться к возможному ожиданию с пониманием, так какъ большинство блюдъ и закусокъ готовятся подъ каждого гостя индивидуально!

При наличии у Васъ аллергической реакции на какие-либо продукты и специи — предупредите об этомъ официанта, и мы исключимъ или заменимъ данные ингредиенты при приготовлении блюда.



БЛЮДА НА УГЛЯХЪ

Стейкъ изъ тунца рекомендуемая степень прожарки: Blue вес сырого стейка от 250 г	за 100 г	660 р
Филе изъ форели газированное острымъ фирменнымъ соусомъ въ тайскомъ стиле вес сырого стейка от 250 г	за 100 г	620 р
Стейкъ Рибай рекомендуемая степень прожарки: Medium. Мраморная говядина, зернового откорма 250 дней вес сырого стейка от 400 г	за 100 г	850 р
Стейкъ New-York рекомендуемая степень прожарки: Medium Rare. Мраморная говядина, зернового откорма 250 дней вес сырого стейка от 400 г	за 100 г	800 р
JD Чили стейкъ стриплойн, глазированный въ соусе «JD» сь чили и лукомъ	за 100 г	800 р
Стейкъ из свиной шеи вес сырого стейка от 250 г	за 100 г	270 р
Ребра свиные BBQ томленные подъ глазурью изъ соуса BBQ-медовый	240 г	690 р
Ребра свиные Jack Daniels томленные подъ соусомъ изъ пряного виски	240 г	690 р
Свинина на шампуре сь фирменнымъ соусомъ и лукомъ	150/60/70 г	530 р
Мясо ягнёнка на шампуре сь соусомъ сацебели и лукомъ	150/60/70 г	890 р
Колбаски изъ мяса кабана и лося подаваемая сь картофелью по-деревенски и квашеной капустой	290 г	590 р
Колбаски изъ мяса ягнёнка сь печёными овощами разнаго роду	320 г	1000 р



ФИРМЕННЫЯ БУРГЕРЫ

Бургеръ сь мясомъ ягненка буака «Бриошь», котлета изъ мяса ягненка — рекомендуемая степень прожарки: Medium, листья салата Романо, томаты, сыръ молодой суагунни, соусъ сацебели	350 г	790 р
Шеф-Бургеръ сь мраморной говядиной буака «Бриошь», котлета изъ мраморной говядины — рекомендуемая степень прожарки: Medium, листья салата Романо, огурцы маринованные, томаты, сыръ Чеддеръ, шеф-соусъ, соусъ BBQ-медовый	350 г	790 р

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЛЮБОМУ БУРГЕРУ:
Беконъ, сыръ Чеддеръ, свежие Томаты 80 р



СОУСЫ

Jack Daniels, грибной	50 г	140 р
BBQ (барбекю), медово-горчиный, сацебели, фирменный к шашлыку, кетчупъ	50 г	80 р



ПАСТА

Морская жители, въ соусе «бискъ»	330 г	760 р
Фрикадельки изъ фермерского кролика сь сыромъ моцарелла въ сливочномъ соусе	330 г	620 р



ПЕЛЬМЕНИ НА АВТОРСКИЙ МАНЕРЪ

Форель сь судакомъ	250 г	580 р
Сомъ сь соусомъ «бискъ»	200 г	480 р
Мраморная говядина и отборная свинина	240 г	400 р
Фермерский кроликъ сь пармезаномъ и муссомъ изъ копчёного сыра	220 г	400 р



ГАРНИРЫ ОСОБЫЯ

Картофель жареный сь грибами по-домашнему	150 г	300 р
Картофель фри-по-деревенски	150 г	200 р
Картофельное пюре	200 г	200 р
Овощное соте Овощи фермерския разнаго роду: кабачокъ, цветная капуста, болгарский перецъ, морковь, лукъ шалотъ, чеснокъ, соусъ «Маринара», зелёное масло	250 г	350 р
Овощи гриль сь буйскимъ Пармезаномъ	260 г	450 р
Печёная морковь карамелизуется в медѣ, подаётся сь кремомъ изъ батата и муссомъ изъ солёного сыра	240 г	250 р



БЛИНЫ

Классические	150 г	190 р
По-царски сь чёрной икрой	280/50 г	310 р
По-русски сь форелью слабой соли	150/50 г	560 р

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЛЮБЫМ БЛИНАМ:
Сметана, гущённое молоко, варенье 50 г 80 р



ДЕСЕРТЫ

«Анна Павлова» на авторский манеръ хрупкая меренга, сливочно-творожный кремъ, сезонные фрукты и ягоды. Соусы «Клубника-чили», «Манго»	220 г	420 р
Кофейный «moose-milk» муссъ сь леснымъ молокомъ, бисквитъ на основе бельгийского шоколада, соусъ «Манго», ореховый крамблъ, хворостъ изъ киноа	230 г	580 р
Вохомский десертъ сь морозной брусничкой, кедровыми орехами, молодыми сосновыми шишками и хворостомъ изъ киноа	100 г	390 р
Шеф-чизкейк-тирамису на авторский манеръ	160 г	420 р



ФРУКТЫ

Ассортиментъ и стоимость уточните у Вашего официанта



ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

Чай въ ассортименте, лимонъ, мятая клубника съ сахаромъ, пирожки 6 шт., блины, сгущенное молоко 700 р



ДОМАШНІЯ ЧАИ

основа чая (чёрной/зелёной) – на усмотрение господъ гостей



ЧАИ

Ассамъ классический чёрной	500 мл	250 р
Женьшень улун	500 мл	250 р
Зелёной с жасминомъ	500 мл	250 р
Ройбуш Апельсиновый кремъ	500 мл	250 р
Эрл Грей	500 мл	250 р
Иванъ-чай	500 мл	250 р
Чабрецъ	500 мл	250 р
Зелёной классический	500 мл	250 р
Молочный улун китайский элитной	500 мл	250 р
Травяной сборъ	500 мл	250 р

ВЪ ДОПОЛНЕНИЕ КЪ ЧАЮ

Свежая мята	50 р
Мёд натуральной изъ Костромской глубинки	50 г 80 р
Лимонъ	50 г 100 р



СТАРАЯ ПРИСТАНЬ

Милый сердцу край



КОФЕЙ

Эспрессо	30 мл	150 р
Эспрессо Дoppиo (двойной)	50 мл	200 р
Американо	120 мл	150 р
Капучино	200 мл	200 р
Капучино на альтернативномъ молоке	200 мл	250 р
Капучино со льдомъ съ карамельнымъ сиропомъ	200 мл	250 р
Флэт уайт	200 мл	250 р
Гляссе съ карамельнымъ сиропомъ	200 мл	300 р
Латте	200 мл	250 р
Латте на альтернативномъ молоке	200 мл	300 р
Аффиш кофид	150 мл	300 р
Моккачино	200 мл	250 р
Раф	170 мл	250 р
По-венски	50 мл	200 р
Горячий шиколать	50 мл	200 р
Какао	220 мл	200 р

Къ услугамъ господъ, въ нашей сувенирной лавке можно приобрести въ подарокъ: подарочныя сертификаты, настойки фирменныя, воичныя, льняныя и прочія товары костромскихъ ремесленниковъ.



СОКИ И ВОДЫ

Соки свежавыжатыя: апельсинъ, грейпфрутъ, яблоко, яблоко со сливками, морковь, морковь со сливками, морковь съ яблокомъ	200 мл	250 р
Соки натуральныя въ ассортименте: апельсинъ, яблоко, томатъ, вишня	200 мл	60 р
Унжа (газъ/не газъ)	750 мл	250 р
Боржоми (газъ)	500 мл	220 р
Аква Дью (газъ/не газъ)	500 мл	160 р
Даусузь (газъ/не газъ)	500 мл	220 р
Coca-cola	330 мл	190 р



МОЛОЧНЫЯ КОКТЕЙЛИ

Молочный въ ассортименте	300 мл	250 р
Молочный съ эспрессо и крем-брюле	300 мл	300 р
На красномъ вине мороженое, молоко, вишня, вино красное п/сл	300 мл	450 р
Съ амаретто мороженое, молоко, чёрная смородина, амаретто	300 мл	450 р



МОРОЖЕНОЕ

Мороженое въ ассортименте	50 г	100 р
Топинги въ ассортименте	50 г	50 р
Грецкий орехъ	20 г	50 р
Тёртый шиколать	20 г	50 р
Взбитые сливки	30 г	50 р
Коньякъ	5 г	50 р



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЯ НАПИТКИ

Морсь изъ лесныхъ и садовыхъ ягодъ	200/1000 мл	60/300 р
Глнтвейнъ сокъ вишня, апельсинъ, яблоко, корица, гвоздика, мёдъ	200 мл	250 р
Моџито лаймъ, мята, содовая, тростниковый сахаръ	300 мл	250 р



ГОРЯЧИТЕЛЬНЫЯ НАПИТКИ 18+

Пунш «Ураганъ» ромъ, апельсиновый сокъ, вишневый сокъ, фреш лайма, гренадин	200 мл	300 р
Глнтвейнъ классический красное сухое вино, яблоко, апельсинъ, корица, гвоздика, мёдъ	200 мл	300 р
Глнтвейнъ на беломъ вине белое сухое вино, яблоко, груша, мёдъ, корица, бадьянъ	200 мл	300 р
Глнтвейнъ съ мёдомъ и цитрёмъ красное сухое вино, анисъ, кардамонъ, имбирь, мёдъ, гвоздика, мускатный орехъ	200 мл	300 р
Агава под пальцемъ солнцемъ текила, маракуйя, яблочный сокъ, фреш лимона	200 мл	300 р
Капитанский чай ромъ, лимонъ, корица, гвоздика, чай чёрной	200 мл	300 р



ДОМАШНІЯ ЛИМОНАДЫ

выходы указаны съ учётом льда

Клубника-апельсинъ клубника, апельсинъ, минеральная газъ вода, мята, лимонъ	1000 мл	500 р
Ананасъ-маракуйя ананасъ, маракуйя, мята, лимонъ, лаймъ, минеральная газъ вода	1000 мл	500 р
Манго-маракуйя манго, маракуйя, мята, лимонъ, минеральная газъ вода	1000 мл	500 р
Вишня-яблоко вишня, зелёное яблоко, мята, лимонъ, лаймъ, минеральная газъ вода	1000 мл	500 р
Чёрная смородина съ цитрусовыми нотками чёрная смородина, грейпфрутъ, мята, лимонъ, лаймъ, минеральная газъ вода	1000 мл	500 р
Брусничный	1000 мл	500 р
Имбирный	1000 мл	500 р
Облепиховый облепиха, мята, лимонъ, минеральная газъ вода	1000 мл	500 р
Тархунъ	330/1000 мл	180/500 р



г. Кострома, набережная реки Волга, Молочная гора, 9
Тел.: (4942) 63-55-55



@s.pristan www.starpristan.ru

