



ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ

Филе изъ форели шеф-посола	150 60 17 г	900 р
Филе сома, приготовленного вь ольховомь дыму сервируется свежимь огурцомь, брусничной икрой и соусомь «Сливочный кремь»	100 60 30 г	700 р
Скумбрия вь сливочномь унаги	170 г	520 р
Сельди слабой соли сь салатомь изъ печёной картофели	230 г	370 р
Паштетъ изъ сома сь брусничной икрой и зелёнымь масломь	130 г	350 р
Паштетъ изъ форели сь лососиной красной икрой	130 г	450 р
Икра красная	30 30 30 г	700 р
Икра осетра	50 г	2900 р
Сеть изъ подкопчённыхъ деликатесовъ отъ шефа филе курячее, утка фермерская, грудинка говяжья, миндаль, ореховый соус, домашняя вяленая 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 тосты, соус «Горчиный мисо»	100 100 20 г	700 р
Страчателла сь печёной свёклой и соусомь изъ чёрной стороданы	210 г	450 р
Картина изъ Костромскихъ сыровъ сь пёстрыми осколками цукатовъ и душистымь мёдомь	200 60 15 г	730 р
Овощи свъжая	300 г	370 р
Грузди белья солёныя, вь Кадыйскихъ лесахъ собранныя	100 30 20 г	490 р
Рыжики солёныя, вь Боговаровскихъ лесахъ собранныя	100 30 20 г	490 р
Бочковья солёныя огурцы	200 г	220 р
Бочковья солёныя помидоры	200 г	220 р
Хрусткая квашеная капуста	180 г	220 р
Соленья домашняя разнаго роду солёные огурцы, помидоры, капуста квашеная, лукъ	250 г	250 р



САЛАТЫ

Винегретъ изъ разностей сь килькой пряного посола и боговаровскими рыжиками	265 г	460 р
Салатъ сь угрёмь, форелью слабой соли и вялеными томатами одобренный кунжутным соусомь	190 г	670 р
Тёплый салатъ сь кальмаромь вь сливочномь унаги	180 г	670 р
Оливье на авторский манеръ сь форелью одобренный соусомь «унаги-майо»	180 г	500 р
Цезарь сь креветками	180 г	630 р
Мимоза на авторский манеръ сь тунцомь су-видъ и красной икрой одобренная соусомь «чиз-майо»	180 г	630 р
Сельдь «под шубою»	200 г	460 р
Оливье на авторский манеръ сь говяжьей грудинкой одобренный соусомь «пепер-майо»	180 г	460 р
Теплый салатъ сь говядиной одобренный соусомь «черная устрица»	230 г	670 р
Салатъ сь вырезкой свиною	200 г	610 р
Цезарь сь подкопчённой куриной грудкой	180 г	490 р
Салатъ греческий на авторский манеръ	250 г	490 р



ПЕРВЫЯ БЛЮДА

Уха фирменная сь добавлением водки	300 г	490 р
Щи наваристыя Костромския со свиною и лесными грибами	300 г	450 р
Борщъ изъ говядины другимь манеромь	300 50 г	450 р
Лёгкий курячий бульонъ сь яичной лапшою и фрикадельками изъ фермерского кролика	300 г	420 р



ДОМАШНИЙ ХЛЕБЪ И ПИРОЖКИ

Хлебная корзина сь воздушнымь масломь и ароматными пирожками	235 г	200 р
Пирожокъ сь капустою	25 г	45 р
Пирожокъ сь яцомь и зелёнымь лукомь	25 г	45 р
Пирожокъ сь мясомь	25 г	55 р
Расстегай «Шуйский» чиненый разной рыбой	180 г	400 р



ТАР-ТАРЫ НА АВТОРСКИЙ МАНЕРЪ

Тунецъ сь авокадо сь томатомь сладкимь, лукомь шалотъ, одобренный заправкой на авторский манеръ	280 г	790 р
Говядина мраморная сь маринованной черешшой, чипсами изъ топинамбура и желтком «конфитъ», одобренная соусомь «горчиный медъ»	200 г	590 р
Лосятина сь лесными орехами сь ягодами и кунжутнымь дрессингомь	200 г	590 р

МИНЬЮ



ГОРЯЧИЯ БЛЮДА ИЗЪ МЯСА

Бефь-Строгановъ изъ фермерской говядины травяного откорма сь грибами и кремомь изъ картофели	280 г	690 р
Двойной бифштексъ другимь манеромь изъ свинаны и курятины пополамь с сыромь раклетъ и салатомь «триль»	320 г	590 р
Котлета рубленая по рецепту Пожарского гарнированная печёной картофелью и сливочно-грибным соусомь	320 г	590 р
Томлёные телячы щёчки сь лесными грибами и кремомь изъ картофели	320 г	860 р
Жаркое из лосятины гарнированное овощами разнаго роду, одобренное соусомь «брусника-вишня»	350 г	860 р
Бифштексъ изъ лосятины рекомендуемая степень прожарки: Medium гарнированный овощным соте и соусомь «маринара»	300 г	860 р
Жаркое из кабанятины гарнированный печёной картофелью и жемчужнымь лукомь	330 г	860 р
Мандальная утка, сготовленная способомъ конфитъ гарнированная кремомь изъ моркови и ризотто изъ полбы подь соусомь «брусника-вишня»	320 г	860 р
Почки фермерского кролика сь белыми грибами, томатами, вялеными сь дымом, пастой «фрегула» и чипсами изъ топинамбура	300 г	860 р
Тефтели изъ баранины сь кускусомь	330 г	790 р



ГОРЯЧИЯ БЛЮДА ИЗЪ РЫБЫ

Судакъ волжский гарнированный картофельно-луковымь кремомь, одобренный соусомь «маринара» и зелёнымь масломь	300 г	690 р
Голубцы сь сомомь и креветками на авторский манеръ вь соусе «бискъ»	230 г	750 р
Жареная корюшка сь соусомь «унаги-мадо» вес сырой рыбы от 200 г	за 100 г	240 р

Уважаемые гости! Приготовление холодных блюд в среднем занимает от 15 до 30 мин, горячих – от 20 до 50 мин. Просим относиться к возможному ожиданию с пониманием, так как большинство блюд и закусок готовятся под каждого гостя индивидуально!

При наличии у Вас аллергической реакции на какие-либо продукты и специи – предупредите об этом официанта, и мы исключим или заменим 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 глазированное острымь фирменнымь соусом вь тайскомь стиле вес сырого стейка от 250 г	за 100 г	620 р
Стейкъ изъ сома вес сырого стейка от 150 г	за 100 г	520 р
Стейкъ Рабадъ 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 Чала стейкъ стриплоин, глазированный вь соусе «JD» сь чили и лукомь	за 100 г	800 р
Стейкъ из свиной шеи вес сырого стейка от 250 г	за 100 г	270 р
Ребра свиные BBQ томлёные подь глазурью изъ соуса BBQ-медовый	240 г	690 р
Ребра свиные Jack Daniels томлёные подь соусом изъ пряного виски	240 г	690 р
Свинина на шампуре сь фирменным соусомь и лукомь	150 60 70 г	530 р
Мясо ягнёнка на шампуре сь соусомь сацебели и лукомь	150 60 70 г	890 р
Колбаски изъ мяса кабана и лося подаваемая сь картофелью по-деревенски и квашеной капустой	290 г	790 р
Колбаски изъ мяса ягнёнка сь печёными овощами разнаго роду	320 г	790 р



ФИРМЕННЫЯ БУРГЕРЫ

Бургеръ сь мясомь ягненка булка «Брионъ», 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 булка «Брионъ», 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, сацебела, фирменный к шашлыку, кетчупъ	50 г	80 р



ПАСТА

Морская жителя, вь соусе «бискъ»	330 г	760 р
Фрикадельки изъ фермерского кролика сь сыромь моцарелла вь сливочномь соусе	330 г	620 р



ПЕЛЬМЕНИ НА АВТОРСКИЙ МАНЕРЪ

Форель сь судакомь	250 г	580 р
Сомъ сь соусомь «бискъ»	200 г	480 р
Мраморная говядина и отборная свинина	240 г	400 р
Фермерский кроликъ сь пармезаномь и муссомь изъ копчёного сыра	220 г	400 р
Баранина сь бульонномь	300 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 Пармезаномь	260 г	450 р
Печёная морковь карамелизуется в мёдѣ, подаётся сь кремомь изъ батата и муссомь изъ солёного сыра	240 г	250 р



БЛИНЫ

Классические	150 г	190 р
По-царски сь чёрной икрой	280 50 г	3200 р
По-русски сь форелью слабой соли	150 50 г	560 р

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



ДЕСЕРТЫ

«Анна Павлова» на авторский манеръ хрупкая меренга, сливочно-творожный кремь, сезонные фрукты и ягоды. Соусы «Клубника-чили», «Манго»	200 г	420 р
Медовикъ сь карамельнымь кремомь	190 г	420 р
Возомский десертъ сь морозной брусничкой, кедровыми орехами, молодыми сосновыми шишками и хворостомь изъ киноа	100 г	420 р
Сирзуэла	150 г	420 р
Крем-брюле	140 г	390 р
Профитролли 3 шт	150 г	390 р



ФРУКТЫ

Ассортиментъ и стоимость уточните у Вашего официанта



ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

Чай в ассортименте, лимонъ, мятая клубника съ сахаромъ, пирожки 6 шт., блины, сгущенное молоко

1000 р



ДОМАШНИЙ ЧАЙ

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

Клюквенный кисло-сладкий чай изъ свежих ягод клюквы съ кусочками яблока, и пряностей	600 мл	400 р
Облепиховый густой облепиховый чай съ имбирём, розмарином и дольками апельсина	600 мл	400 р
Имбирный имбирь, мёд, лимонъ	600 мл	400 р
Масала лёгкий согревающий молочный чай на основе Масалы с добавлением пряностей	600 мл	400 р
Брусничный ароматный брусничный чай на мочёных ягодах и дольками яблока съ добавлением розмарина	600 мл	400 р
Чёрная смородина с лавандой изысканный чай съ нотками лаванды, луговыми травами и чёрной смородиной	600 мл	400 р



ЧАЙ

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
Ивань-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 Дольно (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
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: подарочные сертификаты, настойки фирменные, молочные, льняные и прочия товары костромскихъ ремесленниковъ.



СОКИ И ВОДЫ

Соки свежевыжатая: апельсинъ, грейпфрутъ, яблоко, яблоко со сливками, морковь, морковь со сливками, морковь съ яблокомъ	200 мл	250 р
Соки натуральные в ассортименте: апельсинъ, яблоко, томатъ, вишня	200 мл	60 р
Боржоми (газъ)	500 мл	220 р
Аква Дью (газъ не газъ)	500 мл	160 р
Даусузь (газъ не газъ)	500 мл	220 р
Соса-сола	330 мл	190 р



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Молочный въ ассортименте	300 мл	250 р
Молочный съ эспрессо и крем-брюле	300 мл	300 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



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

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



ГОРЯЧИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ 18+

Глантвейнъ классический красное сухое вино, яблоко, апельсинъ, корица, гвоздика, мёдъ	200 мл	300 р
Глантвейнъ на беломъ вине белое сухое вино, яблоко, груша, мёдъ, корица, бадяня	200 мл	300 р
Глантвейнъ съ мёдомъ и цитремомъ красное сухое вино, анисъ, кардамонъ, имбирь, мёдъ, гвоздика, мускатный орехъ	200 мл	300 р



ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

выходы указаны съ учётомъ 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
Брусничные	1000 мл	500 р
Имбирные	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

