



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	600 р
Сельди слабой соли сь салатомь изъ печёной картофели	230 г	390 р
Паштетъ изъ сома сь брусничной икрой и зеленымь масломь	130 г	450 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 подкопченныхъ деликатесовъ отъ шефа, ростбифъ изъ говяжьей вырезки, утка фермерская, филе курячее, миндаль, ореховый соусъ, домашняя вяленая томаты	120 20 20 г	750 р
Сало фермерское сь морозу	100 50 г	390 р
Карпаччо на авторский манеръ говяжья вырезка травяного откорма, каперсы, пармезанъ, бородинский тостъ	100 100 20 г	700 р
Страчателла сь печёной свёклой и соусомь изъ чёрной смородины	210 г	550 р
Картинка изъ Костромскихъ сыровъ сь пестрыми осколками цукатовъ и душистымь медомь	200 60 15 г	830 р
Овощи свёжая	300 г	400 р
Грузди белыя солёныя, вь Кадыскихъ лесахъ собранныя	100 30 20 г	560 р
Грузди чёрныя солёныя, вь Парфеньевскихъ лесахъ собранныя	100 30 20 г	560 р
Рыжики солёныя, вь Боговаровскихъ лесахъ собранныя	100 30 20 г	560 р
Бочковья солёныя огурцы	200 г	300 р
Бочковья солёныя помидоры	200 г	300 р
Хрусткая квашеная капуста	180 г	300 р
Соленья домашняя разнаго роду солёные огурцы, помидоры, капуста квашеная, лукъ	250 г	350 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 желткомь «конфитъ», одобренная соусомь «горчичный медъ»	200 г	650 р
Лосытина сь лесными орехами сь ягодами и кунжутнымь дрессингомь	200 г	650 р



САЛАТЫ

Винегретъ изъ разностей сь килькой пряного посола и боговаровскими рыжиками	265 г	490 р
Салатъ сь угрёмъ, 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-май»	180 г	550 р
Цезарь сь креветками	180 г	650 р
Мицоза на авторский манеръ сь тунцомь су-видъ и красной икрой одобренная соусомь «чиз-май»	180 г	690 р
Сельдь «под шубою»	250 г	550 р
Оливье на авторский манеръ сь говяжьей грудинкой одобренный соусомь «пенер-май»	180 г	490 р
Теплый салатъ сь говядиной одобренный соусомь «черная устрица»	230 г	690 р
Теплый салатъ сь вырезкой свиной и печеными овощами	200 г	650 р
Цезарь сь подкопченной куриной грудкой	180 г	530 р
Салатъ греческий на авторский манеръ	250 г	530 р



ПЕРВЫЯ БЛЮДА

Уха фирменная	300 г	490 р
Щи наваристыя Костромския со свинымъ и лесными грибами	300 г	450 р
Борщъ изъ говядины другимь манеромь	300 50 г	450 р
Лёгкий курячий бульонъ сь яичной лапшой и фрикадельками изъ фермерского кролика	300 г	450 р
Окрошка от шефа	150 200 г	450 р



ДОМАШНИЙ ХЛЕБЪ И ПИРОЖКИ

Хлебная корзина сь воздушнымь масломь и ароматными пирожками	235 г	250 р
Пирожокъ сь капустою	25 г	50 р
Пирожокъ сь яцомь и зеленымь лукомь	25 г	50 р
Пирожокъ сь мясомь	25 г	55 р
Расстегай «Шуйский» чиненый разной рыбой	180 г	450 р

МИНЬЮ



ГОРЯЧИЯ БЛЮДА ИЗЪ МЯСА

Бефь-Строгановъ изъ фермерской говядины травяного откорма сь грибами и кремомь изъ картофели	280 г	710 р
Двойной бифштексъ другимь манеромь изъ свинины и курятины пополамь с сыромь ракетъ и салатомь «триль»	320 г	610 р
Котлета рубленая по рецепту Пожарского гарнированная печёной картофелью и сливочно-грибным соусомь	320 г	610 р
Томлёные телячьи щёчки сь лесными грибами и кремомь изъ картофели	320 г	890 р
Жаркое из лосятины гарнированное овощами разнаго роду, одобренное соусомь «брусника-вишня»	350 г	890 р
Бифштексъ изъ лосятины рекомендуемая степень прожарки: Medium гарнированный овощным соте и соусомь «маринара»	300 г	890 р
Жаркое из кабанятины гарнированное печёной картофелью и жемчужнымь лукомь	330 г	890 р
Миндальная утка, сготовленная способомь конфитъ гарнированная кремомь изъ моркови и ризотто изъ полбы подь соусомь «брусника-вишня»	320 г	890 р
Почки фермерского кролика сь белыми грибами, томатами, вялеными сь дымом, пастой «фрегула» и чипсами изъ топинамбура	300 г	890 р



ГОРЯЧИЯ БЛЮДА ИЗЪ РЫБЫ

Судакъ волжский гарнированный картофельно-луковымь кремомь, одобренный соусомь «маринара» и зеленымь масломь	300 г	750 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	290 р
Стерлядь запечённая целоком сь картофелью «конфитъ» и сливочно-икорнымь соусомь вес сырой рыбы от 700 г	за 100 г	650 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	750 р
Филе изъ форели глазированное острымь фирменнымь соусом вь тайскомь стиле вес сырого стейка от 250 г	за 100 г	690 р
Стейкъ изъ сома вес сырого стейка от 150 г	за 100 г	600 р
Стейкъ Рабад 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 Чила стейкъ стриплоин, глазированный вь соусе «JD» сь чили и лукомь	за 100 г	800 р
Стейкъ изъ свиной шеи вес сырого стейка от 250 г	за 100 г	300 р
Ребра свиные BBQ томленые подь глазурию изъ соуса BBQ-медовый	240 г	730 р
Ребра свиные Jack Daniels томленые подь соусом изъ пряного виски	240 г	730 р
Свинина на шампуре сь фирменнымь соусомь и лукомь	150 60 70 г	570 р
Мясо ягненка 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 ягненка сь печеными овощами разнаго роду	320 г	790 р



ФИРМЕННЫЯ БУРГЕРЫ

Бургеръ сь мясомь ягненка булка «Брионь», котлета изъ мяса ягненка – рекомендуемая степень прожарки: Medium, листья салата Романо, томаты, сыръ молодой сулугуни, соусъ сацебели	350 г	790 р
Шеф-Бургеръ сь мраморной говядиной булка «Брионь», 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, грибною, сырныя	50 г	160 р
BBQ (барбекю), медово-горчичный, сацебели, фирменный к шашлыку, кетчупъ	50 г	100 р



ПАСТА

Морская жителя, вь соусе «бискъ»	330 г	890 р
Фрикадельки изъ фермерского кролика сь сыромь моцарелла вь сливочномь соусе	330 г	750 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	450 р
Фермерский кроликъ сь пармезаномь и муссомь изъ копчёного сыра	220 г	450 р
Баранина сь бульонномь	300 г	450 р



ГАРНИРЫ ОСОБЫЯ

Картофель жареный сь грибами по-домашнему	150 г	350 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, чеснококъ, соусъ «Маринара», зелёное масло	250 г	450 р
Овощи гриль сь буйскимь Пармезаномь	260 г	500 р
Печёная морковь карамелизуется вь мёдѣ, подаётся сь кремомь изъ батата и муссомь изъ солёного сыра	240 г	250 р



БЛИНЫ

Классические	150 г	210 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, стущённое 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	450 р
Десерт «Яцо»	150 г	450 р
Медовикъ сь карамельнымь кремомь	190 г	420 р
Авторский шеф-чизкейкъ	200 г	420 р
Вохомский десертъ сь морозной брусничкой, кедровыми орехами, молодыми сосновыми шишками и хворостомъ изъ киноа	100 г	420 р
Кремь-брюле	140 г	390 р



ФРУКТЫ

В ассортименте	100 г	200 р
----------------	-------	-------



ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

Чай в ассортименте, лимонъ, клубничное варенье, пирожки 6 шт., блины, сгущенное молоко, медъ

1200 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, медъ, 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 Доллио (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 шokolатъ	50 мл	200 р
Какао	220 мл	200 р

Къ услугамъ господъ, въ нашей сувенирной лавке можно приобрести въ подарокъ: подарочные сертификаты, воилочные, 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	80 р
Боржоми (газъ)	500 мл	250 р
Аква Дью (газъ не газъ)	500 мл	180 р
Даусузь (газъ не газъ)	500 мл	250 р
Соса-сола	330 мл	200 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 шokolатъ	20 г	50 р
Взбитые сливки	30 г	50 р



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морсь изъ лесныхъ и садовыхъ ягодъ	200/1000 мл	80/400 р
Глантвейнъ сокъ вишня, апельсинъ, яблоко, корица, гвоздика, медъ	200 мл	280 р
Моџито лаймъ, мята, содовая, тростниковый сахаръ	300 мл	280 р



ГОРЯЧИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ 18+

Апероль Шпрац Апероль, содовая, игристое вино, лёд	300 мл	500 р
Глантвейнъ классический красное сухое вино, яблоко, апельсинъ, корица, гвоздика, медъ	200 мл	350 р
Глантвейнъ на беломъ вине белое сухое вино, яблоко, груша, медъ, корица, бадьянъ	200 мл	350 р
Глантвейнъ съ медомъ и цитрусомъ красное сухое вино, анисъ, кардамонъ, имбирь, медъ, гвоздика, мускатный орехъ	200 мл	350 р



ДОМАШНИЕ 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
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	250/600 р

г. Кострома, набережная реки Волга,
Молочная гора, 9
Тел.: (4942) 63-55-55
@s.pristan www.starpristan.ru

