

холодныя закуски

Филе изъ форели шефъ-посола	150/60/17 г	900 p
Филе сома, приготовленного въ ольўовомъ дыму сервируется свежимъ огурцомъ, брусничной икрой и соусомъ «Сливочный кремъ»	100/60/30 г	7 00 p
Скумбрия въ сливочномъ унаги	I70 г	
Сельди слабой соли съ салатотъ изъ печёной картофели	230 г	200
Паштетъ изъ сома съ брусничной икрой и зелёнымъ масломъ	130 r	450 p
Паштетъ изъ форели съ лососиной красной икрой	130 г	4=0
Икра красная	30/30/30 г	7 00 p
Икра осетра	50 г	2900 р
Сетъ изъ подкопчённыхъ деликатесовъ отъ шефа ростбифъ изъ говяжьей вырезки, утка фермерская, филе курячее, миндаль, ореховый соусъ, домашнія вяленыя томаты	120/20/20 г	7 50 p
Сало фермерское съ морозу	100/50 г	390 р
Карпаччо на авторский манеръ говяжья вырезка травяного откорма, каперсы, пармезанъ, бородинский тостъ Страчателла съ печёной	100/100/20 г	700 p
СВЁКЛОЙ И СОУСОМЪ ИЗЪ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ	210 г	550 p
Картина изъ Костромскиўъ сыровъ съ пёстрыми осколками цукатовъ и душистымъ мёдомъ	200/60/15 г	830 p
Овощи свъжая	300 г	400 p
Грузди белыя солёныя, въ Кадыйскиў лесаў собранныя	100/30/20 г	560 р
Грузди чёрныя солёныя, въ Парфеньевскиуъ лесауъ собранныя	100/30/20 г	560 р
Рыжики солёныя, въ Боговаровскиў лесаў собранныя	100/30/20 г	560 p
Бочковыя солёныя огурцы	200 г	300 р
Бочковыя солёныя помидоры	200 г	
Хрустская квашеная капуста	180 г	
Соленья доупашнія разнаго роду солёные огурцы, помидоры, капуста квашеная, лукъ	250 r	350 р
man man		



ТАР-ТАРЫ НА

АВТОРСКИИ М	IAHE	h.P
Тунецъ съ авокадо съ томатомъ сладкимъ, лукомъ шалотъ, сдобренный заправкой на авторский манеръ	280 г	7 90 p
Говядина мраморная съ маринованной черемшой, чипсами изъ топинамбура и желтком «конфитъ», сдобренная соусомъ «горчичный медъ»	200 г	650 p
Лосятина съ лесными орехами съ ягодами и кунжутнымъ дрессингомъ	200 г	650 p



Винегретъ изъ разностей съ килькой пряного посола и боговаровскими рыжиками	265 г	490 p
Салатъ съ угрёмъ, форелью слабой соли и вялеными томатами сдобренный кунжутным соусомъ	190 г	6 7 0 p
Тёплый салатъ съ кальмаромъ въ сливочномъ унаги	180 г	670 p
Оливье на авторский (манеръ съ форелью сдобренный соусомъ «унаги-майо»	180 r	550 р
Цезаръ съ креветка/ми		650 p
Митоза на авторский танеръ съ тунцотъ су-видъ и красной икрой сдобренная соусомъ «чиз-майо»	180 г	690 р
Сельдь «под шубою»	250 г	550 p
Оливье на авторский манеръ съ говяжъей грудинкой сдобренный соусомъ «пепер-майо»	180 г	490 p
Теплый салатъ съ говядиной сдобренный соусомъ «черная устрица»	230 г	690 p
Теплый салатъ съ вырезкой свиною и печеными овощами	200 г	650 p
Цезарь съ подкопчённой куриной грудкой	180 г	530 р
Салатъ греческий на авторский манеръ	250 г	530 р



ПЕРВЫЯ БЛЮДА

Уқа фирменныя	300 г	490 p
Щи наваристыя Костромскія со свининою и лесными грибами	300 г	450 p
Борцъ изъ говядины другисть манерость	300/50 г	450 р
Лёгкий курячій бульонь съ яичной лапшою и фрикаделькати изъ фертерского кролика	300 г	450 p
Окрошка от шефа	150/200 г	450 p



ДОМАШНИЙ ХЛЕБЪ И ПИРОЖКИ

лебная корзина ь воздушнымъ масломъ ароматными пирожками	235 г	250 р
ирожокъ съ капустою	25 г	50 p
ирожокъ съ яйцоть и зелёныт укоть	25 г	50 p
ирожокъ съ мясомъ	25 г	55 p
асстегай «Шуйский»	180 r	450 p





ГОРЯЧІЯ БЛИ ИЗЪ МЯСА	ОДА	
Бефъ-Строгановъ изъ фермерской говядины травяного откорма съ грибами и кремомъ изъ картофели	280 г	7 10 p
Двойной бифштексь другимь манеромъ изъ свинины и курятіны пополамъ с сыромъ раклеть и салатомъ «грилье»	320 г	610 p
Котлета рубленая по рецепту Пожарского гарнированная печёной картофелью и сливочно-грибным соусомъ	320 r	610 p
Томлёные телячьи щёчки съ десными грибами и кремомъ изъ картофеди	320 г	890 р
Жаркое из лосятины гарнированное овощами разнаго роду, сдобренное соусомъ «брусника-вишня»	350 г	890 p
Бифштексъ изъ лосятины рекомендуемая степень прожарки: Medium гарнированный овощным соте		000
и соусомъ «маринара» Жаркое из кабанятины гарнированный печёной картофелью и жемчужнымъ лукомъ	300 г	890 p
Миндальная утка, сготовленная способомъ конфитъ гарнированная кремомъ изъ моркови и ризотто изъ полбы подъ соусомъ «брусника-вишня»	320 r	890 p
Почки фермерского кролика съ бельми грибами, томатами, вялеными съ дымом, пастой «фрегула» и чипсами изъ топинамбура	300 r	890 p



горячія влюда изъ Рыбы

Судакъ Волжскии гарнированный картофельно-луковымъ кремомъ, сдобренный соусомъ маринара» и зелёнымъ масломъ	г 008	7 50 p
Голубцы съ сомомъ и креветками на авторский манеръ въ соусе «бискъ»		7 50 p
Жареная корюшка съ соусомъ «унаги-майо» вес сырой рыбы от 200 г	за 100 г	290 p
Стерлядь запечённая целиком с картофелью «конфитъ» и сливочно- икорнымъ соусомъ вес сырой рыбы от 700 г	за 100 г	650 p

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

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: Віче вес сырого стейка от 250 г	е за 100 г	750
Филе изъ форели глазированное острымъ фирменным	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	
соусом въ тайском стиле вес сырого стейка от 250 г	за 100 г	690
Стейкъ изъ сома вес сырого стейка от 150 г	за 100 г	600
Стейкъ Рибай рекомендуемая степень прожарки: Медішт. Мраморная говядина, зернового откорма 250 дней вес сырого стейка от 400 г	за 100 г	850
Стейкъ New-York рекомендуемая степень прожарки: Medium Rare. Мраморная говядина, зернового откорма 250 дней		000
вес сырого стейка от 400 г	за 100 г	800
JD Чили стейкъ стриплойн, глазированный въ соусе «JD» съ чили и луком	за 100 г	800
Стейкъ изъ свиной шеи вес сырого стейка от 250 г	за 100 г	300
Ребра свиные BBQ томленые подъ глазурью изъ соуса BBQ-медовый	240 г	730
Ребра свиные Jack Daniels томленые подть соусом изъ пряного виски	1 240 г	730
Свинина на шампуре съ фирменным соусомъ и лукомъ	150/60/70 г	570
Мясо ягнёнка на ша(моуре съ соусомъ сацебели и лукомъ	I50/60/ 7 0 г	890
Колбаски изъ мяса кабана и лося подаваемыя съ картофелью по-деревенски и квашеной капустой	290 г	790
Колбаски изъ мяса ягнёнка съ печёными овощами		
разнаго роду	320 г	790



Бургеръ съ мясомъ ягненка

ФИРМЕННЫЯ БУРГЕРЫ

ягненка— рекомендуемая степень прожарки: Medium, пистья сапата Романо, томаты, сыръ молодой сулугуни, соусъ сацебели	350 г	7 90 p
Шеф-Бургеръ съ траторной говядиной булка «Бриошь», котлета изъ мраморной		
говядины — рекомендуемая стёпень прожарки: Medium, листья салата Романо, огурцы маринованные, томаты, сыръ Чеддеръ, шефъ-соусъ, соусъ ВВО-медовый	350 г	7 90 p

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



соусы

Jack Daniels, грибной, сырный	50 r 160 j
ВВО (барбекю), медово-горчичный,	
сацебели, фирменный к шашлыку,	
кетчупъ	50 r 100 j



ПАСТА

МорскІя жители, въ соусе «бискъ»	330 г	890 p
Фрикадельки изъ фермерского кролика съ сыромъ моцарелла въ сливочномъ соусе		
въ сливочность соусе	330 г	7 50 p



ПЕЛЬМЕНИ НА авторский манеръ

Форель съ судаком	250 г	580 p
Сомъ съ соусомъ «бискъ»	200 г	480 p
Мраморная говядина и отборная свинина	240 г	450 p
Фермерский кроликъ съ пармезаномъ и муссомъ изъ копчёного сыра	220 г	450 p
Баранина съ бульономъ	300 г	450 p



ГАРНИРЫ ОСОБЫЯ

	Картофель жареный съ грибасти по-досташнесту	150 г	350 p
h	Картофель фри/по-деревенски	150 г	200 p
	Картофельное пюре	200 г	200 p
	Овощное соте Овощи фермерскія разнаго роду: кабачокъ, цветная капуста, болгарский перецъ, морковь, лукъ шалотъ, чеснокъ, соусъ «Маринара», зелёное масло	250 г	450 p
	Овощи гриль съ буйскит Партезанотъ	260 г	500 p
	Печёная (морковь карамелизуется в медё, подаётся съ кремомъ изъ батата и муссомъ		
	изъ солёного сыра	240 г	250 p



April 1		
Классические	l50 r	210 p
По-царски съ чёрной икрой	280/50 г	3200 р
По-русски съ форелью слабой соли	150/50 г	560 p

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЛЮБЫМ БЛИНАМ:

Сметана, сгущённое 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»	200 г 450 р
Десерт "Яйцо"	150 г 450 р
Медовикъ съ карамельнымъ кремомъ	190 г 420 р
Авторский шефъ-чизкейкъ	200 г 420 р
Вохомский десертъ съ морозной брусникой, кедровыми орехами, молодыми сосновыми шишками	
и хворостомъ изъ киноа	100 г 420 р
Крет-брюле	140 г 390 р



ФРУКТЫ

В ассортименте 100 г 200 р



чайная церемонія

Чай въ ассортименте, лимонъ, клубничное варенье, пирожки 6 шт., бліны, сгущённое молок, мёдъ

1200 p



ЧАИ

Посать классический чёрной	500 мл	250 p
Женьшень улун	500 мл	250 р
Зелёной с жастинот	500 мл	250 р
Ройбуш Апельсиновый креть	500 ма	250 р
Эрл Грей	500 мл	250 р
Иванъ-чай	500 мл	250 p
Чабрецъ	500 мл	250 р
Зелёной классический	500 мл	250 p
Молочный улун котайскай житной	500 мл	250 p
Травяной сборъ	500 мл	250 p



основа чая (чёрной/зелёной) — на усмотрение гослодь гостей

Готовител на натуральных основах, ягодах			
Малина-мята	600 мл 400 р		
Черника-(пята	600 мл 400 р		
Персик-жастин	600 мл 400 р		
Гранат-сучородина	600 мл 400 р		
Клубника-летонграсс	600 мл 400 р		

въ дополнение къ чаю

Свежая (пята		50 p
Мёд натуральной изъ Костромокой глубинки	50 r	80 p
Литонъ	50 r	100 p



СТАРАЯ ПРИСТАНЬ

Museui cepquy khaii



ДОМАШНІЯ ЛИМОНАДЫ

Янанас-кокос	1000 мгт	500 p
Земляника-ананас	1000 мл	500 р
Кава-яблоко	1000 MZI	500 p
Манго-ананас	1000 мл	500 р
Манго-таракуйя	1000 мгі	500 р
Тар⁄уун-литон	1000 мл	500 р
Малина-эстрагон	1000 мл	500 p
Вишня-каламанси	1000 мл	500 p
Гранат-сумородина	1000 мл	500 p



г. Кострома, набережная реки Волга, Молочная гора, 9 Ten: (4942) 63-55-55 (o) @s.prislan www.starprislan.ru







Соки свежевыжатыя: апельсиять грейпфрутть, яблоко яблоко со сливками, морковь, морковь со сливками, морковь съ яблокомъ	200 мл	250 р
Сокц натуральныя в ассортименте: апслысинть, яблоко, томатъ, нишини, ананак:	200 мп	60 р
Боржоми (газъ)	500 мл	220 р
««Воды» (Ябрау Дюрсо) (газълне газъ)	375 мл	150 p
<-4Воды» виноградная (Ябрау Дюрсо) (газъ)	375 мл	150 p
Даусузь (газъ не газъ)	500 ма	220 p
Coca-cola	330 мл	190 р



МОЛОЧНЫЯ КОКТЕЙЛИ

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



мороженое

Мороженое въ ассортивенте	50 r	100 p
Толонго пъ ассортивенте	50 r	50 p
Грецкий оређъ	20 r	50 p
Тертый шіколать	20 г	50 p
Взбатые славка	30 г	50 p



ВЕЗАЛКОГОЛЬНЫЯ НАПИТКИ

Морсь изъ леоны́уъ и садовы́уъ ягодъ	200/1000 мл	80/400 p
Глинтвейнъ сокъ вишня, алельсинъ, иблоко, корица, гиоздика, мёдъ-	200 ма	280 p
Моўдто паймь, мята, содовая, тростивновый сахарь	300 мл	280 p



Эспрессо	30 мл	150 ;
Эспрессо Доппио (двойной)	50 мл	200 [
Я/перикано	120 MZI	150
Капучино	200 мл	200
Капучино на альтернативность молоке	200 мл	250
Капучино со льдоуп съ карамельнымъ спропомъ	200 мл	250
Флэт уайт	200 мл	250 [
Гляссе съ карамельнымъ спройомъ	200 ма	300
Латте	200 мл	250
Латте на альтернативномь можике	200 ма	300 [
Моккачино	200 мл	250 p
Раф	170 мл	250 [
По-венски	50 ма	200
Горячий шіколать	50 мл	200
Какао	220 мл	200 j

Къ услугамъ господъ, въ нашей сувенирної лавке можно пріобресть въ подарокъ: подарочныя сертификаты, воілочныя, льняныя и Прочия товары костромскихъ ремесленниковъ.

