



ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ

Филе изъ форели шефъ-посола	150/60/17 г	900 р
Филе сома, приготовленного въ ольховомъ дыму сервируется свежимъ огурцомъ, брусничной икрой и соусомъ «Сливочный кремъ»	100/60/30 г	750 р
Скумбрия въ сливочно-му унаги	170 г	600 р
Сельди слабой соли съ салатомъ изъ печёной картофели	230 г	400 р
Севиче изъ гребешка	170 г	950 р
Тартаръ изъ тунца съ авокадо съ томатомъ сладкимъ, лукомъ шалотъ, одобренный заправкой на авторский манеръ	280 г	790 р
Паштетъ изъ сома съ брусничной икрой и зелёнымъ масломъ	130 г	450 р
Паштетъ изъ форели съ лососиной красной икрой	130 г	450 р
Икра красная	30/30/30 г	700 р
Икра осетра	50 г	2900 р
Сеть изъ подкопченныѣхъ деликатесовъ отъ шефа ростбифъ изъ говяжьей вырезки, утка фермерская, филе курячее, миндаль, ореховый соусъ, домашняя вяленая томаты	120/20/20 г	800 р
Карпаччо на авторский манеръ говяжья вырезка травяного откорма, каперсы, пармезанъ, бородинский тостъ	100/100/20 г	750 р

Тартаръ изъ мраморной говядины съ маринованной черемшой, чипсами изъ топинамбура и желткомъ «конфитъ», одобренная соусомъ «горчиный медъ»	200 г	700 р
Тартаръ изъ лосятины съ лесными орехами съ ягодами и кунжутнымъ дрессингомъ	200 г	700 р
Сало фермерское съ морозу	100/50 г	400 р
Картина изъ Костромскихъ сыровъ съ пёстрыми осколками цукатовъ и душистымъ мёдомъ	200/60/15 г	850 р
Овощи свѣжая	300 г	400 р
Грузди белыя солёныя, въ Кадыйскихъ лесахъ собранныя	100/30/20 г	560 р
Грузди чёрныя солёныя, въ Парфеньевскихъ лесахъ собранныя	100/30/20 г	560 р
Рыжики солёныя, въ 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
Солёныя домашняя разнаго роду солёныя огурцы, помидоры, капуста квашеная, лукъ	250 г	350 р

МИНЬЮ



ГОРЯЧИЯ ЗАКУСКИ

Костный мозгъ на хлебе	100 г	750 р
Лисички, томлённые въ сметане	200 г	600 р



ПЕРВЫЯ БЛЮДА

Уха фирменная	300 г	490 р
Щи наваристыя Костромския со свиной и лесными грибами	300 г	450 р
Борщъ изъ говядины другимъ манеромъ	300/50 г	450 р
Лёгкй курячй бульонъ съ яичной лапшой и фрикадельками изъ мяса индейки	300 г	450 р
Кремъ-супъ изъ тыквы съ рикоттой и крабомъ	300 г	600 р



ДОМАШНИЙ ХЛЕБЪ И ПИРОЖКИ

Хлебная корзина съ воздушнымъ масломъ и ароматными пирожками	235 г	250 р
Пирожокъ съ капустою	25 г	60 р
Пирожокъ съ яйцомъ и зелёнымъ лукомъ	25 г	60 р
Пирожокъ съ мясомъ	25 г	60 р
Расстегай «Шуйский» чиненый разной рыбой	180 г	500 р



САЛАТЫ

Винегретъ изъ разностей съ килькой пряного посола и боговаровскими рыжиками	265 г	490 р
Салатъ съ угрёмъ, форелью слабой соли и вялеными томатами одобренный кунжутнымъ соусомъ	100 г	670 р
Салатъ съ камчатскимъ крабомъ, одобренный гуакамоле Огурцы, томаты, микс салатов	200 г	750 р
Тёплый салатъ съ кальмаромъ въ сливочно-му унаги	180 г	670 р
Оливье на авторский манеръ съ форелью одобренный соусомъ «унаги-майо»	180 г	570 р
Цезарь съ креветками	180 г	650 р
Миоза на авторский манеръ съ тунцомъ су-видъ и красной икрой одобренная соусомъ «чиз-майо»	180 г	750 р
Сельдь «под шубою»	250 г	550 р
Оливье на авторский манеръ съ говяжьей грудинкой одобренный соусомъ «чепер-майо»	180 г	490 р
Тёплый салатъ съ говяжьей одобренный соусомъ «чёрная устрица»	230 г	690 р
Тёплый салатъ съ вырезкой свиной и печеными овощами	200 г	650 р
Цезарь съ подкопченной куриной грудкой	180 г	550 р
Салатъ греческий на авторский манеръ	250 г	600 р



БЛИНЫ

Классические	150 г	250 р
По-царски съ чёрной икрой	280/50 г	3200 р
По-русски съ форелью слабой соли	150/50 г	560 р

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЛЮБЫМ БЛИНАМ:
Сметана, сущённое 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	480 р
Десерт «Яйцо»	150 г	480 р
Медовикъ съ карамельнымъ кремомъ	100 г	480 р
Авторский шеф-чизкейкъ	200 г	480 р
Воздушный десертъ съ морозной брусникой, кедровыми орехами, молодыми сосновыми шишками и хворостомъ изъ киноа	100 г	420 р
Крем-брюле	140 г	420 р



МОРОЖЕНОЕ

Мороженое въ ассортименте	50 г	100 р
Топинги въ ассортименте	50 г	50 р
Грецкий орехъ	20 г	50 р
Тёртый шоколатъ	20 г	50 р
Взбитые сливки	30 г	50 р



ГОРЯЧИЯ БЛЮДА ИЗЪ МЯСА

Бефь-Строгановъ изъ фермерской говядины травяного откорма съ грибами и кремомъ изъ картофеля	280 г	710 р
Печень по-строгановски съ пюре изъ картофеля Зерновой откорм 200 дней	300 г	650 р
Двойной бифштексъ другимъ манеромъ изъ свинины и курятны пополамъ с сыромъ раклеть и салатомъ «трилье»	320 г	650 р
Котлета рубленая по рецепту Пожарского гарнированная печёной картофелью и сливочно-грибным соусомъ	320 г	650 р
Томлёные телячы щёчки съ лесными грибами и кремомъ изъ картофеля	320 г	890 р
Жаркое из лосятины гарнированное овощами разного роду, одобренное соусомъ «брусника-вишня»	350 г	920 р
Бифштексъ изъ лосятины рекомендуемая степень прожарки: Medium гарнированный овощным соте и соусомъ «маринара»	300 г	920 р
Жаркое из кабанятины гарнированный печёной картофелью и жемчужным лукомъ	330 г	920 р
Мандальная утка, стоговленнная способомъ конфитъ гарнированная кремомъ изъ моркови и ризотто изъ полбы подъ соусомъ «брусника-вишня»	320 г	890 р
Перепёлка со сливочно-грибнымъ гречотто	1 шт/ 200 г	890 р
Почки фермерского кролика съ белыми грибами, томатами, вялеными съ дымом, пастой «фрегула» и чипсами изъ топинамбура	300 г	890 р



ГОРЯЧИЯ БЛЮДА ИЗЪ РЫБЫ

Угольная рыба съ кремомъ изъ цветной капусты и соусомъ изъ северной креветки	230 г	790 р
Судакъ волжский гарнированный картофельно-луковымъ кремомъ, одобренный соусомъ «маринара» и зеленымъ масломъ	300 г	790 р
Стерлядь запечённая целикомъ с картофелью «конфитъ» и сливочно-икорнымъ соусомъ вес сырой рыбы от 700 г	за 100 г	650 р
Жареная корюшка съ соусомъ «унаги-майо» вес сырой рыбы от 200 г	за 100 г	320 р
Тельное изъ чёрной трески, чинёное бьлыми грибами, гарнированное картофелью конфитъ и кремомъ изъ моркови	300 г	750 р
Голубцы съ сомомъ и креветками на авторский манеръ въ соусе «бискъ»	230 г	790 р



ПЕЛЬМЕНИ НА АВТОРСКИЙ МАНЕРЪ

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

МИНЬЮ



ПАСТА

Морскія жители, въ соусе «бискъ»	330 г	890 р
Фрикадельки из мяса индейки съ сыромъ моцарелла въ сливочномъ соусе	330 г	750 р



ГАРНИРЫ ОСОБЫЯ

Картофель жареный съ грибами по-домашнему	150 г	350 р
Картофель фри	150 г	200 р
Картофель по-деревенски	150 г	200 р
Картофельное пюре	200 г	200 р
Овощное соте Овощи фермерския разного роду: кабачокъ, цветная капуста, болгарский перец, морковь, лукъ шалотъ, чеснокъ, соусъ «Маринара», зелёное масло	250 г	450 р
Овощи гриль съ буйскимъ Пармезаномъ	260 г	500 р
Печёная морковь карамелизуется в медѣ, подаётся съ кремомъ изъ батата и муссомъ изъ солёного сыра	240 г	250 р
Сливочно-грибное гречотто	200 г	400 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 острымъ фирменнымъ соусомъ въ тайскомъ стиле вес сырого стейка от 250 г	за 100 г	690 р
Стейкъ изъ мраморного сома вес сырого стейка от 150 г	за 100 г	650 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 стриплоин, глазированный въ соусе «JD» съ чили и лукомъ	за 100 г	800 р
Говяжий языкъ со сливочно-горчичнымъ соусомъ гарнируется початками молодой кукурузы	300 г	950 р
Стейкъ изъ говяжьей печёнки съ соусомъ на основе красного вина	240 г	650 р
Стейкъ изъ свиной шеи вес сырого стейка от 250 г	за 100 г	300 р
Ребра свиные BBQ томленные подъ глазурию изъ соуса BBQ-медовый	240 г	730 р
Ребра свиные Jack Daniels томленные подъ соусомъ изъпряного виски	240 г	730 р
Свинина на шампуре съ фирменнымъ соусомъ и лукомъ	150,60,70 г	570 р

Мясо ягнѣнка на шампуре съ соусомъ сацебели и лукомъ	150,60,70 г	890 р
Колбаски изъ мяса кабана и лося подаваемые съ картофелью по-деревенски и квашеной капустой	200 г	790 р
Колбаски изъ мяса ягнѣнка съ печеными овощами разного роду	320 г	790 р



СОУСЫ

Jack Daniels, грибной, сырныи	50 г	160 р
BBQ (барбекю), медово-горчичныи, сацебели, фирменныи к шашлыку, кетчупъ	50 г	100 р



ФИРМЕННЫЯ БУРГЕРЫ

Бургеръ съ мясомъ ягнѣнка булка «Бриошь», котлета изъ мяса ягнѣнка – рекомендуемая степень прожарки: Medium, листья салата Романо, томаты, сыръ молодой сулугуни, соусъ сацебели	350 г	790 р
Шеф-Бургеръ съ мраморной говядиной булка «Бриошь», котлета изъ мраморной говядины – рекомендуемая степень прожарки: Medium, листья салата Романо, огурцы маринованные, томаты, сыръ Чеддеръ, шефь-соусъ, соусъ BBQ-медовый	350 г	790 р

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





ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

Чай в ассортименте, лимон, клубничное варенье, пирожки 6 шт., блины, сгущённое молоко, мёд

1500 р



ЧАИ



ДОМАШНЯЯ ЧАИ

основа чая (чёрной/зелёной) – на усмотрение господь гостей.

Готовится на натуральных основах, ягодах

Ассамъ классический чёрной	500 мл	300 р
Женьшень улун	500 мл	300 р
Зелёной с жасмином	500 мл	300 р
Ройбуш Апельсиновый кремъ	500 мл	300 р
Эрл Грей	500 мл	300 р
Ивань-чай	500 мл	300 р
Чабрецъ	500 мл	300 р
Зелёной классический	500 мл	300 р
Молочный улун китайский элитной	500 мл	300 р
Травяной сборъ	500 мл	300 р

Малина-мята	600 мл	400 р
Черника-мята	600 мл	400 р
Облепиха-имбирь	600 мл	400 р
Клюква-можжевельник	600 мл	400 р
Гранат-смородина	600 мл	400 р
Клубника-лемонграсс	600 мл	400 р

ВЪ ДОПОЛНЕНИЕ КЪ ЧАЮ

Свежая мята	50 г	80 р
Мёд натуральной изъ Костромской глубинки	50 г	80 р
Лимонъ	20 г	100 р

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЯ



ДОМАШНЯЯ ЛИМОНАДЫ

выходы указаны съ учётом льда

Готовится на натуральных основах, ягодах и газированной воде.

Барбарис-клюква	1000 мл	600 р
Земляника-ананас	1000 мл	600 р
Киви-яблоко	1000 мл	600 р
Апельсин-имбирь	1000 мл	600 р
Манго-маракуйя	1000 мл	600 р
Тархун-лимон	1000 мл	600 р
Малина-эстрагон	1000 мл	600 р
Вишня-каламansi	1000 мл	600 р
Гранат-смородина	1000 мл	600 р



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



СОКИ И ВОДЫ

Соки свежесжатые: 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, ананас	200 мл	80 р
Боржоми (газь)	500 мл	300 р
«4Воды» (Абрау Дюрсо) (газь/не газъ)	375 мл	200 р
«4Воды» виноградная (Абрау Дюрсо) (газь)	375 мл	200 р
Даусузь (газь/не газъ)	500 мл	300 р
Coca-cola	330 мл	200 р



МОЛОЧНЫЯ КОКТЕЙЛИ

Молочный въ ассортименте	300 мл	250 р
Молочный съ эспрессо и крем-брюле	300 мл	300 р
Милкшейк солёная карамель	300 мл	600 р
Милкшейк бабл-гам	300 мл	600 р
Мятно-шоколадное фραπε	450 мл	500 р

Къ услугамъ господь, въ нашей сувенирной лавке можно приобрести въ подарок: подарочныя сертификаты, волючныя, льняныя и прочия товары костромскихъ ремесленниковъ.



КОФЕЙ

Эспрессо	30 мл	150 р
Эспрессо Doppio (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	200 мл	300 р
Медовый раф с корицей	200 мл	300 р
По-венски	50 мл	200 р
Горячий шokolatъ	50 мл	200 р
Какао с маршмеллоу	220 мл	250 р



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЯ НАПИТКИ

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