



ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ

Филе изъ форели шеф-посола	150/60/17 г	1000 р
Филе сома, приготовленного въ ольховомъ дыму сервируется свежимъ огурцомъ, брусничной икрой и соусомъ «Сливочный кремъ»	100/60/30 г	850 р
Скумбрия въ сливочномъ унаги	170 г	650 р
Сельди слабой соли съ салатомъ изъ печёной картофели	230 г	450 р
Тартаръ изъ гребешка	170 г	950 р
Тартаръ изъ тунца съ авокадо съ томатомъ сладкимъ, лукомъ шалотъ, одобренный заправкой на авторский манеръ	280 г	850 р
Паштетъ изъ сома съ брусничной икрой и зелёнымъ масломъ	130 г	500 р
Икра красная	30/30/30 г	800 р
Икра осетра	50 г	3500 р
Сеть изъ подкопчённыхъ деликатесовъ отъ шефа ростбифъ изъ говяжьей вырезки, утка фермерская, филе курячес, миндаль, ореховый соусъ, домашнія вяленыя томаты	120/20/20 г	900 р
Карпаччо на авторский манеръ говяжья вырезка травяного откорма, каперсы, пармезанъ, бородинский тостъ	100/100/20 г	850 р
Тартаръ изъ лосятины съ лесными орехами съ ягодами и кунжутнымъ дрессингомъ	200 г	750 р

МИНЬЮ



ГОРЯЧИЯ ЗАКУСКИ

Тартаръ изъ мраморной говядины съ маринованной черешшой, чипсами изъ топинамбура и желткомъ «конфитъ», одобренная соусомъ «горчичный медъ»	200 г	750 р
Сало фермерское съ морозу	100/50 г	450 р
Картина изъ Костромскихъ сыровъ съ пёстрыми осколками цукатовъ и душистымъ мёдомъ	200/60/15 г	850 р
Овощи свъжая	300 г	500 р
Грузди белые солёныя, въ Кадыйскихъ лесахъ собранныя	100/30/20 г	650 р
Грузди чёрныя солёныя, въ Парфеньевскихъ лесахъ собранныя	100/30/20 г	650 р
Рыжики солёныя, въ Боговаровскихъ лесахъ собранныя	100/30/20 г	650 р
Бочковые солёныя огурцы	200 г	300 р
Бочковые солёныя помидоры	200 г	300 р
Хрусткая квашеная капуста	180 г	300 р
Соленья домашнія разнаго роду солёные огурцы, помидоры, капуста квашеная, лукъ	250 г	350 р



ПЕРВЫЯ БЛЮДА

Уха фирменная	300 г	550 р
Щи наваристыя Костромскія со свинойю и лесными грибами	300 г	490 р
Борщъ изъ говядины другимъ манеромъ	300/50 г	490 р
Лёгкiй курячiй 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



САЛАТЫ

Винегретъ изъ разностей съ килькой пряного посола и боговаровскими рыжиками	265 г	550 р
Салатъ съ угрёмъ, форелью слабой соли и вялеными томатами одобренный кунжутнымъ соусомъ	190 г	750 р
Салатъ съ камчатскимъ крабомъ, одобренный гуакамоле Огурцы, томаты, микс салатов	200 г	990 р
Тёплый салатъ съ кальмаромъ въ сливочномъ унаги	180 г	690 р
Оливье на авторский манеръ съ форелью одобренный соусомъ «унаги-майо»	180 г	570 р
Цезарь съ креветками	180 г	720 р
Мимоза 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 «пеппер-майо»	180 г	550 р
Теплый салатъ съ говяжьей одобренный соусомъ «черная устрица»	230 г	750 р
Цезарь съ подкопчённой куриной грудкой	180 г	600 р
Салатъ греческий на авторский манеръ	250 г	600 р



БЛИНЫ

Классические	150 г	250 р
По-царски съ чёрной икрой	280/50 г	3700 р
По-русски съ форелью слабой соли	150/50 г	700 р

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-чизли», «Манго»	200 г	550 р
Десерт «Яйцо»	150 г	550 р
Медовикъ съ карамельнымъ кремомъ	190 г	550 р
Авторский шеф-чизкейкъ	200 г	550 р
Вохомский десертъ съ морозной брусникой, кедровыми орехами и молодыми сосновыми шишками	100 г	490 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

Бефъ-Строгановъ изъ фермерской говядины травяного откорма съ грибами и кремомъ изъ картофеля	280 г	800 р
Печень по-строгановски съ пюре изъ картофеля Зерновой откорм 200 дней	300 г	700 р
Двойной бифштексъ другимъ манеромъ изъ свинины и курятины пополамъ с сыромъ ракетъ и салатомъ «гриль»	320 г	730 р
Котлета рубленая по рецепту Пожарского гарнированная печёной картофелью и сливочно-грибным соусомъ	320 г	730 р
Томлёные телячьи щёчки съ лесными грибами и кремомъ изъ картофеля	320 г	920 р
Жаркое из лосятины гарнированное овощами разного роду, одобренное соусомъ «брусника-вишня»	350 г	980 р
Бифштексъ изъ лосятины рекомендуемая степень прожарки: Medium гарнированный овощным соте и соусомъ «маринара»	300 г	980 р
Жаркое из кабанятины гарнированный печёной картофелью и жемчужнымъ лукомъ	330 г	980 р
Миндальная утка, стготовленная способомъ конфитъ гарнированная кремомъ изъ моркови и ризотто изъ пшбы подъ соусомъ «брусника-вишня»	320 г	920 р
Перепёлка со сливочно-грибнымъ гречотто	1 шт./ 200 г	920 р



БЛЮДА НА УГЛЯХЪ

Филе изъ мурманской форели глазированное острымъ фирменнымъ соусомъ въ тайскомъ стиле вес сырого стейка от 250 г	за 100 г	750 р
Стейкъ изъ мраморного сома вес сырого стейка от 150 г	за 100 г	750 р
Стейкъ Рибай рекомендуемая степень прожарки: Medium. Мраморная говядина, зернового откорма 250 дней вес сырого стейка от 400 г	за 100 г	970 р
Стейкъ New-York рекомендуемая степень прожарки: Medium Rare. Мраморная говядина, зернового откорма 250 дней вес сырого стейка от 400 г	за 100 г	950 р
Говяжий языкъ со сливочно-горчичнымъ соусомъ гарнируется початками молодой кукурузы	300 г	990 р
Стейкъ изъ свиной шеи вес сырого стейка от 250 г	за 100 г	390 р
Ребра свиные BBQ томленные подъ глазурию изъ соуса BBQ-медовый	240 г	770 р
Ребра свиные Jack Daniels томленные подъ соусом изъ пряного виски	240 г	770 р
Свинина на шампуре съ фирменным соусомъ и лукомъ	150,60,70 г	650 р
Мясо ягнénка на шампуре съ соусомъ сацебели и лукомъ	150,60,70 г	890 р
Колбаски изъ мяса кабана и лося подаваемая съ картофелью по-деревенски и квашеной капустой	290 г	850 р

МИНЬЮ



ГОРЯЧИЯ БЛЮДА
ИЗЪ РЫБЫ

Угольная рыба съ кремомъ изъ цветной капусты и соусомъ изъ северной креветки	230 г	890 р
Судакъ волжский гарнированный картофельно-луковымъ кремомъ, одобренный соусомъ «маринара» и зеленымъ масломъ	300 г	890 р
Стерлядь запечённая целикомъ с картофелью «конфитъ» и сливочно-икорнымъ соусомъ вес сырой рыбы от 1000 г	за 100 г	690 р
Тельное изъ чёрной трески, чинёное бьлыми грибами, гарнированное картофелью конфитъ и кремомъ изъ моркови	300 г	790 р
Голубцы съ сомомъ и креветками на авторский манеръ въ соусе «бискъ»	230 г	850 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.
.....



ПЕЛЬМЕНИ НА
АВТОРСКИЙ МАНЕРЪ

Форель съ судакомъ	250 г	620 р
Сомъ съ соусомъ «бискъ»	200 г	530 р
Мраморная говядина и отборная свинина	240 г	530 р
Фермерский кроликъ съ пармезаномъ и муссомъ изъ копчёного сыра	220 г	530 р
Баранина съ бульономъ	300 г	530 р



ФИРМЕННЫЯ БУРГЕРЫ

Шеф-Бургеръ съ мраморной говядиной булка «Бриошь», котлета изъ мраморной говядины – рекомендуемая степень прожарки: Medium, листья салата Романо, огурцы маринованные, томаты, сыръ Чеддеръ, шеф-соусъ, соусъ BBQ-медовый	350 г	890 р
---	-------	-------



СОУСЫ

Jack Daniels, грибной, сырный, унагу	50 г	160 р
BBQ (барбекю), медово-горчичный, сацебели, фирменный к шашлыку, кетчупъ, сливочный хрен, брусника-вишня	50 г	100 р



ПАСТА

Морскія жители, въ соусе «бискъ»	330 г	950 р
Фрикадельки из мяса индейки съ сыромъ моцарелла въ сливочномъ соусе	330 г	850 р



ГАРНИРЫ ОСОБЫЯ

Картофель жареный съ грибами по-домашнему	150 г	350 р
Картофель фри	150 г	260 р
Картофель по-деревенски	150 г	260 р
Картофельное пюре	200 г	260 р
Овощное соте Овощи фермерскія разного роду: кабачокъ, цветная капуста, болгарский перецъ, морковь, лукъ шалотъ, чеснокъ, соусъ «Маринара», зелёное масло	250 г	450 р
Овощи гриль съ буйскимъ Пармезаномъ	260 г	600 р
Печёная морковь карамелизуется в медё, подаётся съ кремомъ изъ батата и муссомъ изъ солёного сыра	240 г	260 р
Сливочно-грибное гречотто	200 г	400 р

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