



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе из форели шеф-посола	150, 90, 12 г	1000 р
Филе сома, приготовленного в оливковом дыму с гарниром из свежих огурцов, брусничной икрой и соусом "Сливочный крем"	100, 60, 30 г	850 р
Скумбрия в сливочном унаги	120 г	650 р
Сельди слабосоленые с салатом из печеной картошки	230 г	450 р
Тартар из гребешка	120 г	950 р
Тартар из тунца с авокадо с томатом, сладким луком, шалотом, свежим соусом, свежими помидорами на авторский манер	280 г	850 р
Паштет из сома с брусничной икрой и зеленым маслом	130 г	500 р
Икра красная	30, 30, 30 г	800 р
Икра осетра	100 г	3500 р
Сеть из подкопченных деликатесов от шефа ростбиф из говядины, утка фермерская, филе курицы, мидии, ореховый соус, домашний соус, помидоры	120, 20, 20 г	900 р
Карпаччо на авторский манер говядина, вырезка, трюфель, омары, кальмары, пармезан, бородянский тофу	100, 100, 20 г	850 р
Тартар из лосося с лесными грибами и соусом "Сливочный крем"	200 г	750 р

МИНЬЮ



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тартар из трюфельной говядины с маринованной черешней, чипсами из тофу, соусом "Сливочный крем", свежими помидорами, свежим соусом "горячий мед"	200 г	750 р
Сало фермерское с трюфелем	100, 60 г	450 р
Картина из Костромских сыров с пестрыми околками, цукатов и душистыми медом	200, 60, 10 г	850 р
Овощи свежие	300 г	500 р
Грузди белые соленые, в Кавказских лесах собранные	100, 30, 20 г	650 р
Грузди черные соленые, в Парфеньевских лесах собранные	100, 30, 20 г	650 р
Рыбаки соленые, в Богоявленских лесах собранные	100, 30, 20 г	650 р
Бочковые соленые огурцы	200 г	300 р
Бочковые соленые помидоры	200 г	300 р
Хрусткая квашеная капуста	100 г	300 р
Соленая домашняя рыба разных родов соленые огурцы, помидоры, капуста квашеная, лук	250 г	350 р

Костный мозг на хлебе	100 г	750 р
Растертое «Шушкис» с мясом разной рыбы	100 г	600 р



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Окрошка от шефа	150, 200 г	450 р
Уха фирменная	300 г	550 р
Щи наваристые Костромские со свиными и лесными грибами	300 г	490 р
Борщ из говядины другим манером	300, 60 г	490 р
Лёгкий куриный бульон с яичной лапшой и фрикадельками из мяса индейки	300 г	450 р
Крем-суп из тыквы с рикоттой и крабом	300 г	600 р



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ И ПИРОЖКИ

Хлебная корзина с воздушным маслом и ароматными пирогами	235 г	250 р
Пирожок с капустой	25 г	60 р
Пирожок с яблоком и зеленым луком	25 г	60 р
Пирожок с мясом	25 г	60 р



САЛАТЫ

Винегрет из разноцветных овощей, пряного посола и богоявленских рыжиками	265 г	550 р
Салат с угрём, форелью слабосоленой и вялеными помидорами сдобренный кунжутным соусом	100 г	750 р
Салат с камчатским крабом, свежим гуакамоле Огурцы, томаты, микс салатов	200 г	900 р
Тёплый салат с кальмаром в сливочном унаги	100 г	600 р
Оливье на авторский манер с форелью свежим соусом "унаги майо"	100 г	570 р
Цезарь с креветками	100 г	720 р
Мимоза на авторский манер с тунцом, су-видом и красной икрой свежим соусом "унаги майо"	100 г	750 р
Сельдь «под шубой»	250 г	550 р
Оливье на авторский манер с говяжьей грудкой свежим соусом "тепер майо"	100 г	550 р
Тёплый салат с говядиной свежим соусом "чёрная устрица"	230 г	750 р
Цезарь с подкопченной куриной грудкой	100 г	600 р
Салат греческий на авторский манер	250 г	600 р



БЛИНЫ

Классические	150 г	250 р
По-царски с чёрной икрой	280, 50 г	3700 р
По-русски с форелью слабосоленой	150, 50 г	700 р

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



ДЕСЕРТЫ

«Анна Павлова» на авторский манер хрустящая меренга, сливочный творожный крем	200 г	550 р
Десерт "Яблоко"	150 г	550 р
Медовик с карамельным кремом	100 г	550 р
Баскский чизкейк-браун с карамелью из топлёного молока	200 г	550 р
Воздушный десерт с мороженой брусникой, кедровыми орехами и мороженым соевыми шашками	100 г	490 р



МОРОЖЕНОЕ

Мороженое в ассортименте	50 г	100 р
Топинги в ассортименте	50 г	50 р
Грецкий орех	20 г	50 р
Тёртый шоколад	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 ракетаъ 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 тайском 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 судаком	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, шефъ-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]