



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе изъ мурманской форели шеф-посола	150,60/17 г	1390 р
Филе сома, приготовленного въ ольховомъ дыму сервируется свежимъ огурцомъ, брусничной икрой и соусомъ «Сливочный кремъ»	100,60/30 г	900 р
Скумбрия въ сливочномъ унаги	170 г	650 р
Сельди слабой соли съ печёной картофелью	230 г	500 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 зеленымъ масломъ	130 г	500 р
Икра красная	30/30/30 г	1200 р
Икра осетра	50/150 г	3800 р
Сеть изъ подкопченыхъ деликатесовъ отъ шефа ростбифъ изъ говяжьей вырезки, утка фермерская, филе курячее, миндаль, ореховый соусъ, домашня вяленая томаты	120,20/20 г	900 р
Карпаччо на авторский манеръ говяжья вырезка травяного откорма, каперсы, пармезанъ, бородинский тосты	100,100/20 г	850 р

# МИНЬЮ



## ГОРЯЧИЯ ЗАКУСКИ

Тартаръ изъ лосятины съ лесными орехами съ ягодами и кунжутнымъ дрессингомъ	200 г	800 р
Тартаръ изъ мраморной говядины съ маринованной черешшой, чипсами изъ топинамбура и желткомъ «конфитъ», одобренная соусомъ «горчиный медъ»	200 г	800 р
Сало фермерское съ морозу	100/50 г	450 р
Картина изъ Костромскихъ сыровъ съ пестрыми осколками цукатовъ и душистымъ медомъ	200,60/15 г	890 р
Овощи свѣжая	300 г	500 р
Грузди белыя солёныя, въ Кадыцкихъ лесахъ собранныя	100/30/20 г	680 р
Рыжики солёныя, въ Боговаровскихъ лесахъ собранныя	100/30/20 г	680 р
Бочковья солёныя огурцы	200 г	300 р
Бочковья солёныя помидоры	200 г	300 р
Хрусткая квашеная капуста	180 г	300 р
Соленья домашня разнаго роду солёные огурцы, помидоры, капуста квашеная, лукъ	250 г	400 р



## ПЕРВЫЯ БЛЮДА

Окрошка от шефа с говядиной на квасе	150/200 г	550 р
Уха фирменная	300 г	600 р
Щи наваристыя Костромскія со свиной и лесными грибами	300 г	580 р
Борщъ изъ говядины другимъ манеромъ	300,50 г	580 р
Лёгкй курячй бульонъ съ яичной лапшой и фрикадельками изъ мяса индейки	300 г	480 р
Кремъ-супъ изъ тыквы съ рикоттой и крабомъ	300 г	650 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 зеленымъ 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	590 р
Салатъ съ угрёмъ, форелью слабой соли и вялеными томатами одобренный кунжутнымъ соусомъ	190 г	780 р
Салатъ съ камчатскимъ крабомъ, одобренный гуакамоле Огурцы, томаты, микс салатов	200 г	1200 р
Тёплый салатъ съ кальмаромъ въ сливочномъ унаги	180 г	750 р
Оливье на авторский манеръ съ форелью одобренный соусомъ «унаги-майо»	180 г	620 р
Цезарь съ креветками	180 г	750 р
Мимоза на авторский манеръ съ тунцомъ сувидъ и красной икрой одобренная соусомъ «чиз-майо»	180 г	750 р
Сельдь «под шубою»	250 г	590 р
Оливье на авторский манеръ съ говядиной одобренный соусомъ «пеппер-майо»	180 г	590 р
Тёплый салатъ съ говядиной одобренный соусомъ «черная устрица»	230 г	890 р
Цезарь съ подкопченной куриной грудкой	180 г	650 р
Салатъ греческий на авторский манеръ	250 г	650 р



## БЛИНЫ

Классические	150 г	250 р
По-русски съ форелью слабой соли	150/50 г	700 р
.....		
ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЛЮБЫМ БЛИНАМ:		
.....		
Сметана, гущённое молоко, варенье	50 г	80 р
.....		



## ДЕСЕРТЫ

«Анна Павлова» на авторский манеръ хрупкая меренга, сливочно-творожный кремъ	200 г	590 р
Десерт «Яйцо»	150 г	600 р
Медовикъ съ карамельнымъ кремомъ	190 г	590 р
Баскский чизкейкъ-брауни съ карамелью из топленого молока	165 г	590 р
Воховский десертъ съ морозной брусничкой, кедровыми орехами и молодыми сосновыми шишками	100 г	550 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	850 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 ракета и салатомъ «гриль»	320 г	750 р
Котлета рубленая по рецепту Пожарского гарнированная печёной картофелью и сливочно-грибным соусомъ	320 г	750 р
Томлёные телячьи щёчки съ лесными грибами и кремомъ изъ картофеля	320 г	980 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 полбы подъ соусомъ «брусника-вишня»	320 г	980 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 250 г	за 100 г	750 р
Стейкъ Рабай рекомендуемая степень прожарки: Medium. Мраморная говядина, зернового откорма 250 дней вес сырого стейка от 400 г	за 100 г	1100 р
Стейкъ New-York рекомендуемая степень прожарки: Medium Rare. Мраморная говядина, зернового откорма 250 дней вес сырого стейка от 400 г	за 100 г	1050 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	450 р
Ребра свиные BBQ томленные подъ глазурию изъ соуса BBQ-медовый	240 г	820 р
Ребра свиные Jack Daniels томленные подъ соусомъ изъ пряного виски	240 г	820 р
Свинина на шампуре съ фирменным соусомъ и лукомъ	150,60,70 г	690 р
Мясо ягнёнка на шампуре съ соусомъ сацебели и лукомъ	150,60,70 г	990 р
Колбаски изъ мяса кабана и лося подаваемые 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	990 р
Судакъ волжский гарнированный картофельно-луковымъ кремомъ, одобренный соусомъ «маринара» и зеленымъ масломъ	300 г	990 р
Осетр запечённый целиком с картофелью «конфитъ» и сливочно-икорнымъ соусомъ вес сырой рыбы от 1000 г	за 100 г	750 р
Тельное изъ чёрной трески, чинёное бѣлыми 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



## СОУСЫ

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



## ПЕЛЬМЕНИ НА АВТОРСКИЙ МАНЕРЪ

Форель съ судаком	250 г	650 р
Сомъ съ соусомъ «бискъ»	200 г	530 р
Мраморная говядина и отборная свинина	240 г	530 р
Баранина съ бульономъ	300 г	530 р



## ФИРМЕННЫЯ БУРГЕРЫ

Шеф-Бургеръ съ мясомъ цыплёнка булка «Бриошь», котлета изъ мяса цыплёнка, листья салата Романо, огурцы маринованные, томаты, сыръ Чеддеръ, шеф-соусъ	340 г	600 р
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

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.



## ПАСТА

Морская жителя, 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 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	600 р
Печёная морковь карамелизуется в медѣ, 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.prislan www.starprisan.ru