



ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ

Филе изъ мурманской форели шеф-посола	150/60/17 г	1390 р
Филе сома, приготовленного въ ольховомъ дыму сервировается 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 картофелю	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 зелёнымъ масломъ	130 г	500 р
Икра красная	30/30/30 г	1200 р
Икра осетра	50/150 г	3800 р
Сеть изъ подкопчённыхъ деликатесовъ отъ шефа ростбифъ изъ говяжьей вырезки, утка фермерская, филе курячее, 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

МИНЬЮ



ГОРЯЧИЯ ЗАКУСКИ

Тартаръ изъ лосятины съ лесными орехами съ ягодами и кунжутнымъ дрессингомъ	200 г	800 р
Тартаръ изъ тратторной говядины съ маринованной черешшой, чипсами изъ топинамбура и желткомъ «конфитъ», одобренная соусомъ «горчишный медъ»	200 г	800 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	890 р
Овощи съжая	300 г	500 р
Грузди белыя солёныя, въ Кадыйскихъ лесахъ собранныя	100/30/20 г	680 р
Бочковые солёныя огурцы	200 г	300 р
Бочковые солёныя помидоры	200 г	300 р
Хрусткая квашеная капуста	180 г	300 р
Солёныя домашнія разнаго роду солёныя огурцы, помидоры, капуста квашеная, лукъ	250 г	400 р

Костный мозгъ на хлѣбе	100 г	890 р
Расстегай «Шуйский» изъ слоёного теста начиненный разной рыбой и грибами	180 г	600 р



ПЕРВЫЯ БЛЮДА

Окрошка от шефа с говяжиной 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



ДОМАШНИЙ ХЛѢБЪ И ПИРОЖКИ

Хлебная корзина съ воздушнымъ масломъ и ароматными пирожками	235 г	250 р
Пирожокъ съ капустою	25 г	60 р
Пирожокъ съ яцомъ и зелёнымъ лукомъ	25 г	60 р
Пирожокъ съ мясомъ	25 г	60 р



САЛАТЫ

Винегретъ изъ разностей съ килькой пряного посола и груздями белыми солёными	265 г	590 р
Салатъ съ угремъ, форелью слабой соли и вялеными томатами одобренный кунжутнымъ соусомъ	180 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
Оливье на авторский манеръ съ говяжиной одобренный соусомъ «пеппер-майо»	180 г	590 р
Тёплый салатъ съ говяжиной одобренный соусомъ «черная устрица»	230 г	890 р
Цезарь съ подкопчённой куриной грудкой	180 г	650 р
Салатъ греческий на авторский манеръ съ муссомъ изъ феты	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, стущенное молоко, варенье	50 г	80 р



ДЕСЕРТЫ

«Анна Павлова» на авторский манеръ	200 г	590 р
Десерт «Яцо»	150 г	600 р
Медовикъ съ карамельнымъ кремомъ	180 г	590 р
Баскский чизкейкъ-брауни съ карамелью из топлёного молока	105 г	590 р
Вохомский десертъ съ морозной брусникой, 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
Греческий орехъ	20 г	50 р
Тёртый шokolatъ	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 грибами и кремомъ изъ картофеля Зерновой откорм 200 дней	300 г	700 р
Двойной бифштексъ другить манеромъ изъ свинины и курятны пополамъ с сыромъ раклетъ и запечёнными овощами	320 г	750 р
Котлета рубленая по рецепту Пожарского гарнированная печёной картошкой 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
Миндальная утка, стотовленная 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 тайскомъ стиле вес сырого стейка от 250 г	aa 100 г	750 р
Стейкъ изъ мраморного сома вес сырого стейка от 250 г	aa 100 г	750 р
Стейкъ Рибай рекомендуемая степень прожарки: Medium. Мраморная говядина, зернового откорма 250 дней вес сырого стейка от 400 г	aa 100 г	1100 р
Стейкъ New-York рекомендуемая степень прожарки: Medium Rare. Мраморная говядина, зернового откорма 250 дней вес сырого стейка от 400 г	aa 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	aa 100 г	450 р
Ребра свиные BBQ томленные подъ глазурию изъ соуса BBQ-медовый	240 г	820 р
Ребра свиные Jack Daniels томляные подъ соусомъ изъпряного виски	240 г	820 р
Свинина на шампуре съ фирменнымъ соусомъ и лукомъ	150/60/20 г	690 р
Колбаска изъ мяса кабана и лося подаваемая съ картошкой по-деревенски и квашеной капустой	200 г	850 р

МИНЬЮ



ГОРЯЧИЯ БЛЮДА ИЗЪ РЫБЫ

Судакъ волжский гарнированный картошкой-луковымъ кремомъ, одобренный соусомъ «маринара» и зеленымъ масломъ	300 г	990 р
Стерлядь запечённая целиком с картошкой «конфитъ» и сливочно-коричнымъ соусомъ вес сырой рыбы от 1000 г	aa 100 г	750 р
Тельное изъ чёрной трески, чинёное былыми грибами, гарнированное картошкой конфитъ и кремомъ изъ моркови	300 г	790 р
Голубцы съ сомомъ и креветками на авторский манеръ въ соусе «бискъ»	230 г	850 р



ПЕЛЬМЕНИ НА АВТОРСКИЙ МАНЕРЪ

Форель съ судакомъ одобренные сметаной, базиликовымъ масломъ и красной икрой	250 г	650 р
Сотъ съ соусомъ «бискъ»	200 г	530 р
Мраморная говядина и отборная свинина одобренные сметаной и перченымъ соусомъ	240 г	530 р
Баранина съ бульономъ	300 г	530 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



ФИРМЕННЫЯ БУРГЕРЫ

Шеф-Бургеръ съ мясомъ цыплёнка булка «Бриошъ», котлета изъ мяса цыплёнка, листья салата Романо, огурцы маринованные, томаты, сыр Чеддеръ, шеф-соусъ	340 г	600 р
Шеф-Бургеръ съ мраморной говядиной булка «Бриошъ», котлета изъ мраморной говядины — рекомендуемая степень прожарки: Medium, листья салата Романо, огурцы маринованные, томаты, сыр Чеддеръ, шеф-соусъ, соус BBQ-медовый	300 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 специй — 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 сыром моцарелла въ сливочномъ соусе	330 г	850 р



ГАРНИРЫ ОСОБЫЯ

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

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