



ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ

Филе изъ мурманской форели шефъ-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 950 р

Скумбрия въ сливочномъ унаги 170 г 650 р

Сельди слабой соли съ печёной картофелью 230 г 500 р

Паштетъ изъ сома съ брусничной икрой и зелёнымъ масломъ 130 г 550 р

Паштетъ изъ жареныхъ карасей съ чесночнымъ соусомъ 140 г 550 р

Икра красная подаётся на фραπε съ тостами и сливочнымъ масломъ 30/30/30 г 1200 р

Икра осетра подаётся съ блинами 50/50 г 5000 р

Холодецъ изъ свиной рульки 280 г 600 р

Сало фермерское съ морозу 100/50 г 450 р

Сеть мясныхъ деликатесовъ отъ шефа ростбифъ изъ говяжьей вырезки, утка фермерская, филе индейки, миндаль, ореховый соусъ, домашнія вяленыя томаты 120/20/20 г 900 р

МИНЬЮ

Карпаччо на авторский манеръ стриппойнъ травяного откорма, каперсы, пармезанъ 100/100/20 г 850 р

Паштетъ изъ курячей печени съ халвой и маринованнымъ огурцомъ 145 г 500 р

Картина изъ Костромскихъ сыровъ съ пёстрыми осколками цукатовъ и душистымъ мёдомъ 200/60/15 г 900 р

Овощи свѣжая 300 г 500 р



ГОРЯЧИЯ ЗАКУСКИ

Костный мозгъ на хлебе 100 г 890 р

Расстегай «Шуйский» из слоёного теста чиненый разной рыбой и грибами 180 г 600 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.



СОЛЕНЬЯ ДОМАШНІЯ РАЗНАГО РОДУ

Грузди белые 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

Соленья домашнія разнаго роду солёные огурцы, помидоры, капуста квашеная, лукъ 250 г 400 р



ТАР-ТАРЫ НА АВТОРСКИЙ МАНЕРЪ

Тартаръ изъ тунца съ авокадо съ томатомъ сладкимъ, лукомъ шалотъ, одобренный заправкой на авторский манеръ 280 г 850 р

Тартаръ изъ лосятины съ лесными орехами съ ягодами и кунжутнымъ дрессингомъ 200 г 800 р



САЛАТЫ

Винегретъ изъ разностей съ килькой пряного посола и груздями белыми солёными 265 г 590 р

Салатъ съ угрёмъ, форелью слабой соли и вялеными томатами одобренный кунжутным соусомъ 190 г 780 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

Салатъ съ уткой и мандаринами 200 г 790 р

Оливье на авторский манеръ съ говяжьимъ языкомъ одобренный соусомъ «пеппер-майо» 180 г 590 р

Теплый салатъ съ говядиной одобренный соусомъ «черная устрица» 230 г 890 р

Цезарь съ мясомъ индейки 180 г 650 р

Салатъ греческий на авторский манеръ съ муссомъ изъ феты 250 г 650 р



ПЕРВЫЯ БЛЮДА

Бульонъ изъ бычьихъ хвостовъ 450 г 750 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

Лёгкий курячий бульонъ съ яичной лапшой и фрикадельками изъ мяса индейки 300 г 480 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



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



ГОРЯЧИЯ БЛЮДА ИЗЪ МЯСА

Бефъ-Строгановъ
изъ фермерской
говядины травяного
откорма
съ грибами и кремомъ изъ
картофели 280 г 850 р

Печень по-строгановски
съ грибами и кремомъ
изъ картофели
Зерновой откорм 200 дней 300 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 картофели 320 г 980 р

Жаркое из лосятины
гарнированное овощами
разнаго 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

Мандальная утка,
сготовленная способомъ
конфитъ
гарнированная кремомъ изъ
моркови и ризотто изъ полбы
подъ соусомъ «брусника-вишня» 320 г 980 р



СОУСЫ

Грибной, сырнй, унаги 50 г 160 р

BBQ (барбекю), сливочно –
горчичный, горчица, сацебели,
сладкий чили, фирменный к
шашлыкy, кетчупъ, сливочный
хрен, брусника-вишня 50 г 100 р

МИНЬЮ



ГОРЯЧИЯ БЛЮДА ИЗЪ РЫБЫ

Судакъ волжский
гарнированный
картофельно-луковымъ
кремомъ, одобренный
соусомъ «маринара»
и зелёнымъ масломъ 300 г 990 р

Щучья котлета съ
картофельнымъ пюре
и чесночнымъ соусомъ 280 г 750 р

Голубцы съ сомомъ
и креветками на
авторский манеръ
въ соусе «бискъ» 230 г 850 р



ГАРНИРЫ ОСОБЫЯ

Печёный картофель,
обжаренный съ грибами 150 г 350 р

Картофель фри 150 г 260 р

Картофель по-деревенски 150 г 260 р

Картофельное пюре 150 г 260 р

Капуста шпицъ,
обжаренная въ с
ливочномъ масле,
съ соусомъ «Бербланъ» 235 г 450 р

Овощи гриль съ
буйскимъ Пармезаномъ 260 г 600 р

Печёная морковь
карамелизуется в мёде,
подаётся съ кремомъ
изъ батата и муссомъ
изъ солёного сыра 240 г 260 р



БЛЮДА НА УГЛЯХЪ

Филе изъ турманской
форели
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 Рибай
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

Свиная корейка на кости
съ салатомъ «Коулслоу»
за 100 г сырой корейки за 100 г 450 р

Ребра свинные BBQ
томленные подъ глазурью изъ
соуса BBQ-медовый 240 г 870 р

Свинина на шампуре
съ фирменным соусомъ и
лукомъ 150/60/70 г 690 р

Колбаска изъ мяса
кабана и лося
съ картофелью
по-деревенски и
квашеной капустой 290 г 850 р



ВАРЕНИКИ

Вареники съ картофелью
и грибами 220 г 550 р

Вареники съ творогомъ
и клубничнымъ соусомъ 220 г 550 р



ПЕЛЬМЕНИ НА АВТОРСКИЙ МАНЕРЪ

Форель съ судакомъ
сдобренные сметаной,
базиликовымъ масломъ и
красной икрой 250 г 650 р

Мраморная говядина
и отборная сви́нина
сдобренные сметаной и
перечнымъ соусомъ 240 г 550 р

Баранина съ бульономъ 300 г 550 р



ФИРМЕННЫЯ БУРГЕРЫ

Шеф-Бургеръ съ мясомъ
цыплёнка
булка «Брионъ», котлета изъ
мяса цыплёнка, листья салата
Романо, огурцы маринованные,
томаты, сыръ Чеддеръ, шефъ-
соусъ 340 г 680 р

Шеф-Бургеръ съ
мраморной говядиной
булка «Брионъ», котлета
изъ мраморной говядины
– рекомендуемая степень
прожарки: Medium, листья
салата Романо, огурцы
маринованные, томаты, сыръ
Чеддеръ, шефъ-соусъ, соусъ
BBQ-медовый 300 г 890 р



ДЕСЕРТЫ

«Анна Павлова» на
авторский манеръ 200 г 590 р

Медовикъ
съ карамельнымъ
кремомъ 190 г 590 р

Баскский чизкейкъ-брауни
съ карамелью из топлёного
молока 165 г 590 р

Вохотский десертъ
съ морозной брусникой,
кедровыми орехами и
молодыми сосновыми
шашками 100 г 550 р



МОРОЖЕНОЕ

Мороженое
въ ассортименте 50 г 100 р

Топингу
въ ассортименте 50 г 50 р

Грецкий орехъ 20 г 50 р

Тёртый шиколать 20 г 50 р

Взбитые сливки 30 г 50 р



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

