



ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ

Филе изъ туманской форели шеф-посола 150/60/17 г 1390 р

Филе солма, приготовленного въ ольховомъ дыму сервируется свежимъ огурцомъ, брусничной икрой и соусомъ «Сливочный кремъ» 100/60/30 г 950 р

Скумбрия въ сливочноомъ унаги 170 г 650 р

Сельди слабой соли съ печёной картофелью 230 г 500 р

Паштетъ изъ солма 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 фраппе съ тостами и сливочнымъ масломъ 30/30/30 г 1200 р

Икра осетра подаётся съ блинами 50/150 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, домашняя вяленыя томаты 120/20/20 г 900 р

МИНЬЮ

Карпаччо на авторский манеръ

стрипойнъ травяного откорма, каперсы, пармезанъ 100/100/20 г 850 р

Паштетъ изъ курячей печени съ халвой и маринованымъ огурцомъ

145 г 500 р

Картинка изъ Костромскихъ сыровъ съ пёстрыми осколками цукатовъ и душистымъ мёдомъ

200/60/15 г 900 р

Овощи свѣжая

300 г 500 р

Горячія 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 холодныхъ блюд въ среднемъ занимаетъ отъ 15 до 30 мин., горячихъ – отъ 20 до 50 мин. Просимъ относиться къ возможному ожиданию съ пониманиемъ, такъ какъ большинство блюд и закусок готовятся подъ каждого гостя индивидуально!

При наличии у Вас аллергической реакции на какие-либо продукты и специи – предупредите объ этомъ официанта, и мы исключимъ или заменимъ данные ингредиенты при приготовлении блюда.

СОЛЕНЬЯ ДОМАШНІЯ РАЗНАГО РОДУ

Грузди белыя солёныя, въ Кадыскіхъ лесахъ собранныя

100/30/20 г 680 р

Бочковыя солёныя огурцы

200 г 300 р

Бочковыя солёныя помидоры

200 г 300 р

Хрустская квашеная капуста

180 г 300 р

Соленья домашнія разнаго роду

250 г 400 р

ТАР-ТАРЫ НА АВТОРСКИЙ МАНЕРЪ

Тартаръ изъ тунца съ авокадо

280 г 850 р

Тартаръ изъ лосося съ лесными орѣхами съ ягодами и кунжутнымъ дрессингомъ

200 г 800 р

Тартаръ изъ лосося съ лесными орѣхами съ ягодами и кунжутнымъ дрессингомъ

200 г 800 р

САЛАТЫ

Винегретъ изъ разностей съ килькой пряного посола и груздями бельыми солёными

265 г 590 р

Салатъ съ угремъ, форелью слабой соли и вялеными томатами сдобренный кунжутнымъ соусомъ

190 г 780 р

Тёплый салатъ съ кальмаромъ въ сливочноомъ унаги

180 г 750 р

Оливье на авторский манеръ съ форелью сдобренный 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 сдобренный соусомъ «пепер-майо»

180 г 590 р

Теплый салатъ съ говядиной сдобренный соусомъ «чёрная 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 Костромская со свининою и лесными грибами

300 г 580 р

Борщъ изъ говядины другимъ манеромъ

300/50 г 580 р

Лёгкій курячій бульонъ съ яичной лапшою и фрикадельками изъ мяса индейки

300 г 480 р



ДОМАШНИЙ ХЛЕБЪ И ПИРОЖКИ

Хлебная корзина съ воздушными маслами 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 БЛИНАМъ:

Сметана, сгущённое 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

Томлённые телячьи щёчки
съ лесными грибами
и кремомъ изъ картофели

320 г 980 р

Жаркое из лосося
гарнированное овощами
разного рода, сдобренное
соусомъ «бруслика-вишня»

350 г 980 р

Бифштексъ изъ лосося
рекомендуемая степень
прожарки: Medium
гарнированный овощным
соте и соусомъ «маринара»

300 г 980 р

Миндальная утка,
готовленная способомъ
конфитъ
гарнированная кремомъ изъ
моркови и ризотто изъ полбы
подъ соусомъ «бруслика-вишня»

320 г 980 р



СОУСЫ

Грибной, сырный, унаги

50 г 160 р

BBQ (барбекю), сливочно -
горчичный, горчица, сацебели,
сладкий чили, фирменный к
шашлыку, кетчупъ, сливочный
хрен, бруслика-вишня

50 г 100 р

МЕНЮ



ГОРЯЧИЯ БЛЮДА изъ рыбы

Судакъ волжский
гарнированный
картофельно-луковымъ
кремомъ, сдобренный
соусомъ «маринара»
и зелёнымъ масломъ

300 г 990 р

Щучья котлета съ
картофельнымъ пюре
и чесночнымъ соусомъ

280 г 750 р

Голубцы съ соломой
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 шпинъ,
обжаренная въ с
ливочномъ масле,
съ соусомъ «Бербланъ»

235 г 450 р

Овощи гриль съ
буйскимъ Пармезаномъ

260 г 600 р

Печёная морковь
карамелизуется въ мёде,
подается 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 свиные BBQ

томленые 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



ДЕСЕРТЫ

«Янна Павлова» на
авторский манеръ

200 г 590 р

Медовикъ
съ карамельнымъ
кремомъ

190 г 590 р

Баскский чизкейкъ-брауни
съ карамелью изъ топленого
молока

165 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

Топингъ
въ ассортименте

50 г 50 р

Гречкий орехъ

20 г 50 р

Тёртый шіколать

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

