

where
TOEAT

ШЕФ-ПОВАР
ГОДА 2023
CENTER



СЕРЕБРЯНАЯ
ПАЛЬМОВАЯ
ВЕТВЬ

ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ
РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА 2020

RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS
where TOEAT
30е МЕСТО В ТОП-100 РЕСТОРАНОВ РОССИИ 2024

TOP 10 RESTAURANTS
where TOEAT
БРОНЗОВЫЙ ПРИЗЁР В ТОП-10 РЕСТОРАНОВ
ЦЕНТРАЛЬНОЙ РОССИИ 2023

10 YEARS
ANNIVERSARY
TOP 10 RESTAURANTS
where TOEAT
ТОП-10 РЕСТОРАНОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ РОССИИ 2022



завтрак
шефа
ШЕФ-ПОВАР 2022
ЦЕНТРАЛЬНОГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ОКРУГА

RAW БЛЮДА

приготовлены без термической обработки

| | |
|---|-------|
| АВТОРСКИЙ ТАРТАР из мраморной говядины..... | 790р |
| ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ, гуакомоле, понзу..... | 920р |
| СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА с манго..... | 1140р |
| ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА с вешенками..... | 1350р |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|-------|
| МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ на льду/100г..... | 430р |
| ДИКИЙ СОМ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ, крем из рикотты и желтка, печеный лимон..... | 630р |
| ПАШТЕТ ИЗ ОСЕТРА, желе из шампанского, гель из огурца..... | 580р |
| СЕМГА ПОДКОПЧЕННАЯ с хреном и можжевельным маслом..... | 1100р |
| РЫБНАЯ ДОСКА: семга х/к, тунец х/к, судак х/к..... | 890р |
| ВОХОМСКИЕ ГРУЗДИ, картофель, сливочный крем..... | 560р |
| КОСТРОМСКАЯ СЫРНАЯ ДОСКА: сыр с трюфелем, сыр Грюйер, Романов, Старая Кострома, грушевая горчица..... | 590р |
| МЯСНАЯ ДОСКА: колбаса из утки, ливерная колбаса, брискет говяжий, мортаделла, соус сацебели..... | 650р |
| ПАШТЕТ ИЗ УТКИ, мед, херес..... | 460р |

ИКРА

| | |
|---|-------|
| ИКРА ЧЕРНАЯ осетровая..... | 2160р |
| ИКРА КРАСНАЯ лососевых пород..... | 850р |
| К икре на выбор: блины, тосты из хлеба с маслом | |

ГРОЗА

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФА

| | |
|---|------|
| ГАСПАЧО с крабом..... | 680р |
| БОТВИНЯ с копченым диким сомом..... | 610р |
| РАГУ СО СМОРЧКАМИ, крем из фасоли, заварной желток..... | 550р |
| ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ со сморчками..... | 460р |

САЛАТЫ

| | |
|--|-------|
| САЛАТ С КРАБОМ И ПИТАХАЙЯ..... | 940р |
| САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ, авокадо, томатами, соусом Понзу..... | 1150р |
| ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ и шпинатом..... | 520р |
| ДОМАШНИЙ ОЛИВЬЕ с копченой форелью..... | 540р |
| САЛАТ С АВОКАДО, ШПИНАТОМ, томатами, дайконом, заправка из личи..... | 640р |
| САЛАТ С УГРЕМ, томатами, апельсин..... | 720р |
| САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, томатами, сливой, соусом из печеного перца..... | 690р |
| САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ, свежими овощами, соусом чимичурри..... | 560р |
| САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, печеные овощи, ореховая заправка..... | 640р |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|------|
| ГОЛУБЦЫ ИЗ ЩУКИ, креветочно-перечный биск..... | 430р |
| ВЕКОШНИК С РЫЖИКАМИ, сметанный соус..... | 390р |
| РАССТЕГАЙ С МЯСОМ..... | 290р |

СУПЫ

| | |
|--|------|
| ЩИ КОСТРОМСКИЕ с телячьими щеками и рыжиками..... | 460р |
| БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ, бородинский хлеб с салом..... | 460р |
| КОСТРОМСКАЯ УХА из четырех видов рыбы..... | 650р |

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ «А-ЛЯ РУСС»

| | |
|----------------------------|------|
| ОГУРЦЫ СОЛЁНЫЕ..... | 160р |
| ПЕРЕЦ..... | 160р |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ..... | 160р |
| ПОМИДОРЫ ЗЕЛЁНЫЕ..... | 160р |
| ГРУЗДИ из Вохмы..... | 560р |
| РЫЖИКИ из Макарьева..... | 560р |
| САЛО КОПЧЕНОЕ на сене..... | 380р |

ПАСТА

| | |
|--|------|
| ЛИНГВИНИ с соусом Болоньезе из утки..... | 560р |
| ПАПАРДЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ в томатном соусе..... | 730р |
| СПАГЕТТИ АЛЯ-КАРБОНАРА с креветками..... | 630р |

РИЗОТТО

| | |
|--|------|
| ЗЕЛЕНОЕ РИЗОТТО с креветками..... | 640р |
| РИЗОТТО С ОСЬМИНОГОМ и соусом Ромеско..... | 960р |

ДАЙ КРАБА!

| | |
|--|-------|
| КРАБОВАЯ НОГА / 100г..... | 1190р |
| Вес клешни от 150г до 300г | |
| КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ в перечном соусе с вешенками..... | 1190р |



НА ОГНЕ*



| | |
|---|------|
| СТЕЙК ИЗ СЕМГИ / 100г..... | 680р |
| Вес стейка от 250г до 450г | |
| СТЕЙК ИЗ ТУНЦА / 100г..... | 790р |
| Вес стейка от 250г до 400г | |
| ФИЛЕ СОМА / 100г..... | 440р |
| Вес стейка от 100г до 400г | |
| СТЕЙК ИЗ УГОЛЬНОЙ РЫБЫ / 100г..... | 560р |
| Вес стейка от 250г до 400г | |
| ФИЛЕ ИНДЕЙКИ на гриле / 100г..... | 340р |
| Вес стейка от 200г до 400г | |
| КАРЕ ЯГНЕНКА на гриле / 100г..... | 890р |
| Вес стейка от 250г до 400г | |
| СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / 100г..... | 640р |
| Вес стейка от 150г до 450г | |
| СТЕЙК РИБАЙ прайм / 100г..... | 840р |
| Вес стейка от 300г до 500г | |
| БИФШТЕКС из мраморной говядины/ 200г..... | 620р |
| СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ / 100г..... | 340р |
| Вес стейка от 200г до 400г | |

СОУСЫ

| | |
|---|-----|
| Брусничный, Луковый, Черный перец, Сметанный..... | 90р |
|---|-----|

ГОРЯЧЕЕ

| | |
|--|------|
| УТИНОЕ ФИЛЕ, каша из корнеплодов, сморчки, кислый мёд..... | 690р |
| СУДАК, топинамбур, варенец..... | 760р |
| ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ, крем из капусты, слива, подосиновики маринованные..... | 740р |
| ТОМЛЕНАЯ ШЕЯ РОМАНОВСКОГО ЯГНЕНКА, варенье из черного чеснока, крем из пастернака, маринованный крыжовник..... | 780р |



СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ* / DRY AGER



Процесс сухого вызревания - сложный и дорогостоящий, но зато мясо приобретает необыкновенно насыщенный вкус, за что и ценится гурманами во всем мире.

ПРЕМИАЛЬНАЯ ВЫРЕЗКА:

ФИЛЕ МИНЬОН / 100г1300р
Вес стейка от 150г

ФИЛЕ-ШАТО / 100г1300р
Вес стейка от 200г

ШОРТЛОЙН* /100г.....830р
Нежный говяжий стейк на кости из поясничной части. Рекомендуем Medium. Вес стейка может колебаться от 400 до 800 г.

ТИ-БОН* /100г830р
Говяжий стейк на кости из поясничной и центральной части вырезки. Рекомендуем Medium. Вес стейка может колебаться от 500 до 800 г.

ПОРТЕРХАУС* / 100г890р
Говяжий стейк на кости из поясничной и головной части. Рекомендуем Medium. Вес стейка может колебаться от 600 до 800 г.

ТОМАГАВК* /100г980р
Нежный говяжий стейк на кости из реберной части, особенно сочный и ароматный. Рекомендуем Medium. Вес стейка может колебаться от 1000 до 1500г.

ОСЕТР* /100г900р
Вес стейка может колебаться от 300г до 2000г.

ГАРНИРЫ

- 🌿 **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**.....190р
- ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ**.....190р
- 🌿 **БРОККОЛИ** в сметанном соусе.....360р
- 🌿 **СПАРЖА**690р
- 🌿 **ОВОЩИ НА ГРИЛЕ**.....430р
- 🌿 **САЛАТНЫЙ МИКС** с клубникой.....460р
- ШПИНАТ** в сливочном соусе.....360р

СВОЙ ХЛЕБ И ПИРОЖКИ



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА190р
ПИРОЖКИ.....90р
с яйцом и зеленым луком,
с мясом, с Волжской рыбой

Ремесленный хлеб на «живой» закваске из нашей пекарни, по рецептам 150-летней давности, который вы можете взять с собой:

БОРОДИНСКИЙ.....170р
ПШЕНИЧНЫЙ.....180р
СЕМЕЧКОВЫЙ.....230р

ДЕСЕРТЫ



ТВОРОЖНИКИ, варенец,
березовый сироп.....390р

ЛОСИНОЕ МОЛОКО, меренга с
хреном, мочёная брусника.....330р

ЭКЛЕР с заварным кремом.....200р

ЖЖЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК
с сезонными ягодами.....460р

ТАРТАЛЕТКА: шоколад, пекан,
карамель.....370р

АННА ПАВЛОВА с клубникой.....390р

МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ.....320р

МЕДОВИК
на гречишном мёде.....320р

ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ.....130р

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ
собственного производства:
Ванильное, Шоколадное,
сорбет клубника-базилик,
сорбет мандарин-лимон.....130р

ДОМАШНИЙ ПОГРЕБ



Каждая баночка приготовлена нами с любовью, наш шеф контролирует, чтобы всё было безупречно и качественно. Поэтому за красивой этикеткой и необычной подачей скрывается очень качественный продукт, за который мы несем полную ответственность. Все ингредиенты натуральные, рецепты приготовления самые что ни на есть старинные, костромские.

Ягоды были собраны нами в наших лесах. Овощи выращены на загородных хозяйствах огородниками профессионалами своего дела, которые в первую очередь рдеют за натуральность и экологичность чем за массовость производства.

Эти вкусные, по-домашнему приготовленные, «запасы» не оставят вас равнодушными.

**ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ
КЛУБНИКА-СЕЛЬДЕРЕЙ**/300г/450г....350р/520р

**ДОМАШНЕЕ ВИШНЕВОЕ
ВАРЕНЬЕ**/300г/450г.....350р/520р

ПЕСТО «БАЗИЛИК»/90г.....280р

ГРУШЕВАЯ ГОРЧИЦА/450г.....590р

БРУСНИЧНЫЙ СОУС/100г.....290р

СОУС ЧЁРНЫЙ ПЕРЕЦ /100г.....290р

СОУС ЛУКОВЫЙ ДЕМИГЛАС /100г.....290р

СЫР «СТАРАЯ КОСТРОМА»/100г.....290р

Это полутвердый сыр из коровьего молока, ближе к твердому, сделанный по оригинальным рецептам. Желтая мякоть с мягким сливочно-ореховым вкусом по мере созревания твердеет, цвет становится более насыщенным, а вкус более пикантным подчас даже островатым.

СЫР «РОМАНОВ»/100г.....290р

Твердый сыр с белой мякотью, изготовлен по оригинальной технологии со специальной пластовой нарезкой сырного зерна перед прессованием. Сыр делается без добавок, без натуральных красителей, из чистейшего высококачественного коровьего молока. Этот твердый рассыпчатый сыр просто тает во рту.

СЫР «СУСАНИН»/100г.....290р

Сыр полутвердого сорта изготовлен по авторским рецептам из отборного коровьего молока. Сыр с нежным сливочным вкусом, но с пикантными нотками. Тесто сыра нежно-желтого цвета, плотное, однородное, гладкое с редкими разного размера дырочками.

СЫР С ТРЮФЕЛЕМ/100г.....350р

Трюфель - полутвердый сыр, светло-желтого оттенка, с изысканным сливочным вкусом с кусочками натурального черного трюфеля, на разрезе могут попадаться небольшие дырочки.

**КОСТРОМСКИЕ ЗЕЛЕННЫЕ ЩИ
СО СВИНИНОЙ** /360г.....490р

Щи – это самое русское блюдо. Их начинают готовить с появлением первой зелени. Свежую зелень (верхние капустные листья) очень мелко нарезают ножом или рубят сечкой. По традиции зеленые щи забеливают сметаной и подают с вареным яйцом.

КОСТРОМСКАЯ ЩЕНИЦА/550г.....430р

**КОЛБАСА КОСТРОМСКАЯ
УТИНАЯ** /100г.....290р

МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ:
белые 200г/350г.....1350р/1700р
ПОДОСИНОВИКИ 200г/350г.....1350р/1700р

ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ/200г.....1050р

ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ/360г.....1350р

РЫЖИКИ СОЛЕННЫЕ/200г.....1050р

РЫЖИКИ СОЛЕННЫЕ/360г.....1350р

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



Детское меню действует для детей в возрасте до 10 лет

САЛАТЫ

ПОМИДОРЧИКИ С СЫРОМ
и крабовыми палочками.....220р
ОВОЩНОЙ САЛАТИК
со сметаной.....220р
САЛАТ ОЛИВЬЕ с индейкой.....210р

СУПЫ

КУРИНАЯ ЛАПША.....230р

горячее

ПЕЛЬМЕШКИ.....220р
КУРИНАЯ КОТЛЕТКА.....220р
СОСИСКИ.....130р

гарнир

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.....140р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ.....180р
МАКАРОШКИ.....140р
РИС отварной.....120р

ЗАВТРАКИ

ежедневно с 08:00 до 11:30

Мы используем местные овощи, птицу, молоко, частично мясо, рыбу, яйца, ягоды, грибы, некоторые виды зелени

НОВОСТИ О НАС:



Будем на связи!

*Уважаемые гости,
при обслуживании более
10 гостей предоставляется услуга
по банкетному обслуживанию:
5 % от суммы заказа

#ВСЁБУДЕТГРОЗА



Калорийность
блюда