



MEHIO

MENU

Добро пожаловать на берег Волги в «Бухту Коприно»!

Меня зовут Александр, и для меня большая честь стать вашим проводником в мире настоящей русской кухни. Для меня она – это не просто рецепты из прошлого, а живая история, которую мы пишем сегодня. Это правильное сочетание щедрых даров нашей Ярославской земли, современного взгляда на здоровое питание и того самого исконного гостеприимства, что согревает душу.

Вдохновляясь красотой волжских просторов, я создал для вас сбалансированное меню. Здесь вы встретите и знакомые с детства вкусы, переосмысленные легко и элегантно, и исконные Ярославские блюда, в которых я постарался раскрыть всю глубину и характер местных продуктов. От всей нашей команды желаю вам незабываемых гастрономических впечатлений!



Welcome to the banks of the Volga in the "Bukhta Koprino"!

My name is Alexander, and it is a great honor for me to become your guide in the world of real Russian cuisine. For me, it is not just recipes from the past, but a living story that we are writing today. It is the right combination of the generous gifts of our Yaroslavl land, a modern view of healthy nutrition and that very native hospitality that warms the soul.

Inspired by the beauty of the Volga expanses, I have created a balanced menu for you. Here you will find flavors familiar from childhood, reinterpreted with ease and elegance, and native Yaroslavl dishes, in which I have tried to reveal the depth and character of local products.

From our entire team, I wish you unforgettable gastronomic experiences!

Вкус места. Дыхание природы.

Наше меню – это гимн чистоте и подлинному вкусу. Оно рождено здесь, на берегу Бухты Коприно, там, где свежий ветер встречается с плодородной землей. Каждое блюдо – это история, сотканная из щедрых даров Верхневолжской природы.

Позвольте себе погрузиться в гастрономическое путешествие, где главные герои – честный вкус, природная сила и мастерство повара, который с уважением относится к каждому ингредиенту.

В добрый путь!

The Taste of Place. The Breath of Nature.

Our menu is a tribute to purity and authentic flavor. Born here on the shores of Kopyrno Bay—where the fresh sea breeze meets fertile soil—every dish tells a story woven from the generous gifts of the Upper Volga wilderness.

Allow yourself to embark on a culinary journey where the true protagonists are honest taste, the power of nature, and the chef's craft, guided by deep respect for every ingredient.

Von voyage!

Цены указаны в рублях РФ и включают НДС (22%).
All prices are given in Russian rubles and include VAT.

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту при заказе блюд.

If you are allergic to any food or ingredients, please inform the waiter before ordering the meal.



популярное блюдо



вегетарианское блюдо



Угличе поле

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

Хумус из зеленого горошка и хумус из печеной свеклы с тартаром из копченой скумбрии

Green Pea Hummus and Baked Beet Hummus with Smoked Mackerel Tartare

145 г 550.-



Говяжий окорок домашнего копчения с соусом из клюквы с хреном

Beef ham homemade smoked with cranberry sauce and horseradish

115 г 850.-

Солонина из говядины с соусом
из копченых томатов

Beef jerky with smoked tomato
sauce

175 г 1400.-



Говяжий язык с соусом из
грибов и тартаром из лука

Beef tongue with mushroom
sauce and onion tartare

160 г 890.-

Сыры из Углича к вину

Uglich cheese for wine

150 г 890.- 



Ассорти из свежих овощей

Assorted fresh vegetables

165 г 500.- 



Карпаччо из бока телянка

Veal side carpaccio

110 г 890.-

Паштет из белых грибов с мармеладом из копченых томатов и пшеничными хрустадами

White mushroom pate with smoked tomato marmalade and wheat crackers

105/25 г 850.- ☆ ☆



Филе сельди на обжаренном пяточке картофеля с пряным соусом

Herring fillet on potato cushion with spicy

185 г 450.- ☆

Тартар из бока телянка с томатами и луком с костра

Veal belly tartar with fire-roasted tomatoes and onions

150 г 890.-

Ярославские грузди со сметаной и мини картофелем

Local milk mushrooms in sour-cream with potatoes

145 г 550.- ☆ ☆



Обжаренный сыр Халуми с виноградом и соусом из ягод

Grilled Halloumi cheese with grapes and berry sauce

165 г 950.- ☆



Стерлядь горячего копчения

Hot smoked sterlet

100 г 1550.-

Филе сома холодного копчения

Cold smoked catfish fillet

100 г 900.-

Лосось слабой соли

Lightly salted salmon

50 г 750.-

Филе судака горячего копчения

Hot smoked walleye fillet

100 г 920.-

Нежное сало на ржаных тостах

Tender lard on rye toasts

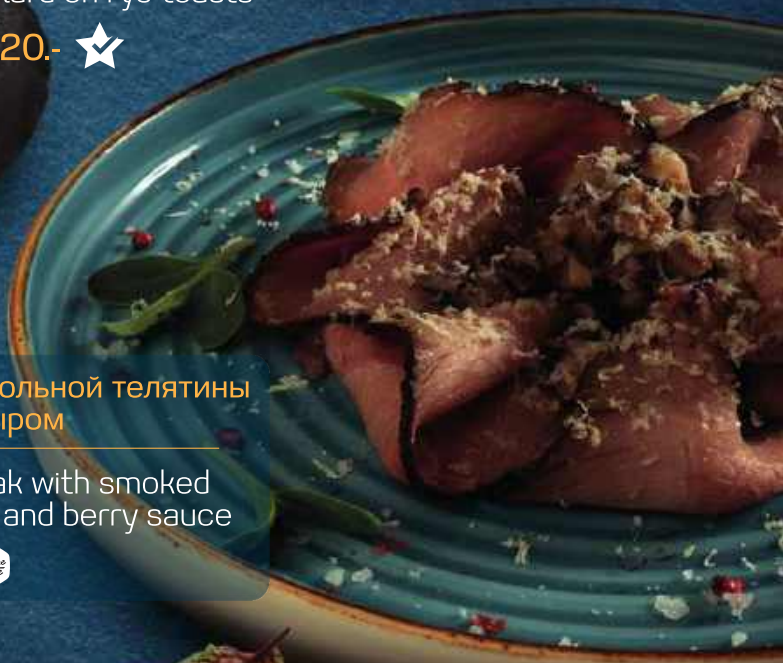
150 г 620.- ☆



Ростбиф из угольной телятины с копченым сыром

Beef roast steak with smoked cheese grapes and berry sauce

100 г 750.- 



Бутерброды

35/35/35 г 890.-

С щуццей икрой и соусом из сметаны на белом хлебе

Sandwich with pike caviar and sour cream sauce on white bread

С копченым судаком и аджикой из тыквы

Sandwich with smoked zander and pumpkin adjika

С грибной икрой и кремом из зеленого лука

Sandwich with mushroom caviar and green onion cream



САЛАТЫ SALADS

Салат с сомом холодного
копчения с медово-горчичной
заправкой

Cold-smoked catfish salad with
honey-mustard dressing

130 г 850.-



Салат с инжиром и пармской ветчиной с медовой заправкой и брынзой из Углича

Salad with figs and Parma ham with honey dressing and Uglich feta cheese

140 г 1300.- 



Салат из бурраты с толчеными каперсами, юшкой из томатов с апельсиновым соусом

Burrata salad with crushed capers, tomato juice and orange sauce

155 г 950.-



Салат с теплой говядиной и овощами

Salad with warm beef and vegetables

150 г 720.- 





Гриль-салат с цыпленком
и белыми грибами

Salade grilled with chicken
and porcini mushrooms

220 г 990.- ★

Салат Летний с малосольным
огурцом, спаржей и яйцом
с заправкой из сметаны

Summer Salad with pickled
cucumbers, asparagus, and eggs
with sour cream dressing

220 г 690.-



Салат из цукини с сыром
страчателла и песто из зелени
с ореховым соусом

Zucchini salad with stracatella
cheese and pesto made from
herbs and nut sauce

240 г 890.-





Цезарь с креветками
Цезарь с курицей

Caesar salad with shrimp
Caesar salad with chicken

170 г 850.-

175 г 750.- ★



Салат с томатами, мини-моцареллой
и сладким перцем рамиро с
заправкой масла из зелени

Salad with tomatoes, mini mozzarella,
and sweet pepper ramiro, dressed with
herb oil

190 г 950.-

Салат с креветками, авокадо и
гранатовой заправкой

Shrimp Salad with Avocado and
Pomegranate Dressing

190 г 990.-



Салат с печенью цыпленка,
артишоками и печеным картофелем

Salad with chicken liver, artichokes,
and baked potatoes

195 г 790.- ★



СУПЫ

SOUPS

Рыбинская уха из трех видов рыбы с расстегаем

Rybinsk fish soup with three types of fish and a pie

250/50 г 990.- ★

Щи щавелевые с копченым цыпленком

Sorrel soup with smoked chicken

300/30/30 г 650.-



Борщ с говядиной, домашним
смальцем, пампушкой и сметаной

Borsch with beef, homemade
smalets, tongue and sour cream

240/20/25/30 г 650.- ☆

Рыбная солянка

Fish solyanka

295/30 г 890.-

Традиционный суп из
местных белых грибов

Traditional local porcini soup

250/40 г 650.- ☆ 🍃

Куриный бульон с филе
цыпленка

Broth with chicken fillet

240/50/25 г 520.-

ГРИЛЬ

GRILL

Каре баранины Угличе поле

Lamb rack Uglich field

200 г 3900.-



Стейк стриплоин

Striploin Steak

200 г 2500.-



Стейк рибай

Ribeye steak

200 г 2900.-



Скерт-стейк

Skirt steak

160 г 2300.-

Фленк стейк

F flank steak

160 г 1300.-

СОУСЫ SAUSE

Свинные ребра гриль в медовой глазури с брусникой

Pork grilled ribs with honey glaze and cowberry

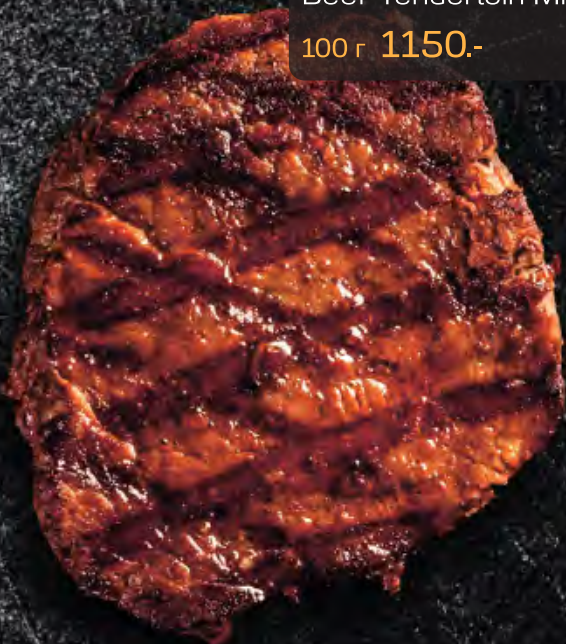
200 г 1350.-



Миньон из говяжьей вырезки

Beef Tenderloin Minion

100 г 1150.-



Соус Ткемали / Tkemali Sauce



50 г 220.-

Соус Наршраб / Narsharab Sauce



50 г 170.-

Соус Томатный / Tomato Sauce



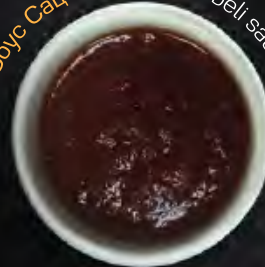
50 г 170.-

Тартар / Tartar Sauce



50 г 170.-

Соус Сацебели / Satsabeli sauce



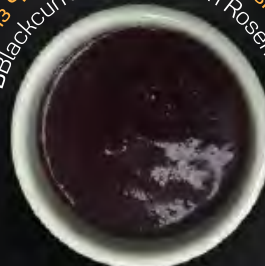
50 г 170.-

Соус Винный / Wine Sauce



50 г 170.-

Соус из Черной смородины с розмарином
Blackcurrant Sauce with Rosemary



50 г 170.-

ПАСТА PASTA



Ротелле с ягненком
и белыми грибами

Rotelle with lamb and
porcini mushrooms

250 г 950.- 

Спагетти Карбонара


Spaghetti Carbonara

250 г 850.-



Пенне в соусе из трех
видов томатов с брынзой
из Углича

Penne in a three-type
tomato sauce with Uglich
feta cheese

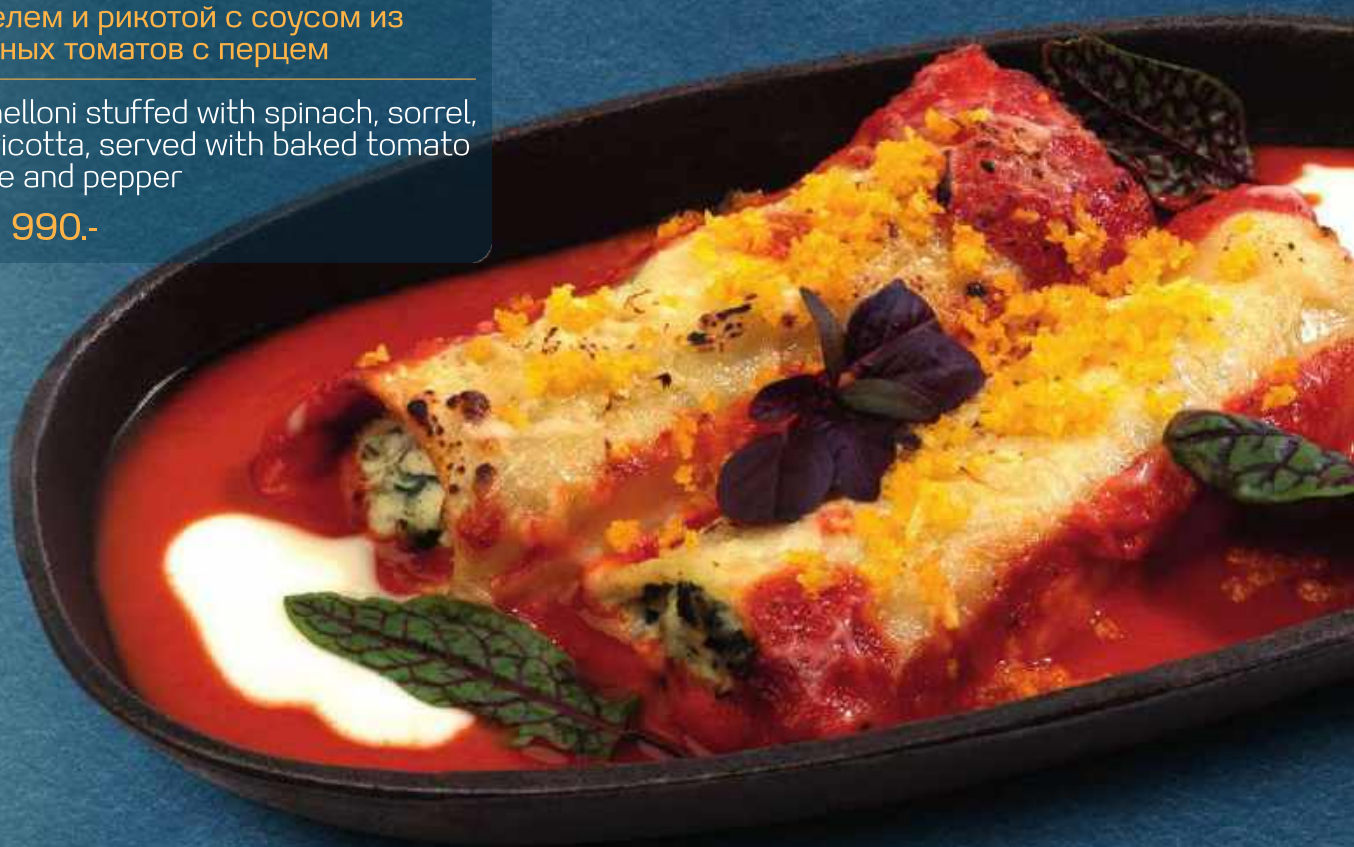
285 г 880.-  



Каннеллони начиненные шпинатом,
щавелем и рикотой с соусом из
печеных томатов с перцем

Cannelloni stuffed with spinach, sorrel,
and ricotta, served with baked tomato
sauce and pepper

260 г 990.-



Паста с морепродуктами


Seafood pasta penne

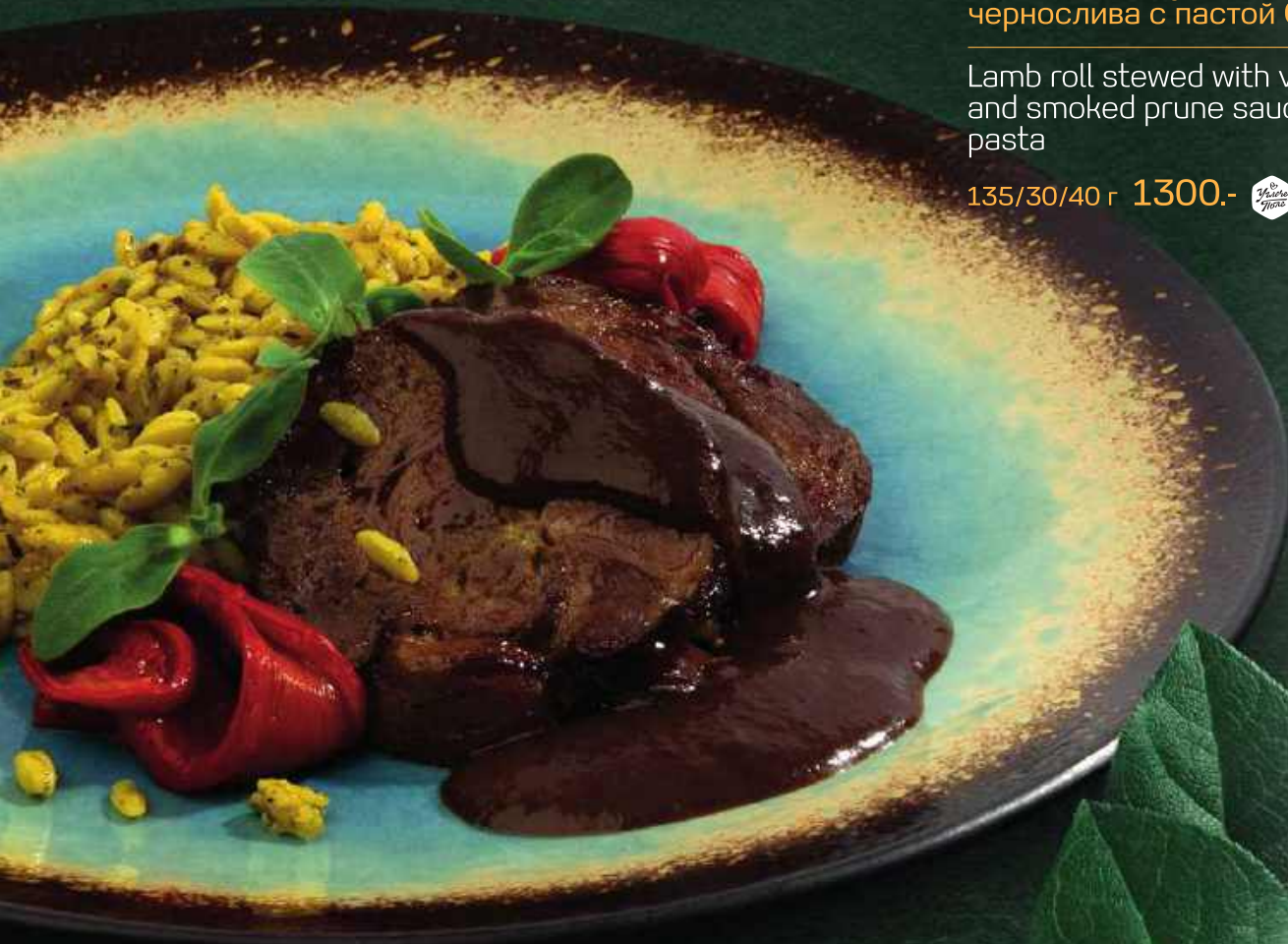
250 г 890.- ★



Рулет из баранины томленный с овощами с соусом из копченого чернослива с пастой Орзо


Lamb roll stewed with vegetables and smoked prune sauce with Orzo pasta

135/30/40 г 1300.- 



Кебаб из баранины

Lamb kebab

110/40/50 г 1200.- 



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN COURSES



Бефстроганов с белыми грибами
и муссом из картофеля

Beef stroganoff with porcini and
potatoes mousse

300 г 990.-  

Бифштекс из оленины
с брусничным соусом

Venison steak with
lingonberry sauce

250 г 1950.-



Пельмени самолепные
со сметаной

Homemade dumplings
with sour cream

210/40 г 650.-





Щеки томленные
с Казаречче

Beef Cheeks Stewed
with Casareccio

250 г 920.-



Наши фирменные голубцы
со сметаной

Our brand-new cabbage rolls
with sour cream

230/40 г 750.-



Бургер с говядиной
и картофелем фри

Beef burger with
French fries

275/50/30 г 1100.-



ПТИЦА

Poultry



«Пожарская бомба» с печеным картофелем, сливочным соусом, маринованными опятами и брусникой

Pozharsky cutlet with baked potatoes, creamy sauce, pickled mushrooms, and lingonberries

120/60/30/30 г 850.-

Утка томленая в красном вине с персиками гриль

Duck stewed in red wine with grilled peaches

125/60 г 890.-



Фермерский цыпленок на углях, с соусом из томатов и пюре с груздями

Charcoal-grilled farm chicken with tomato sauce and mushroom puree

370/100/50 г 2200.- ★

½ порции / ½ serving
180/100/50 г 1250.- ★



Семга гриль с овощным соте
в соусе Биск

Grilled salmon with vegetable sauté
in Biscuit sauce

100/80/30 г 2800.-

Макрель гриль с овощным
рататуем и соусом из куркумы

Grilled mackerel with vegetable
ratatouille and turmeric sauce

140/50/30 г 1350.-



Сковорода с белой рыбой и
овощами в сливочном соусе

Pan-fried white fish and
vegetables in a creamy sauce

245 г 1050.-




РЫБА
Fish



Обжаренные котлеты из щуки с картофельным кремом и маслом из Углича

Fried pike cutlets with potato cream and Uglich butter

150/100/30 г 1250.- ★ 


Филе волжского судака с картофельным кремом и овощной сальсой

Fillet of Volga pike perch with potato cream and vegetable salsa

120/100/40 г 1200.- ★



ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Капуста тушеная / Stewed cabbage	150 г 350.-	
Греча с луком и белыми грибами Buckwheat with onion and white mushrooms	150 г 350.-	
Рис на пару / Steamed rice	150 г 350.-	
Овощи на гриле / Steamed Vegetables	150 г 450.-	
Овощи на пару / Steamed Vegetables	150 г 350.-	
Картофель фри / French fries	150/30 г 350.-	
Картофель жареный с луком Fried potatoes with onions	150 г 350.-	
Картофельное пюре / Mashed potato	150 г 350.-	
Картофель печеный / Baked potato	150 г 350.-	

ДЕСЕРТЫ DESSERTS



Тирамиссу

Tiramisu

120 г 500.-



Шоколадный Фондан с соусом
англез и сливочным мороженым

Chocolate fondant with anglaise
sauce and cream ice cream

100/50/40 г 650.- ★

Карамелизированные
блины с ягодным соусом

Caramelized pancakes
with berry sause

170 г 590.-

½ порции / ½ serving
85 г 330.- ★



Ленивые вишневые вареники
с маринованной вишней и
сметанно-сырным кремом

Lazy cherry dumplings with
pickled cherries and sour
cream and cheese cream

80/20/30 г 350.-



Медовик с ягодным соусом

Honey cake with berry sauce

85/20 г 400.- ☆



Мороженное из белых грибов
с маринованной клюквой

White mushroom ice cream with
pickled cranberries

50/20 г 280.-



Фрукты

Fruits

500 г 850.-



Мороженое в
ассортименте

Ice cream

50 г 250.-



Крем-брюле

Crème brûlée

150/20/30 г 550.-



Милфей

Milfei

160 г 450.-

