



МЕНЮ

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 Koprino 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 (20%).  
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

Солонина из говядины  
с соусом из красного  
перца

Beef jerky with red  
pepper sauce

120 г 920.-



Крем из козьего сыра с рататуем  
из молосольных огурцов

Goat cheese cream with pickled  
cucumber ratatouille

170 г 590.- 



Язык а-ля Вителло Тонато

Tongue a la Vittello Tonato

150 г 890.- 

Сыры из Углича к вину

Uglich cheese for wine

150 г 890.- 



Ассорти из свежих овощей

Assorted fresh vegetables

165 г 500.- 



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.- 🌿



Карпаччо из бока теленка

Veal side carpaccio

95 г 790.-



Филе сельди на обжаренном пяточке картофеля с пряным соусом

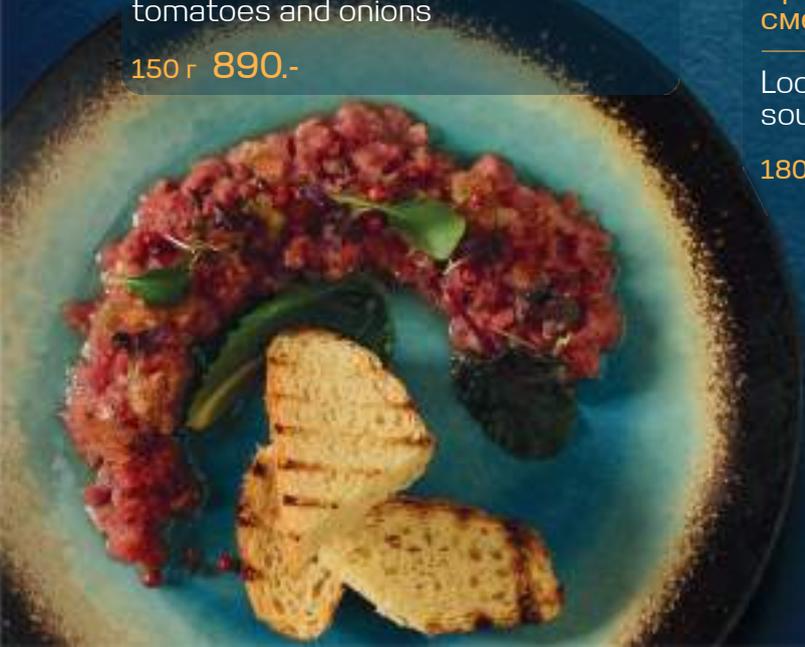
Herring fillet on potato cushion with spicy

185 г 450.- ★

Тартар из бока теленка с томатами и луком с костра

Veal belly tartar with fire-roasted tomatoes and onions

150 г 890.-



Ярославские грузди в сметане с картофелем

Local milk mushrooms in sour-cream with potatoes

180 г 560.- ★ 🌿



Мини бутерброды - Килька на бородинском хлебе с домашним оливковым майонезом

Mini sprat sandwiches on Borodino bread with homemade olive mayonnaise

60/55 г 420.-

Стерлядь горячего копчения

Hot smoked

100 г 990.-

Филе сома холодного копчения

Cold smoked catfish fillet

100 г 800.-

Лосось слабой соли

Lightly salted salmon

50 г 750.-

Филе судака горячего копчения

Hot smoked walleye fillet

100 г 850.-

Нежное сало на ржаных тостах

Tender lard on rye toasts

150 г 550.- ★

Ростбиф из угольной телятины с копченым сыром

Beef roast steak with smoked cheese

100 г 750.-



Обжаренный сыр Халуми с виноградом и соусом из ягод

Grilled Halloumi cheese with grapes and berry sauce

150 г 750.- ★

# САЛАТЫ

## SALADS

Салат с креветками, авокадо и  
гранатовой заправкой

Shrimp Salad with Avocado and  
Pomegranate Dressing

190 г 890.-



Салат с теплой говядиной  
и овощами

Salad with warm beef  
and vegetables

150 г 720.- ★



Салат с копченой уткой  
и маринованной сливой

Salade with smoked duck  
and marinated plum

180 г 820.-



Большой зеленый салат  
с ореховой заправкой

Large green salad with  
nut dressing

230 г 690.- 

Гриль-салат с цыпленком  
и белыми грибами

Salade grilled with chicken  
and porcini mushrooms

220 г 890.- 



Салат из овощей с копченой  
речной щукой и брусничным  
соусом

Vegetable salad with smoked  
river pike and lingonberry sauce

155 г 850.-





Салат из печеного картофеля, малосольных огурцов, квашеной капусты с брусникой и заправкой из семечек

Salad of baked potatoes, lightly salted cucumbers, and sauerkraut with lingonberries and a seed dressing

180 г 510.- 🌿



Салат с печенью цыпленка, артишоками и печеным картофелем

Salad with chicken liver, artichokes, and baked potatoes

195 г 790.-



Салат Оливье на муссе из зеленого горошка с копченым сомом / с говядиной / с языком

Olivier salad with green pea mousse and smoked catfish / and Beef / and Beef Tongue

230 г 520.-



Цезарь с креветками  
Цезарь с курицей

Caesar salad with shrimp  
Caesar salad with chicken

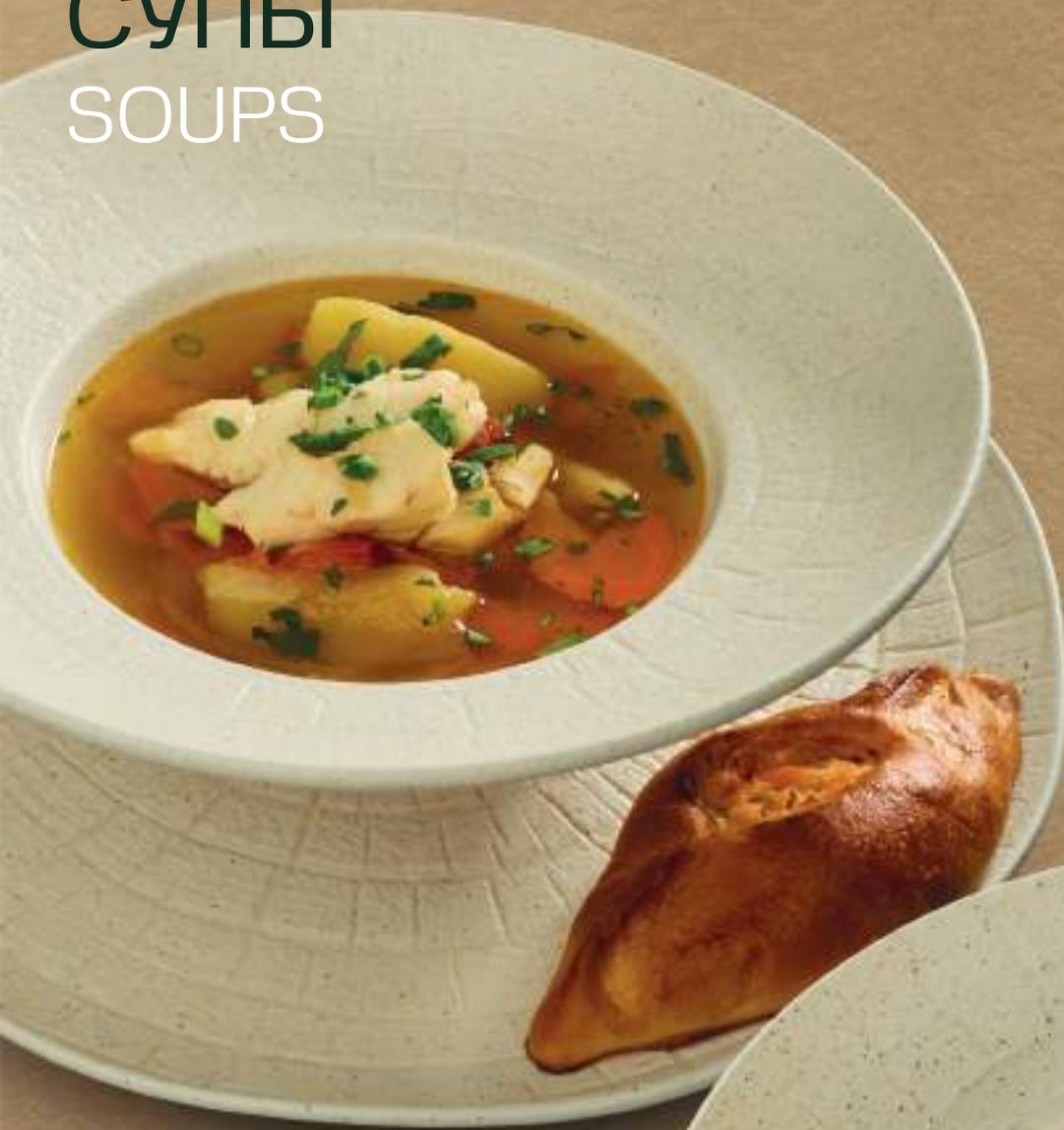
170 г 850.-

175 г 700.-



# СУПЫ

## SOUPS



Рыбинская уха с расстегаем

Rybinsk ukha with an open ish  
pie with salmon

250/50 г 750.- ★



Щи из поздней капусты со  
сметаной и тостами с песто  
из зелени

Late cabbage soup with sour  
cream and pesto-topped toasts

285/40/20 г 750.-

Борщ с говядиной, домашним  
смазьцем, пампушкой и сметаной

Borsch with beef, homemade  
smalets, tongue and sour cream

240/20/25/30 г 600.- ☆

Сборная солянка  
с копченостями

Solyanka with  
smoked meats

250/20/40 г 600.-

Традиционный суп из  
местных белых грибов

Traditional local porcini soup

250/40 г 620.- ☆ 🍃

Куриный бульон с филе  
цыпленка

Broth with chicken fillet

240/50/25 г 490.-

# ПАСТА PASTA



Тальятелле с куриным филе  
и лесными белыми грибами

Tagliatelle with chicken fillet  
and wild mushrooms

200 г 790.-

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.-  



Открытая лазанья из телятины  
со сливочно-томатным соусом  
и трюфельным маслом

Open lasagna with veal in a creamy  
tomato sauce and truffle oil

330 г 890.- ☆



Паста с морепродуктами

Seafood pasta penne

250 г 890.- ☆

# ГРИЛЬ

## GRILL

Каре баранины Угличе поле

Lamb rack Uglich field

200 г 2900.- 

Фленк стейк

Flank steak

160 г 1300.-

Стейк рибай

Ribeye steak

200 г 2900.- 

Стейк стриплойн

Striploin Steak

200 г 2500.- 

Скерт-стейк

Skirt steak

160 г 1900.-

# 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 из черной смородины с розмарином  
Black currant sauce



50 г 170.-

Соус винный / Wine sauce



50 г 170.-

Соус Наршараб / Narsharab sauce



50 г 170.-

Аджика из абрикосов / Apricot adjika



50 г 170.-

Соус томатный / Tomato sauce



50 г 170.-

Соус Чимичури из зелени / Herbs Chimichurri



50 г 170.-

Ярославское ушное из говядины  
с печеным картофелем

Yaroslavl beef chowder with baked  
potatoes

240/25 г 990.-



Кебаб из баранины

Lamb kebab

110/40/50 г 950.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА  
MAIN COURSES



Бефстроганов с белыми грибами  
и муссом из картофеля

Beef stroganoff with porcini and  
potatoes mousse

300 г 990.-

Рубленая котлета из ягненка с  
картофельным пюре и жареным  
луком, с соусом из чернослива

Minced lamb chops and plum  
sauce with mashed potatoes  
and fried onions

80/60/30 г 890.-



Пельмени самолепные  
со сметаной

Homemade dumplings  
with sour cream

140/40 г 650.-





Овощное рагу с бараниной

Vegetable stew with lamb

150/100 г 1450.-



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 950.-



# ПТИЦА

## Poultry

Жаркое из цыпленка в сливочном соусе с грибами

Chicken Roast in Creamy  
Mushroom Sauce

330 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 2000.- ★

½ порции / ½ serving  
180/100/50 г 1200.-

Утка томленая в красном вине с овощами

Duck stewed in red wine with vegetables

170/100 г 1650.-

Филе волжского судака с картофельным кремом и овощной сальсой

Fillet of Volga pike perch with potato cream and vegetable salsa

120/100/40 г 1150.-

Обжаренные котлеты из щуки с картофельным кремом и маслом из Углича

Fried pike cutlets with potato cream and Uglich butter

150/100/30 г 1290.-



Семга с пюре из цветной капусты с винным соусом

Salmon with cauliflower puree and wine sauce

100/60/30 г 1950.-



**РЫБА**  
Fish

# ГАРНИРЫ

## SIDE DISHES

Капуста тушеная Stewed cabbage	150 г 340.-	
Греча с луком и белыми грибами Buckwheat with onion and white mushrooms	150 г 340.-	
Рис на пару Steamed rice	150 г 340.-	
Овощи на гриле Steamed Vegetables	150 г 340.-	
Картофель фри French fries	150/30 г 340.-	
Картофель жареный с луком Fried potatoes with onions	150 г 340.-	
Картофельное пюре Mashed potato	150 г 340.-	
Картофель печеный Baked potato	150 г 340.-	
Овощи на пару Steamed Vegetables	150 г 340.-	

# ДЕСЕРТЫ DESSERTS



*Лесная малина*

Forest raspberries

115/20 г 480.-

Шоколадный Фондан с соусом  
англез и сливочным мороженым

Chocolate fondant with anglaise  
sauce and cream ice cream

100/50/40 г 600.- ★



Карамелизированные  
блины с ягодным соусом

Caramelized pancakes  
with berry sause

170 г 590.- ★

½ порции / ½ serving  
85 г 300.-



Ванильное небо

Vanilla sky

90 г 420.-

Медовик с ягодным соусом

Honey cake with berry sauce

85/20 г 400.-



Ягодный пирог

Berry pie

190 г 450.-



Фрукты

Fruits

500 г 850.-



Мороженое в  
ассортименте

Ice cream

50 г 250.-



Черничный десерт с  
Угличским творогом

Blueberry Dessert with  
Uglich Cottage Cheese

150 г 500,-



Искушение

Temptation

180 г 650,-

