



МЕИЮ





Уважаемые гости!

Я рад приветствовать вас на берегу Волги в историческом Угличе! Я родился в этом городе, и для меня большая радость и ответственность представить меню, созданное на основе классических русских рецептов, но уже адаптированное под современный вкус.

Отдельного внимания заслуживает сезонное меню, которое я обновляю каждые несколько месяцев. Некоторые рецепты я помню еще из самого детства, и, чтобы добиться того самого вкуса, я использую только местные, фермерские продукты.

Искренне надеюсь, что время, проведенное в нашем ресторане, доставит теплые и яркие эмоции! Приятного аппетита!

С уважением,
шеф-повар «Волжской Ривьеры»,
Дмитрий Наумов

МЕНЮ

Угличская земля всегда славилась прекрасно развитым животноводством. Именно в наших местах были выведены уникальные породы коров — Ярославская и овец — Романовская.

Специально для вас мы закупаем лучшую органическую продукцию бренда «Угличе Поле». Попробуйте настоящее российское органическое мясо.



— самое популярное блюдо у наших гостей



— вегетарианское блюдо



— органическая продукция Угличе Поле

Цены указаны в рублях РФ и включают НДС (20%).

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

ЗАКУСКИ

СТЕРЛЯДЬ ГОРЯЧЕГО
КОПЧЕНИЯ

100 г

980 ₽



Стерлядь начали ценить как деликатес и «царскую рыбу» еще во времена Русского царства. Уже тогда она считалась особенной рыбой: вкусной, редкой, подающейся на стол к царю и боярам. Особенно ценились свежая стерлядь для ухи и жареная стерлядь с травами.

В эпоху Петра I и Российской империи значение стерляди как «царского угощения» только укрепилось. Её везли в бочках с водой по Волге и по суше специально к дворцовым пирами в Петербурге и Москве. Стерлядь подавалась на официальных приёмах, банкете по случаю коронации Николая II и других торжественных событиях.

Сегодня мы возрождаем популяцию волжской стерляди, которая оказалась на грани исчезновения во второй половине XX века. Мы выращиваем её в садках с чистой проточной водой в Коприно, что позволяет сохранить природный вкус стерляди, так высоко оцененный царями и дворянами Российской империи.

СТЕЙК ИЗ ЦЕЛОЙ
СТЕРЛЯДКИ

200/80/50 г

4200 Р

СТЕЙК
ИЗ ПОЛОВИНЫ
СТЕРЛЯДКИ

100/80/50 г

2650 Р



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ФИЛЕ КРАСНОЙ РЫБЫ

на манер тартара
с томатами сладкими
и щавелем первым

100 г

980 Р



ЗАКУСКА ИЗ МОЛОДОЙ КАПУСТЦЫ

кольраби зовущейся,
под соусом из зелени
душистой с муссом из
козьего сыра

100 г

920 Р



ОВОЩИ СВЕЖИЕ, С ГРЯДКИ СОБРАННЫЕ

190 г

540 Р



МЯСНАЯ ТРАПЕЗА

ростбиф, буженина,
язык, шпиг, перепел-
галантин

220 г

1250 Р

**РУБАНИНА ДИКАЯ
ИЗ ОЛЕНЯ**

брусника моченая,
грибной майонез,
ржаные крустады

160 г

980 Р

**СЕЛЬДЬ
ПОСОЛЕННАЯ**

с картофелем теплым,
укропом и маслом
кубанским сдобренная

80/120 г

440 Р



**ГРУЗДИ ПО РЕЦЕПТУ
ЯРОСЛАВСКОМУ**

посоленные,
со сметаной поданные

180 г

560 Р



**ЗАКУСКА ИЗ СУДАКА
МЕСТНОГО**

на манер форшмака
иноземного с крустадами
пшеничными и яйцом
перепелиным

150 г

930 Р

**СЫРЫ УГЛИЧСКИЕ С
МЁДОМ И ОРЕХАМИ**

брынза, угличский,
маасдам, российский

150 г

860 Р

САЛАТЫ



САЛАТ С СУДАКОМ

из Волги выловленным,
с иноземным перцем
запеченным

170 г

870 Р



САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ПЕРЕПЕЛА УГЛИЧСКОГО, ТЕПЛЫМ ПОДАЮЩИЙСЯ

160 г

780 Р



САЛАТ С НЕРКОЙ

дыму отданной, с
помидорами и сельдереем
фермерскими

170 г

870 Р





**БАБУШКИН
ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ
СО СМЕТАНКОЮ**

230 г

480 Р

**САЛАТ С МЯСОМ
ТЕЛЯТ ПЕЧЕНЫМ**

ростбифом именуемым,
с помидорами, способом
конфи приготовленными,
и картофелем печеным
под соусом мясным
иноземным, демигласом
зовущимся

170 г

870 Р



**САЛАТ
С БАКЛАЖАНАМИ
ХРУСТКИМИ ДА
ПОМИДОРКАМИ
МЕСТНЫМИ**

200 г

540 Р

**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ
ВЫПЕЧНОЙ**

в ягодах томленной,
с сыром коровьем

160 г

580 Р



**САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ
ИНОЗЕМНЫМИ**

яблоком местным,
помидорами и
сельдереем фермерскими

180 г

780 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БИТОК КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ

в английском стиле,
ростбифом зовущимся

65/45/45 г

890 Р



РЫБА ВОЛЖСКАЯ

тюлькой названная,
в кляре зажаренная

100/30 г

520 Р

БИТОК КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ

дикой с островов
дальних, неркой
именуемой

65/60/25 г

890 Р

СЫР ХАЛУМИ ЯРОСЛАВСКИЙ

на гриле жаренный,
клюквой местного сбора
сдобренный

100/70 г

760 Р

СУПЫ



СУП ВОЛЖСКИЙ

ухой названный, с судаком
да намазкою рыбной

300/40 г

890 Р



ЩАВЕЛЕВЫЕ ЩИ

с перепелкой
фермерскою да лучком
весенним зеленым

270/20/30 г

590 Р



БОРЩ С ГУСЕМ

дымной грушей
и маринованной клюквой

300/40/30 г

620 Р

КУРЯЧИЙ СУПЧИК

на перепелках угличских
сваренный

300/40 г

480 Р

СУП ЛЕТНИЙ

окрошкою нареченный,
квасом или таном
заправленный

270/30 г

520 Р

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



КРУЖЕВНЫЕ ВАРЕНИКИ

с тремя видами рыбки
разною, с Волги
достанной

165 г

690 Р



ЩЕКИ ГОВЯЖЬИ

томленные с крупой
перловой, пользы
большой

110/100/40 г

980 Р



ФИЛЕ СУДАЧКА ВОЛЖСКОГО

с пюре из картофеля
с соусом из помидоров
и трав

100/100/50 г

1200 Р

РУБЛЕНАЯ
КОТЛЕТА ИЗ ЩУК
РЕЧНЫХ МЕСТНЫХ
с картофелем и
сливками в виде соуса

110/70/60 г

930 Р

**КОТЛЕТА ИЗ ГРУДОК
КУРЯЧЬИХ И МЯСА
ТЕЛЕНКА**

со сливочным маслом,
в Твери пожарской
именуемой, с соусом
из грибов белых да
картофелем из печи
дровяной поданная

100/90/50 г

850 Р

**МАКАРОНЫ,
ПЕННЕ В ИТАЛИИ
ЗОВУЩИЕСЯ**

с мясными колбасками,
дыму отданными,
с аджикой из трав
да специй углецихских

230 г

790 Р



**ГОВЯДИНА,
ТОМЛЕННАЯ
С ЛУКОМ**

в сметане
по-Строгановски, с пюре
из картофеля местного

100/100/50 г

1050 Р

**САМОЛЕПНЫЕ
ПЕЛЬМЕНЦЫ**

с поросенком и телянком

200/50 г

690 Р



**МАКАРОНЫ,
ФЕТУЧИНИ В
ИТАЛИИ ЗОВУЩИЕСЯ**

с грибочками белыми и
соусом сливочным

230 г

790 Р

МАНГАЛ



РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА

молочного породы
Дорсет, на земле
Угличской выращенного

180/50/50 г

4500 Р



СВИНАЯ КОРЕЙКА, СТЕЙКОМ ЗОВУЩАЯСЯ

100 г

520 Р



КОТЛЕТА ИЗ БАРАНА МЕСТНОГО ЛЕВОБЕРЕЖНОГО на углях обжаренная

280/50 г

1400 Р



ФИЛЕЙ СПИННОЙ, РИБАЕМ НАЗВАННЫЙ

100 г

1400 Р





**КОТЛЕТА ЖАРЕНАЯ
ИЗ ОЛЕНЯ
СЕВЕРНОГО**

да с вишней угличской

150/100 г

1580 Р



**ПТИЧКА-НЕВЕЛИЧКА
УГЛИЧСКАЯ**

огнем подпаленная,
в печи томленная

160/50/50 г

850 Р



ШЕЯ ПОРОСЯЧЬЯ

верченнная по рецепту
купца Русинова

180/50/50 г

1100 Р

**БЕДРЫШКИ
КУРЯЧЬИ
БЕСКОСТНЫЕ**

на огне верченнные

190/50/50 г

950 Р



**РЫБА
ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ**

цвета алого, на углях
зажаренная, неркой
названная

190/30/30 г

2560 Р



ОВОЩИ РАЗНЫЕ

на углях приготовленные

250 г

540 Р

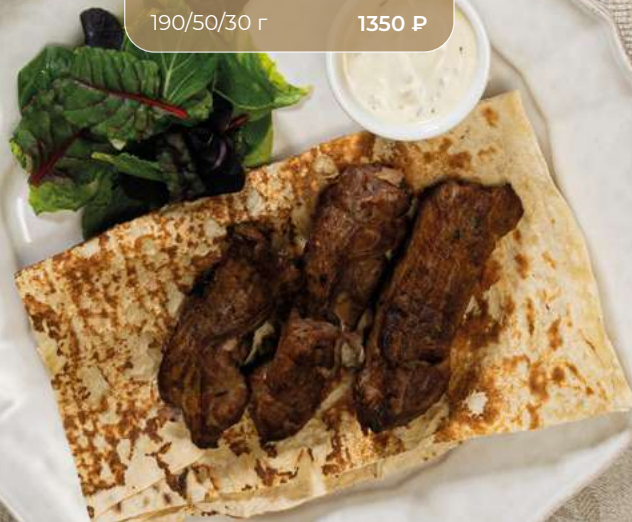


**МЯСО ХОЗЯИН-РЫБЫ
С УГЛЕЙ, СОМОМ
НАРЕЧЕННОЙ**

из рек ярославских
выловленной

190/50/30 г

1350 Р



**РАЧКИ ЗАМОРСКИЕ,
КРЕВЕТКАМИ
НАЗВАННЫЕ**

на углях зажаренные

150/50 г

1200 Р



**МЯСО МОЛЛЮСКА
ЗАМОРСКОГО,
КАЛЬМАРОМ
ЗОВУЩЕГОСЯ**

160/50 г

1280 Р

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ
ТОЛЧЕНЫЙ
с полей угличских

150 г

300 Р



ОВОЩИ
паром обданные

200 г

300 Р



СМЕСЬ ЗЕРНА
САРАЦИНСКОГО
ДИКОГО И БЕЛОГО

150 г

300 Р



ДОЛИ КАРТОФЕЛЯ
чесноком да зеленью
заправленные

160 г

350 Р



СТРУЖКА
КАРТОФЕЛЬНАЯ

в масле жаренная,
с соусом из местных
томатов

150/40 г

350 Р



КРУПА ГРЕЧЧАТАЯ
с грибами лесными

150 г

390 Р

МЕНЮ ПУТЕШЕСТВЕННИКА

Мы рады познакомить вас с настоящей русской кухней, чтобы наполнить ваш отдых новыми впечатлениями и гастрономическими открытиями.

Если же вы предпочитаете классическую мировую кухню, то для вашего удобства мы разработали специальное меню путешественника, в котором вы найдете хорошо известные и привычные вам блюда.

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	220 г	890 Р
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	220 г	1100 Р
ГРЕЧЕСКИЙ	260 г	890 Р
КЛАССИЧЕСКИЙ ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ	260 г	950 Р

СУПЫ

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	300/50 г	890 Р
-----------------------------	----------	-------

ПИЦЦА

МАРГАРИТА	350 г	980 Р
ЧЕТЫРЕ СЫРА	480 г	1450 Р
ПЕПЕРОНИ	420 г	1450 Р

ПАСТА

КАРБОНАРА	280 г	980 Р
-----------	-------	-------

ДЕСЕРТЫ

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА РЕМЕСЛЕННЫХ СЫРОВ (КАЧОТТА, ЧЕРНЫЙ КВАДРАТ (В ВИНЕ), ШАМБАЛА, БЕЛПЕР КНОЛЛЕ)	240 г	2420 Р
ЕВРОПЕЙСКИЕ СЫРЫ К ВИНУ	200 г	2200 Р

ДЕСЕРТЫ

СЛАДОСТЬ ИЗ СЫРА СЛИВОЧНОГО

варенки и ягоды
смородины

100 г

420 Р

Удивительное

ЗАПЕКАНКА УГЛИЧСКАЯ

с ягодами малины
садовой

90 г

420 Р



ЧЕРНИКА В ПЕЧКЕ ПАРЁНАЯ

кремом из кокосов
иноземных и брусничкой
в коньяках сдобренная

110 г

450 Р



ПИРОГ С МОРКОВЬЮ

сметаной деревенской
и специей заморской,
корицей именуемой

100 г

420 Р

Удивительное

ДЕСЕРТ ИЗ РЯЖЕНКИ УГЛИЧСКОЙ

с облепихой и ягодами

170 г

450 Р

МОРОЖЕНЫЙ КРЕМ

со вкусами разными

60 г

200 Р

