



Волжская Ривьера
от ВАСТА

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ГИД

МЕНЮ

БЛЮДА ИЗ
МЕСТНЫХ
И СЕЗОННЫХ
ПРОДУКТОВ



Издание о вкусной и здоровой пище

Уважаемые гости!



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 ресторана «Сезоны»,
Дмитрий Наумов

Меню ресторана разработано при участии Марка Стаценко — бренд-шефа и гастрономического амбассадора «Васта Отели». Опираясь на лучшие традиции русской кухни и работая с локальными продуктами, созданы блюда, в которых сочетаются уважение к земле, сезонность и современный подход.

Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, предупредите нас об этом.
Все цены указаны в рублях с учетом НДС



Популярное блюдо



Местный продукт



Вегетарианское блюдо



Угличе Поле



Гастропара

Стейки из стерляди с овощным гарниром и соусом
200/30/50 г 4 450.-

1/2 порции
100/30/50 г 2 650.-



Стерлядь

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 ценилась 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 пирам в Петербурге и Москве. Стерлядь подавалась на официальных приёмах, банкете по случаю коронации Николая II и других торжественных событиях.

Сегодня мы возрождаем популярность 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.



Стерлядь горячего копчения

100 г 1200.-

 Рекомендуем с Hans Baer Riesling

Холодные закуски



Сыры угличские с мёдом и орехами

150 г 890.-

☑ Рекомендуем с Cava Castell Llord



Традиционные сыры от партнера холдинга Угличского сыродельно-молочного завода: угличский, этельский, брынза, улейма.



Мясная трапеза

(ростбиф, буженина, язык, шпиг, мясные колбаски)

220 г 1250.-

Все эти продукты создаются вручную на нашей кухне. Вы можете сформировать свою мясную трапезу, выбрав любимившиеся вкусы.



Сельдь посоленная с картофелем теплым, укропом и маслом кубанским сдобренная

80/120 г 440.-

☑ Рекомендуем с «Онегин»



буженина
50 г 200.-

ростбиф
50 г 600.-



шпиг
50 г 200.-

язык
говяжий
50 г 300.-



копченая
грудинка
50 г 200.-

мясные
колбаски
50 г 200.-





Тонкий диалог северной реки и старинной европейской кулинарной традиции — нежнейший судак из Волги, бережно рубленный вручную по манеру классического форшмака. Его свежесть подчеркнута лёгкой кислинкой яблока Ярославских земель, благородной нотой лука и чуть слышимым шепотом специй. Подача — истинное наслаждение для взгляда и вкуса: хрустящие пшеничные крустады, подсушенные до золотистой нежности, и перепелиное яйцо, с бархатистым желтком, добавляющим закуске шелковистости и глубины.

Закуска из судака местного на манер форшмака иноземного с крустадами пшеничными и яйцом перепелиным

150 г **930.-**

☑ Рекомендуем с Pinot Grigio



Грузди по рецепту ярославскому посоленные, со сметаной поданные

180 г **560.-**

☑ Рекомендуем с «Царской»



Разносолы, маринованные по домашнему

290 г **440.-**

черри помидоры маринованные / огурцы соленые / капуста квашеная / патиссоны маринованные

50 г **100.-**

Грузди — одни из самых почитаемых грибов в русской кулинарной традиции, и не зря: их даже называли «царскими грибами». В купеческих домах их считали деликатесом, достойным только лучших застолий. Их ценили не только за насыщенный вкус и хрустящую текстуру, но и за способность «держат форму» в рассоле — ни один другой гриб не остаётся таким плотным и ароматным после засолки.



Тёплый ломоть бородинского хлеба, испечённый в нашей печи по старинному рецепту, — с хрустящей корочкой, глубоким ароматом ржи, тмина и кориандра. На нём — тонко нарезанное свежее сало, просоленное с лавровым листом и чесноком, нежное, но с насыщенным вкусом, как у дедовских заготовок. Завершает эту исконно русскую композицию острая горчица собственного приготовления — живая, пикантная, с нотами мёда, яблочного уксуса и чёрного перца, разжигающая аппетит, но не заглушающая, а лишь подчёркивающая естественную глубину каждого ингредиента. Этот бутерброд — не просто закуска, а маленький ритуал: простота, выдержанная до совершенства, и честный вкус, что возвращает к истокам.

Тройной бородинский бутерброд с салом и острой горчицей собственного приготовления

210 г **520.-**

Рекомендуем с «Хреновухой»



Мясо дикой нерки — не просто деликатес, а настоящий кладёз природной пользы. Эта благородная красная рыба, обитающая в чистейших водах, считается одной из самых полезных среди лососёвых — и вот почему: Дикая нерка не выращивается в искусственно загрязнённых условиях — она растёт в океане, питаясь естественным планктоном. Это значит: минимум токсинов, максимум природной силы. В кулинарии нерка ценится за плотную текстуру и насыщенный вкус, но за этой гастрономической роскошью скрывается настоящее лекарство от современного образа жизни — стресса, усталости и дефицита настоящей, живой пищи. Есть нерку — значит заботиться о себе так, как заботится о нас сама природа.

Филе красной рыбы на манер тартара с томатами сладкими, деревенской сметаной

100/40 г **860.-**

Рекомендуем с Chablis Sainte Claire

**Рубанина дикая из оленя, брусника моченая,
грибной майонез, ржаные крустады**
130/50 г 980.-

 Рекомендуем с Paddle Creek Pinot Noir



Угличская птицефабрика — традиции, экология и забота. Птицы выращиваются по принципам этичного и щадящего содержания: просторные вольеры, естественный свет, сбалансированный корм без антибиотиков и гормонов, чистый воздух и доступ к воде высочайшего качества. Особое внимание уделяется кормовой базе — в рацион входят злаки, выращенные на собственных полях, и натуральные добавки, что напрямую влияет на вкус и питательную ценность мяса.

Угличский перепел — маленькая птица с большой пользой.

Перепёлка, выращенная на землях древнего Углича, — это не просто деликатес, а концентрат природной пользы в миниатюрном формате.

Салат с печенью перепела угличского, теплым подающийся

160 г **780.-**

☑ Рекомендуем с Pinot Grigio Rose

Салат на манер "Цезаря" заморского с курочкой фермерской да соусом из волжского судака копченого

180 г **890.-**

Салаты



Нежная, чуть солоноватая брынза, встречается в этом салате сладкую тыкву, томлёную в жару дровяной печи до карамельной мягкости. Её мякоть — янтарная, сочная, пропитанная ароматом тлеющих берёзовых поленьев — дарит блюду тёплую, почти осеннюю сладость, которая идеально балансирует с чистым, молочным характером сыра. Используется брынза, произведенная на Угличском сыродельно-молочном заводе.



Салат с угличской брынзой и тыквой из дровяной печи

160 г 520.-



Мимоза с копченым сомом и красной икрой

200 г 940.-



Салат с судаком, из Волги выловленным, с иноземным перцем запеченным

170 г 870.-



Для создания вегетарианского блюда попросите официанта подать блюдо без кильки

Винегрет из овощей печеных, с капустой квашенной, солеными грибами да с маринованной рыбкой морской, килькой именуемой.

180 г 460.-

**Салат с мясом телят печеным, ростбифом именуемым,
с помидорами, способом конфи приготовленными,
и картофелем печным под соусом мясным иноземным,
демигласом зовущимся**
170 г 870.-



 Рекомендуем с Hacienda Lopez de Haro Tempranillo



Ростбиф — это классическое блюдо, ставшее символом благородного мяса во всём мире. Здесь ростбиф готовится из цельного куска высококачественной говядины, поступающей с ферм компании холдинга — ООО «АгриВолга». Говядина от АгриВолги не содержит гормонов роста и антибиотиков, обладает выраженным вкусом, лёгкой мраморностью и сочной текстурой.

АгриВолга - один из российских лидеров по производству органической продукции. Холдинг создан в 2007 году, расположен в Угличе Ярославской области. Основные направления деятельности - производство и продажа высококачественного органического молока, кисломолочных продуктов, мяса, племенная работа по разведению крупного рогатого скота мясных и молочных пород, мелкого рогатого скота.

Угличский район Ярославской области — один из самых благоприятных регионов Центральной России для животноводства. Чистая экология: отсутствие крупной промышленности, обилие лесов и лугов, близость Волги. Плодородные чернозёмы и суглинки — идеальная база для выращивания кормов: клевера, люцерны, овса, ячменя. Традиции сельского хозяйства, уходящие в XIX век: ещё при купцах здесь развивалось молочное и мясное скотоводство.

Супы



Суп волжский, ухой названный, с судаком да намазкою рыбной

300/40 г **890.-**

✓ Рекомендуем с «Онегин»



Щи из зеленой капусты и фермерской свинины с деревенской сметаной

300/30/50 г **580.-**

Приготовление щей в русской дровяной печи — это не просто кулинарный процесс, а целый ритуал, требующий терпения, знания и уважения к традиции. В отличие от быстрого кипения на плите, печное томление сохраняет больше витаминов и ферментов, особенно в квашеной капусте (источнике витамина С и пробиотиков).

Щи, приготовленные в дровяной печи, сочетают традиционную технологию и функциональную ценность, обеспечивая высокое качество блюда как с органолептической, так и с диетологической точки зрения.



Курячий супчик, на перепелках угличских сваренный

300/40 г **480.-**



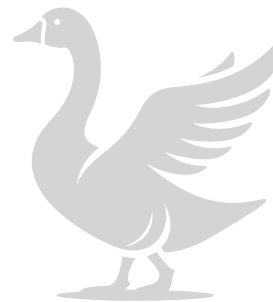
Солянка купеческая с копченой олениной, языком говяжьим, мясом курицы и телянка и сервелатом домашним

300/20/30 г **850.-**



Гусь в борще — не каприз, а возвращение к истокам. В старину на Руси борщ варился не на говядине, а на том мясе, что было под рукой и считалось достойным праздничного стола. А гусь — птица особая: жирная, ароматная, с насыщенным вкусом, способным придать борщу глубину, которую не даёт ни одно другое мясо.

Мясо гуся — одно из самых ценных и питательных среди птиц. Его насыщенный вкус и сочная текстура сочетаются с высокой пищевой ценностью и уникальным составом, который делает его не просто деликатесом, а настоящим функциональным продуктом для здоровья.



Борщ с гусем, дымной грушей и маринованной клюквой

300/40/30 г **620.-**

Горячие закуски

Луково-малиновый джем — неожиданное, но совершенное сочетание: карамелизированный сладкий лук и кислинка лесной малины, пряные ноты тимьяна и бальзамического уксуса.



Обжаренный угличский сыр с луково-малиновым джемом

60/45 г 620.-



Сыр Халуми ярославский, на гриле жаренный, клюквой местного сбора сдобренный

100/70 г 760.-



Маленькая, но гордая — волжская тюлька, пойманная в чистых водах великой реки, — превращается в хрустящее лакомство по старинному рыболовецкому обычаю. Каждая серебристая рыбка, едва ли больше пальца, обволакивается лёгким, воздушным кляром и обжаривается до золотистой хрусткости, сохраняя внутри нежнейшую, почти кремовую мякоть с тонким вкусом реки и свежести. Подаваемая горячей, с лимоном она напоминает о вечерних волжских закатах, когда воздух полон запаха воды, ив и дыма от рыбацких костров. Это блюдо — гимн простоте, но простоте изысканной: его едят пальцами, с наслаждением, не торопясь, откусывая за хвостик и улыбаясь, как в детстве.

Тюлька — идеальная закуска к холодному пиву, настойке или просто к душевной беседе у окна с видом на реку.

Рыба волжская, тюлькой названная, в кляре зажаренная
130 г 520.-

 Рекомендуем со SPATEN

**Куриные сердечки на березовых ветках с
фирменным перечным соусом**
125 г 760.-



Основные блюда



Томленая голень телячья с пюре из тыквы и апельсинов

240 г 1090.-

☑ Рекомендуем с Chianti



Макаронки, птитимом зовущиеся с брокколи, сыром иноземным и фирменным соусом

300 г 610.-

Феттучине подают с соусом из креветок — нежных, чуть сладковатых, с выраженным морским вкусом. В этом соусе томится копчёный судак из Волги: его дымный аромат и мягкая текстура уравнивают яркость морепродуктов. Блюдо сочетает итальянскую пасту и русскую рыбу — получается вкусно, необычно и с интересным контрастом вкусов.



Макароны, фетучини в Италии зовущиеся, с соусом из рачков заморских и копченым судаком волжским

270 г 1240.-



Филе судака волжского с пюре из картофеля с соусом из помидоров и трав

100/100/50 г 1200.-

Тончайшее, почти прозрачное тесто — будто кружево, сотканное из муки, воды и терпения, — бережно обволакивает начинку из трёх даров великой Волги. В каждом варенике — гармония трёх характеров: нежный судак, чистый и лёгкий, как утренний ветер над рекой; сочная щука, с едва уловимой сладостью пресноводной глубины; и насыщенный сом, плотный, бархатистый, с насыщенным вкусом речных тайн.

Фарш готовится вручную, без лишнего — только свежайшая рыба, лук, зелень и капля сливочного масла, чтобы подчеркнуть, а не заглушить природную глубину вкуса. Вареники варятся аккуратно, чтобы тесто оставалось упругим, а начинка — сочной и ароматной. Это блюдо — поэма волжской кухни, вылепленная вручную: утончённое, щедрое и по-настоящему родное.



Кружевные вареники с тремя видами рыбки разной, с Волги достанной

175 г **690.-**

Рекомендуем с Cellar Selection Chardonnay

Котлета из щуки всегда была неотъемлемой частью купеческой трапезы на берегу Волги.



Рубленая котлета из щук речных местных с картофелем и сливками в виде соуса

110/70/60 г **960.-**

Рекомендуем с Prosecco





Филе сома волжского с грибами и соусом из сливочного хрена

250 г 1860.-



Котлета из грудок курячьих и мяса телянка со сливочным маслом, в Твери пожарской именуемой, с соусом из грибов белых да картофелем из печи дровяной поданная

100/90/50 г 850.-





**Самолепные пельменцы с поросенком
и телянком**
250 г. 690.-

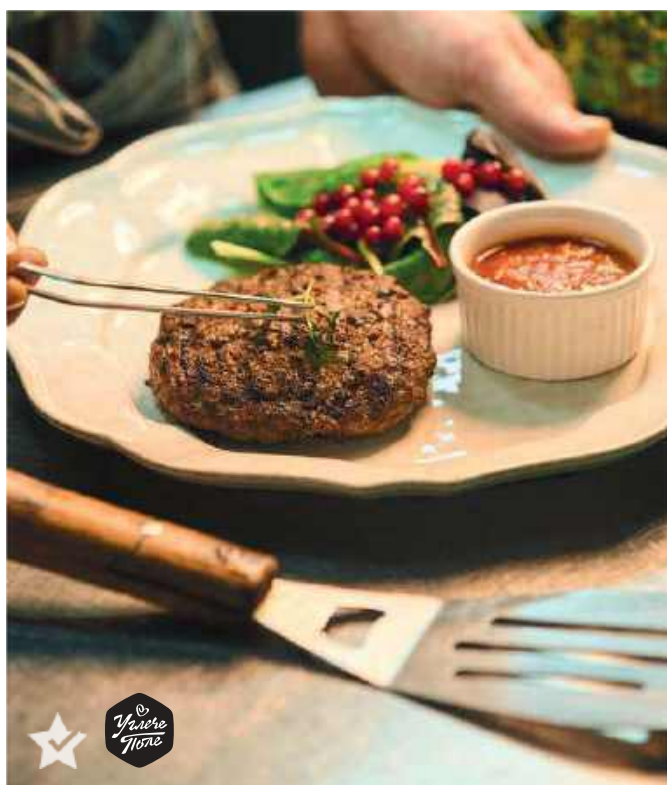
Рекомендуем с «Онегин»

Гриль



Свиная корейка, стейком зовущаяся
100 г 520.-

☑ Рекомендуем с Ginestet Medoc



Ребрышки ягненка молочного породы
Дорсет, на земле Угличской выращенного

180/50/20 г 4900.-



Филей спинной, рибам названный

100 г 1400.-

100 г 1950.-



Котлета из барана местного
левобережного, на углях обжаренная

220/50 г 1480.-

☑ Рекомендуем с Estelar Cabernet Sauvignon

Благородное мясо дикого северного оленя, насыщенное ароматом тундры, мха и свободы, превращается в сочную, румяную котлету, обжаренную до хрустящей корочки. Её вкус — глубокий, чуть дичный, с тонкой сладостью диких трав и прохладой северных ветров. В паре с ней — вишня угличская, собранная на солнечных склонах у Волги: спелая, сочная, с яркой кислинкой и тёплым фруктовым оттенком. Её соус — не просто гарнир, а поэтическое завершение: вишнёвое конфи с ноткой перца и каплей бальзамического уксуса, что подчёркивает благородство мяса и дарит блюду удивительный баланс — между дикой силой севера и южной мягкостью русского сада.



Котлета жареная из оленя северного да с вишней угличской

150/100 г **1580.-**

Рекомендуем с Valpolicella, Bertani



Шея пороссячья верченая по рецепту купца Русинова

180/50/50 г **1100.-**

Рекомендуем с Shildis Mtebi Mukuzani



Бедрышки курячьи бескостные, на огне верченые

190/50/50 г **950.-**

Рекомендуем с Le Bordeaux de Citran Blanc



Птичка-невеличка угличская, огнем подпаленная, в печи томленная

160/50/50 г **850.-**

☑ Рекомендуем с настойкой лимон с можжевельником



Шашлык из сома — блюдо, которое удивляет даже бывалых гурманов. Его плотное, сочное мясо при жаре становится настолько упругим и насыщенным, что по текстуре и вкусу напоминает мясо птицы или даже молодую телятину — не верится, что это рыба. Если вы думали, что шашлык — только из мяса, стоит сделать исключение: шашлык из сома — достойное, запоминающееся блюдо, которое обязательно стоит попробовать хотя бы раз.



Мясо хозяйин-рыбы с углей, сомом нареченной, из рек ярославских выловленной

190/50/30 г **1690.-**

☑ Рекомендуем с Martini Brut

Рачки заморские, креветками названные, на углях зажаренные

150/50 г **1240.-**

☑ Рекомендуем с Pinot Grigio



Мясо моллюска заморского,
кальмаром зовущегося

160/50 г **1480.-**

☑ Рекомендуем с Mare & Grill Vinho Verde Rose



Рыба дальневосточная цвета алого, на углях
зажаренная, неркой названная

190/30/30 г **2950.-**

☑ Рекомендуем с Chanoine Freres Reserve



Овощи разные на углях приготовленные

250 г **540.-**



Гарниры

Овощи, паром обданные



200 г 300.-

Доли картофеля, чесноком
да зеленью заправленные



160 г 350.-

Стружка картофельная, в
масле жаренная, с соусом
из местных томатов



150/40 г 350.-

Картофель толченый с
полей угличских

150 г 300.-

Смесь зерна сарацинского
дикого и белого



150 г 300.-

Крупа греччатая с грибами
лесными



150 г 440.-



С особой теплотой и заботой рады представить вам наши десерты. Каждое лакомство создано с любовью — небольшое по размеру, но насыщенное богатым вкусом, тонким ароматом и вниманием к каждой детал. Мы готовим их исключительно из натуральных ингредиентов, без искусственных добавок, чтобы вы чувствовали не только удовольствие, но и заботу о вашем благополучии.

Делая десерты утончённо миниатюрными, мы стремимся к тому, чтобы даже после сытного обеда или ужина вы могли насладиться сладким завершением без тяжести — лишь с лёгким ощущением радости и уюта.

Пусть эта маленькая сладость оставит у вас тёплое впечатление не только о десерте, но и обо всём — о нашем ресторане и отеле, где каждая деталь продумана для вашего комфорта и наслаждения.



Крем мороженый со вкусами разными
60 г **200.-**

Сладость из сыра сливочного, варенки и ягоды смородины
100 г **380.-**

Десерты



Запеканка угличская с ягодами малины садовой
90 г **420.-**

Нежная творожная Угличская запеканка по домашнему рецепту — с лёгкой румяной корочкой и мягкой, воздушной сердцевинкой. Готовится из свежего творога, производимого на фермах «Агроволги», яиц и сливок, без лишней сладости. Сверху — сочная садовая малина: спелая, ароматная, с лёгкой кислинкой, которая отлично уравновешивает нежность творога.



Пирог домашний, маковиком названный
80/30/15 г **420.-**

Угличская ряженка — густая, с лёгким карамельным привкусом и мягкой кислинкой — служит основой десерта. В дополнение - сладкая хурма, нежный соус из облепихи и мочёная брусника с яркой кислинкой и лёгкой пряностью. Всё вместе вкусно, свежо и сбалансированно.



Десерт из Угличской ряженки с хурмой
и моченой брусникой

170 г 380.-



Пирог с морковью, сметаной
деревенской и специей
заморской, корицей
именуемой

100 г 380.-



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

Греческий салат	260 г 890.-
Цезарь с курицей	220 г 890.-
Классический оливье с говядиной	260 г 950.-

Супы

Борщ с говядиной и сметаной	290/50 г 890.-
-----------------------------	----------------

Вторые блюда

Паста Карбонара	280 г 980.-
Бефстроганов	100/100/50 г 1150.-

Пицца

Маргарита	350 г 980.-
4 сыра	480 г 1450.-
Пепперони	420 г 1450.-

