



ХОЛОДНЫЯ  
ЗАКУСКИ

Филе изъ мурманской  
форели шефъ-посола 150/60/17 г 1390 р

Филе сома,  
приготовленного  
въ ольховомъ дыму  
сервируется свежимъ  
огурцомъ, брусничной  
икрой и соусомъ  
«Сливочный кремъ» 100/60/30 г 950 р

Скумбрия въ  
сливочномъ унаги 170 г 700 р

Сельди слабой соли  
съ печёной картофелю 230 г 550 р

Паштетъ изъ сома  
съ брусничной икрой  
и зелёнымъ масломъ 130 г 600 р

Паштетъ изъ  
жареныхъ карасей съ  
чесночнымъ соусомъ 140 г 600 р

Икра красная  
подаётся на фραπε  
съ тостами и сливочнымъ  
масломъ 30/30/30 г 1300 р

Икра осетра  
подаётся съ блинами 50/150 г 5000 р

Карпаччо на авторский  
манеръ  
стриппойнъ травяного  
откорма, каперсы,  
пармезанъ 140 г 900 р

Сеть мясныхъ  
деликатесовъ  
отъ шефа  
ростбифъ изъ говяжьей  
вырезки, утка фермерская,  
филе индейки, миндаль,  
ореховый соусъ, домашнія  
вяленыя томаты 120/20/20 г 900 р

МИНЬЮ



СОЛЕНЬЯ ДОМАШНІЯ  
РАЗНАГО РОДУ

Сало фермерское съ  
морозу 100/50 г 500 р

Паштетъ изъ курячей  
печени съ халвой  
и маринованнымъ  
огурцомъ 145 г 550 р

Картина изъ  
Костромскихъ  
сыровъ съ пёстрыми  
осколками цукатовъ  
и душистымъ мёдомъ 200/60/15 г 900 р

Овощи свѣжая 300 г 550 р



ГОРЯЧІЯ ЗАКУСКИ

Костный мозгъ на хлебе 100 г 890 р

Расстегай «Шуйский»  
из слоёного теста  
чиненый разной рыбой  
и грибами 180 г 600 р

Уважаемые гости! Приготовление  
холодных блюд в среднем занимает  
от 15 до 30 мин., горячих – от 20  
до 50 мин. Просим относиться  
к возможному ожиданию с  
пониманием, так как большинство  
блюд и закусок готовятся под  
каждого гостя индивидуально!

При наличии у Вас аллергической  
реакции на какие-либо продукты  
и специи – предупредите об этом  
официанта, и мы исключим или  
заменим данные ингредиенты при  
приготовлении блюда.



ТАР-ТАРЫ НА  
АВТОРСКИЙ МАНЕРЪ

Тартаръ изъ тунца съ  
авокадо  
съ томатомъ сладкимъ,  
лукомъ шалотъ,  
сдобренный заправкой  
на авторский манеръ 280 г 890 р

Тартаръ изъ лосятины  
съ лесными орѣхами  
съ ягодами и  
кунжутнымъ дрессингомъ 200 г 890 р



САЛАТЫ

Винегретъ изъ разностей  
съ килькой пряного посола  
и груздями белыми  
солёными 265 г 590 р

Салатъ съ угрёмъ,  
форелью слабой соли и  
вялеными томатами  
сдобренный кунжутным  
соусомъ 190 г 890 р

Тёплый салатъ  
съ кальмаромъ  
въ сливочномъ унаги 180 г 790 р

Оливье на авторский  
манеръ съ форелью  
сдобренный соусомъ «унаги-  
майо» 180 г 650 р

Цезарь съ креветками 180 г 790 р

Салатъ съ уткой и  
мандаринами 200 г 800 р

Оливье на авторский  
манеръ съ телячьими  
щѣчками  
сдобренный соусомъ «пеппер-  
майо» 180 г 630 р

Теплый салатъ съ  
говядиной  
сдобренный соусомъ  
«черная устрица» 230 г 890 р

Цезарь съ мясомъ  
индейки 180 г 670 р

Салатъ греческий на  
авторский манеръ съ  
муссомъ изъ феты 250 г 670 р



ПЕРВЫЯ БЛЮДА

Бульонъ изъ бычьихъ  
хвостовъ 450 г 750 р

Уха фирменная 300 г 650 р

Щи наваристыя  
Костромскія  
со свиной и лесными  
грибами 300 г 600 р

Борщъ изъ говядины  
другимъ манеромъ 300/50 г 600 р

Окрошка от шефа на  
квасе или айране 150/200 г 600 р

Лёгкий курячий бульонъ  
съ яичной лапшою и  
фрикадельками изъ мяса  
индейки 300 г 480 р



ДОМАШНИЙ ХЛЕБЪ  
И ПИРОЖКИ

Хлебная корзина  
съ воздушнымъ масломъ  
и ароматными пирожками 235 г 300 р

Пирожокъ съ капустою 25 г 80 р

Пирожокъ съ яйцомъ и  
зеленымъ лукомъ 25 г 80 р

Пирожокъ съ мясомъ 25 г 80 р



БЛИНЫ

Классические 150 г 300 р

По-русски съ  
форелью слабой соли 150/50 г 750 р

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЛЮБЫМ БЛИНАМ:

Сметана, сгущённое  
молоко, варенье 50 г 80 р



## ГОРЯЧИЯ БЛЮДА ИЗЪ МЯСА

|                                                                                                                                                    |       |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Бефъ-Строгановъ<br>изъ фермерской<br>говядины травяного<br>откорма<br>съ грибами и кремомъ изъ<br>картофели                                        | 280 г | 890 р  |
| Печень по-строгановски<br>съ грибами и кремомъ<br>изъ картофеля<br>Зерновой откорм 200 дней                                                        | 300 г | 790 р  |
| Котлета рубленая по<br>рецепту Пожарского<br>гарнированная печёной<br>картофелью и сливочно-<br>грибным соусомъ                                    | 320 г | 790 р  |
| Томлёные телячьи щёчки<br>съ лесными грибами<br>и кремомъ изъ картофеля                                                                            | 320 г | 990 р  |
| Свинная рулька<br>средний вес 700г.                                                                                                                | 1 шт  | 1500 р |
| Жаркое из лосятины<br>гарнированное овощами<br>разнаго роду, одобренное<br>соусомъ «брусника-вишня»                                                | 350 г | 1200 р |
| Бифштексъ изъ лосятины<br>рекомендуемая степень<br>прожарки: Medium<br>гарнированный овощным<br>соте и соусомъ «маринара»                          | 300 г | 1200 р |
| Мандальная утка,<br>сготовленная способомъ<br>конфитъ<br>гарнированная кремомъ изъ<br>моркови и ризотто изъ полбы<br>подъ соусомъ «брусника-вишня» | 320 г | 990 р  |



## СОУСЫ

|                                                                                                                                               |      |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| Грибной, сырнй, унаги                                                                                                                         | 50 г | 160 р |
| BBQ (барбекю), сливочно –<br>горчиный, горчица, сацебели,<br>сладкий чили, фирменный к<br>шашлыку, кетчупъ, сливочный<br>хрен, брусника-вишня | 50 г | 100 р |



## ГОРЯЧИЯ БЛЮДА ИЗЪ РЫБЫ

|                                                                                                                             |       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Судакъ волжский<br>гарнированный<br>картофельно-луковымъ<br>кремомъ, одобренный<br>соусомъ «маринара»<br>и зелёнымъ масломъ | 300 г | 990 р |
| Щучья котлета съ<br>картофельнымъ пюре<br>и чесночнымъ соусомъ                                                              | 280 г | 790 р |
| Голубцы съ сомомъ<br>и креветками на<br>авторский манеръ<br>въ соусе «бискъ»                                                | 230 г | 890 р |



## ГАРНИРЫ ОСОБЫЯ

|                                                                                                               |       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Печёный картофель,<br>обжаренный съ грибами                                                                   | 150 г | 350 р |
| Картофель фри                                                                                                 | 150 г | 280 р |
| Картофель по-деревенски                                                                                       | 150 г | 280 р |
| Картофельное пюре                                                                                             | 150 г | 280 р |
| Капуста шпицъ,<br>обжаренная въ<br>сливочномъ масле,<br>съ соусомъ «Бербланъ»                                 | 235 г | 450 р |
| Овощи гриль съ<br>буйскимъ Пармезаномъ                                                                        | 260 г | 600 р |
| Печёная морковь<br>карамелизуется в мёде,<br>подаётся съ кремомъ<br>изъ батата и муссомъ<br>изъ солёного сыра | 240 г | 290 р |



## БЛЮДА НА УГЛЯХЪ

|                                                                                                                                                       |               |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| Филе изъ турманской<br>форели<br>вес сырого стейка от 250 г                                                                                           | за 100 г      | 850 р  |
| Стейкъ изъ мраморного<br>сома<br>вес сырого стейка от 250 г                                                                                           | за 100 г      | 850 р  |
| Стейкъ Рибай<br>рекомендуемая степень<br>прожарки: Medium.<br>Мраморная говядина,<br>зернового откорма 250 дней<br>вес сырого стейка от 400 г         | за 100 г      | 1200 р |
| Стейкъ New-York<br>рекомендуемая степень<br>прожарки: Medium Rare.<br>Мраморная говядина,<br>зернового откорма 250 дней<br>вес сырого стейка от 400 г | за 100 г      | 1150 р |
| Говяжий языкъ со<br>сливочно-горчинымъ<br>соусомъ,<br>гарнируется початками<br>молодой кукурузы                                                       | 300 г         | 1100 р |
| Ребра свинные BBQ<br>томленные подъ глазурью изъ<br>соуса BBQ-медовый                                                                                 | 240 г         | 890 р  |
| Свинина на шампуре<br>съ фирменным соусомъ и<br>лукомъ                                                                                                | 150, 60, 70 г | 720 р  |
| Колбаска изъ мяса лося<br>и свиной шеи<br>съ картофелью<br>по-деревенски и<br>квашеною капустою                                                       | 290 г         | 890 р  |



## ВАРЕНИКИ

|                                                |       |       |
|------------------------------------------------|-------|-------|
| Вареники съ картофелью<br>и грибами            | 220 г | 580 р |
| Вареники съ творогомъ<br>и клубничнымъ соусомъ | 220 г | 580 р |



## ПЕЛЬМЕНИ НА АВТОРСКИЙ МАНЕРЪ

|                                                                                         |       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Форель съ судакомъ<br>сдобренные сметаною,<br>базиликовымъ масломъ и<br>красной икрой   | 250 г | 690 р |
| Мраморная говядина<br>и отборная сви́нина<br>сдобренные сметаною и<br>перечнымъ соусомъ | 240 г | 650 р |
| Баранина съ бульономъ                                                                   | 300 г | 590 р |



## ФИРМЕННЫЯ БУРГЕРЫ

|                                                                                                                                                                                                                                                       |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Шеф-Бургеръ съ мясомъ<br>цыплёнка<br>булка «Бриошь», котлета изъ<br>мяса цыплёнка, листья салата<br>Романо, огурцы маринованные,<br>томаты, сыръ Чеддеръ, шефъ-<br>соусъ                                                                              | 340 г | 790 р |
| Шеф-Бургеръ съ<br>мраморной говядиной<br>булка «Бриошь», котлета<br>изъ мраморной говядины<br>– рекомендуемая степень<br>прожарки: Medium, листья<br>салата Романо, огурцы<br>маринованные, томаты, сыръ<br>Чеддеръ, шефъ-соусъ, соусъ<br>BBQ-медовый | 300 г | 890 р |



## ДЕСЕРТЫ

|                                                                                                  |       |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Наливной бисквитный<br>пирогъ<br>с грушей и ванильнымъ<br>соусомъ                                | 180 г | 590 р |
| «Анна Павлова» на<br>авторский манеръ                                                            | 200 г | 630 р |
| Медовикъ<br>съ карамельнымъ кремомъ                                                              | 190 г | 630 р |
| Баскский чизкейкъ-брауни<br>съ карамелью из топлёного<br>молока                                  | 165 г | 590 р |
| Вохотский десертъ<br>съ морозной брусникой,<br>кедровыми орехами и<br>молодыми сосновыми шишками | 100 г | 590 р |
| Фисташковый «мусс-<br>милк»                                                                      | 140 г | 590 р |



## МОРОЖЕНОЕ

|                              |      |       |
|------------------------------|------|-------|
| Мороженое<br>въ ассортименте | 50 г | 150 р |
| Топингу<br>въ ассортименте   | 50 г | 70 р  |
| Грецкий орехъ                | 20 г | 70 р  |
| Тёртый шиколать              | 20 г | 70 р  |
| Взбитые сливки               | 30 г | 70 р  |



г. Кострома, набережная реки Волга,  
Молочная гора, 9  
Тел.: (4942) 63-55-55  
@s.pristan    www.starpristan.ru





## ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

Чай в ассортименте, лимон, клубничное варенье, пирожки 6 шт., блины, сгущённое молоко, мёд

2000 р



## ЧАИ



## ДОМАШНИЙ ЧАЙ

основа чая (чёрной/зелёной) – на усмотрение господь гостей.  
Готовится на натуральных основах, ягодах

|                                 |        |       |
|---------------------------------|--------|-------|
| Ассамъ классический чёрной      | 500 мл | 300 р |
| Женьшень улун                   | 500 мл | 300 р |
| Зелёной с жасмином              | 500 мл | 300 р |
| Ройбуш Апельсиновый кремъ       | 500 мл | 300 р |
| Эрл Грей                        | 500 мл | 300 р |
| Иванъ-чай                       | 500 мл | 300 р |
| Чабрецъ                         | 500 мл | 300 р |
| Зелёной классический            | 500 мл | 300 р |
| Молочный улун китайский элитной | 500 мл | 300 р |
| Травяной сборъ                  | 500 мл | 300 р |

|                   |        |       |
|-------------------|--------|-------|
| Малина-мята       | 600 мл | 400 р |
| Клюква-грейпфрутъ | 600 мл | 400 р |
| Облепиха-имбирь   | 600 мл | 400 р |
| Вишня-корица      | 600 мл | 400 р |
| Гранат-смородина  | 600 мл | 400 р |
| Клубника-базилик  | 600 мл | 400 р |

## ВЪ ДОПОЛНЕНИЕ КЪ ЧАЮ

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| Свежая мята                              | 50 р       |
| Мёд натуральной изъ Костромской глубинки | 50 г 80 р  |
| Лимонъ                                   | 20 г 100 р |

# НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЯ



## ДОМАШНИЙ ЛИМОНАДЫ

выходы указаны съ учётом льда

Готовится на натуральных основах, ягодах и газированной воде.

|                  |         |       |
|------------------|---------|-------|
| Барбарис-клюква  | 1000 мл | 600 р |
| Земляника-ананас | 1000 мл | 600 р |
| Киви-яблоко      | 1000 мл | 600 р |
| Манго-маракуйя   | 1000 мл | 600 р |
| Тархун-лимон     | 1000 мл | 600 р |
| Малина-эстрагон  | 1000 мл | 600 р |
| Гранат-смородина | 1000 мл | 600 р |



## СОКИ И ВОДЫ

Морсь изъ лесныхъ и садовыхъ ягодъ 200/1000 мл 80/400 р

### Соки свежесжатые:

апельсинъ, грейпфрутъ, яблоко, яблоко со сливками, морковь, морковь со сливками, морковь съ яблокомъ 200 мл 250 р

### Соки натуральные в ассортименте:

апельсинъ, яблоко, томатъ, вишня, ананас, грейпфрутъ 200 мл 120 р

### Боржоми (газъ)

500 мл 300 р

### Саурме (газъ/не газъ)

500 мл 300 р

### Даусузь (газъ/не газъ)

500 мл 300 р

### Rich-cola

330 мл 200 р



## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЯ КОКТЕЙЛИ

|                                                                  |        |       |
|------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Молочный в ассортименте                                          | 300 мл | 400 р |
| Милкшейк солёная карамель                                        | 300 мл | 600 р |
| Милкшейк бабл-гам                                                | 300 мл | 600 р |
| Глантвейнъ сокъ вишня, апельсинъ, яблоко, корица, гвоздика, мёдъ | 200 мл | 300 р |
| Моџито лаймъ, мята, содовая, тростниковый сахаръ                 | 300 мл | 300 р |



## КОФЕЙ

|                                    |        |       |
|------------------------------------|--------|-------|
| Эспрессо                           | 30 мл  | 150 р |
| Эспрессо Doppio (двойной)          | 50 мл  | 250 р |
| Американо                          | 120 мл | 150 р |
| Капучино                           | 200 мл | 250 р |
| Капучино на альтернативномъ молоке | 200 мл | 300 р |
| Флэт уайт                          | 200 мл | 350 р |
| Гляссе съ карамельнымъ сиропомъ    | 200 мл | 300 р |
| Латте                              | 200 мл | 300 р |
| Латте на альтернативномъ молоке    | 200 мл | 350 р |
| Моккачино                          | 200 мл | 350 р |
| Раф                                | 200 мл | 350 р |
| Горячий шokolatъ                   | 50 мл  | 250 р |
| Какао с маршмеллоу                 | 220 мл | 300 р |

Уважаемые гости, в нашем ресторане вы можете приобрести работы заслуженного художника РФ, академика Российской академии художеств – Ирины Владимировны Рыбаковой. Также предлагаем вам изделия ручной работы, сувениры, сертификаты и подарки, с ассортиментом которых можно ознакомиться в нашей сувенирной лавке.



г. Кострома, набережная реки Волга,  
Молочная гора, 9  
Тел.: (4942) 63-55-55  
@s.pristan www.starpristan.ru

