

• АВТОРСКИЕ БУРГЕРЫ •  
ОТ ШЕФ-ПОВАРА

БУРГЕР С БИФСТЕКСОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ	1 шт	680.-
БУРГЕР С МЯСОМ ГУСЯ КОЛОГРИВСКОГО	1 шт	780.-



Я-ОТЕЛЬ

• ГОРЯЧИЕ БЛЮДА •

ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ запеченная с миндалем и фисташками	250 г	980.-
СУДАК ВОЛЖСКИЙ с овощами и прованскими травами на пару или на гриле	250 г	980.-
КОТЛЕТЫ ЩУЧЬИ с кус-кусом и жареными белыми грибами	230 г	850.-
ТУНЕЦ-ГРИЛЬ В ЛИСТЬЯХ НОРИ с соусом «овощная юшка»	160 г	850.-
РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ, шпинатом и сыром	210 г	750.-
ФИЛЕ УТИНОЙ ГРУДКИ с вишневым муссом	240 г	920.-
СКОВОРОДКА МЯСНАЯ «по-русски»	290 г	800.-
ЯЗЫК обжаренный под луком-порей с грибным соусом	200 г	950.-
БИФСТЕКС из мраморной телятины с сыром халуми и картофельными дольками	200 г	1200.-

• БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ •  
ПО-РУССКИ

КАРТОШЕЧКА ПЕЧЕНАЯ С ЖУЛЬЕНОМ ИЗ ГРИБОВ	260 г	550.-
ДРАНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И КАБАЧКОВ с наполнителем на выбор: — с форелью — с креветками	200/60 г	550.-

• СУПЫ •

СУП-КРЕМ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с хрустящим багетом	250 г	450.-
ФИРМЕННЫЕ «КОСТРОМСКИЕ» ЩИ с бужениной	250 г	450.-
РУССКАЯ УХА из форели	250 г	780.-
ТОМАТНЫЙ СУП с морепродуктами и сыром страчателла	250 г	750.-
БОРЩ с нежными говяжьими щечками	320 г	580.-

ПЕЛЬМЕНИ «КОСТРОМСКИЕ»	200 г	550.-
ТАЛЬЯТЕЛЛИ с обжаренными гребешками и белыми грибами в сливочном соусе с сыром тет де муан	210 г	1200.-
ПАСТА КАРБОНАРА в сырном соусе	180 г	720.-

• АВТОРСКИЕ БЛЮДА •  
без термической обработки

ТАР-ТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	180 г	800.-
ТАР-ТАР ИЗ СЛАБОСОЛЕННОЙ ФОРЕЛИ на подложке из свежего огурца	120 г	800.-
ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА	120 г	800.-

• ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ •

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ в медово-горчичном соусе	210 г	850.-
ГРЕБЕШКИ, обжаренные в мятно-базиликовом топленом масле с овощным смузи и поп-корном из гречки	210 г	1200.-
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР с брусничным топингом	145 г	690.-

• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •

КОСТРОМСКОЕ САЛО с домашними соленьями	300 г	850.-
РЫБНОЕ АССОРТИ	195 г	1250.-
СЕТ СЫРНО-МЯСНОЙ 4 вида сыровяленной колбасы, 3 вида свежайших костромских сыров, соус брусничным, мед	420 г	950.-
СЕТ РЫБНЫЙ форель слабосоленая, кальмары- темпура, мойва арктическая, икра щуки, палтуса, горбуши с картофелем печеным с солеными огурчиками и сыром суджугуни	420 г	950.-
СЕТ ОВОЩНОЙ микс из свежих овощей, грибы лесные маринованные, капуста квашеная, соус из томатов и хрена	400 г	750.-
СЕТ ПИВНОЙ палочки сырные, мини-чебуреки, колбаски мюнхенские, крылышки куриные с сыром, гренки ржаные, соус сырный, тар-тар, греческий, копченый перец)	530 г	1200.-

• САЛАТЫ •

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»: — с курицей-конфи — с креветками	190 г	470.-
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОБЖАРЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ беконом и грибами, в сливках	200 г	790.-
САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» с сыром моцареллой	270 г	450.-
САЛАТ С ХАМОНОМ ИЗ КОЛОГРИВСКОГО ГУСЯ с картофелем и томатами-черри	170 г	650.-
САЛАТ С ОТВАРНЫМ ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ, сыром страчателла и соусом «цезарь»	170 г	550.-
САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ, ЧЕРНОЙ ИКРОЙ ПАЛТУСА, зеленью и битыми огурцами	190 г	650.-

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



• САЛАТЫ •

ВОЛШЕБНАЯ ГРЯДКА помидоры, огурец свежий, сладкий перец, салатный микс, сыр фета	140 г	200.-
СМЕШАРИКИ филе куриное, картофель, морковь, огурец свежий, яйцо, майонез	150 г	200.-

• СУПЫ •

СУП КУРИНЫЙ с домашней лапшичкой	200 г	250.-
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ И ЯЙЦОМ	200 г	250.-

• ГОРЯЧЕЕ •

МИНИ-ШАПШЛЫЧОК КУРИНЫЙ с картофелем фри	210 г	300.-
МИНИ-ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ со сметанкой	180/20 г	250.-
МИНИ-БУРГЕР С КУРИНОЙ КОТЛЕТКОЙ, картофелем фри и домашним кетчупом	240 г	300.-
АССОРТИ ИЗ МИНИ-ПИРОЖКОВ	3 шт	250.-

• БЛИНЧИКИ, СЫРНИКИ •

НА ВЫБОР: с шоколадным сиропом, со сгущенным молоком, со сметаной, с вареньем	100/20 г	150.-
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	250 г	150.-

• СТЕЙКИ •

цена за 100г сырого мяса. выход стейка от 250г до 600г

РИБАЙ		900.-
СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ МРАМОР	250 г	850.-
СТЕЙК ИЗ ТУНЦА		650.-
СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ		650.-

СОУСЫ (НА ВЫБОР): грибной, горчичный, барбекю, брусничным, луковый джем, демигласс, песто, сырный, цезарь, вишневый	50 г	100.-
--	------	-------

• ГАРНИРЫ •

ОВОЩИ «МИКС» по Вашему желанию: — на гриле — на пару — во фритюре	180 г	190.-
КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ	180 г	350.-
КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»	180 г	190.-
ГРЕНКИ ИЗ КОСТРОМСКОГО ХЛЕБА с соусом из деревенской сметаны и зелени	150 г	180.-
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА с овощной икрой и базиликовым маслом	90/50/30 г	60.-

При наличии пищевой аллергии,  
просим Вас сообщить об этом  
официанту при заказе

За подачу блюд из ресторана в номер  
(ROOMSERVICE) взимается дополнительная  
плата в размере 15% от стоимости заказа