

СОБРАНИЕ
РЕСТОРАН • МУЗЕЙ



— МЕНЮ —



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ! РАДЫ ПРИВЕТСТВОВАТЬ ВАС В СЕТИ
РЕСТОРАНОВ-МУЗЕЕВ РУССКОЙ КУХНИ «СОБРАНИЕ».

ПОЧЕМУ РЕСТОРАН-МУЗЕЙ? ПОТОМУ ЧТО МЫ БЕРЕЖНО
ВОССТАНАВЛИВАЕМ СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ, ДОБАВЛЯЯ
В НИХ СВОЮ ИЗЮМИНКУ. КАЖДОЕ БЛЮДО ДЛЯ НАС -
МУЗЕЙНАЯ ЦЕННОСТЬ.

НАДЕЕМСЯ, ЧТО ВЫ ПО ДОСТОИНСТВУ ОЦЕНИТЕ
ТЕПЛУЮ ДОМАШНЮЮ АТМОСФЕРУ И ТРАДИЦИОННЫЕ
БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ В АВТОРСКОЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ
ШЕФ-ПОВАРА.

ЖЕЛАЕМ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА И ЯРКИХ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ОТКРЫТИЙ!



Содержание

| | |
|---|----|
| Блюда томленные в Чугунке из Русской печи | 4 |
| Блюда на компанию..... | 8 |
| Холодные блюда и закуски..... | 10 |
| Салаты..... | 12 |
| Пельмени и горячие малые кушанья..... | 16 |
| Хлебово..... | 18 |
| Горячие кушанья из рыбы..... | 20 |
| Горячие кушанья из мяса | 24 |
| Горячие кушанья из птицы и дичи | 28 |
| Кушанья из овощей и круп | 30 |
| Блюда из коптильни и закуски к пиву | 32 |
| Выпечка | 34 |
| Блинчики..... | 36 |
| Лакомства | 38 |
| Напитки | 42 |
| Русское чаепитие..... | 44 |
| Кофе..... | 45 |
| Фирменные напитки ресторана «Собрание» | 46 |

Блюда томленные в чугунке из Русской печи

ЩИ
СУТОЧНЫЕ

420 гр

525-00



В РУССКОЙ ПЕЧИ БЛЮДА ПОЛУЧАЮТСЯ ОСОБОГО КАЧЕСТВА. РАЗ ВЫТОПЛЕННАЯ, ОНА МЕДЛЕННО ОСТЫВАЕТ, ОКУТЫВАЯ ГОРШОЧЕК ТЕПЛОМ СО ВСЕХ СТОРОН. БЛАГОДАря РАВНОМЕРНОМУ И ПОСТЕПЕННОМУ НАГРЕВУ БЛЮДА ПРИОБРЕТАЮТ НЕПОВТОРИМЫЙ ВКУС И ДИВНЫЙ АРОМАТ.

СУТОЧНЫЕ ЩИ СЧИТАЮТСЯ НАЦИОНАЛЬНЫМ РУССКИМ СУПОМ, ИЗДАВНА ГОТОВЯЩИМСЯ НА РУСИ. ПОЖАЛУЙ, ТОЛЬКО У НАС МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ НАСТОЯЩИЕ СУТОЧНЫЕ ЩИ, КОТОРЫЕ ГОТОВЯТСЯ ПО ТРАДИЦИОННОМУ РЕЦЕПТУ: ОНИ ЦЕЛЫЕ СУТКИ ТОМЯТСЯ В ПЕЧИ, ПОСЛЕ ЧЕГО ПОДАЮТСЯ К СТОЛУ С ПЫШНОЙ ЛЕПЕШКОЙ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА. РЕКОМЕНДУЕМ ОТВЕДАТЬ.

— СЕМГА И СУДАК —
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ,
КАРТОФЕЛЕМ
И ФАСОЛЬЮ

350 гр

585-00



— ПОХЛЁБКА —
НА БЕЛЫХ ГРИБАХ
С ШАМПИНЬОНАМИ

В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ
КАЖДЫЙ ГОСТЬ МОЖЕТ
ПОУЧАСТВОВАТЬ В ПРИГО-
ТОВЛЕНИИ ТРАДИЦИОННЫХ
КУШАНИЙ: ПОСТАВИТЬ СВОЙ
ГОРШОЧЕК В РУССКУЮ ПЕЧЬ
С ПОМОЩЬЮ УХВАТА,
ДОСТАТЬ ГОТОВОЕ БЛЮДО
И НАСЛАДИТЬСЯ ЕГО
НЕОБЫЧАЙНЫМ ВКУСОМ.

370 гр

295-00





— ПОХЛЕБКА —
ГОРОХОВАЯ
С ГРУДИНКОЙ
И ГРЕНКАМИ

370 гр
315-00

| | ВЕС | ЦЕНА |
|--|-----|--------|
| ЖАРКОЕ ТРАДИЦИОННОЕ ИЗ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ | 350 | 395-00 |
| ПЕЛЬМЕНИ В ГРИБНОМ СОУСЕ | 250 | 365-00 |
| КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ В СЛИВКАХ | 250 | 365-00 |
| ГРЕЧНЕВАЯ КАША, РАЗВАРЕННАЯ С ГОВЯДИНОЙ..... | 300 | 325-00 |
| ПШЁННАЯ КАША С ТЫКВОЙ И МЕДОМ..... | 300 | 245-00 |



Блюда на компанию

**КАРП
ЗАПЕЧЕННЫЙ
С ГРИБАМИ И
ЛУКОМ ПОРЕЕМ**

— цена за 100 гр —
155-00*

* Блюдо подаётся целой рыбой. Выход примерно 2-2,5 кг.
ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 Г. РАССЧИТАНО ПРИМЕРНО НА 5-7 ЧЕЛОВЕК.
ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ ~1-1,5 ЧАСА.





750/200 гр

2250-00

«РУССКАЯ ПОЛЯНА»

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ, ЛОМТИКИ ГОВЯДИНЫ,
КУРИНАЯ ГРУДКА, ПОДКОПЧЕНАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА,
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ, ОВОЩИ ПОДПЕЧЕННЫЕ,
СЫРНЫЕ ТОСТЫ, РАЗЛИЧНЫЕ СОУСА И
**ФИРМЕННАЯ НАСТОЙКА ОТ ШЕФ-ПОВАРА
В ПОДАРОК (200 мл)**

«СКАТЕРТЬ САМОБРАНКА»

САЛЬЦЕ, БУЖЕНИНА, СЕЛЕДОЧКА С ЛУЧКОМ,
КАРТОШКА ОТВАРНАЯ, РАЗНОСОЛЫ, ПИРОЖКИ
РУМЯНЫЕ, ЗЕЛЕНЬ, ХРЕН, ХЛЕБУШЕК И
**ФИРМЕННАЯ НАСТОЙКА ОТ ШЕФ-ПОВАРА
В ПОДАРОК (200 мл)**

750/200 гр
1250-00



Холодные блюда и закуски

250 гр

525-00



~ МЯСОЕД ~

БУЖЕНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ,
ГОВЯДИНА В ТМИНЕ,
РУЛЕТ КУРИНЫЙ

255 гр

245-00



~ ЗАКУСКА ~

«БЕЛОМОРСКАЯ»

СЕЛЬДЬ, ЛУК МАРИНОВАННЫЙ,
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ, МАСЛО
СЛИВОЧНОЕ, ЗЕЛЕНЬ)

160 гр

365-00



~ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК ~

С ГУРИЙСКОЙ
КАПУСТОЙ И ХРЕНОМ



220 г р
245-00

~ РУССКИЕ ~
РАЗНОСОЛЫ
ПОД ВОДОЧКУ

КАПУСТА КВАШЕНАЯ,
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ,
ПОМИДОРКИ



250 г р
515-00

~ СЫРОВАР ~

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СЫРЫ
РОДНОГО КРАЯ

| | ВЕС | ЦЕНА |
|---|--------|--------|
| СЕМГА СЛАБОГО ПОСОЛА С УКРОПОМ И МАСЛОМ | 150 | 435-00 |
| САЛЬЦЕ НА ЛЮБОЙ ВКУС С ЧЕСНОЧКОМ, ГОРЧИЦЕЙ И ГРЕНКАМИ | 250 | 325-00 |
| УСАДЬБА (ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, ПЕРЕЦ, ЗЕЛЕНЬ) ... | 200 | 245-00 |
| ГРУЗДИ В СМЕТАНЕ С ЛУКОМ И УКРОПОМ | 200 | 365-00 |
| РЫБНАЯ ПАРА ИЗ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ И ЛОСОСЯ СЛАБОСОЛЕННОГО..... | 150 | 395-00 |
| ХОЛОДЕЦ С РАЗНЫМ МЯСОМ И СОУСАМИ/ <small>(СЕЗОННАЯ ПОДАЧА БЛЮДА, ДОСТУПНО В ПЕРИОД С 1.10 ПО 1.05) ...</small> | 200/50 | 285-00 |

Салаты

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ:
В ТРАДИЦИОННОЙ РУССКОЙ
КУХНЕ БЫЛО НЕ ПРИНЯТО
СМЕШИВАТЬ ПРОДУКТЫ. ТАКИЕ
БЛЮДА, КАК САЛАТЫ, ДОВОЛЬНО
ДОЛГО НЕ БЫЛИ ЕЙ СВОЙСТВЕННЫ
И ПОЯВИЛИСЬ В РОССИИ В XIX
В. КАК ЗАИМСТВОВАНИЕ
С ЗАПАДА. ЗАТО ВПОСЛЕДСТВИИ
ОНИ ОТЛИЧНО ВПИСАЛИСЬ
В РУССКУЮ КУХНЮ И ПО СЕЙ
ДЕНЬ СЧИТАЮТСЯ ПРЕКРАСНЫМ
НАЧАЛОМ ТРАПЕЗЫ.

~ УТИНЫЙ САЛАТ ~
С ГРЕЙПФРУТОМ
И ЛИСТЬЯМИ
САЛАТА

250 гр
425-00

~ САЛАТ ~
ИЗ КАПУСТЫ МАЛОЙ
СОЛИ С ЯБЛОКОМ,
СЕЛЬДЕРЕЕМ
И АПЕЛЬСИНОМ

250 гр
285-00

САЛАТ РЫБНЫЙ
ИЗ СУДАКА
В ГОРЧИЧНОЙ
ЗАПРАВКЕ

— 250 гр —

365-00



— ТЕПЛЫЙ САЛАТ —
С ПЕЧЕНЬЮ ЦЫПЛЕНКА
С МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ
ЗАПРАВКОЙ

250 гр
365-00





КРОШЕВО С ЗАКУСОЧНЫМИ БУТЕРБРОДАМИ

ВИНЕГРЕТ ПО
АВТОРСКОМУ РЕЦЕПТУ

— 300 гр —
295-00

| | ВЕС | ЦЕНА |
|---|-----|--------|
| СЕЛЕДОЧКА ПОД СВЕКОЛЬНОЙ ШАПКОЙ | 250 | 255-00 |
| «ОЛИВЬЕ» ПО ТРАДИЦИОННОМУ РЕЦЕПТУ | 300 | 425-00 |
| ЗЕЛЕНЬ САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ | 250 | 395-00 |
| ЗЕЛЕНЬ САЛАТ С КУСОЧКАМИ КУРИЦЫ | 250 | 385-00 |
| РУССКИЙ САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ | 250 | 385-00 |
| ЛЕТНИЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С БРЫНЗОЙ | 250 | 345-00 |

КРОШЕВО — СТАРИННОЕ РУССКОЕ БЛЮДО. ИЗ ЕГО НАЗВАНИЯ ПОНЯТНО, ЧТО ОНО ИЗ СЕБЯ ПРЕДСТАВЛЯЕТ: НАКРОШЕННЫЕ ИЛИ МЕЛКО НАРЕЗАННЫЕ ОВОЩИ. ПО ТРАДИЦИИ КРОШЕВО НЕ ПЕРЕМЕШИВАЛИ, А ПОДАВАЛИ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НА ОДНОМ БЛЮДЕ, ВЫЛОЖИВ ОТДЕЛЬНЫМИ РЯДАМИ, ЗАЛИВ СОУСОМ И ПОСЫПАВ ЗЕЛЕНЬЮ.

Пельмени и горячие малые кушанья



ЯРЪУШКИ РЫБОЛЕПНЫЕ

Пельмени с начинкой
из волжского судака и
щуки, в насыщенном рыбном
бульоне с овощами

— 200/50 гр —

395-00

**ПЕЛЬМЕНИ
С ГОВЯДИНОЙ**

— 180/50 гр —

295-00



**ПЕЛЬМЕНИ
СО СВИНИНОЙ**

— 180/50 гр —

265-00



История пельменей уходит в далекое прошлое. До сих пор ведутся споры об их происхождении, но спорить с тем, что именно в России пельмени пользуются наибольшей популярностью, невозможно. Наши пельмешки повара лепят вручную, с душой и любовью.

150 гр
330-00



— **КОКИЛЬ
ИЗ СУДАКА** —

— **КУРИНЫЕ
ПОТРОШКА
В СМЕТАНЕ** —

150 гр
245-00



— **ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК,
ЗАПЕЧЕННЫЙ
В СМЕТАНЕ С ГРЕЦКИМ
ОРЕХОМ** —

150 гр
345-00

Хлебово

А ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО ПОКА ПЕТР I НЕ ПРИВЕЗ ИЗ ЕВРОПЫ СЛОВО «СУП», ВСЯКУЮ ЖИДКУЮ ПИЩУ, КОТОРУЮ ЕДЯТ ЛОЖКОЙ, НА РУСИ НАЗЫВАЛИ ПОХЛЕБКОЙ ИЛИ ХЛЕБОВОМ?

СУП-ЛАПША
ИЗ КУРИЦЫ
С ПЕРЕПЕЛИНЫМ
ЯЙЦОМ

300 гр

245-00

СУП-ПЮРЕ
ТЫКВЕННЫЙ
С ГРЕНКАМИ
И БЕКОНОМ

300/20 гр

285-00



| | ВЕС | ЦЕНА |
|--|-----------|--------|
| УШИЦА НАВАРИСТАЯ С СЕМГОЙ, СУДАЧКОМ, РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ И СУЗДАЛЬСКИМ РАССТЕГАЕМ. | 300/40 | 395-00 |
| СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ С ПИРОЖКОМ | 300/40/30 | 345-00 |
| СУП-ПЮРЕ ИЗ ГРИБОВ С РЖАНЫМИ СУХАРИКАМИ | 300/20 | 285-00 |



БОРЩ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С МЯСНЫМ
ПИРОЖКОМ
~ 300/40/30 гр ~
345-00

Горячие кушанья из рыбы

СЕМГА,
ЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ
С СЫРНЫМ СОУСОМ
И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

350 гр

585-00





— ТЕЛЬНОЕ —
 ИЗ СУДАКА
 С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
 И КАРТОФЕЛЕМ

350 гр

495-00



В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ
 МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ
 ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ИЗ
 МЕСТНЫХ ВИДОВ РЫБЫ —
 ЩУКА И ВОЛЖСКИЙ СУДАК
 ВЫЛОВЛЕННЫ В РЕКАХ И
 ОЗЕРАХ ЯРОСЛАВСКОЙ
 ОБЛАСТИ.



— ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ —
 ПОД ГРИБНЫМ
 ЖУЛЬЕНОМ
 С ОТВАРНЫМ
 КАРТОФЕЛЕМ

300 гр

455-00





— КОТЛЕТЫ —
ИЗ ЩУКИ
С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ
И КАРТОФЕЛЕМ БЕБИ

350 гр
465-00



— ФИЛЕ —
ТРЕСКИ ПОД
ОВОЩАМИ
В ПАРАХ
БЕЛОГО ВИНА



300 гр
395-00

ВОЛЖСКИЙ СУДАК

ЖАРЕННЫЙ НА КАРТОФЕЛЬНОЙ
«ПОДУШКЕ», С ЛУКОМ ПОРЕЕМ
И СОУСОМ ИЗ ТОМАТОВ

— 300 гр —

395-00



Горячие кушанья
из мяса



ТОМЛЕНАЯ
ГОВЯДИНА В СОУСЕ
ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ
С КАРТОФЕЛЕМ БЕБИ

— 320 гр —

625-00

**БЕФСТРОГАНОВ
ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ЧЕСНОЧНЫМ
ХЛЕБОМ**

БЕФСТРОГАНОВ СЧИТАЕТСЯ
ОДНИМ ИЗ ГЛАВНЫХ МЯСНЫХ
БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ.
ГОВОРЯТ, ЧТО ОНО НАЗВАНО
ТАК В ЧЕСТЬ ГРАФА
СТРОГАНОВА, ДЛЯ КОТОРОГО
ЭТО БЛЮДО ГОТОВИЛ
ФРАНЦУЗСКИЙ ПОВАР. НАШИ
ПОВАРА ТОЖЕ ОТЛИЧНО
ГОТОВЯТ БЕФСТРОГАНОВ,
ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТВЕДАЙТЕ ЕГО!

300 гр
575-00



300/100/50 гр
525-00

**КОТЛЕТА
«ОТ ПАЛЫЧА»
ВНУШИТЕЛЬНЫХ
РАЗМЕРОВ РУЛЕТ ИЗ
ТРЕХ ВИДОВ МЯСА:
КРОЛИК, ИНДЕЙКА,
ТЕЛЯТИНА. ПОДАЕТСЯ
С СОЛЕНЬЯМИ**

МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ СВИНИНЫ
С ГРИБНЫМ СОУСОМ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ

— 300 гр —

425-00



ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ
ЖАРЕННЫЙ
НА ГРИЛЕ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ

— 300 гр —

495-00



Горячие кушанья
из птицы и дичи

КРОЛИК,
ТОМЛЕННЫЙ В
СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
С КАРТОФЕЛЕМ

~ 140/150/40 гр ~

825-00



— КОТЛЕТЫ —
«ПОЖАРСКИЕ»
С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ

А ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ С ПОЛНЫМ ПРАВОМ МОЖНО НАЗВАТЬ ЦАРСКИМИ? ОДНАЖДЫ АЛЕКСАНДР I ОСТАНОВИЛСЯ В ТРАКТИРЕ ПОЖАРСКИХ И ПОЖЕЛАЛ КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, НО, УВЫ, ЕЕ НЕ БЫЛО. ТОГДА ЕМУ ПОДАЛИ КОТЛЕТКИ ИЗ КУРОЧКИ, КОТОРЫЕ ТАК ПОНРАВИЛИСЬ ЦАРЮ, ЧТО ОН ВЕЛЕЛ НАЗВАТЬ ИХ ПО ФАМИЛИИ ЭТОЙ СЕМЬИ – ПОЖАРСКИМИ И ВКЛЮЧИЛ В СВОЕ МЕНЮ.

300 гр
495-00



— ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА, —
ЖАРЕНОЕ С ТОМЛЕННОЙ
ПЕРЛОВКОЙ

300 гр
395-00



300 гр
395-00

— КУРИНАЯ
ГРУДКА
С ОВОЩАМИ
И ГРИБАМИ
В ГОРШОЧКЕ

ОВОЩИ
ГРИЛЬ

150 гр
245-00



КАРТОФЕЛЬ
ОТВАРНОЙ
С УКРОПЧИКОМ

160 гр
155-00



ОЛАДЫ
ИЗ КАБАЧКОВ
СО СМЕТАНОЙ

200 гр
275-00



Кушанье
из овощей
и круп

ЖАРЕНИНА
ГРИБНАЯ
С КАРТОФЕЛЕМ

250 гр
285-00

КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ НА СЛИВКАХ

150 гр
165-00

КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

150 гр
165-00

ГРЕЧА РАЗВАРНАЯ
С ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ

170 гр
175-00



Блюда из коптильни и закуски к пиву

150/60 гр

325-00

— СКУМБРИЯ —

Для копчения мы используем ольховую щепу. Ольховый дым отличается приятным ароматом и не содержит токсинов, поскольку эта порода считается экологически чистой. Ольха придает копченым деликатесам легкую пикантность, красивый темно-золотой оттенок и аппетитную корочку.

200/50 гр

245-00

— ОВОЩИ —
ПОДКОПЧЕННЫЕ



ГРЕНКИ
РЖАНЫЕ
СО СЛИВОЧНО-
ЧЕСНОЧНЫМ
СОУСОМ

200 гр

245-00



СЫР
ЖАРЕНЫЙ
С БРУСНИЧНЫМ
СОУСОМ

200 гр

285-00

Выпечка



40 гр
40-00

— ПИРОЖОК —
С ЯБЛОКАМИ



50 гр
50-00

— ВАТРУШКА —
С ЛЕСНЫМИ
ЯГОДАМИ



40 гр
50-00

— ПИРОЖОК —
С МЯСОМ
И ЛУКОМ

— ХЛЕБ —
ДОМАШНИЙ
РЖАНОЙ

100 гр 50-00



— РЖАНОЙ
ПИРОЖОК
С ГРИБАМИ —

40 гр
50-00



— ПИРОЖОК
С КАПУСТОЙ —

40 гр
40-00



— РАССТЕГАЙЧИК
СУЗДАЛЬСКИЙ
С СЕМГОЙ
И СУДАКОМ —

40 гр
65-00



— ПИРОЖОК
С ЯЙЦОМ —

40 гр
40-00



— ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
(ДОМАШНИЙ ХЛЕБ. ПОДАЕТСЯ
С ЯРОСЛАВСКИМ СЛИВОЧНЫМ
МАСЛОМ И ЧЕТВЕРГОВОЙ
СОЛЮ)

180 гр
120-00

Блинчики

С ДАВНИХ ВРЕМЕН блины на Руси были символом весеннего солнца, приходящего на смену зимним морозам. Ближе к XIX веку они стали главным блюдом Масленицы, которую по сей день называют проводами зимы. В праздничные дни блины поедали в больших количествах – считалось, что они сопутствуют удаче, здоровью и счастью.

250 гр
295-00

— С ТВОРОГОМ
И ИЗЮМОМ —

— Блинчики —
С ВЕТЧИНОЙ,
СЫРОМ
И ЗЕЛЕНЬЮ

200 гр
275-00

— Блинчики —
С РУБЛЕННОЙ
ТЕЛЯТИНОЙ,
ТОМЛЕННОЙ
В СЛИВКАХ

200 гр
195-00

— Блинчики —
С ЯЙЦОМ

200 гр
295-00

- Блинчики —
- С МЕДОМ
 - СО СМЕТАНОЙ
 - С ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ
 - СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

150 гр
185-00

Блинчики
С ЛОСОСЕВОЙ
ИКРОЙ

— 120/30/20 гр —

545-00

— Блинчики —
С МОРОЖЕНЫМ
И СИРОПОМ

200 гр
245-00



Лакомства

ЯБЛОЧНЫЙ
ПИРОГ
С МОРОЖЕНЫМ

— 210 гр —

245-00



— КАША —
 ГУРЬЕВСКАЯ
 ПО РЕЦЕПТУ
 ЛЬВА ТОЛСТОГО

175 гр
 265-00

ГУРЬЕВСКАЯ КАША – ЭТО
 ОРИГИНАЛЬНОЕ КУШАНЬЕ,
 ПОКОРИВШЕЕ СЕРДЦА РУС-
 СКИХ ДВОРЯН В XIX ВЕКЕ.
 КАША НАЗВАНА В ЧЕСТЬ
 ГРАФА ГУРЬЕВА. ГРАФУ ТАК
 ПОНРАВИЛСЯ ЭТОТ НЕОБЫЧ-
 НЫЙ ДЕСЕРТ, ЧТО ОН ВЫКУПИЛ
 ПОВАРА, ПРИДУМАВШЕГО ЕГО,
 И НАЗНАЧИЛ РАБОТАТЬ У СЕБЯ
 ПРИ ДВОРЕ.

— ПИРОГ —
 ТВОРОЖНЫЙ
 С ПЕРСИКАМИ
 И ЦЕДРОЙ
 ЛИМОНА

150 гр
 225-00





~ ПРЯНИЧНАЯ
КОРЗИНКА
С НАЧИНКОЙ
ИЗ ТОПЛЕНОГО
ТВОРОГА
И ЧЕРНОЙ
СМОРОДИНЫ

150 гр

245-00



~ КОЛЯДКИ ~
С ЛЕСНЫМИ
ЯГОДАМИ



200 гр

245-00

| | ВЕС | ЦЕНА |
|--|--------|--------|
| КОРЗИНОЧКИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ВАРЁНОЙ СГУЩЕНКОЙ И ОРЕХАМИ | 100 | 225-00 |
| СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ | 150/50 | 265-00 |
| ЯБЛОКО ПЕЧЕНОЕ С ОРЕХАМИ И МЕДОМ..... | 180 | 215-00 |
| ДЕСЕРТ «ИРИНА» (МОРОЖЕНОЕ С ТЕПЛОЙ ЛЕСНОЙ МАЛИНОЙ) | 150 | 245-00 |
| МОРОЖЕНОЕ С ПЕСОЧНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ И КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ..... | 210 | 195-00 |
| МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ (ШАРИК) | 60 | 125-00 |
| МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР (ШАРИК)..... | 60 | 105-00 |
| ТОПИНГ (КАРАМЕЛЬ, ШОКОЛАД, «ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ», «КЛУБНИКА») | 30 | 40-00 |
| МЕД ЦВЕТОЧНЫЙ | 50 | 75-00 |
| ВАРЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ | 75 | 65-00 |

СЛОЁНЫЙ
ПИРОГ
С ЛЕСНЫМИ
ЯГОДАМИ
— 150 гр —
285-00



Напитки

ОБЪЕМ ЦЕНА

РУССКИЕ НАПИТКИ

| | | |
|--|-----|-------|
| МОРС | 200 | 60-00 |
| КИСЕЛЬ МАЛИНОВЫЙ..... | 200 | 75-00 |
| ТЕПЛЫЙ КИСЕЛЬ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.. | 200 | 75-00 |

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ, ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ, СОК

| | | |
|--|-----|--------|
| НАРЗАН..... | 500 | 130-00 |
| КОЛА «ЧЕРНОГОЛОВКА»..... | 330 | 165-00 |
| МАНДАРИН «ЧЕРНОГОЛОВКА»..... | 330 | 165-00 |
| ВОДА «ЧЕРНОГОЛОВКА» (СТЕКЛО) | 330 | 90-00 |
| СОКИ И НЕКТАРЫ В АССОРТИМЕНТЕ | 200 | 120-00 |

ОБЪЕМ ЦЕНА

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

| | | |
|------------------|-----|--------|
| ВАНИЛЬНЫЙ..... | 250 | 245-00 |
| ФРУКТОВЫЙ..... | 250 | 245-00 |
| ШОКОЛАДНЫЙ | 250 | 245-00 |
| КЛУБНИЧНЫЙ | 250 | 245-00 |
| ЧЕРНИЧНЫЙ | 250 | 245-00 |

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

| | | |
|--------------------|-----|--------|
| ЯБЛОЧНЫЙ..... | 200 | 215-00 |
| АПЕЛЬСИНОВЫЙ..... | 200 | 215-00 |
| ЛИМОННЫЙ | 200 | 215-00 |
| ГРЕЙПФРУТОВЫЙ..... | 200 | 215-00 |
| МОРКОВНЫЙ | 200 | 215-00 |
| СЕЛЬДЕРЕЙНЫЙ..... | 100 | 215-00 |

СОГРЕВАЮЩИЕ
ЯГОДНЫЕ ЧАИ

- СМОРОДИНОВЫЙ
- МАЛИНОВЫЙ
- ОБЛЕПИХОВЫЙ

— 500 мл —

265-00



Русское чаепитие

| | ОБЪЕМ | ЦЕНА |
|--|-------|--------|
| КИТАЙСКИЙ ЗЕЛЕНЬЙ ЧАЙ. МАЛЕНЬКИЕ ЛИСТЫ КРУГЛОЙ ФОРМЫ, СВЕЖИЙ АРОМАТ..... | 500 | 185-00 |
| ЗЕЛЕНЬЙ ЧАЙ, СМЕШАННЬЙ С ЦВЕТКАМИ АЗИАТСКОГО ЖАСМИНА, СВЕЖИЙ ВКУС..... | 500 | 195-00 |
| РОМАШКА: ТРАВЯНОЙ ЧАЙ ИЗ ЦВЕТКОВ РОМАШКИ..... | 500 | 185-00 |
| ЗИМНЯЯ РОЗА: СМЕСЬ КИТАЙСКОГО И ЯПОНСКОГО ЗЕЛЕНОГО ЧАЯ С ЛЕПЕСТКАМИ РОЗЫ И ПОДСОЛНУХА..... | 500 | 185-00 |
| ЦЕЙЛОНСКИЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ ЧЕРНЬЙ ЧАЙ С ТРАВАМИ НА ВЫБОР: С БРУСНИЧНЫМ ЛИСТОМ, С ЧАБРЕЦОМ, С ЛИСТЬЯМИ ШАЛФЕЯ, С ДУШИСТОЙ ЛИПОЙ, С МЯТОЙ..... | 500 | 195-00 |
| ЦЕЙЛОНСКИЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ ЧЕРНЬЙ ЧАЙ, ЛИСТЫ СЛЕГКА СКРУЧЕНЫ. СВЕЖИЙ АРОМАТ И КРЕПКИЙ ХАРАКТЕРНЬЙ ВКУС..... | 500 | 195-00 |
| ЧЕРНЬЙ ЧАЙ С БЕРГАМОТОМ С ВЕЛИКОЛЕПНЫМ, НАСЫЩЕННЫМ АРОМАТОМ..... | 500 | 185-00 |

УНИКАЛЬНЫЙ ЧАЙНЫЙ СБОР:

| | ОБЪЕМ | ЦЕНА |
|--|-------|--------|
| «БАБУШКИНА КОРЗИНА» (ГИБИСКУС, ШИПОВНИК, КУСОЧКИ ЯБЛОКА, ЛИСТЬЯ И ЯГОДЫ ЕЖЕВИКИ, САДОВАЯ БУЗИНА, КУСОЧКИ КЛУБНИКИ, ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА, МАЛИНА) | 500 | 225-00 |
| «РУССКИЕ НОЧИ» (ЧЕРНЫЙ ИНДИЙСКИЙ ЧАЙ, КУСОЧКИ МИНДАЛЯ, КАРДАМОН, ГВОЗДИКА. НЕОБЫЧНЫЙ ВКУС)..... | 500 | 225-00 |
| «РУССКИЙ ЛЁН» (ЧЁРНЫЙ ЧАЙ, СЕМЕНА ЛЬНА, ВАСИЛЁК, РОМАШКА) | 500 | 225-00 |

Кофе

| | ОБЪЕМ | ЦЕНА |
|-------------------|-------|--------|
| ЭСПРЕССО | 40 | 120-00 |
| АМЕРИКАНО..... | 120 | 140-00 |
| КАПУЧИНО..... | 120 | 160-00 |
| ЛАТТЕ..... | 150 | 145-00 |
| РАФ | 140 | 180-00 |
| БЕЙЛИЗ КОФЕ | 140 | 225-00 |

АРОМАТНЫЕ НАСТОЙКИ С ДАВНИХ ВРЕМЕН БЫЛИ В ЧЕСТИ У РУССКИХ ЛЮДЕЙ. КАКОЕ ЖЕ ЗАСТОЛЬЕ БЕЗ РЮМОЧКИ «КЛЮКОВКИ» ИЛИ ХРЕНОВУХИ? РЕСТОРАН «СОБРАНИЕ» ЧТИТ СТАРИННЫЕ ТРАДИЦИИ И ПРЕДЛАГАЕТ СВОИМ ГОСТЯМ УНИКАЛЬНЫЕ НАСТОЙКИ, ВОСПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТРАДИЦИОННЫМ РЕЦЕПТАМ. ЯРКАЯ ПАЛИТРА ВКУСОВ НИКОГДА НЕ ОСТАВИТ РАВНОДУШНЫМ И ПОЗВОЛИТ КАЖДОМУ ВЫБРАТЬ НАПИТОК ПО ДУШЕ.

ХРЕНОВУХА
ОТ ШЕФ-ПОВАРА
РЕСТОРАНА

50 г р

135-00



Фирменные напитки ресторана — Собрание —

| | ОБЪЕМ | ЦЕНА |
|--|-------|--------|
| «БОРОДИНСКАЯ» (НАСТОЙКА С ПРИЯТНЫМ ХЛЕБНЫМ ВКУСОМ)... | 50 | 135-00 |
| «СМОРОДИНОВКА» | 50 | 135-00 |
| «ИМБИРНАЯ»..... | 50 | 135-00 |
| «БРУСНИЧКА»..... | 50 | 135-00 |
| «ЕРОФЕИЧ» | 50 | 135-00 |
| «КЕДРАЧ» (НАСТОЙКА НА КЕДРОВЫХ ОРЕШКАХ ИЗ ДАЛЕКОЙ СИБИРИ)..... | 50 | 135-00 |
| «ОБЛЕПИХОВАЯ»..... | 50 | 135-00 |
| «ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНОВКА» | 50 | 135-00 |
| «КРЫЖОВНИКОВАЯ»..... | 50 | 135-00 |
| МОНАСТЫРСКИЙ ВИННЫЙ НАПИТОК..... | 200 | 220-00 |



Дополнительные услуги ресторана Собрание

— ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЕНЮ "НА ВЫНОС" —
ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ, СО СКИДКОЙ 15%

— ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ, —
НА ЛЮБЫХ ПЛОЩАДКАХ, В ОФИСЕ И НА ДОМУ (ФУРШЕТЫ,
БАНКЕТЫ, СЕМЕЙНЫЕ И КОРПОРАТИВНЫЕ ТОРЖЕСТВА)

— СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА ОТ НАШЕГО ПЕКАРЯ —
ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ (ХЛЕБ, ПИРОЖКИ,
ПРЯНИКИ, КАРАВАЙ, КУРНИК, РАССТЕГАЙ)

**МЫ РАДЫ БЫЛИ ОКАЗАТЬ ВАМ
РАДУШНЫЙ ПРИЕМ!**

С НЕТЕРПЕНИЕМ ЖДЕМ ВАС СНОВА!



www.sobranierf.ru



vk.com/restoransobranie



**РЕСТОРАН-МУЗЕЙ
«СОБРАНИЕ», ЯРОСЛАВЛЬ**

АДРЕС: 150000 Г. ЯРОСЛАВЛЬ
УЛ. ВОЛЖСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ Д.33
НА ТЕРРИТОРИИ ЧАСТНОГО МУЗЕЯ
«МУЗЫКА И ВРЕМЯ»
ТЕЛ. + 7 (4852) 30-31-32, 73-24-41

— WWW.SOBRANIERF.RU —