

МЕНЮ

БРУСКЕТТЫ

готовятся на поджаренном домашнем пшеничном хлебе

125	С лесными грибами.....	120
125	С копченым лососем и нежным крем-сыром.....	170
125	С хамоном и томатами.....	150
125	С моцареллой, томатным песто и базиликом.....	150

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

90/75	Нежное филе семги слабого посола с маринованной свекольной стружкой и вялеными томатами.....	300
90/180	Подкопченное филе стерляди с малосольными огурчиками.....	360
100/120/40	Белые грузди со сметаной, картофелем и ялтинским луком.....	350
150/40/30	Ростбиф, копченое филе фермерской утки, хамон, бараний язык, салями с острым соусом.....	360
120/100	Ростбиф из мраморной говядины с пряной заправкой из свежих овощей.....	450
100/65	Тар тар из мраморной говядины с перепелиным яйцом, соусом из горчицы и вяленых томатов с хрустящим багетом.....	300
150/70	Костромская буррата с соусом песто из вяленых томатов.....	360
150/70	Костромская буррата с ароматным песто из базилика.....	370
50/40/30/ 30/60	Сырное ассорти: костромской сыр, моцарелла, пармезан, голубой сыр с плесенью с вареньем из кизила и грецкими орехами.....	330
30/60/30/100 100/70/65	Сэт закусок к водке: Домашняя буженина, сельдь с картофелем, маринованные грибы, капуста, малосольные огурцы и томаты с хреном.....	330
205	Салат с Камчатским крабом, листовыми салатами и авокадо с легкой заправкой из оливкового масла и бальзамика.....	500
250	Салат с королевскими креветками и жареным цукини под соусом свит васоби.....	370



OLD STREET
HOTEL KOSTROMA

250	Салат Цезарь с королевскими креветками.....	350
220	Салат Цезарь со слабосоленым лососем.....	310
250	Салат Цезарь с курицей.....	240
250	Салат с поджаренной телятиной, грушей и свежими листьями мяты и кинзы под имбирно-бальзамической заправкой.....	300
235	Салат с сочными листьями рукколы, языком ягненка и брусникой с легкой сливочно-бальзамической заправкой.....	320
250	Салат из фермерской утки с апельсином и крем-соусом из облепихи.....	290
235	Салат из печеной свеклы с пеной из козьего сыра, соусом из черной смородины и орехом пекан.....	200
200/15	Свежие овощи Закажите заправку на Ваш выбор у официанта.....	180

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

200	Филе волжского судака томленое в шафрановом соусе с овощами.....	240
200	Томленный язычок ягненка в креме из молодого картофеля и сельдерея.....	250
205	Баклажан и сладкий перец, запеченные в томатном соусе с сыром крещенца.....	200

СУПЫ

400	Уха с волгореченской стерлядью с костра.....	330
300/40	Наваристый борщ с фермерской уткой и белыми грибами.....	220
300/40	Костромские зеленые щи.....	160
300/40	Ароматный суп с лесными грибами и домашней сметаной.....	190
350	Суп-крем из свежей спаржи.....	210

ПАСТА И РИЗОТТО

285	Черные равиоли с Камчатским крабом.....	350
265	Равиоли с сыром буррата под соусом из томатов конкассе.....	300
280	Паста с креветками и сливочно-шафрановым соусом.....	350



OLD STREET
HOTEL KOSTROMA

350	Паста с мраморной говядиной и соусом пронто.....	330
300	Паста карбонара.....	260
290	Паста Меланзане со спаржей.....	260
290	Тыквенное ризотто с креветками.....	340
290	Ризотто с лесными грибами.....	280

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

135/40/130	Спинка стерляди, припущенная в шампанском, с толченым картофелем и жареными лесными грибами с икорным соусом.....	600
260	Филе судака с ароматом тимьяна, белого вина и костра, запеченное со спаржей, томатами и цуккини в конверте.....	380
150/140/20	Щучья котлета с кремом из сельдерея, картофелем пай и трюфельным соусом.....	320
180/120	Тушеная шея ягненка с вешенками, киноа и винным изюмом под ароматным соусом из копченой груши.....	450
120/130/40	Медальоны из свиной корейки с перечным соусом, томатами, цуккини и печеным чесноком.....	360
150/80/50/30	Телячьи щечки с лесными грибами и картофелем конфит с соусом из садовой вишни.....	300
110/130/50	Ножка кролика с тыквой и молодыми овощами с нежным морковным муссом.....	340
150/30/170	Утиная ножка конфит с картофельным пюре и овощами с соусом из брусники.....	390
140/120/40	Филе фермерской утки с мочеными яблоками, капустным соте и клюквой.....	350
180/150	Фермерский цыпленок, запеченный с соусом песто и моцареллой, на пряном кус-кусе с томатами.....	290

ГРИЛЬ

200	Стейк из лосося.....	550
350	Сибас.....	450
380	Стейк Рибай.....	1500
200	Филе миньон.....	550
300	Свиная корейка на кости.....	300



OLD STREET
HOTEL KOSTROMA

СОУСЫ

200	Брусничный, вишневый, перечный, демиглас, дзадзики, сацебели, барбекю, соус из лесных грибов.....	60
-----	---	----

ГАРНИРЫ

200	Овощи гриль.....	120
250	Картофель жареный с лесными грибами.....	120
150	Картофель запеченный по-деревенски.....	100
150	Картофельное пюре.....	50

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

50	Ванильное, из ряженки, ореховое, облепиховое, черничное.....	70
----	--	----

ДЕСЕРТЫ

190/50	Яблочно-ягодный крамбл с ванильным мороженым.....	180
170	Шоколадные птифуры на крекерной крошке с соленой карамелью.....	190
180	Чизкейк «Красный бархат» на кокосовом молоке.....	150
200/50	Теплый грушевый пирог с черничным мороженым.....	160
180	Медовик со сметанным муссом и мороженым из ряженки.....	180
140	Тирамису.....	180
130	Лимонный тарт.....	150
900	Фруктовая тарелка: Яблоко, груша, апельсин, грейпфрут, ананас, виноград.....	350

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничный багет, зерновой хлеб, бородинский хлеб, чесночное масло.....	60
--	----

Директор _____ Гл.бухгалтер _____
Меню действительно с с 12.10.2015

Информацию о пищевой и энергетической ценности блюд спрашивайте у официанта



OLD STREET
HOTEL KOSTROMA