



R E S T A U R A N T

**VOLGA**

[volgclub.com](http://volgclub.com)

# ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Дорогие друзья, позвольте пригласить вас в гастрономическое путешествие по ресторану Волга.

У нас вы сможете отведать современные европейские блюда с мотивами старинного волжского города, приготовленные с использованием локальных и фермерских продуктов и приправленные щепоткой любви от нашего шеф-повара Михаила Закуринова.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### COLD SNACKS

Мятый авокадо с крем-чизом и фермерской форелью — 165 г / 530 ₺

Наполеон из утки с нежным плавленым сыром — 100 г / 290 ₺

Ростбиф с соусом вителло тоннато с вялеными помидорами  
черри и рукколой — 130 г / 530 ₺

Гравлакс из фермерской форели с землей  
из маслин и жемчужным  
луком — 120 г / 420 ₺

Ремесленные сыры:

Старая Кострома, с черным трюфелем, Романов, Маасдам,  
липовый мед\* — 230 г / 570 ₺

\*локальный продукт

### BRUSCHETTA

Брускетта с ростбифом и вялеными томатами — 80 г / 230 ₺

Брускетта с тар-таром из говядины — 82 г / 250 ₺

Брускетта с гравлаксом из фермерской форели и соусом крем фета — 87 г / 230 ₺

Брускетта с копченой уткой и апельсиновым джемом — 82 г / 240 ₺

Ассорти брускетт — 220 г / 750 ₺

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### HOT SNACKS

Попкорн из креветок на подушке из авокадо и соусом свит чили — 150 г / 550 ₺

Оладьи из цуккини с зеленым маслом и гравлаксом  
из фермерской форели — 190 г / 510 ₺

Хрустящие баклажаны со страчателлой, попкорном  
из гречки и соусом терияки — 195 г / 400 ₺

Запеченный кокот с фермерской форелью, судаком и соусом бешамель — 125 г / 270 ₺

## САЛАТЫ

## SALADS

Говяжья вырезка с печеными овощами  
и соусом сладкий Чили — 215 г / 560 ₽

Свежие овощи с оливковой пастой,  
зеленым миксом и соусом крем Фета — 200 г / 450 ₽

Салат с морепродуктами, зеленым миксом  
и соусом цитрусовый дрессинг — 195 г / 570 ₽

Печеные овощи на четверговой соли  
с балтийским анчоусом  
и соусом винегрет — 150 г / 370 ₽

---

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

## FIRST COURSES

Сливочная уха с фермерской форелью,  
судаком и пудрой из кориандра — 300 г / 510 ₽

Велюте из корнеплодов с копченой уткой  
и землей из маслин — 300 г / 450 ₽

Костромские зеленые щи в горшочке  
с домашней сметаной  
и четверговой солью — 370 г / 400 ₽

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА JOSPER

### HOT DISHES

Фермерская форель с кремом из цветной капусты  
и соусом апельсиновый фюме — 210 г / 560 ₺

Индейка в соусе терияки, зеленым кус-кусом и садовой клубникой — 260 г / 630 ₺

Имбирная перепелка с полбой и соусом сливочный демиглас — 260 г / 610 ₺

Филе миньон с карамельной морковью, картофелем и соусом порто — 215 г / 730 ₺

Утиная грудка с кремом из печеного батата и брусничным соусом — 220 г / 630 ₺

Котлета из щуки с брокколи и копченым творогом — 240 г / 590 ₺

Стейк Стриплойн — 100 г / 565 ₺

### ПАСТА

### PASTE

Спагетти карбонара с беконом и сливочным соусом — 310 г / 410 ₺

Феттучини с белыми грибами и соусом на основе сливок — 300 г / 420 ₺

Ригате с говядиной и соусом на основе томатов — 275 г / 420 ₺

### НА ГАРНИР

### SIDE DISHES

Овощи запеченные: перец болгарский, красный лук,  
цукини, помидор — 150 г / 310 ₺

Картофель бейби с розмарином и сливочным маслом — 150 г / 200 ₺

Пюре из молодого картофеля с трюфельным маслом — 100 г / 140 ₺

Сладкие томаты с кинзой, оливковым маслом и сладким луком — 125 г / 190 ₺

НА ГАРНИР

## SIDE DISHES

Овощи запеченные:

перец болгарский, красный лук,  
цукини, помидор — 150 г / 310 ₺

Картофель бейби с розмарином  
и сливочным маслом — 150 г / 200 ₺

Пюре из молодого картофеля  
с трюфельным маслом — 100 г / 140 ₺

Сладкие томаты с кинзой, оливковым  
маслом и сладким  
луком — 125 г / 190 ₺



ХЛЕБ

СОБСТВЕННОЙ ВЫПЕЧКИ

## HOMEMADE BREAD

Бородинский — 50 г / 20 ₺

Фитнес пшеничный — 50 г / 20 ₺

Литовский — 30 г / 50 г / 20 ₺

Хлебная корзина — 280 г / 150 ₺

## НА ДЕСЕРТ

## DESSERTS

Медовик 1893 года с липовым медом — 140 г / 310 ₺

Безе Павлова с медовой хурмой, лимонным курдом и ягодами — 105 г / 310 ₺

Чизкейк с песочным печеньем и сырным кремом — 170 г / 280 ₺

—  
Подробное меню с составами блюд находится  
у администратора ресторана

### КОФЕ

### COFFEE

Латте — 250 г / 180 ₺  
Гляссе — 200 г / 180 ₺  
Капучино — 200 г / 140 ₺  
Американо — 150 г / 100 ₺  
Эспрессо — 30 г / 100 ₺  
Эспрессо доппио — 60 г / 170 ₺  
Горячий шоколад — 150 г / 230 ₺

### ЧАЙ

### TEA

Ассам — 500 г / 140 ₺  
Пу-эр — 500 г / 180 ₺  
Эрл Грей — 500 г / 140 ₺  
Чабрец — 500 г / 140 ₺  
Мартиника — 500 г / 190 ₺  
Малиновый — 500 г / 190 ₺  
Дикая вишня — 500 г / 190 ₺

### Травяной

Каркаде — 500 г / 180 ₺  
Ромашка — 500 г / 180 ₺

### Зеленый

Порох — 500 г / 140 ₺  
Молочный улун — 500 г / 140 ₺  
С жасмином — 500 г / 140 ₺  
Марроканская мята — 500 г / 180 ₺  
Земляника со сливками — 500 г / 180 ₺

