



R E S T A U R A N T

VOLGA

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 ₺

