

KITCHEN



SOBINOV
RESTAURANT

20
ЛЕТ



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В РЕСТОРАН «СОБИНОВ»

Наш ресторан назван в честь великого оперного певца – Леонида Собинова, который родился в городе Ярославль.

На русской оперной сцене Л. В. Собинов создал образы, которые до сих пор являются эталоном для исполнителей.

В наших блюдах мы стремимся дать Вам самый уникальный и качественный продукт для региона.

«Собинов» – больше, чем ресторан, мы – площадка, которая будет рассказывать о тенденциях гастрономической культуры, проводить вечера с живой музыкой и регулярно знакомить с кухнями разных стран.

Всегда Ваша, команда ресторана «Собинов»

Если у вас есть пищевая аллергия, пожалуйста, сообщите нам об этом заранее.
Данный материал является рекламной продукцией.
Меню ресторана с подробным описанием состава, выходом блюд и стоимостью находится у администратора. Все цены указаны в рублях РФ.
Все налоги включены. Оплата принимается банковской картой или наличными в рублях.

БЛЮДА БЕЗ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ

Тартар из мраморной говядины с азиатским соусом и перепелиным яйцом	109	540
Тартар из тунца на бородинском хлебе с соусом вафу	150	520
Мурманская форель шеф-посола	50	690
Рыбное плато: тунец, форель, угорь, масляная	120/50	1290

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буженина с домашним лечо	100/20/10	490
Белорусское сало с гренками и перцем	50/40	290
Сельдь слабой соли с теплым картофелем	210	390
Костромской сыр с трюфелем, камамбер, грандано, моцарелла, дор блю	100/40/10	640
Икра осетра	50	6990
Икра лосося	50	1990
Икра щуки	50	2490

АВТОРСКИЕ СОЛЕНЬЯ

Огурцы малосольные по вятскому рецепту	200	390
Капуста с крымским луком	200	290
Белые грузди с сметаной	150/50/10	490

САЛАТЫ

Оливье с ростбифом и трюфельным кремом	150	540
Оливье с первой фалангой краба и красной икрой	160	1290
Цезарь с куриной грудкой	200	590
Греческий на новый манер	180	540

Грудинка. овощи. медово-горчичный соус	210	490
Зеленый. авокадо. бобы. кунжутный соус	230	490
Нисуаз. Тунец в двух состояниях, яйцо	210	640
Ферментированная свекла. крем из феты	120	490
Ростбиф. сыр и свежие овощи	170	790

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Борщ. сало. пампушки	300/30/40	440
Ростовская уха из трех голов (подается с ярославской водкой и расстегаем)	300	490
Солянка сборная мясная	300/30	490
Тыквенный суп на кокосовых сливках с вялеными томатами	300/15	460
Грибница. Белые грибы	300/30	390
Суп-лапша домашняя с курицей	300	440

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Йокширский пирог. деми-глас. пена из грибов	80/20	270
Гребешок. имбирный айоли	30	390
Баклажан. вафу	130/40	440

АВТОРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Говядина. крапива. томатный крем	220	440
Пермские посикунчики. томатная аджика	130	290
Мраморная говядина. сметана. грибной бульон	160/150/30	690
Ярзуши из судака и кеты. рыбный бульон	200	420
Дальневосточные вонтоны. сырный крем	200	590

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Волжский судак. картофельный крем. соус из перца	100/150/50	890
Атлантическая треска. сезонные овощи. яйцо пашот. икра	100/150/33	760
Мурманская форель. овощи на пару	100/150/50	1490
Угольная треска. ден мисо	150/50/30	1590
Синекорый палтус. пряный соус	100/70/50	990
Филе осетра на картофельном бочонке с соусом	80/30/30	1890

ПТИЦА

Куриная грудка. фрикасе. соус из грибов	150/150/30	740
Цыпленок пеппер-васаби. овощной фрикасе	150/50/150	690
Котлета по рецепту пожарского. картофельное пюре. Кетчуп из огурцов	100/150/50	690

МЯСО

Телячьи щеки. картофельное пюре. деми-глас	100/150/30	690
Филе миньон. картофельный graten. порто	100/200/50	1290
Говядина на березовой ветке. зразы. соус из бородинского хлеба	90/90/60	1090
Стейк из свинины. сезонные овощи	150/50/150	690
Стейк из мраморной говядины «Рибай» (за 100г)	100	1290

ГАРНИРЫ

Батат-фри. Пармезан. Соус Чеддер	120/20/30	390
Картофель фри с пармезаном	200/50	290
Овощное фрикасе	200	340
Бурый жасмин	200	190
Зразы картофельные с вешенками	30	45
Картофельный крем с благородным сыром	200	390
Картофельный гратен	200	340
Картофельное пюре на сливках	200	190
Картофель отварной с зеленью	200	190
Картофель беби с трюфельным маслом	200	220
Драники (оладьи) из цукини с соусом тар тар	200/50	390
Драники из картофеля с сметаной	200/50	220
Пенне. спагетти De Сессо	200	230
Овощи гриль	200	340
Овощи на пару (морковь, брокколи, цветная, бобы)	200	220
Сезонные овощи (цукини и перец томленные в сливках)	200	390

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк. соус из клубники	160/30	590
Медовик. сорбет из маракуйя	100/50	390
Шоколадный фондан. бейлис	100/50/20	690
Птичье молоко. мороженое из шоколада	90/50	520
Морковный торт. сорбет из ананаса	100/50	390
Наполеон. соус из лесных ягод	100/30	390



Если Вы желаете провести в нашем ресторане
свадьбу, банкет или организовать выездное
обслуживание,
Вы можете связаться с нами по телефону:
+7 960 526-99-99
или написать на почту:
fb@ringhotel.ru