KITCHEN

SOBINOV

RESTAURANT

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»

ВАЖНО!
Если у вас есть пищевая аллергия, пожалуйста, сообщите нам об этом заранее.

Если Вы желаете, чтобы мы приготовили блюдо, которого нет в меню, то сообщите об этом официанту.

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 соусом из тархуна	100	620
Тартар из тунца с кацоубоси и бородинским хлебом	140	640

Холодные закуски в стол

Бочковая сельдь с картофелем и свеклой	180	440
Домашняя буженина/лечо	100/20/10	590
Дачная закуска с маринованными грибами и укропным кремом	180	590
Мурманский лосось с соусом из абхазских лимонов	110	540
Плато локальных сыров: костромской сыр с трюфелем, камамбер, дор блю, моцарелла, грандано	100/40/10	690
Ростбиф из бычка с соусом из лесных грибов	130	590
Рыбное плато: тунец обожженный, лосось, угорь, масляная рыба	120/50	1090
Домашнее сало 3-х видов с гренками	175	490

ОСНОВАНИЕ ГОРОДА

Ярославль был основан в 1010 году князем Ярославом Мудрым. Город получил своё название в честь своего основателя. Это делает Ярославль одним из древнейших городов в России.



ДОМАШНЕЕ
САЛО 3-Х ВИДОВ
С ГРЕНКАМИ

490

* - на фотографии изображена двойная порция

ДАЧНАЯ ЗАКУСКА
С МАРИНОВАННЫМИ
ГРИБАМИ И УКРОПНЫМ
КРЕМОМ

590



МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ
С СОУСОМ ИЗ АБХАЗСКИХ
ЛИМОНОВ

540

Икра с блинами и сливочным маслом

Осетровая	50/105/15	5990
Щучья	55/105/15	1990

Грибы и соленья

Ассорти маринованных грибов со сметанной заправкой	30/30/30/30/10	740
Белые грибы с луком	100/10	690
Грузди со сметаной	100/30/10	690
Грибы рыжики с красным луком	100/10	690
Капуста с крымским луком	150	290
Огурцы малосольные по вятскому рецепту	150	340



ОЛИВЬЕ
С РОСТБИФОМ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ
КРЕМОМ

590

Салаты

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Оливье с первой фалангой камчатского краба	160	1690
Нисуаз: тунец в двух состояниях	210	640
Командорский кальмар, свежие овощи с соусом из копченого перца	180	790

ЧАСТЬ "ЗОЛОТОГО КОЛЬЦА" РОССИИ

Ярославль является важной частью знаменитого туристического маршрута "Золотое кольцо", который включает в себя несколько исторических городов России с богатым культурным и архитектурным наследием.

Салаты

МЯСО И ПТИЦА

Грудинка с овощами и медово-горчичный соус	210	490
Оливье с ростбифом и трюфельным кремом	150	590
Салат из индейки с маринованным перцем и кремом грандано	200	590
Салат из ростбифа с грибным рагу и Пошехонским кремом	190	690
Классический салат "Цезарь" с куриной грудкой на гриле и пармезаном	260	690
Телятина с муссом из пармезана, свежими овощами и хрустящим картофелем	160	740
Салат с языком и ферментированной морковью	180	540

СПИСОК ВСЕМИРНОГО НАСЛЕДИЯ ЮНЕСКО

Исторический центр Ярославля включен в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Это признание подчеркивает уникальность и значение архитектуры города, его исторических памятников и культурного ландшафта.



САЛАТ С ЯЗЫКОМ
И ФЕРМЕНТИРОВАННОЙ
МОРКОВЬЮ

540



Салаты

ОВОЩИ И СЫРЫ

Авокадо, бобы, свежие овощи и кунжутный соус	230	640
Греческий на новый манер с кремом из молодой феты	200	590
Салат из свеклы с молодым сыром и грильяжем из грецкого ореха	170	440

ЯРОСЛАВСКИЙ ТЕАТР

Один из самых известных культурных объектов города — Ярославский академический театр драмы имени Федора Волкова, который был основан в 1750 году и считается первым профессиональным театром в России.



Первые блюда

Классический борщ с пампушками и салом	290/30/25/15	590
Борщок из копчёной утки с пампушками и сметаной	300/20/30/25	570
Грибница из белых грибов	300/30	440
Сливочно-чесночный суп с рагу из креветок	300	690
Солянка мясная с черемшой, папоротником и сметаной	300/30	640
Ростовская уха (лосось/треска/судак) с расстегаем из белой рыбы	300/25	590

ЯРОСЛАВСКИЙ МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК

Этот музей является одним из крупнейших в России и включает в себя множество исторических зданий, церквей и других памятников, расположенных в разных частях города и его окрестностей, рассказывая о богатом историческом и культурном наследии Ярославля.

СЛИВОЧНО-
ЧЕСНОЧНЫЙ СУП
С РАГУ ИЗ КРЕВЕТОК

690

Горячие закуски

Белорусские драники из картофеля с сметаной	200/50	440
Камамбер из печи с соусом из лесных грибов	220	1090
Соте из морепродуктов с оливками и томатами в соусе из вина	220	1290
Батат-фри с пармезаном, сырный соус	130/20/30	520

Авторские пельмени

Оленина и мясной соус	140	640
Мраморная говядина и куриный бульон	160/150/30	690
Пермские посикунчики с томатной аджикой	200/50	520
Колдуны с камчатским крабом и креветкой	175	890
Яруши по-ростовски из трех видов рыбы	200	540



СОТЕ ИЗ
МОРЕПРОДУКТОВ
С ОЛИВКАМИ
И ТОМАТАМИ В СОУСЕ
ИЗ ВИНА

1290

ВОЛЖСКИЙ СУДАК
НА КАРТОФЕЛЬНОМ
КРЕМЕ С СОУСОМ
ИЗ ПЕРЦА

890



Горячие блюда

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Волжский судак на картофельном креме с соусом из перца	100/150/50	890
Крабовые биточки с кремом биск	90/100	1190
Мурманская треска на томатах с кремом грандано и соусом из кваса	185	990
Стейк из лосося с овощами на пару	100/150/50	1490
Палтус с перловой кашей и кедровыми орешками	100/90/10	1290

АРХИТЕКТУРА ГОРОДА

Ярославль известен своими многочисленными храмами и церквями, выполненными в стиле русского зодчества. Особенно выделяются Церковь Ильи Пророка и Спасо-Преображенский монастырь, которые являются яркими примерами древнерусской архитектуры.

Горячие блюда

ПТИЦА / КРОЛИК

Котлета из кролика с прованским картофелем и ореховым соусом	100/90/30	790
Котлета по-киевски со сливочным пюре, лечо и горошком	150/100/50/50	690
Котлеты пожарские с кремом из жареного картофеля и соусом из грибов	260	590
Куриные дранники с картофельными пончиками и сырным соусом	150/60/100	890
Цыпленок с соусом пеппер-васаби и рисом жасмин	150/50/100	790
Утиная грудка и три вида соуса	250	890

КОТЛЕТА ИЗ КРОЛИКА
С ПРОВАНСКИМ
КАРТОФЕЛЕМ
И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

790



КУРИНЫЕ ДРАНИКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ПОНЧИКАМИ
И СЫРНЫМ СОУСОМ

890

Горячие блюда

МЯСО

Стейк из мраморной говядины «Рибай» *(стейки от 300 до 500 граммов)*	100	1390
Филе миньон с чесночно-сливочным кремом и папоротником	150/70/30	2490
Телячьи щеки на картофельном креме с трюфелем	100/100/20/10	990
Томленый язык в глазури с орзо и кремом из топленого молока	260	790
Томлёная баранина с винегретом из свеклы и соусом из граната	100/90/60/50	1190
Тушеное свиное плечо, яблочное пюре и соус из кислой капусты	280	790

ФИЛЕ МИНЬОН
С ЧЕСНОЧНО-
СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
И ПАПОРОТНИКОМ

2490

ТОМЛЕНЫЙ ЯЗЫК В ГЛАЗУРИ
С ОРЗО И КРЕМОМ
ИЗ ТОПЛЕНОГО МОЛОКА

790



Гарниры

Картофель беби с трюфельным маслом	200	220
Картофельное пюре на сливках	200	240
Овощи гриль	200	420
Овощи на пару	200	370
Пенне/спагетти De Cecco	200	230
Рис жасмин	200	240

Хлеб

Хлебная корзина со сливочным маслом	150/25	190
Бородинский	50	70
Фитнес с семечками	50	70
Багет	50	70
Сливочное масло	25	120

СВЯЗЬ С КОСМОСОМ

Ярославль имеет особую связь с космической историей России. В честь города назван кратер на Венере. Это признание важной роли России в изучении космоса и отражение культурного значения Ярославля.

Десерты

Десерт "Павлова"	130	690
Классический чизкейк с соусом из клубники	160/30	590
Наполеон с соусом из лесных ягод	100/30	390
Ромовая баба	130/50/20	590
Торт "Киевский"	200	540
Шоколадный фондан и мороженое из розмарина	100/50/20	590
Штрудель грушевый с мороженым "Бейлиз"	100/50	490

Мороженое и сорбет

Мороженое Monterra	50	320
Мороженое Бэйлис	50	290
Мороженое из темного пива	50	240
Сорбет манго-маракуйя	50	240

Более подробная информация о составе, выходах и КБЖУ блюд – по ссылке через QR-код.



SOBINOV
RESTAURANT

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