

KITCHEN





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 соусом из тархуна 90 540

Тартар из тунца с кацуобоси
и бородинским хлебом 140 540

Тартар из форели с красной икрой 80/4 590





ТАРТАР
ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ
С СОУСОМ
ИЗ ТАРХУНА

Отборная фермерская телятина
от локальных поставщиков в
сочетании с соусом из тархуна



Холодные закуски в стол

Домашняя буженина и лечо	100/20/10	540
Перец рамиро с тапенадом из сардин и кремом из сыра	155	640
Плато локальных сыров: костромской сыр с трюфелем, камамбер, дор блю, моцарелла, грандано	100/40/10	690
Ростбиф из говядины с острым вареньем из томатов	110	490
Рыбное плато: тунец. форель. угорь. масляная	120/50	1290
Сало 3-х видов	175	440
Сельдь слабой соли в сыворотке и теплым картофелем	210	390
Телячий язык с маринованными томатами и соусом из овечьего сыра	160	690
Форель слабой соли	50	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.



ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК
С МАРИНОВАННЫМИ
ТОМАТАМИ И СОУСОМ
ИЗ ОВЕЧЬЕГО СЫРА

690



ПЕРЕЦ РАМИРО
С ТАПЕНАДОМ
ИЗ САРДИН И КРЕМОМ
ИЗ СЫРА

Фаршированные перцы были в каждом
доме. Для наших гостей сегодня
мы это делаем с авторским тапенадом
и нежным кремом из сыра





Икра с блинами и сливочным маслом

Лососевая	50	1990
Осетровая	50	4990
Щучья	50	2490

Авторские соленья

Белые грибы с луком	100/10	620
Белые грузди со сметаной заправкой	100/30/10	590
Капуста с крымским луком	150	290
Огурцы малосольные по вятскому рецепту	150	390



Салаты

МЯСО И ПТИЦА

Грудинка с овощами и медово-горчичный соус	210	490
Оливье с ростбифом и трюфельным кремом	150	540
Ростбиф с свежими овощами, трюфельным кремом и печеньем из пармезана	170	690
Классический салат "Цезарь" с куриной грудкой на гриле и пармезаном	260	690
Телятина с муссом из пармезана, свежими овощами и с хрустящим картофелем	160	740
Телячья щека с сеном из лука и кремом из хрена	200	640

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.





ТЕЛЯЧИ ЩЕКИ
С СЕНОМ ИЗ ЛУКА
И КРЕМОМ ИЗ ХРЕНА

Необычное сочетание ярославских
ингредиентов в авторской подаче
нашего шеф-повара



ГРЕЧЕСКИЙ НА НОВЫЙ
МАНЕР С КРЕМОМ
ИЗ МОЛОДОЙ ФЕТЫ

Авторское прочтение греческого
овощного салата с кремом из молодого
сыра фета и заправкой винегрет

590





ТЕЛЯТИНА С МУССОМ
ИЗ ПАРМЕЗАНА, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ
И С ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ

Салаты

ОВОЩИ И СЫРЫ

Авокадо, бобы, свежие овощи и кунжутный соус	230	490
Греческий на новый манер с кремом из молодой феты	200	590
Ферментированная свекла с кремом из молодой феты и свежими ягодами	120	490

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.



Салаты

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Командорский кальмар, свежие овощи с соусом из копченого перца	180	840
Оливье с первой фалангой камчатского краба и красной икрой	160	1690
Мимоза с красной икрой	200	690
Тунец с соусом из зелёных яблок и перцем	190	720

ЯРОСЛАВСКИЙ ТЕАТР

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



ТУНЕЦ С СОУСОМ
ИЗ ЗЕЛЁНЫХ ЯБЛОК
И ПЕРЦЕМ

720



ГОРОХОВЫЙ СУП
С КРУТОНАМИ
И РАГУ ИЗ РУЛЬКИ

490



Первые блюда

Бульон из цыпленка с орзо и копченым яйцом	320	390
Классический борщ с пампушками и салом	290/30/25/15	560
Гороховый крем с крутонаами и рагу из рульки	300/50	490
Грибница из белых грибов	300/30	440
Ростовская уха из трех голов с угольным маслом и расстегаем	300/25	520
Сливочно-чесночный суп с рагу из креветок	300	690
Солянка сборная мясная	300/30	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



Горячие закуски

Гребешок и имбирный айоли	30	340
Камамбер из печи с соусом из лесных грибов	220	990
Соте из морепродуктов с оливками и томатами в соусе из вина	220	1190
Чилийские мидии, горгонзола и белое вино	170/50/50	890

Авторские пельмени

Ленивые вареники с перечным соусом	200	490
Мраморная говядина и куриный бульон	160/150/30	690
Оленина и мясной соус	140	640
Пермские посикунчики с томатной аджикой	200/50	490
Яруши по Ростовски из трех видов рыбы	200	540





КАМАМБЕР ИЗ ПЕЧИ
С СОУСОМ ИЗ ЛЕСНЫХ
ГРИБОВ

990

СОТЕ
ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
С ОЛИВКАМИ
И ТОМАТАМИ
В СОУСЕ
ИЗ ВИНА

1190





ТОМЛЕНЫЙ ЯЗЫК
В ГЛАЗУРИ С ОРЗО
И КРЕМОМ ИЗ ТОПЛЕННОГО
МОЛОКА

790



Горячие блюда

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Атлантическая треска с овощами и яйцом пашот	100/100/50/30/3	940
Биточки из белой рыбы с овощами аква-пашота	90/100	590
Волжский судак на картофельном креме с соусом из перца	100/150/50	890
Стейк из форели с паровыми овощами	100/150/50	1290
Угольная треска. ден мисо	150/50/30	1890

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.





ВОЛЖСКИЙ СУДАК
НА КАРТОФЕЛЬНОМ
КРЕМЕ С СОУСОМ
ИЗ ПЕРЦА

Волжский судак – жемчужина Ярославской кухни. Это не просто блюдо, а история, записанная на языке вкуса, история Ярославской земли и ее богатой речной фауны.



Горячие блюда

ПТИЦА

Котлета по-киевски с сливочным пюре, лечо и горошком 150/100/50/50 640

Утная грудка и три вида соуса 250 790

Цыпленок пеппер-васаби и овощной фрикасе 150/50/150 790

МЯСО

Говядина на березовой ветке, зразы и соус из бородинского хлеба 90/90/60 990

Котлета пожарская из телятины и курицы с пюре и сливочно-грибным соусом 100/150/50 790

Стейк из мраморной говядины «Рибай» (стейки от 300 до 500 граммов) 100 1290

Телячья щека на картофельном креме с трюфелем 100/100/20/10 890

Томленый язык в глазури с орзо и кремом из топленого молока 260 790

Тушеное свиное плечо, яблочное пюре и соус из кислой капусты 280 740

Филе миньон с картофельным гратеном и соусом Порто 150/200/50 1990



ТУШЕНОЕ
СВИНОЕ ПЛЕЧО,
ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ
И СОУС
ИЗ КИСЛОЙ
КАПУСТЫ

740



Гарниры

Батат-фри с пармезаном, сырный соус	130/20/30	460
Белорусские драники из картофеля с укропом и сметаной	200/50	440
Картофель беби с трюфельным маслом	200	220
Картофельный гратен	200	340
Картофельное пюре на сливках	200	240
Овощи гриль	200	340
Овощи на пару	200	220
Пенне/спагетти De Cecco	200	230
Рис жасмин	200	240

СВЯЗЬ С КОСМОСОМ

Ярославль и весь Ярославский регион гордятся своей легендарной землячкой, Валентиной Терешковой, первой женщиной-космонавтом. Ее беспримерный подвиг навсегда вписан в историю освоения космоса и является источником вдохновения для многих поколений.



Десерты

Медовик с сорбетом из маракуйя	100/50	420
Наполеон с соусом из лесных ягод	100/30	390
Птичье молоко и мороженое из шоколада	90/50	590
Чизкейк и соус из клубники	160/30	640
Шоколадный фондант и мороженое из розмарина	100/50/20	590

Мороженое и сорбет

Мороженое Monterra	50	290
Мороженое Бэйлис	50	290
Мороженое из розмарина	50	190
Мороженое из темного пива	50	240
Сорбет из ананаса	50	190
Сорбет манго-маракуйя	50	190



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

