

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»

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 кацоубоси 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
Телячьи щеки 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.*





ТЕЛЯЧЬИ 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 крем 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 Федора 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 крутонами 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

---

690



## 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

СОТЕ  
ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ  
С ОЛИВКАМИ  
И ТОМАТАМИ  
В СОУСЕ  
ИЗ ВИНА

---

1190





ТОМЛЕННЫЙ 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-пацца	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
Утиная 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
Телячьи щеки на картофельном креме с трюфелем	100/100/20/10	890
Томленный 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 gratin 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 Cesso	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 фондан 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](mailto:fb@ringhotel.ru)

