

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

---

Мраморная говядина. овощи	109	490
Тунец. кацоубоси. бородинский хлеб	150	540
Мурманская форель. шеф-посол	50	640
Тунец. форель. угорь. масляная	120/50	1290



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

 Буженина. домашнее лечо	100/20/10	460
Сало. гренки. перец	50/40	220
Сельдь слабой соли. сыворотка	210	340
 Костромской сыр с трюфелем. камамбер. грндано. моцарелла. дор блю	100/40/10	590
Икра осетра	50	9900
Икра лосося	50	990
Икра щуки	50	1990

## АВТОРСКИЕ СОЛЕНЬЯ

---

 Огурцы малосольные по вятскому рецепту	150	170
Капуста с крымским луком	150	190
 Белые грузди с сметаной	100/30/10	590

## САЛАТЫ

---

### МЯСО И ПТИЦА

Оливье с телятиной и трюфелем	150/1	470
Грудинка. овощи. медово-горчичный соус	210	420
Ростбиф. сыр и свежие овощи	170	690

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Оливье с крабом и красной икрой	190	890
Сельдь. свекла. укропный крем	140	370


Креветки. кальмар. мидии. овощи.  
азиатская заправка 185 890

Форель. лечо. сыр 170 690

Командорский кальмар. авокадо. табуле 180 790

## ОВОЩИ


Греческий на новый манер 200 460

 Ферментированная свекла. крем из феты 120 420

Зеленый. авокадо. бобы. кунжутный соус 230 490

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Борщ. сало. пампушки 300/30/40 480

 Ростовская уха из трех голов  
(форель, судак, треска) 300 420

Солянка сборная мясная 300/30 460

Луковый суп. гренки 300/25 420

 Грибница. Белые грибы 300/30 420

Куриный консоме. яйцо. гренки 300/30/25/12 320

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Йокширский пирог. деми-глярс.  
пена из грибов 80/20 240

Гребешок. имбирный айоли 30 260

Баклажан. вафу 130/40 290

Кета. базиликовый крем. овощи 50/20/10/40 360


## АВТОРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

 Говядина. крапива. томатный крем 220 410

Цыпленок. грибной соус. грандано 200 440

Пермские посикунчики. томатная аджика 130 290


Мраморная говядина. сметана.  
грибной бульон 160/150/30 540

 Ярьуши из судака и кеты. рыбный бульон 200 440

Дальневосточные вонтоны. сырный крем 200 490

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

 Волжский судак. картофельный крем.  
соус из перца 100/130/50 790

Атлантическая треска. сезонные овощи.  
яйцо пашот. икра 135/100/50 790

Мурманская форель. овощи на пару 100/110/50 1390

Угольная треска. ден мисо 150/50/30 1490


Биточки из камчатского краба и креветок 105/100/60 1590

Щучьи крокеты. брандат 210 690


Синекорый палтус. пряный соус 100/70/40 890

Филе осетра су-вид с соусом шампань  
и красной икрой 50/30/5 790

## ПТИЦА

 Куриная грудка. фрикасе. соус из грибов 150/50/30 590

Цыпленок пеппер-васаби. овощной фрикасе 100/50/100 690

 Котлета по рецепту пожарского.  
картофельное пюре. соус из грибов 100/100/50 640

## МЯСО

Телячьи щеки. картофельное пюре.  
деми-глярс 120/100/10 890

Филе миньон. картофельный гратен. порто 100/150/50 1190

Стейк из свинины. сезонные овощи 150/30/150 790

Стейк из мраморной говядины «Рибай» 300 2990

## ГАРНИРЫ

---

Батат-фри. Пармезан. Соус Чеддер	130/20/30	440
Овощное фрикасе	150	240
Бурый рис	150	190
Картофельный брандат	150	390
Картофельный гратен	150	240
Картофельное пюре	150	290
Овощи гриль	150	270
Овощи на пару	150	240
Сезонные овощи	150	340

## ДЕСЕРТЫ

---

Чизкейк. соус из клубники	160/30	590
Аламбра. вишневый компоте	100	490
Медовик. сорбет из маракуйя	100/50	420
Шоколадный фондан. мороженое бейлис	100/50/20	620
Птичье молоко. мороженое из шоколада	90/50	520
Морковный торт. сорбет из ананаса	100/50	390
Наполеон. соус из лесных ягод	100/30	340





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)