



ЯРОСЛАВЛЬ

ВОЛЖСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ, Д.33,  
ТЕЛ. + 7 (4852) 30-31-32, 73-24-41

WWW.SOBRANIERF.RU



## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЕДЕННЫЕ ТРАПЕЗЫ С БЛЮДОМ ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ 1150 РУБЛЕЙ .....	3
ОБЕДЕННЫЕ ТРАПЕЗЫ 900 РУБЛЕЙ .....	4
ОБЕДЕННЫЕ ТРАПЕЗЫ 800 РУБЛЕЙ .....	5
ОБЕДЕННЫЕ ТРАПЕЗЫ ДЛЯ ИНОСТРАННЫХ ГРУПП 750 РУБЛЕЙ .....	7
Ужины для иностранных групп 750 РУБЛЕЙ .....	9
ОБЕДЕННЫЕ ТРАПЕЗЫ 650 РУБЛЕЙ .....	10
Ужин туристов 650 РУБЛЕЙ .....	12
ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ТРАПЕЗЫ 650 РУБЛЕЙ .....	13

\*ТРАПЕЗЫ ДЕТСКИХ И ШКОЛЬНЫХ ГРУПП  
ОБСУЖДАЮТСЯ ИНДИВИДУАЛЬНО

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ПРЕДЛАГАЕМ:  
-МАСТЕР-КЛАССЫ У ПЕЧИ

-ДЕГУСТАЦИЮ ФИРМЕННЫХ НАСТОЕК (В КАЧЕСТВЕ ВСТРЕЧИ  
ИЛИ В ДОПОЛНЕНИЕ К ТРАПЕЗЕ)

ПОДРОБНЕЕ УТОЧНЯЙТЕ У АДМИНИСТРАТОРА ИЛИ НА  
САЙТЕ [WWW.SOBRANIERF.RU](http://WWW.SOBRANIERF.RU)

ОБЕДЕННЫЕ ТРАПЕЗЫ С БЛЮДОМ  
ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ



## ОБЕДЕННЫЕ ТРАПЕЗЫ С БЛЮДОМ ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ 1150 РУБЛЕЙ

### ВАРИАНТ 1

ВИНЕГРЕТ ПО АВТОРСКОМУ РЕЦЕПТУ .....	200 Г
КРАСНЫЕ БЛИНЫ, ЧИНЕННЫЕ СЕМГОЙ .....	70 Г
УХА КРЕСТЬЯНСКАЯ.....	250 Г
ГРЕЧА РАЗВАРНАЯ, ТОМЛЕННАЯ С МЯСОМ.....	250 Г
МОРС БРУСНИЧНЫЙ.....	200 МЛ
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БЕЗ ГАЗА .....	500 МЛ
КОЛЯДКИ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ.....	60 Г
ХЛЕБ ДОМАШНИЙ.....	60 Г

### ВАРИАНТ 2

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ МАЛОЙ СОЛИ С ЯБЛОКАМИ И СЕЛЬДЕРЕЕМ .....	200 Г
МЯСНОЕ КУШАНЬЕ:	
БУЖЕНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО ДОМАШНЕМУ, ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК .....	100 Г
ЛАПША ПО-ДОМАШНЕМУ НА ЛЕСНЫХ ГРИБАХ СО СМЕТАНОЙ И РЖАНЫМ ПИРОЖКОМ.....	250/30 Г
ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ, ТОМЛЕННЫЕ В СЛИВКАХ, ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ .....	250 Г
МОРС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.....	200 МЛ
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БЕЗ ГАЗА .....	500 МЛ
БЛИНЧИК С ЯБЛОКАМИ.....	100 Г
ХЛЕБ ДОМАШНИЙ.....	60 Г

ОБЕДЕННЫЕ ТРАПЕЗЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ  
ТРАДИЦИОННЫХ РУССКИХ ЗАКУСОК 900 РУБЛЕЙ

ВАРИАНТ 1

САЛАТ «Оливье» классический с говядиной .....	150 г
РАЗНОСОЛЫ ПО-ДОМАШНЕМУ (КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ БОЧКОВЫЕ) .....	100 г
СУП КУРИНЫЙ С ГАЛУШКАМИ .....	250 г
СВИНОЙ ФИЛЕЙ С ЕЖЕВИЧНЫМ СОУСОМ.....	100/50 г
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.....	150 г
ВАТРУШКА КОРОЛЕВСКАЯ .....	60 г
МОРС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.....	200 мл
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БЕЗ ГАЗА.....	500 мл
ХЛЕБ ДОМАШНИЙ.....	60 г

ВАРИАНТ 2

РУССКИЙ САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА .....	150 г
ОГУРЧИКИ ЗАКУСОЧНЫЕ С ЧЕСНОКОМ И УКРОПОМ .....	100 г
ЩИ СУТОЧНЫЕ ИЗ СЕРОЙ КАПУСТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В РУССКОЙ ПЕЧИ (БЕЗ СМЕТАНЫ) .....	250/30 г
КОТЛЕТКА ИЗ ЩУКИ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ .....	100 г
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ .....	150 г
БЛИНЧИК С ЯБЛОКОМ И КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ .....	80/20 г
МОРС БРУСНИЧНЫЙ.....	200 мл
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БЕЗ ГАЗА.....	500 мл
ХЛЕБ ДОМАШНИЙ.....	60 г

ОБЕДЕННЫЕ ТРАПЕЗЫ, СОСТАВЛЕННЫЕ ИЗ ЛЮБИМЫХ БЛЮД  
ГОСТЕЙ РЕСТОРАНА «СОБРАНИЕ» 800 РУБЛЕЙ

ВАРИАНТ 1

САЛАТ «ОЛИВЬЕ» КЛАССИЧЕСКИЙ .....	150 Г
БОРЩ «МОСКОВСКИЙ» СО СМЕТАНОЙ.....	250/30 Г
СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ.....	100/50 Г
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.....	150 Г
ОЛАДЬИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ.....	60 Г
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ .....	200 МЛ
ХЛЕБ ДОМАШНИЙ.....	60 Г

ВАРИАНТ 2

САЛАТ РЫБНЫЙ ИЗ СУДАКА.....	200 Г
ЩИ СУТОЧНЫЕ ИЗ СЕРОЙ КАПУСТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В РУССКОЙ ПЕЧИ (БЕЗ СМЕТАНЫ) .....	250/30 Г
ЖАРКОЕ ТРАДИЦИОННОЕ ИЗ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ.....	250 Г
РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ.....	80/20 Г
МОРС ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД.....	200 МЛ
ХЛЕБ ДОМАШНИЙ.....	60 Г

**ВАРИАНТ 3**

САЛАТ ЗЕЛЕНый С ЯЗЫКОМ .....	200 Г
СУП-ЛАПША КУРИНАЯ .....	250/30 Г
СУДАК НА КАРТОФЕЛЬНОЙ ПОДУШКЕ .....	80/150 Г
БЛИНЧИКИ С ДОМАШНИМ ВАРЕНЬЕМ .....	100/30 Г
НАПИТОК ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД .....	200 Г
ХЛЕБ ДОМАШНИЙ .....	60 Г

## ОБЕДЕННЫЕ ТРАПЕЗЫ ДЛЯ ИНОСТРАННЫХ ГРУПП 750 РУБЛЕЙ

### ВАРИАНТ 1

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ .....	150 г
СУП-ЛАПША КУРИНАЯ .....	250 г
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРОМ.....	80 г
РИС С ОВОЩАМИ .....	150 г
ХЛЕБ .....	50 г
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.....	20 г
ПЕСОЧНОЕ КОЛЬЦО С ОРЕХАМИ.....	45 г
МОРС ЯГОДНЫЙ .....	200 мл
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БЕЗ ГАЗА.....	500 мл

### ВАРИАНТ 2

САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С ВЕТЧИНОЙ .....	150 г
СУП ОВОЩНОЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ .....	250 г
ВАТРУШКА МЯСНАЯ ПОД СЫРОМ.....	80 г
ГРЕЧА ОТВАРНАЯ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ .....	150/30 г
ХЛЕБ .....	50 г
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.....	20 г
КЕКС СТОЛИЧНЫЙ.....	50 г
МОРС ЯГОДНЫЙ .....	200 мл
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БЕЗ ГАЗА.....	500 мл



**ВАРИАНТ 3**

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ.....	150 Г
РАССОЛЬНИК КУБАНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ.....	250/30 Г
БРИЗОЛЬ ИЗ КУРИЦЫ.....	100 Г
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.....	150 Г
ХЛЕБ.....	50 Г
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.....	20 Г
РУЛЕТ СЛОЕННЫЙ С ЯБЛОКОМ.....	60 Г
МОРС ЯГОДНЫЙ.....	200 МЛ
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БЕЗ ГАЗА.....	500 МЛ

**ВАРИАНТ 4**

САЛАТ «СЕЛЕДОЧКА ПОД ШУБОЙ».....	150 Г
БОРЩ СО СМЕТАНОЙ.....	250/30 Г
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ.....	80 Г
КУС-КУС С ОВОЩАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ.....	150/30 Г
ХЛЕБ.....	50 Г
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.....	20 Г
БЛИНЧИК С ДОМАШНИМ ВАРЕНЬЕМ.....	60/30 Г
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ.....	200 МЛ
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БЕЗ ГАЗА.....	500 МЛ

Ужины для иностранных групп  
750 РУБЛЕЙ

ВАРИАНТ 1

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ .....	30 г
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ .....	150 г
ФИЛЕ ТРЕСКИ, ЖАРЕННОЕ В СУХАРЯХ.....	100 г
КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА .....	150 г
БЛИНЧИК, ФАРШИРОВАННЫЙ ЯБЛОКОМ .....	80 г
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БЕЗ ГАЗА .....	500 мл
ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ .....	300 мл
ХЛЕБ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ.....	2 КУСКА

ВАРИАНТ 2

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ .....	30 г
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ .....	150 г
ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА, ЖАРЕННОЕ В СЕМЕЧКАХ .....	80 г
СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С МАСЛОМ .....	150 г
ОЛАДЬИ СО СМЕТАНОЙ .....	100/20 г
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БЕЗ ГАЗА .....	500 мл
ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ .....	300 мл
ХЛЕБ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ.....	2 КУСКА

## ОБЕДЕННЫЕ ТРАПЕЗЫ 650 РУБЛЕЙ

### ВАРИАНТ 1

САЛАТ «СЕЛЕДОЧКА ПОД ШУБОЙ» .....	150 Г
Куриная лапша .....	250 Г
КОТЛЕТА «ДОМАШНЯЯ» .....	80 Г
РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ .....	150 Г
СОУС ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ .....	30 Г
НАПИТОК ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД .....	200 МЛ
ХЛЕБ .....	2 КУСКА

### ВАРИАНТ 2

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБОЧКАМИ .....	150 Г
БОРЩ «МОСКОВСКИЙ» С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ .....	250 Г
Куриная поджарка .....	80 Г
ГРЕЧА ОТВАРНАЯ .....	150 Г
НАПИТОК ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД .....	200 МЛ
ХЛЕБ .....	2 КУСКА

**ВАРИАНТ 3**

САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С ВЕТЧИНОЙ .....	150 Г
ЛАПША ГРИБНАЯ СО СМЕТАНОЙ .....	250 Г
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРОМ.....	80 Г
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.....	150 Г
НАПИТОК ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД .....	200 МЛ
ХЛЕБ .....	2 КУСКА

**ВАРИАНТ 4**

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.....	150 Г
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ .....	250 Г
«ВАТРУШКА МЯСНАЯ» ПОД СЫРОМ.....	80 Г
КУС-КУС С ОВОЩАМИ .....	150 Г
СОУС ИЗ ТОМАТОВ .....	30 Г
НАПИТОК ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД .....	200 МЛ
ХЛЕБ .....	2 КУСКА

## Ужин туристов 650 рублей

### ВАРИАНТ 1

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ .....	150 Г
СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ .....	80 Г
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ .....	150 Г
СЛОЙКА С ПЕРСИКАМИ .....	60 Г
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ .....	200 МЛ
ХЛЕБ .....	2 КУСКА

### ВАРИАНТ 2

САЛАТ ОВОЩНОЙ .....	150 Г
РЫБА, ЖАРЕНАЯ В ЯЙЦЕ .....	100 Г
РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ .....	150/30 Г
КОРЗИНОЧКА С МЕРЕНГОЙ .....	40 Г
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ .....	200 МЛ
ХЛЕБ .....	2 КУСКА

### ВАРИАНТ 3

САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С ВЕТЧИНОЙ .....	150 Г
КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ .....	80 Г
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ .....	150 Г
КЕКС «НЕЖНЫЙ» .....	50 Г
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ .....	200 МЛ
ХЛЕБ .....	2 КУСКА

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ТРАПЕЗЫ 650 РУБЛЕЙ

### ОБЕД

САЛАТ ИЗ ДАЙКОНА, КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И КОРЕЙСКОЙ МОРКОВИ .....	150 Г
СУП ГРИБНОЙ С КАРТОФЕЛЕМ .....	250 Г
ЯБЛОКО ПЕЧЕНОЕ С ЯГОДАМИ .....	100 Г
МОРС БРУСНИЧНЫЙ .....	200 МЛ
ХЛЕБ .....	100 Г

### УЖИН

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ .....	150 Г
ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ .....	200 Г
ПИРОЖОК РЖАНОЙ С ГРИБАМИ .....	40 Г
МОРС БРУСНИЧНЫЙ .....	200 МЛ
ХЛЕБ .....	100 Г