



ЗАКРОМА

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

В основе проекта «Закрома» лежит желание сделать ресторан про русский вкус и Россию в целом, который является лицом региона, его отражением.

Ярославская область - это регион гастрономических специалитетов, архитектурного наследия и торгово - промышленных достижений.

Мы гордимся тем, что родились, выросли на этой земле и работаем на благо родного ярославского края. Здесь всегда существовала своеобразная трапезная культура и имелись свои рецепты, сохранившиеся по сей день. Наш многолетний опыт, а также глубокое погружение в историю и традиции края дают нам возможность воссоздать, а значит сохранить для ярославцев и гостей города русскую кухню, обычаи русской трапезы и преподнести ее в уникальном современном прочтении.

Команда ресторана «Закрома»

РУССКАЯ ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

Чаепитие из самовара в русской традиции — это ритуал, сопровождающийся общением в кругу близких, уютom и традиционными сладостями, которые было принято называть заедки.

Мы совместно с чайной компанией «Нитка», восстанавливающей традиции чаепития, предлагаем на выбор чёрный или зелёный чай с заедками.

Наши кондитеры, воссоздав старые рецепты, приготовили клюкву в сахаре, облепиховый мармелад, варенье, молочный сахар, мёд, сушки.

САМОВАР С ЧЁРНЫМ ЧАЕМ

2490 ₺

(Тульский самоварный чай. Основа русского чаепития купаж шу пуэра, хорошо прожаренного красного среднелистового чая. Добрый повседневный русский чай, каким он мог быть два века назад)

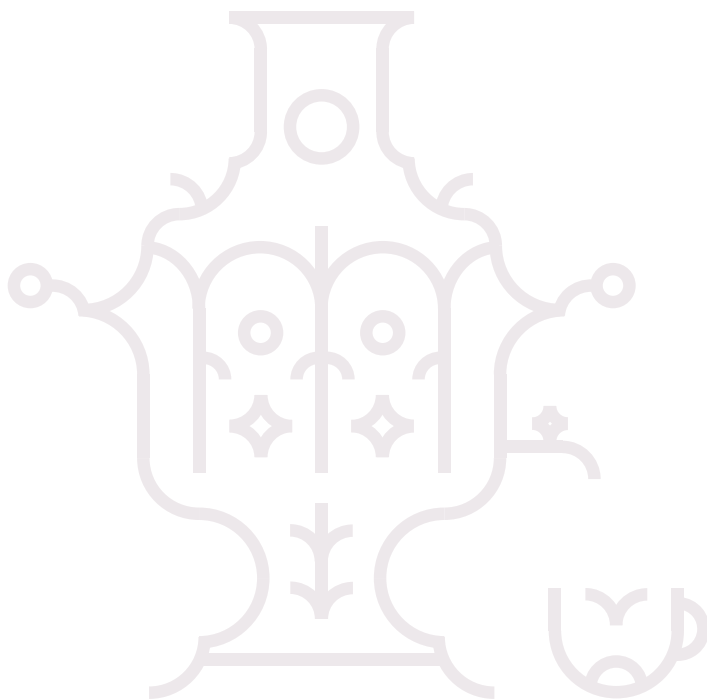
САМОВАР С ТРАВЯНЫМ СБОРОМ

2490 ₺

(Снежный кузнечик - многогранный белый чай. Во вкусе белый шоколад, прополис и жасмин, с ароматом ванили и долгим послевкусием)

Вы можете заказать заедки дополнительно:

990 ₺



Если у вас есть аллергия или какие-либо пищевые предпочтения, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту.

ХЛЕБ

Хлеб с маслом / 160 г (гречневый хлеб на закваске и ярославская булка с клюквой)	290 ₽
Ржаная лепёшка из печи со взбитой сметаной и жареными грибами / 150 г	390 ₽

НАЧАЛО ТРАПЕЗЫ

Малосольные огурцы / 125 г	340 ₽
Маринованная цветная капуста с медовой горчицей / 70 г	290 ₽
Маринованные медовые перцы / 60 г	290 ₽

ИКРА

Чёрная икра осетра / 30/40/140 г	2690 ₽
Щучья икра / 30/40/140 г	1290 ₽

Икру подаем со сливочным маслом, хрустящим гречневым и ржаным злаковым хлебом

ЗАКУСКИ

Солёные грузди со сметаной и картофелем из печи / 190 г	590 ₽
Сало с бородинским хлебом и маринованными стрелами чеснока / 120 г	390 ₽
Бутерброд с копчёной ряпушкой, помидором и домашним соусом / 140 г	460 ₽
Мильфей с паштетом из птицы с еловым вареньем / 75 г	390 ₽
Просоленный муксун с соусом из копчёной зелени и хрустящим картофелем / 110 г	590 ₽
Хамон из утки, сыровяленая свиная шея / 60 г	690 ₽
Ремесленные сыры / 140 г (ярославский малахит, лесной, камамбер, козий в золе)	840 ₽
Солонина из кологривского гуся с фенхелем и горчицей / 160 г	540 ₽

ЗАКУСКИ ИЗ ПЕЧИ

Свёкла с соусом бермонт и чёрной икрой / 160 г	980 ₽
Картовница с белыми грибами и сметаной / 300 г	690 ₽

САЛАТЫ

Зелёный салат с кабачком и выдержанным сыром / 110 г	560 ₺
Салат огородника с угличской брынзой / 200 г	560 ₺
С копчёной ряпушкой, сезонными овощами и щучьей икрой / 140 г	760 ₺

СУПЫ

Щи из печи с томлёной шеей бычка / 420 г Подаем со стопкой водки Beluga noble	560 ₺
Уха на бульоне из окуней с копчёной стерлядью и паровым судаком / 280 г	670 ₺
Шеф рекомендует к ухе: бородинский с риемом из ряпушки и щучьей икрой	190 ₺

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Томлёная щека телёнка с пшеницей и маринованной кольраби / 240 г	1190 ₺
Томлённый в печи гусь с кручёным сельдереем, чёрной смородиной и соусом на взваре брусничном / 200 г	1190 ₺
Копчёная грудинка поросёнка с сезонной морковью, взваром луковым и соусом из тмина / 220 г	790 ₺
Пельмени с кроликом и муссом из запечённого лука / 190 г	690 ₺
Филей из телятины с картофельным гратеном и соусом из калёного перца / 260 г	1690 ₺
Брейтовский судак с брокколи, кремом из капусты и соусом из квашеного сельдерея / 225 г	960 ₺
Утиная грудка с вяленой свёклой, кремом из копчёного пастернака и соусом на брусничном взваре / 260 г	960 ₺
Копчёная стерлядь со свежей спаржей, визигой и сливочным соусом с сезонной черемшой / 240 г	1190 ₺
Гречневая каша с томлёным кологривским гусём, сморчками и муссом из запечённого лука / 260 г	1090 ₺
Фермерский цыплёнок из печи с картофельным пюре на топлёном масле и соусом из чёрного чеснока / 300 / 150 г	1190 ₺



ДЕСЕРТЫ

Дутики из печи с вареньем из ревеня и малиной / 160 г	590 ₺
Кофейный крем с шоколадным бисквитом и мороженым из подосиновика / 140 г	590 ₺
«Клюква в сахаре» / 90 г	590 ₺
Сорбет из ревеня / 50 г	150 ₺
Мороженое из подосиновика / 50 г	180 ₺

В ресторане «Закрома» вы можете приобрести:

Масло жареной семечки / 220 мл 590 ₺

Если у вас есть аллергия или какие-либо пищевые предпочтения,
пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту.

ЛИМОНАДЫ

Липовый цвет / Мёд / 350 мл	290 ₺
Смородиновый лист / 350 мл	290 ₺
Чёрная смородина / Саган Дайля / 350 мл	290 ₺

КОМПОТЫ

Чёрная Смородина / Мята / 250 мл	180 ₺
Клубника / 250 мл	180 ₺
Ягодная водица / 250 мл	180 ₺

ВОДА

Даусуз / Россия / газ / негаз / 500 мл	320 ₺
Сан Бенедетто / Италия / газ / негаз / 750 мл	790 ₺

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Эвервесс (Кола, Тоник) / 250 мл	290 ₺
Rocket Tonic Томат / 200 мл	390 ₺



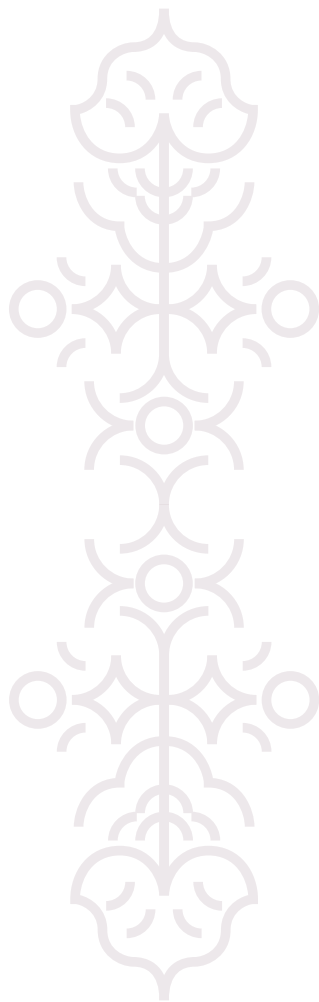
КОФЕ

Эспрессо	170 ₺
Американо	190 ₺
Капучино	260 ₺
Латте	280 ₺
Эспрессо-тоник чёрная смородина	320 ₺
*альтернативное молоко	100 ₺

ЧАЙ

Кошман* / 700 мл (Лёгкий, чистый, сливочный зелёный чай с горы Верблюдка в Краснодарском крае. Тона укропа, кукурузы, мёда и майской зелени)	440 ₺
Красная Звезда* / 700 мл (Чёрный весенний чай, собранный на горе Верблюдка. Прекрасная цитрусовая кислотность с нотами грейпфрута и жареных орехов)	440 ₺
Черный Пион* / 700 мл (Комплексный, обволакивающий и шелковистый чай с нотами бисквита и марципана)	440 ₺
Иван-чай / 700 мл	340 ₺
Ассам / 700 мл	340 ₺

*Чайная коллекция «Нитка». Первая русская чайная от основателя Андрея Колбасинова - чемпиона России по чайной миксологии, автора книги «Традиции русского чаепития» и настоящего профессионала индустрии, который также, как и мы, хочет увлечь людей идеей русского чаепития.



При проведении банкета (от 10 гостей)
предоставляется услуга по банкетному обслуживанию,
стоимость которой составляет 5% от суммы заказа