



# 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, уютом 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)

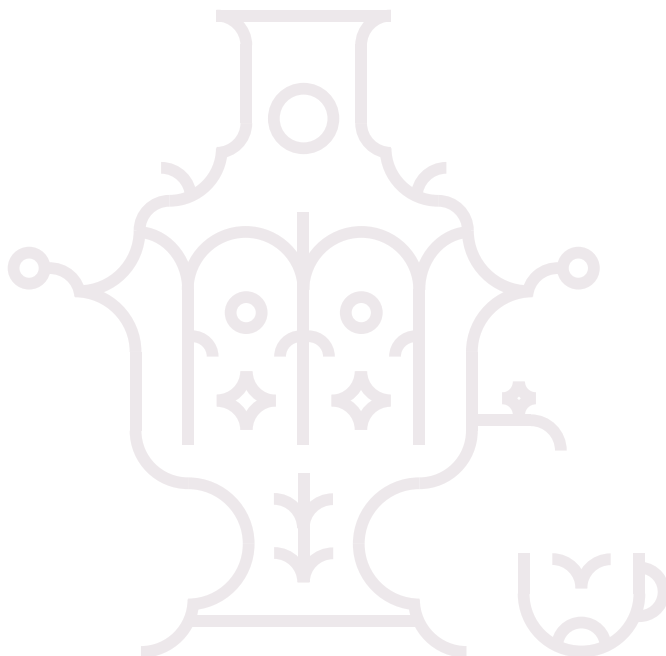
## САМОВАР С ТРАВЯНЫМ СБОРОМ

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 ₹



## ХЛЕБ

Хлеб с маслом / 160 г (гречневый хлеб на закваске и ярославская булка с клюквой)	280 ₹
Ржаная лепёшка из печи со взбитой сметаной и жареными грибами / 150 г	340 ₹

## НАЧАЛО ТРАПЕЗЫ

Малосольные огурцы / 125 г	320 ₹
Маринованная цветная капуста с медовой горчицей / 70 г	280 ₹
Маринованные медовые перцы / 60 г	280 ₹

## ИКРА

Чёрная икра стерляди / 30/40/140 г	2390 ₹
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	490 ₹
Сало с бородинским хлебом и маринованным редисом / 120 г	380 ₹
Бутерброд с копчёной ряпушкой, помидором и домашним соусом / 140 г	440 ₹
Мильфей с пате из птицы с еловым вареньем / 75 г	380 ₹
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)	790 ₹

## ЗАКУСКИ ИЗ ПЕЧИ

Свёкла с соусом бермонт и чёрной икрой / 160 г	890 ₹
Картовица с белыми грибами и сметаной / 300 г	640 ₹

## САЛАТЫ

Зелёный салат с кабачком и выдержанным сыром / 110 г	540 ₺
Салат огородника / 200 г	540 ₺
С копчёной ряпушкой, сезонными овощами и щучьей икрой / 140 г	740 ₺

## СУПЫ

Щи из печи с томлёной шеей бычка / 420 г Подаем со стопкой водки Beluga noble	540 ₺
Уха на бульоне из окуней с копчёной стерлядью и паровым судаком / 280 г	590 ₺
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	940 ₺
Томлённый в печи гусь с кручёным сельдереем, чёрной смородиной и соусом на взваре брусничном / 200 г	980 ₺
Копчёная грудинка поросёнка с сезонной морковью, взваром луковым и соусом из тмина / 220 г	780 ₺
Пельмени с кроликом и муссом из запечённого лука / 190 г	680 ₺
Филей из телятины с картофельным гратеном и соусом из калёного перца / 260 г	1490 ₺
Брейтовский судак с брокколи, кремом из капусты и соусом из квашеного сельдерея / 225 г	860 ₺

## ДЕСЕРТЫ

Дутики из печи с вареньем из ревеня и малиной / 160 г	560 ₺
Кофейный крем с шоколадным бисквитом и мороженым из подосиновика / 140 г	560 ₺
«Клюква в сахаре» / 90 г	540 ₺

## ЛИМОНАДЫ

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

## КОМПОТЫ

Чёрная Смородина / Мята / 200 мл	180 ₹
Клубника / 200 мл	180 ₹
Ягодная водица / 200 мл	180 ₹

## ВОДА

Даузус / 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 ₹

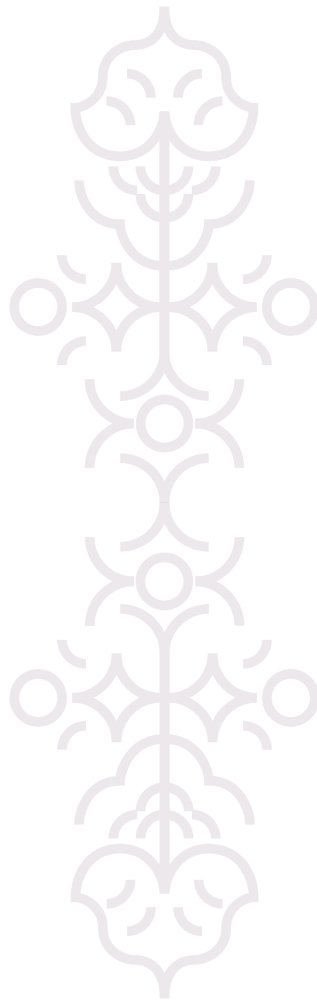
## КОФЕ

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

## ЧАЙ

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