



Ресторан Имперіаль

Ресторация и номера первага разряду



Мы - это единственный в Суздале исторически воссозданный дом начала 20 века. В восстановлении здания нами использовались только оригинальные материалы начала прошлого века - это и оригинальный дореволюционный кирпич (в том числе с клеймами мастеров), и потемневшие от времени доски на нашем заборе. И, конечно же, наша гордость - полностью восстановленная печь с оригинальными изразцами!

Почему мы называемся Империял?

Империял - это самая ценная золотая монета в Российской Империи. Так и мы хотим быть очень вкусным, стильным и самым уютным рестораном в Суздале.

Наш ресторан - это попытка воссоздать губернский ресторан начала прошлого века.

Попадая внутрь, вы оказываетесь в 1913 году. В это еще пока безмятежное время, не омраченное войной и революцией. Это Серебряный век в поэзии и литературе. Время наивысшего расцвета Российской Империи.

До революции здание принадлежало землемеру Пустоханову, который в числе Почетных граждан города встречал Государя Николая Романова при посещении града Суздаля в 1913 году и самолично был представлен Императору.

В интерьере ресторана мы использовали оригинальные предметы начала 20 века - это и старинная мебель и конторский стол и знаменитая лампа с зеленым абажуром. Если мы не смогли найти оригинальные предметы прошлого века, например лампы, то основываясь на фотографиях того времени подобрали очень похожие по духу.

Мы пытаемся повторить и сервировку стола и написание меню и, конечно же, сами блюда!

И, конечно же, главное в нашем ресторане музее - это коллекция уникальных открыток и литографий Владимирской губернии. Такой полной коллекции нет практически ни у одного коллекционера. А около конторского стола вы увидите оригинальные фотографии Императорской семьи.

Кстати, меню ресторанов первого и второго разрядов (в отличие от неприязательных трактиров и харчевен) было небольшим, но более сложным в приготовлении. Дам и господ повара старались всячески удивлять. В состав блюд входило много ингредиентов, а в приготовлении предпочтение отдавалось запеканию, тушению и томлению.

Добро Пожаловать в ресторан Империял!

Сердца Русского Города Суздаля!

A decorative border with intricate floral and scrollwork patterns surrounds the text.

Холодные закуски

Сырное ассорти (сыр грюйер, сыр дор блю, сыр фета, сыр камамбер)	220/990р
Перец запеченный с сырным кремом	230/590р
Форшмак с гренками	260/540р
Паштет Парфе (томлённый на пару паштет из птицы с соусом из клубники и базилика)	190/590р
Запеченный баклажан с кунжутом в миндальном соусе	250/350р
Сельдь с маринованным луком и картофелем	340/450р
Сало собственного посола с горчицей и гренками	220/490р
Грузди и маслята соленые собственного посола (подаются с луком и сметаной)	160/590р
Язык отварной с хреном и соленым огурчиком	120/590р
Домашние разносолы (особенно хороши под наши настойки)	320/450р
Сибирское карпаччо из рыбы чир	130/690р
Нежное филе из слабосоленой нерки	200/990р

Горячие закуски

Колобок, начиненный говяжьими щечками с черносливом 210/490р

Жульен Французский из языка, грибов и кедровых орешков (подается в хлебе) 210/590р

Гренки чесночные с сыром пармезан 190/350р

Драники картофельные с неркой 320/750р

Салаты

Салат с артишоками, грейпфрутом, фенхелем и обожженным авокадо 220/750р

Салат Оливье с томленой говядиной 270/550р

Салат Цезарь с филе цыпленка 210/550р

Салат Греческий 230/450р

Салат с ростбифом, помидорами и хрустящим луком 250/990р

Салат из хрустяще-воздушных карамелизованных баклажанов 270/590р

Теплый салат с индейкой, манго и кунжутно-имбирной заправкой 220/550р

Фирменный теплый салат с сибирской рыбой чир, помидорами и пикантной заправкой 270/990р

Птица

Цыпленок с хрустящей корочкой
с картофелем-бэби 450/750р

Утиная ножка Конфи с малиновым соусом 350/890р

Филе индейки, тушенное в апельсиновом соусе,
с карамелизированной грушей 420/690р

Мясо

Телячьи молоки (сладкое мясо из железы
молочного теленка с яблочным кремом
и сельдереем) 310/890р

Сочная свиная грудинка с соусом из виски
и ананаса (подаётся с шафрановым пюре
и цветной капустой) 340/650р

Бефстроганов из говяжьей вырезки
с белыми грибами 410/950р

Жаркое местечковое (говядина томленная
с картофелем и грибами) подается
в большом горшочке 450/1090р

Говяжьи щечки с соусом квас
и пикантным пюре 360/950р

Скоблянка из говяжьих потрохов 300/850р

Рыба

Форель с овощами, запеченная
в прованских травах 240/790р

Котлеты щучьи с красной икрой
и картофельным пюре 390/990р

Фирменная рыбная котлета из сибирской
нерки с картофельным пюре 315/750р

Супы

Уха	350/590р
Борщ фирменный (подаётся с салом, запечённым чесноком и бородинским хлебом и рюмкой водки)	485/590р
Суп из лесных грибов со сметаной	340/550р
Холодный суп тюря с черной редькой на овсяном квасе	285/450р
Окрошка на Суздальском квасе	360/450р

Гарниры

Картофель фри	180/190р
Пюре картофельное	150/150р
Картофель жареный с грибами и с соленым огурчиком	290/390р
Овощи гриль	240/520р
Хлебная корзинка с домашними булочками и маслом	220/230р

Самолепные пельмени и варенинки

Пельмени из щуки	250/550р
Пельмени с мясом	250/490р



Блины

Блинчики с красной рыбой	240/450р
Блинчики с домашним вареньем, со сгущенным молоком	180/250р

Детское меню

Суп с фрикадельками	230/250р
Паста Карбонара	280/450р
Бургер куриный	320/450р
Крылышки куриные с картофелем фри	340/380р

Десерты домашнего приготовления

Павлова с кремом из белого шоколада	160/450р
Штрудель яблочный с мороженым	170/390р
Брауни с фундуком	170/390р

A decorative border with intricate floral and scrollwork patterns surrounds the text.

Чай

Черный чай (эрл-грей, пуэр, шиповник, чабрец, мята, алтайский, саган-дайля) 600/370р

Зеленый чай (жасмин, молочный улун, имбирь с лимоном, сенча, гречишный) 600/330р

Фруктово-травяные (таежный сбор, пряный апельсин, ройбуш, нахальный фрукт, облепиховый) 600/380р

Иван-чай (классика, облепиха, шиповник) 600/350р

Лимон 60р

Кофе

Эспрессо 30/200р

Двойной Эспрессо 30/250р

Американо 170/200р

Капучино 180/280р

Капучино на кокосовом молоке 180/380р

Латте 170/300р

Латте с сиропом 180/350р

Шоколад

Горячий шоколад 100/500р

Какао с молоком 200/400р



Холодные напитки

Вода Суздальская с газ/без газа 500/150р

Морс из клюквы 200/100р

Квас Суздальский 200/100р

Сок в ассортименте 200/180р

Кока-Кола 330/240р

Пиво Суздальское 500/250р

Медовуха 200/150р

Сливки 50/50р

A decorative border with intricate floral and scrollwork patterns surrounds the text. The border is composed of repeating motifs of leaves, scrolls, and floral elements, creating a classic and elegant frame.

Дамы и господа!

В своей работе мы используем мясо и птицу местных фермеров и просим Вас снисходительно отнестись к возможному отсутствию некоторых блюд.

Все блюда мы готовим только с «ножа».

Просьба с пониманием отнестись к ожиданию, необходимому для приготовления блюд!



г. Суздаль, ул. Ленина, 89

