




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 Имперал?

Имперал - 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 непритязательных 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 Импераль!

Сердца Русского Города Суздаля!





Холодные закуски

Террин из кролика	210/600 руб
Форшмак с бородинским хлебом	260/350 руб
Домашние разносолы	320/330 руб
Язык отварной с хреном и соленым огурчиком	110/310 руб
Террин из щуки	280/420 руб
Грузди соленые с луком, сметана или масло	180/530 руб
Сало домашнее с горчицей	120/360 руб
Сельдь с маринованным луком и картофелем	310/330 руб
Карпаччо из лосося	100/450 руб

Горячие закуски

Жульен из судака и лосося	180/530 руб
Жульен из языка в хлебе	210/450 руб
Гренки чесночные с сыром	190/240 руб
Фирменные драники с щучьей икрой	320/640 руб





Салаты

Селедка под шубой по оригинальному рецепту 140/330 руб

Салат Оливье с томленой говядиной 270/350 руб

Цезарь с филе цыпленка 210/370 руб

Салат из овощей с ароматным маслом и сметаной 240/270 руб

Салат Имперал 200/450 руб

Теплый салат с говяжьим языком 310/520 руб

Винегрет с груздём 250/400 руб





Птица

Индейка в кисло-сладком соусе

420/630 руб

Утиная ножка конфи с кускусом

460/780 руб

Мясо

Оссобуко с запеченной кукурузой и грибным соусом

730/1500 руб

Сочная свиная корейка

220/550 руб

Голубцы в пекинской капусте

460/520 руб

Жаркое в горшочке местечковое

350/600 руб

Томленные говяжьи щечки

410/850 руб

Бефстроганов с пюре и белыми грибами

410/650 руб

Ножка кролика с рататюем и соусом Жю

410/810 руб





Супы

Уха из судака и лосося 300/580 руб

Суп из лесных грибов со сметаной 290/420 руб

Борщ с салом, запеченным чесноком с бородинским хлебом 460/430 руб

Суп выходного дня

Рыба

Стейк лосося со спаржей и луковым вареньем 300/870 руб

Форель, запеченная с овощами 240/700 руб

Щучьи котлеты с картофельным пюре 360/670 руб

Судак с шафрановым пюре из цветной капусты 330/750 руб





Гарниры

Картофель фри 150/220 руб

Овощи гриль 240/430 руб

Картофель жареный с грибами 260/350 руб

Картофель по-деревенски 150/240 руб

Запеченная кукуруза 100/250 руб

Греча с грибами в сливках или с сыром пармезан 180/230 руб


Соусы

Аджика домашняя 80 руб

Соус -имбирный 90 руб

Мед 80 руб

Хлебная корзина с маслом 180 руб



Самолепные пельмени и вареники

Пельмени из щуки

250/430 руб

Пельмени с мясом

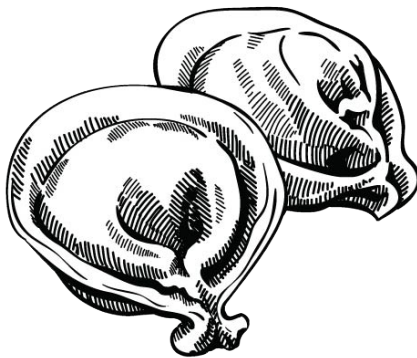
250/410 руб

Пельмени из утки

250/450 руб

Вареники с картофелем и грибами

200/330 руб





Блины

**Блинчики с домашним вареньем или со сгущенным
молоком** 180/170 руб

Блинчики с семгой и сметаной 190/390 руб

Меню для детей


Салат фруктовый 230/210 руб

Бургер куриный 280/350 руб

Паста карбонара 280/290 руб

Шашлык на шпажках с картофелем фри 320/320 руб

Суп с фрикадельками 230/180 руб






Десерты и мороженое

Брауни с фундуком и ванильным мороженым	200/390 руб
Медовик	200/370 руб
Вафля венские с мороженым	140/230 руб
Штрудель с мороженым	170/350 руб
Мороженое на выбор (три шарика)	200/210 руб

Чай

Черный чай (эрл-грей, бергомот, пуэр, шиповник, чабрец, мята, саган-дайля с лавандой, алтайский, сибирский)	600/270 руб
Зеленый чай (жасмин, молочный Улунь, имбирь с ромашкой)	600/230 руб
Фруктово-травяные (таежный сбор, пряный апельсин, ройбуш, бодрящий-пунш, гречишный, нахал, облепиховый)	600/280 руб
Матча Латте	600/350 руб
Иван-чай (классика, облепиха, шиповник)	600/250 руб
Лимонь	30 руб





Кофе


Эспрессо	30/160 руб
Американо	170/180 руб
Капучино	180/220 руб
Капучино на кокосовом молоке	180/280 руб
Латте	180/230 руб
Латте с сиропом	180/250 руб

Шоколад

Горячий шоколад	100/250 руб
Какао с молоком	200/220 руб

Холодные напитки

Вода Суздальская с газом/без	500/110 руб
Морс из клюквы	200/80 руб
Квас Суздальский	200/70 руб
Сок в ассортименте	200/160 руб
Кока-Кола	330/180 руб





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 нам для приготовления блюд!

