




# **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

**Сырное ассорти от Суздальских сыроваров (сыр с лисичками, сыр с солеными огурцами и вялеными томатами)** 220 / 710 р

**Лосось Гравлакс с муссом хрена с авокадо** 240 / 650 р

**Сёмга с крем-сыром на тосте из Бородинского хлеба** 260 / 550 р

**Форшмак еврейский с гренками** 260 / 450 р

**Паштет Парфе (томлённый на пару паштет из птицы с соусом из клубники и базилика )** 190 / 450 р

**Хумус арабский с овощами и лепешкой** 310 / 390 р

**Сельдь с маринованным луком и картофелем** 340 / 450 р

**Сало собственного посола с горчицей и гренками** 220 / 490 р

**Грузди соленые собственного посола (собранные в Муроме, подаются с луком и сметаной)** 160 / 590 р

**Язык отварной с хреном и соленым огурчиком** 120 / 490 р

**Домашние разносолы (особенно хороши под наши настойки)** 320 / 450 р





## Горячие закуски

**Жульен Аристократ (наш фирменный рыбный жульен из судака, лосося и красной икры)** 180/750 р

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

**Гренки чесночные с сыром пармезан** 190/290 р

**Фирменные драники с щучьей икрой** 320/750 р

## Салаты

**Салатиз хрустяще-воздушных карамелизированных баклажанов** 270/650 р

**Салат Оливье с томленой говядиной** 270/550 р

**Салат Цезарь с филе цыпленка** 210/550 р

**Салат Греческий** 230/450 р

**Теплый салат с говяжьим языком** 290/750 р

**Салат из запеченной свеклы с вялеными томатами и кедровым орешками** 190/490 р

**Тёплый салат с индейкой, мангой кунжутно-имбирной заправкой** 220/ 520 р

-



## Птица

**Жареный цыпленок с сезонным салатом** 450/990 р

**Утиная ножка Конфи с чечевицей** 460/780 р

**Филе индейки, тушенное в апельсиновом соусе, с карамелизированной грушей** 420/630 р

## Мясо

**Телячьи потроха с сельдереем, жареным в портвейне, и подкопченным яблочным муссом** 310/1100 р

**Сочная свиная грудинка с соусом из виски и ананаса. Подаётся с шафрановым пюре и цветной капустой** 340/650р

**Бефстроганов с картофельным пюре и белыми грибами** 410/790 р

**Жаркое в горшочке местечковое (свинина и говядина, томленная с картофелем и грибами в сметане)** 450 /900 р

**Томленные говяжьи щечки с трюфельным пюре** 410/1100 р

**Томленные говяжьи ребрышки с чечевицей** 400/850 р

**Оссобуко по-милански** 730/1800 р

**Говяжья печень с пюре из тыквы и пикантным сладким соусом** 300/ 510 р





## Рыба

**Форель, запеченная с овощами** 240/790 р

**Фирменные щучьи котлеты с картофельным пюре** 390/750 р

**Судак с пюре из цветной капусты и шафрана** 260/790 р

## Супы

**Уха тройная** 350/590 р

**Борщ фирменный (подаётся с салом, запеченным чесноком и бородинским хлебом)** 460/590 р

**Суп из лесных грибов со сметаной** 340/590 р

## Гарниры

**Картофель фри** 180/200 р

**Картофельная толченка** 120/250 р

**Картофель жареный с грибами** 290/430 р

**Овощи гриль** 240/520 р

**Гречка с грибами** 290/420 р

**Хлебная корзинка с домашними булочками и маслом** 220/210 р

## Самолепныепельмени и вареники







<b>Пельмени из щуки</b>	<b>250/490 р</b>
-------------------------	------------------

<b>Пельмени с мясом</b>	<b>250/490 р</b>
-------------------------	------------------

<b>Пельмени из утки</b>	<b>250/550 р</b>
-------------------------	------------------

<b>Вареники с картофелем и грибами</b>	<b>200/390 р</b>
--	------------------

### **Блины**

<b>Блинчики с семгой и сметаной</b>	<b>240/410 р</b>
-------------------------------------	------------------

<b>Блинчики с домашним вареньем со сгущенным молоком</b>	<b>180/170 р</b>
--	------------------

### **Детское меню**

<b>Суп с фрикадельками</b>	<b>230/250 р</b>
----------------------------	------------------

<b>Паста Карбонара</b>	<b>280/350 р</b>
------------------------	------------------

<b>Бургер куриный</b>	<b>320/450 р</b>
-----------------------	------------------

<b>Крылышки куриные с картофелем фри</b>	<b>340/350 р</b>
--	------------------





## Десерты домашнего приготовления

**Чизкейк** 140/450 р

**Штрудель с мороженым** 170/390 р

**Брауни с фундуком** 170/390 р

**Мороженое на выбор (три шарика)** 200/240 р

## Чай

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

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

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

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

**Лимон** 60 р







## Кофе


Эспрессо	30/220р
Американо	170/280 р
Капучино	180/320 р
Капучино на кокосовом молоке	180/380р
Латте	170/330р
Латте с сиропом	180/350р

## Шоколад

Горячий шоколад	100/450 р
Какао с молоком	200/400 р

## Холодные напитки

Вода Суздальская с газ/без	500/130р
Морс из клюквы	200/90р
Квас Суздальский	200/80р
Сок в ассортименте	200/180 р
Кока-Кола	330/240р





## **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!**

