



Ресторан Имперіаль

Ресторация и номера первага разряду

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Форшмак с гренками

филе сельди слабого соленья, рубленное со сливочным маслом и яйцом, подается
с домашним бородинским хлебом
1/280/100 650 руб

Паштет из птицы с клубничным вареньем

нежный паштет из куриной печени приготовленной методом су-вид,
подается с пшеничным тартинном
1/150/100/30 650 руб

Селедка с маринованным луком и картофелем

нежное филе сельди с картофельными дольками и маринованным луком
1/130/150/30 610 руб

Домашние разносолы

солёные томаты, маринованные огурцы, маринованная капуста
заправленные ароматным маслом
1/50/60/100/30 550 руб

Сало собственного посола

домашнее сало собственного посола подается с ржаными гренками и горчицей
1/250/50 590 руб

Грузди соленые суздальские

грузди собственного посола подаются со сметаной и маринованным луком
1/180/30 690 руб

Язык говяжий с хреном

отварной говяжий язык подается с микс салатом,
помидорами черри, маринованным огурчиком и сливочным хреном
1/80/10/20/50 790 руб

Капрезе

спелые томаты, сыр Моцарелла, подается с микс
салатом, заправленное соусом «Песто»
1/80/80/20/30 650 руб



Ассорти из свежих овощей
томаты, огурцы, перец болгарский, салатный микс, редис подается
с соусом тар-тар
1/60/40/60/20/30/40 490 руб

Рыбное ассорти
(скумбрия х/к, царская рыба х/к, форель х/л)
1/230 гр 950 руб

Сэт к ядреным настойкам
(гренки, капуста маринованная, огурцы соленые,
колбаски охотничьи, сало слабосоленое)
1/350 гр 590 руб

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гренки чесночные с сыром Пармезан
обжаренный ржаной хлеб, сыр Пармезан
1/180 490 руб

Драники картофельные с лососем и икрой
молодой картофель, лосось, красная икра
1/270 850 руб

Жюльен из языка
говяжий язык, грибы шампиньоны,
кедровые орешки, сливки, подается в хлебе
1/210 650 руб

Хлебная корзина
хлеб тартин, бородинский, зеленое масло
1/80/80/25 250 руб

Сырные палочки
(моцарелла жаренная в панировке, соус тар-тар)
1/210 гр 490 руб

Сэт к пенному
(луковые кольца, кольца кальмара, сырные палочки,
гренки, соус тар-тар)
1/290 гр 650 руб



САЛАТЫ

Салат с языком

(язык говяжий отварной, грузди, огурец соленый, красный лук, микс салата, помидоры черри, заправка медово-горчичная)

1/310 гр 900 руб

Салат с хрустящими баклажанами

(баклажаны обжаренные во фритюре, томаты свежие, лук красный, микс салата, творожный сыр, кунжутные семечки, заправка от шефа)

1/310 гр 590 руб

Салат Цезарь с креветками

тигровые креветки, салат айсберг, перепелиное яйцо, сыр Пармезан, соус «Цезарь»

1/350 790 руб

Салат Цезарь с филе цыпленка

филе цыпленка, салат айсберг, перепелиное яйцо, сыр Пармезан, соус «Цезарь»

1/280 650 руб

Оливье с говядиной

говядина томленая, картофель, яйцо, морковь, огурцы, зеленый горошек и майонез

1/260 690 руб

Салат Деревенский

салатный микс, помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, ароматное мало

1/220 470 руб

Теплый салат с телятиной и сыром Дор блю от Шеф-повара

телятина, микс салата, перец болгарский, бекон варёно-копчёный, сыр Дор блю, оливковое масло

1/280 890 руб

Теплый салат с куриной печенью и грушей
куриная печень, груша, грибы, томаты черри,
микс салата, с фирменной заправкой

1/320 750 руб



СУПЫ

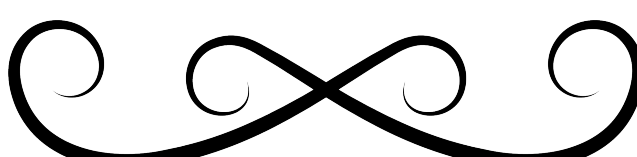
**Борщ Империл с фирменной подачей
с салом, запеченным чесноком, бородинским хлебом и рюмкой водки**
1/330/50/30/100/0,025 690 руб

**Солянка сборная с рюмкой настойки
насыщенный мясной бульон с четырьмя видами мяса, подается со сметаной**
1/380/25/0,025 680 руб

Уха
наваристая уха с судаком и лососем с добавлением пшена
1/410 гр. 850 руб

Грибной суп
наваристый бульон с опятами, шампиньонами и белыми грибами, подается со сметаной
330/25 650 руб

Окрошка на квасе /кефире
1/300 гр 650 руб



ПТИЦА

Утиная грудка
**обжаренное филе утиной грудки, подается
с нежным картофельным пюре и соусом из облепихи**
1/ 230/150 1150 руб

Цыпленок корнишон с бэби картофелем
**запеченный цыпленок подается с ароматным
картофелем бэби и микс салатом**
1/250/150/50 1150 руб



РЫБА

Стейк лосося

стейк лосося жареный на гриле подается с микс салатом
1/230 1390 руб

Котлеты щучьи

котлеты из филе щуки, подаются с красной икрой и картофельным пюре
1/140/160 1090 руб

Судак с овощным Рататюем

филе судака обжаренное на гриле подается с овощным Рататюем и соусом Пелати
1/130/200 950 руб

МЯСО

Свинные ребрышки

томленые свинные ребра маринованные в соусе барбекю,
подаются с микс салатом и бэби картофелем
1/280/15/70 950 руб

Свиная шейка-гриль

маринованная свиная шея, приготовленная на гриле,
подается с бэби картофелем
1/280/150/70 920 руб

Бефстроганов

телятина, белые грибы тушеные в сливках,
подаются с картофельным пюре
и маринованным огурчиком
1/100/110/130 1050 руб



**Говяжьи щечки со сливочным птитимом
томленные в красном вине говяжьи щечки,
подаются с сливочным птитимом
1/130/100/90 1150 руб**

**Миньон с картофелем и лесными грибами
говяжья вырезка, обжаренная на гриле, подается
с обжаренным картофелем и грибным соусом
1/200/100/70 1500 руб**

**Стейк-миньон, запеченный с беконом под сыром Дор блю
говяжья вырезка, запеченная в беконе под шапкой из сыра Дор блю
1/250 гр. 1500 руб**

**Скоблянка
запеченная телятина с картофелем и грибами под сливочным соусом,
подается на сковороде
1/200/30 1050 руб**

**Голяшка ягненка с печеной капустой
томленая голяшка ягненка,
подается с печеной капустой под мятно-винным соусом
1/300/200/50 1350 руб**

**Мини-голубцы из кролика
1/330 гр 930 руб**

ГАРНИРЫ

**Картофель жареный с грибами и соленым огурчиком
1/290 450 руб**

**Пюре картофельное
1/150 350 руб**



Картофель фри
1/150 350 руб

Крокеты картофельные
1/150 370 руб

Овощи гриль
1/240 520 руб

ПАСТА

Карбонара
спагетти, бекон, сливочный соус
1/280 690 руб

Папарделле с белыми грибами
1/280 890 руб

САМОЛЕПНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени мясные со сметаной
1/225/25 590 руб

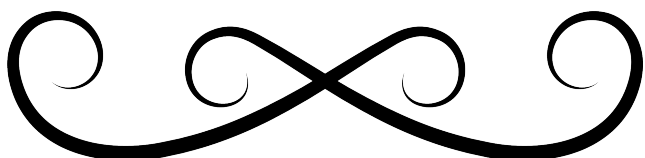
БЛИНЧИКИ

Блины с вареньем на выбор
1/180 350 руб



Блины с красной рыбой
1/240 690 руб

Блины со сгущенкой
1/180 350 руб



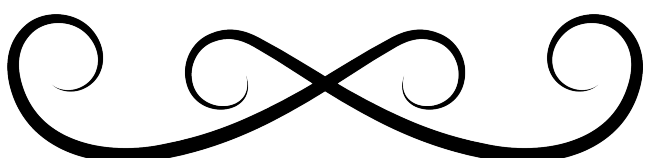
ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Куриный супчик
1/230 350 руб

Наггетсы куриные с картофелем фри
450 гр./550 руб

Нежные куриные котлетки с картофельными крокетами
1/150/150 590 руб

Спагетти с сыром
1/120/15 390 руб



ДЕСЕРТЫ

Попробуйте наши десерты и ваша жизнь уже не будет прежней!

Штрудель
1/180 590 руб

Торт домашний "Наполеон"
110/20 550 руб



Торт домашний "Медовик" с заварным кремом
110/20 600 руб

Творожные сырки (со сгущенкой или с малиной)
110/10 500 руб

Мороженое
1/200 350 руб.

Пирожки на выбор:
мясо (курицы, свинина) и лук
1 шт./ 150 руб

капуста и яйцо
зеленый лук и яйцо
яблоко с брусникой
1 шт./ 100 руб



ЧАЙ

Черный чай (эрл-грей, чабрец, облепиховый, пуэр, мята)
1/500

Зеленый чай
(жасмин, молочный улунь, сенча, гречишный, имбирь-лимон)
1/500

Фруктовый чай
(таежный, пряный апельсин ройбуш, нахальный фрукт)
1/500

Иван-чай
(классика, облепиха, шиповник)
1/500

400 руб

Лимон
1/30 70 руб



КОФЕ

Капучино на кокосовом молоке

Эспрессо
1/35 220 руб
Двойной эспрессо
1/70 270 руб
Американо
1/230 220 руб
Капучино
1/250 310 руб

1/250 410 руб
Латте
1/250 350 руб
Флэт Уайт
1/220 390 руб
Раф-кофе
1/250 350 руб
Кофе «Глясе»
1/120 270 руб



ШОКОЛАД

Горячий шоколад
1/100 550 руб

Какао с молоком
1/200 450 руб

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Добрый Кола/Добрый кола без сахара/ Добрый Апельсин/Добрый Лимон-Лайм
1/250 250 руб

Rich Индиан Тоник
1/330 270 руб

Сок Rich
Персик, манго, яблочный, вишня, томат, апельсин
1/200 270 руб

Энергетик Burn
1/250 200 руб

Вода Суздальская
газ/негаз
1/500 190 руб

Квас Суздальский
1/200 110 руб

Морс из клюквы
1/200 150 руб



Шампанское и игристые вина

Мозт и Шандон Брют Империяль/Франция белое брют
Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне, Пино Менье
750/16000 руб

Рислинг Петнат Экста Брют/Россия
Сорт винограда: Рислинг
750/4200 руб

Просекко Спуманте Фиорино д'Оро/Италия белое сухое
Сорт винограда: Глера
750/3800 руб

Белые вина

Рислинг Троккен Меленхофф/Германия, Мозель сухое
Сорт винограда: Рислинг
750/5400 руб

Рислинг Др. Лоозен/Германия, Мозель полусухое
Сорт винограда: Рислинг
750/5200 руб

Совиньон Блан Нед/Новая Зеландия, Мальборо сухое
Сорт винограда: Совиньон Блан
150/850 руб
750/4300 руб

Азюр Криница/Россия, Геленджик сухое
Сорт винограда: Рислинг, Вионье, Руссан, Гевюрцтраминер,
Мускат
750/5400 руб



Диарио Бранко/Португалия Винью Верде полусухое

Сорт винограда: Аrinto, Асал, Лоурейро

150/750 руб

750/4200 руб

Ионос/Греция сухое

Сорт винограда: Педро Хименес

150/650 руб

750/3200 руб

Пино Гриджо/Италия, Венето полусухое

Сорт винограда: Пино Гриджо

150/750 руб

750/4400 руб

Цинандали/Грузия, Кахетия сухое

Сорт винограда: Цинандали

150/650 руб

750/3100 руб

Розовые вина

Диарио Росадо/Португалия, Винью Верде полусухое

сорт винограда: Эспадейро, Виньяо, Амарал

150/650 руб

750/3200 руб

Красные вина

Пино Нуар Крис/Италия, Сицилия сухое

Сорт винограда: Пино Нуар

150/980 руб

750/4900 руб



Кьянти/Италия, Тоскана сухое
Сорта винограда: Санджовезе, Канайоло
150/750 руб
750/3500 руб

Вечерница Усадьба Дивноморское/Россия, Геленджик
Сорта винограда: Каберне Совиньон, Сира
750/3700 руб

Барное меню

Медовуха «Суздальская» классическая
200/250 руб

Пиво бутылочное «Суздальское» (светлое, нефильтрованное)
470/400 руб

Пиво бутылочное «Суздальское» (темное)
470/450 руб

Пиво бутылочное «Суздальское» безалкогольное
470/300 руб

Сидр «Суздальский» (яблочный, грушевый)
470/400 руб

Разливное пиво (Шпатен, Хугарден белое)
0,3/0,5/1,0/ 250 руб/390 руб/750 руб

Водка и самогон

«Русский Стандарт»
50/250 руб

500/2500 руб

Водка «Мамонт»
50/400 руб

500/4000 руб

Шнапс яблочный
50/400 рублей

500/4000 руб

Водка особая «Вантца» (зелёное яблоко)
50 мл/550 рублей
700/7700 руб



Самогон «Деревенский»
50/300 руб
500/3000 руб

Ликёры

Апероль Шприцц 11%
200/690 руб

Егермейстер 35% (Германия)
50/500 руб

Коньяки, Бренди

Арарат 3 звезды
50/450 руб

Арарат 5 звёзд
50/550 руб

Вежья Романье 38%
50/370 руб

Виски

Бушмилс ориджинал
50/590 руб

Джин

Бомбей 47%
50/530 руб

Текила

Бланка
50 мл/590 рублей



Настоишная ИМПЕРИАЛЬ

Настойки и наливки

Мы попробовали все настойки в городе и смеем утверждать, что у нас - Самый вкусный выбор настоек и наливок в городе!

Пролог -Суздаль ждет своих героев!

Для справки. Ключевое отличие наливок от настоек в том, что наливки делают только из плодов и ягод, а в настойках могут быть и травы, и овощи, и корни и плоды.

Все настойки и наливки мы делаем на водке класса люкс, при этом не забываем всегда мыть руки и использовать только натуральные овощи, травы и фрукты, а также немного меда или сахара.

Научный факт -Ученые доказали, что 100 грамм наших настоек перед едой не только полезно, но и мало!

Суздаль — это город-праздник и самые радужные перспективы открываются в нем исключительно после 250 грамм наших напитков!

Ядреные настойки и специалитеты

-50 мл -300 руб

Хреновуха-попробуй Родину на вкус-традиционный рецепт, но в нашем исполнении: корень хрена, лимон.

Борщ - как у бабушки, только лучше! Всем знакомый с детства вкус самого узнаваемого супа всего в одной рюмке.

Тархуновка-пряная настойка на траве тархуна и цедре лимона.

Полезный рецепт -Наши настойки с лечебными травами залечат ваши душевные ранки.

Имбирная настойка -сочетание имбиря и кусочка лимона. Возможно лечит горло и уж точно отлично согревает и мягко пьется.

Огурцовка -ярко выраженный вкус соленого огурца возбудит ваши вкусовые сосочки, ведь пить огурец весьма непривычно, но очень вкусно.

К 1000-летию. Суздаль-это город-праздник и самые радужные перспективы открываются в нем исключительно после 250 грамм наших напитков!

Хренодер -настойка на основе знаменитого домашнего соуса из корня хрена, томатов и перца. Наш вариант Лайт -вкусный и горло не дерет.

Перцовка - острая настойка , прогреет весь Ваш организм изнутри

Реклама -Суп дня-300 грамм настойки.

Чесноковка -мы и сами не ожидали, что настойка из чеснока в сочетании с крепким алкоголем раскроется так ярко и станет такой вкусной в жидком виде.

Ягодные наливки

-50 мл-300 руб

Вишневка -классическая наливка, любимая миллионами. Отличное сочетание вишни и сахара.

Черноплодка - сладость, вязкость и аромат. (А еще и понижает давление).

Из жизни -Пьяненький — это такое состояние, когда ты точно знаешь, что тебя любят, но точно не знаешь кто!

Черника – не только поднимет настроение, но и полезно для зрения!

Клюковка -Не пора ли нам наклюкаться? Ягоды хорошо отдают свой сок в алкоголе, благодаря чему наливка получается с ярким, насыщенно сладко-кислым вкусом.

Клубничка-наливка из свежей клубники. Прекрасный повод вспомнить лето.

Изречение -Любовь движет миром, а наши настойки двигают его вдвое быстрее!

Малиновка -легкая и чуть сладковатая наливка. Ягода-малина прекрасно раскрывает свой вкус в сочетании с водкой и кордиалом.

Обепиховка -не суровая сибирская наливка. Хороша в зимний вечер. Можно сочетать с чаем.

Исторический факт -Счастлив тот, кто пьяненький! (сказал Сократ, но это не точно).

Смородиновка -отличный баланс кислоты и сладости.

**Лайфхак-Не знаешь где хранить деньги?
Пропей у нас ВСЁ! Сбереги свои нервы.**

Брусничка-приятная кисло-сладкая наливка с легкой горчинкой в послевкусии.

**Кулинарный рецепт -Белое вино к рыбе, красное вино к мясу!
А наши настойки универсальные. Можно даже к тортику!**

Фруктовые наливки

-50 мл -300 руб

Яблонька с ментолом -настойка с ароматом яблока и ментола.

Лимоновка -эта наливка чуть кислая за счет свежего лимона и чуть сладкая за счет сахарного сиропа. Пьется очень легко.

Тропикана (манго-апельсин-маракуя) -яркий тропический вкус.

Мандариновый ликер- это жидкое золото, словно законсервированный закат средиземноморского побережья. Его аромат – это музыка детства, когда первый мандарин знаменовал приближение праздника.

Дажестивы-сливочные наливки-ликеры

-50 мл-300 руб

Просто обязательны в конце застолья!

Вишневый Брауни – такое любимое детьми лакомство, но только для взрослых. Десерт теперь можно не только съесть, но и выпить.... Сочетании спелой вишни с горьким шоколадом.

Бананчелло -наш ответ ихним бейлисам -мягкая сливочная наливка из банана, сливок, молока и сгущенки. Отличное завершение ужина.

Клубничелло -клубника со сливками – это теперь не только десерт, а вкуснейший ликер.

Лимончелло -возможно вы пробовали похожий продукт в Италии -наш точно не хуже!

Джины на ягодах

-50 мл -300 руб

Напиток и для дам и для джентльменов (Гордонс и Бомбей нервно курят в сторонке). Может подаваться как аперитив , как дажестив , а можно пить вообще вместо еды.

Терпкий вкус джина неожиданно сочетается с сочным ароматом ягод и приятен своим длительным послевкусием.

Джин с лаймом и розмарином

Джин с черной смородиной

Джин малиновый.

Сеты настоек и наливок (а как же джинов и ликеров)

Из опыта -Счастье на стороне отважного. Слабо 0,5 на человека?

Сет -6 по 50 мл (настойки на выбор)-1700 руб

Фулл сет -25 по 25 мл (настойки на выбор) - 3600 руб

Сеты для компаний знакомых и малознакомых людей.

-Рулетка Казино - 16 по 25 -любые настойки и наливки напитки на выбор -2300 руб

-Рулетка Желаний -10 по 50 -любые настойки и наливки на выбор -2800 руб

Чекушка 0,250 – 1400 руб (только с собой)

Штоф 0,500 – 2800 руб (только с собой)

Эпилог -Больше не будете?

Одумайтесь и возьмите еще! Настойки сами себя выпить не смогут!

На посошок -лайфхак от Импернал.

Если хорошенько выпить и пойти на смотровую площадку -вид города будет особо прекрасен!

(выходите на улицу и поверните налево и через 10 метров, после забора сразу еще раз налево (это место, кстати называется прогон, через него раньше выгоняли скотину в общее стадо). В общем идите прямо через по прогону и выйдете к Александровскому монастырю, пройдите прямо через монастырь и вы попадете на высокий берег -чудесную вид на Покровский монастырь, особенно на закате).

Рады были видеть Вас! Ждем снова!

Градус наших напитков от 15 до 40. В зависимости от того, как ягоды или фрукты раскрываются и отдает свой вкус-градус может меняться в любую сторону. Обычно отклонение не больше чем пара-тройка градусов.