



Ресторан Имперіаль

Ресторация и нумера първага разряду

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Форшмак местечковый
традиционный рецепт еврейской закуски из мелко нарубленной сельди,
варёного яйца, хлеба и молока
1/180/100 гр 650 руб

Паштет из печени птицы с вишневым соусом
(по рецепту Елены Молоховец)
нежный паштет из куриной печени приготовленной методом су-вид,
подаётся с пшеничным хлебом
1/165/100/80 гр 650 руб

Сельдь с картофелем
современная интерпретация традиционной закуски: филе сельди
с жареным беби-картофелем, горчичной заправкой и зелёным айולי
1/80/70/50 гр 610 руб

Соленья в стол
маринованные черри, квашеная капуста, солёные огурцы,
маринованные патиссоны и чеснок
1/60/60/60/60/30 гр 550 руб

Солёное сало собственного посола с чесноком,
бородинскими гренками, горчицей и острым перцем халапеньо
1/100/100/50/10 гр 590 руб

Солёные муромские грузди со сметаной и маринованным луком
1/100/50гр 690 руб

Говяжий язык, отваренной и поданный с хреном
1/60/50/85гр 790 руб

Мясной сет из фирменных блюд
ростбиф из владимирской говяжьей вырезки,
карпаччо из вяленой куриной грудки
и буженина из томлёного поросёнка
1/30/30/50/160 гр 1150 руб

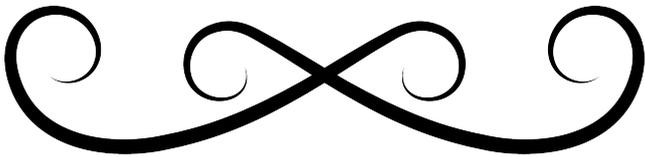


Ассорти из трёх видов фермерских сыров
из Владимирской области
1/210/70 гр 890 руб

Свежие овощи с соусом тар-тар
помидоры, огурцы, болгарский перец и зелень
1/70/70/70/60 гр 490 руб

Слабосолёный лосось с пшеничным хлебом,
сливочным маслом и зеленью
1/100/100/50 гр 1250 руб

Заливное из осетра на крепком бульоне
с томлёной морковью, перепелиным яйцом и зеленью
1/160 гр 950 руб



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гренки из дарницкого хлеба с сыром Пармезан
1/150/30 гр 590 руб

Драники с лососем, сметаной и красной икрой
1/210/30/30/10 гр 950 руб

Жюльен из цыплёнка и языка
авторская интерпретация классического рецепта: разварной язык
и цыплёнок в соусе бешамель, поданные в булке с отрубями,
кедровыми орехами и сыром пармезан
1/215 гр 890 руб

Посикунчики по-суздальски
уральский специалитет в авторской подаче
(мясо/утка/щука) 3 шт
1/120/50 гр 420 руб

Сырные палочки из фермерской моцареллы
в панировке с брусничным соусом
1/150/50 гр 590 руб



**Запечённый камамбер с крутонами,
ягодным соусом и кедровыми орешками**
1/100/50/100 гр 1050 руб

**Сет к пенному (кольца кальмара в панировке, луковые кольца,
сырные палочки и гренки из дарницкого хлеба с соусом тар-тар**
1/35/65/65/60/50 гр 750 руб

САЛАТЫ

**Тёплый салат с разварным телячьим языком, беби-картофелем и яйцом пашот,
заправкой на основе сметаны и хрена**
1/270 гр 750 руб

Салат с баклажанами
обжаренные во фритюре баклажаны, помидоры, микс-салат
и соус на основе кунжутного масла
1/210 гр 650 руб

Салат Цезарь с креветками
листья салата с обжаренными креветками, помидорами черри,
перепелиным яйцом, пшеничными гренками и сыром Пармезан
1/200 гр 950 руб

Салат Цезарь с курицей
листья салата, филе бедра цыпленка, помидоры черри, перепелиное яйцо,
пшеничные гренки и сыр Пармезан
1/210 гр 650 руб

Оливье с говядиной и раковыми шейками
(классический дореволюционный рецепт)
1/275 гр 750 руб

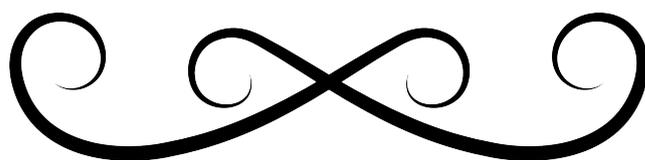
Салат Греческий
свежие овощи с оливками, маслинами,
заправкой винегрет и творожным сыром
1/260 гр 690 руб



Салат Империл
пикантный салат с ростбифом,
овощами и заправкой на основе майонеза
1/250 гр 950 руб

**Тёплый салат с карамелизированной куриной печенью,
шампиньонами и белыми грибами**
1/225 гр 750 руб

Норвежский салат
(рецепт с императорской яхты Штандарт)
с подкопченным лососем, огурцами, помидорами черри, листьями салата и заправкой
на основе оливкового масла, фермерской моцареллы, красного лука и перепелиного яйца)
1/265 гр 1150 руб



СУПЫ

Борщ Империл
наваристый борщ с говядиной, подаётся с бородинским хлебом,
сметаной, печёным чесноком, салом, зелёным луком и рюмочкой водки
1/360/30/65/0,025 гр 690 руб

Мясная солянка по-суздальски с рюмкой настойки
1/350/30/0,025 гр 750 руб

Императорская тройная уха из судака, лосося и стерляди
1/430 гр 850 руб

Грибная похлёбка с опятами, шампиньонами и белыми грибами
1/350/30 гр 650 руб

Щи Суздальские с квашеной капустой и с белыми грибами
1/350/30 гр 790 руб



ПТИЦА

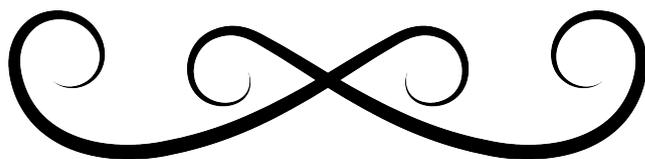
Утиная грудка с пюре из яблок и вишнёвым соусом на портвейне
1/230 гр 1150 руб

Цыплёнок корнишон с картофелем по-деревенски
1/200/170 гр 1250 руб

Утиная ножка конфи с зелёной гречкой и тушёным шпинатом с вешенками
1/230/110 гр 1150 руб

Котлета куриная по-Суздальски с сыром, чесноком и зеленью
1/240 гр 950 руб

Гречневая каша по-купечески с птичьими потрошками
1/340 гр 850 руб



РЫБА

Судак с овощами, припущенными в белом вине
1/150/90 гр 1150 руб

Фирменные щучьи котлеты в сливочном соусе
с картофельным пюре и щучьей икрой
1/120/150/50 гр 1150 руб

Треска в нежном соусе с грибами и креветками
(по рецепту художника Тулуза-Лотрека)
1/200 гр 1250руб

Филе осетра по-волжски
1/230 гр 1650 руб



МЯСО

Свинные рёбра с картофелем по-деревенски
1/210/170 гр 950 руб

Стейк из свиной шеи с картофельными дольками
1/150/170 гр 920 руб

Бефстроганов из говяжьей вырезки с картофельным пюре
и солёным огурцом
1/180/150/50 гр 1200 руб

Говяжьи щёки су-вид в собственном соку с птитимом
1/130/150 гр 1050 руб

Бифштекс из мяса лося рубленый с жареным яйцом, булгуром и овощами
1/150/50/120 гр 1100 руб

Томлёные говяжьи рёбра с овощами гриль
1/200/90 гр 1050 руб

Филе миньон с картофелем и грибным соусом
на основе демигласса
1/150/50/70 гр 1950 руб

Тушёная говядина в сливочном соусе
с картофелем и сыром Пармезан, подаётся на сковороде
1/290 гр 1150 руб

Стейк из разварного говяжьего языка
под соусом Фюме и картофелем с грибным жульеном
1/120/110 гр 1150 руб



ГАРНИРЫ

**Жареная картошка с опятами, луком,
зеленью и солёным огурцом**

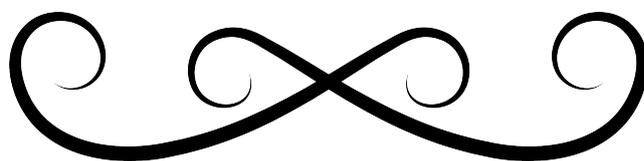
1/290 гр 590 руб

Овощи гриль

1/165 гр 520 руб

Пюре картофельное

1/150 гр 350 руб



ПАСТА

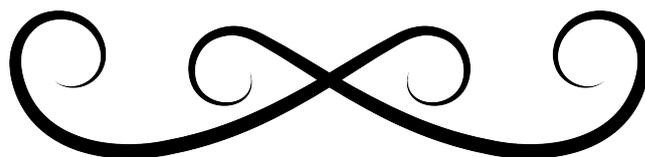
Карбонара

**спагетти с беконом, оливковым маслом,
белым вином, луком, чесноком, желтком и Пармезаном**

1/270 гр 890 руб

Паппарделе с белыми грибами и сливками

1/280 гр 990 руб



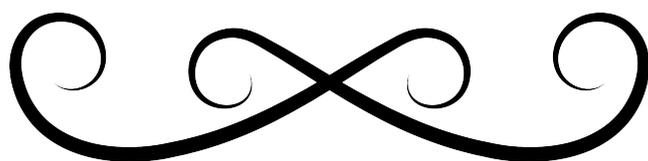
ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Самолепные пельмени мясные из свинины и говядины,
подаются со сметаной, зеленью и сливочным маслом
1/230/30 гр 590 руб

Самолепные пельмени рыбные из судака и лосося,
подаются со сметаной, зеленью и сливочным маслом
1/230/30 гр 550 руб

Самолепные пельмени из мяса утки,
подаются со сметаной, зеленью и сливочным маслом
1/230/30 гр 590 руб

Самолепные вареники с картофелем и грибами,
подаются со сметаной, зеленью и луком фри
1/230/30 гр 490 руб



БЛИНЧИКИ

Блины с вареньем на выбор
1/180 гр 350 руб

Блины с красной рыбой
1/240 гр 690 руб

Блины со сгущенкой
1/180 гр 350 руб



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Куриный супчик
1/230 гр 350 руб

Наггетсы куриные с картофелем фри
450 гр 550 руб

Нежные куриные котлетки с картофельными крокетами
1/150/150 гр 690 руб

Спагетти с сыром
1/120/15 гр 390 руб

ДЕСЕРТЫ

Попробуйте наши десерты и ваша жизнь уже не будет прежней!

Авторский штрудель с яблоком, мёдом,
с карамелизированным грецким орехом
1/150/60 гр 590 руб

Торт «Наполеон» приготовленный по фирменному рецепту
1/110 гр 690 руб

Классический медовик суздальского кондитера
1/110 гр 690 руб

Фондан из тёмного шоколада с мороженым и вишнёвым соусом
1/120 гр 650 руб

Мороженое
(клубника, шоколад, ваниль)
1/200 гр 450 руб



ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина
1/190 гр 250 руб

Пирожки из печки:
с мясом
с рыбой

1/40 гр 150 руб

с капустой
с картошкой
с луком и яйцом
с яблоками

1/40 гр 100 руб



ЧАЙ

Черный чай (эрл-грей, чабрец)/Зеленый чай (жасмин, сенча)
Фруктовый чай (таежный)/Иван-чай (классика)
1/500 гр 400 руб

ЧАЙ ДОМАШНИЙ

Черная смородина Саган-дайля
Облипиха имбирь
Малина гранат
1/500 гр 600 руб

Лимон
1/30 гр 70 руб

КОФЕ

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

Капучино на кокосовом молоке
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

Вода Суздальская
газ/негаз
1/500 250 руб

Квас Муромский
1/200 150 руб

Морс из клюквы/черной смородины
1/200 200 руб



Шампанское и игристые ВИНА

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

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

Междуморье Блан Де Блан
750/3900 руб

Рислинг Драй Доктор Лоузен
750/6900 руб

Белые вина

Рислинг Троккен Меленхофф/Германия, Мозель сухое
Сорт винограда: Рислинг
750/6900 руб

Рислинг Др. Лоузен/Германия, Мозель полусухое
Сорт винограда: Рислинг
750/5500 руб

Совиньон Блан Нед/Новая Зеландия, Мальборо сухое
Сорт винограда: Совиньон Блан
150/950 руб
750/4750 руб

Раевского Парфюм/Россия, Кубань сухое
Сорт винограда: Пино Гри
150/780 руб
750/3900 руб



Диарио Бранко/Португалия Винью Верде полусухое

Сорт винограда: Аринто, 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

Шато Андре Шардоне/Россия, Краснодарский край сухое

Сорт винограда: Шардоне

150/740 руб

750/3700 руб

Розовые вина

Диарио Росадо/Португалия, Винью Верде полусухое

сорт винограда: Эспадейро, Виньяо, Амарал

150/750 руб

750/3900 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

150/1050 руб

750/5300 руб

Раевского Парфюм/Россия, сухое

Сорта винограда: Пино Нуар

750/3700 руб

Барное меню

Стелла Артуа б/а

0,44/350 руб

Стелла Артуа

0,44/400 руб

Францисканер Хефе-Вайсбир

0,45/400 руб

Шпатен Мюнхен Хеллес

0,45/500 руб

Медовуха «Суздальская» классическая

200/250 руб

Пиво бутылочное «Суздальское» (светлое, нефилтрованное)

470/400 руб

Пиво бутылочное «Суздальское» (темное)

470/450 руб

Пиво бутылочное «Суздальское» безалкогольное

470/300 руб

Сидр «Суздальский» (яблочный, грушевый)

470/400 руб

Ликёры

Апероль Шприц 11%

200/850 руб

Егермейстер 35% (Германия)

50/500 руб



Водка и самогон

Водка «Русский Стандарт»

50/250 руб

Водка «Мамонт»

50/400 руб

Шнапс яблочный

50/400 рублей

Водка особая «Вантца» (зелёное яблоко)

50 мл/550 рублей

Самогон «Тутовый»

50/300 руб

500/3000 руб

Коньяки, Бренди

Арарат 3 звезды

50/450 руб

Арарат 5 звезд

50/550 руб

Вежья Романье 38%

50/370 руб

Виски

Джемесон

50/690 руб

Джин

Бомбей 47%

50/790 руб



Настойшая 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

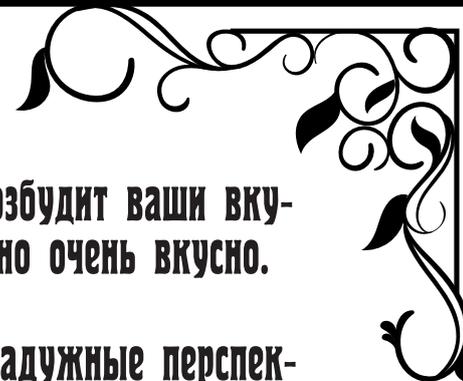
Хреноуха-попробуй Родину на вкус-традиционный рецепт, но в нашем исполнении: корень хрена, лимон.

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 возбуждает 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.

Дажестикивы-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.... Сочетание 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 дажестик , 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.