



# **Ресторан Имперіаль**

**Ресторация и нумера первага разряду**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Форшмак с гренками

филе сельди слабого соленья, рубленное со сливочным маслом и яйцом, подается с домашним бородинским хлебом  
1/280/100 590 руб

## Паштет из птицы с клубничным вареньем

нежный паштет из куриной печени приготовленной методом су-вид, подается с пшеничным тартинном  
1/150/100/30 590 руб

## Селедка с маринованным луком и картофелем

нежное филе сельди с картофельными дольками и маринованным луком  
1/130/150/30 550 руб

## Домашние разносолы

солёные томаты, маринованные огурцы, маринованная капуста заправленные ароматным маслом  
1/50/60/100/30 450 руб

## Сало собственного посола

домашнее сало собственного посола подается с ржаными гренками и горчицей  
1/250/50 490 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»  
1/80/80/20/30 590 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

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гренки чесночные с сыром Пармезан  
обжаренный ржаной хлеб, сыр Пармезан  
1/180 390 руб

Драники картофельные с лососем и икрой  
молодой картофель, лосось, красная икра  
1/270 790 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



# САЛАТЫ

**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»  
1/280 590 руб

**Селедка под шубой**  
филе сельди слабосоленое, отварные овощи, майонез  
1/230 590 руб

**Оливье с говядиной**  
говядина томленая, картофель, яйцо, морковь, огурцы, зеленый горошек и майонез  
1/260 580 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 варено-копченый, сыр Дор блю, оливковое масло  
1/280 890 руб

**Салат с лососем и яйцом пашот**  
лосось, салатный микс, куриное яйцо,  
сыр Пармезан, томаты черри, оливковое масло  
1/230 980 руб

**Теплый салат с куриной печенью и грушей**  
куриная печень, груша, грибы, томаты черри,  
микс салата, с фирменной заправкой  
1/320 690 руб



# СУПЫ

**Борщ Имперал с фирменной подачей  
с салом, запеченным чесноком, бородинским хлебом и рюмкой водки**  
1/330/50/30/100/0,025 790 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. 750 руб

**Грибной суп**  
наваристый бульон с опятами, шампиньонами и белыми грибами, подается со сметаной  
330/25 690 руб



# ПТИЦА

**Утиная грудка**  
обжаренное филе утиной грудки, подается  
с нежным картофельным пюре и соусом из облепихи  
1/ 230/150 1060 руб

**Цыпленок корнишон с бэби картофелем**  
запеченный цыпленок подается с ароматным картофелем  
бэби и микс салатом  
1/250/150/50 1080 руб



# РЫБА

## Стейк лосося

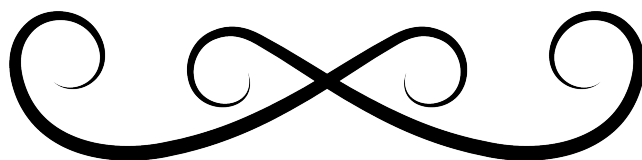
стейк лосося жареный на гриле подается с микс салатом  
1/230 1390 руб

## 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  
1/130/200 890 руб



# МЯСО

## Свинные ребрышки

томленные свинные ребра маринованные в соусе барбекю,  
подаются с микс салатом  
1/280/15/70 850 руб

## Свиная шейка-гриль

маринованная свиная шея, приготовленная на гриле,  
подается с бэби картофелем  
1/280/150/70 890 руб

## Бефстроганов

телятина, белые грибы тушеные в сливках,  
подаются с картофельным пюре  
и маринованным огурчиком  
1/100/110/130 1190 руб



**Говяжьи щечки со сливочным птитимом  
томленые в красном вине говяжьи щечки,  
подаются с сливочным птитимом  
1/130/100/90 1090 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 1190 руб**



## **ГАРНИРЫ**

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

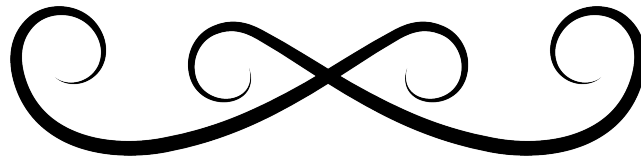
**Пюре картофельное  
1/150 290 руб**



Картофель фри  
1/150 250 руб

Крокеты картофельные  
1/150 270 руб

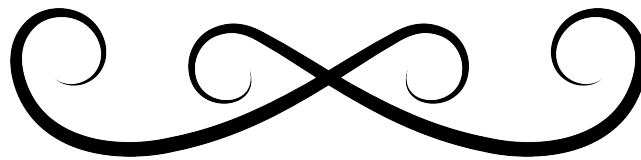
Овощи гриль  
1/240 520 руб



## ПАСТА

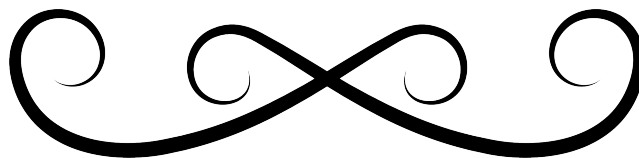
Карбонара  
спагетти, бекон, сливочный соус  
1/280 590 руб

Папарделле с белыми грибами  
1/280 790 руб



## САМОЛЕПНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени мясные со сметаной  
1/225/25 590 руб



## БЛИНЧИКИ

Блины с вареньем на выбор  
1/180 250 руб





**Блины с красной рыбой**  
1/240 590 руб

**Блины со сгущенкой**  
1/180 250 руб



## **ДЕТСКОЕ МЕНЮ**

**Куриный супчик**  
1/230 250 руб

**Наггетсы куриные с картофелем фри**  
450 гр./450 руб

**Нежные куриные котлетки с картофельными крокетами**  
1/150/150 490 руб

**Спагетти с сыром**  
1/120/15 250 руб



## **ДЕСЕРТЫ**

**Штрудель**  
1/180 500 руб

**Шоколадный пирог А-ля Брауни**  
1/290 590 руб

**Каталонский чизкейк из Барселоны**  
1/220 490 руб.



**Мороженое**  
**1/200 350 руб.**

**Пирожки на выбор:**  
**мясо (курицы, свинина) и лук**  
**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

Эспрессо 1/35 220 руб	Капучино на кокосовом молоке 1/250 410 руб
Двойной эспрессо 1/70 270 руб	Латте 1/250 350 руб
Американо 1/230 220 руб	Флэт Уайт 1/220 390 руб
Капучино 1/250 310 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  
1/200 200 руб

Энергетик Burn  
1/250 200 руб

Вода Суздальская  
газ/негаз  
1/500 190 руб

Квас Суздальский  
1/200 110 руб

Морс из клюквы  
1/200 110 руб



# Шампанское и игристые вина

Мозт и Шандон Брют Имперяль/Франция белое брют  
Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне, Пино Менье  
750/12000 руб

Рислинг Петнат Экста Брют/Россия  
Сорт винограда: Рислинг  
750/3500 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  
750/3600 руб

Рислинг Др. Лоозен/Германия, Мозель полусухое  
Сорт винограда: Рислинг  
50/4600 руб

Совиньон Блан Нед/Новая Зеландия, Мальборо сухое  
Сорт винограда: Совиньон Блан  
150/720 руб  
750/3600 руб

Азюр Криница/Россия, Геленджик сухое  
Сорт винограда: Рислинг, Вионье, Руссан, Гевюрцтраминер,  
Мускат  
750/3400 руб



**Диарио Бранко/Португалия Винью Верде полусухое**  
**Сорт винограда: Аринто, Асал, Лоурейро**  
**150/650 руб**  
**750/3200 руб**

**Ионос/Греция сухое**  
**Сорт винограда: Педро Хименес**  
**150/540 руб**  
**750/2700 руб**

**Пино Гриджо/Италия, Венето полусухое**  
**Сорт винограда: Пино Гриджо**  
**150/640 руб**  
**750/3200 руб**

**Цинандали/Грузия, Кахетия сухое**  
**Сорт винограда: Цинандали**  
**150/550 руб**  
**750/2750 руб**

## **Розовые вина**

**Диарио Росадо/Португалия, Винью Верде полусухое**  
**сорт винограда: Эспадейро, Виньяо, Амарал**  
**150/520 руб**  
**750/2600 руб**

## **Красные вина**

**Пино Нуар Крис/Италия, Сицилия сухое**  
**Сорт винограда: Пино Нуар**  
**750/4300 руб**



Кьянти/Италия, Тоскана сухое  
Сорта винограда: Санджовезе, Канайоло  
150/550 руб  
750/2750 руб

Вечерница Усадьба Дивноморское/Россия, Геленджик  
Сорта винограда: Каберне Совиньон, Сира  
750/3300 руб

## Барное меню

Медовуха «Суздальская» классическая  
200/250 руб

Пиво бутылочное «Суздальское» (светлое, нефилтрованное)  
470/350 руб

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

Пиво бутылочное «Суздальское» безалкогольное  
470/300 руб

Сидр «Суздальский» (яблочный, грушевый)  
470/350 руб

## Водка и самогон

«  
Русский Стандарт»  
50/200 руб  
500/2000 руб

Водка «Чистые Росы» пшеничная  
50/450 руб  
500/4500 руб

Шнапс яблочный  
50/350 рублей

Водка особая «Вантца» (зелёное яблоко)  
50 мл/490 рублей



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

## Ликёры

Апероль 11%  
200/590 руб

Егермейстер 35% (Германия)  
50/500 руб

## Коньяки, Бренди

Арарат 3 звезды  
50/390 руб

Арарат 5 звёзд  
50/480 руб

Вежья Романье 38%  
50/370 руб

## Виски

Бушмилс ориджинал  
50/590 руб

## Джин

Бомбей 47%  
50/530 руб

## Текила

Бланка  
50 мл/450 рублей





# **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 -250 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 возбudit 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-250 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 -250 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-250 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 -250 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 )-1400 руб**

**Фулл сет -25 по 25 мл (настойки на выбор) - 3200 руб**

**Сеты для компаний знакомых и малознакомых людей.**

**-Рулетка Казино - 16 по 25 -любые настойки и наливки напитки на выбор -1800 руб**

**-Рулетка Желаний -10 по 50 -любые настойки и наливки на выбор -2300 руб**

**Чекушка 0,250 – 1100 руб (только с собой)**

**Штоф 0,500 – 2100 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.**