

## Ужин «Городецкий»

Цена без дегустации продукции Вологодских производителей 900,-

Цена с дегустации продукции Вологодских производителей 1300,-

Взбитое Вологодское масло с ремесленный хлебом.

«Салат «Вологодский»

Салат на основе разварной свинины с белой редькой, тертым сыром, солеными огурцами и зеленым луком, приправленный домашним майонезом.

«Биточки из судака с Вологодским маслом и тыквенным пюре»

«Блинница»

Ажурные блинчики, сложенные стопочкой, с топленым Вологодским маслом, манной крупой и сахаром, томленные в печи.

«Чай из березовой чаги»

Густой настой и неповторимое сочетание ароматов, позволяющее уловить запахи леса, пробуждающейся природы, утренней росы - и все это в одной маленькой чашке чагового чая.

## Ужин «Вытегра»

Взбитое Вологодское масло с ремесленный хлебом.

«Рипница с мясом»

Свинина на косточке, томленная в печи с ячневой заспой и Белозерским луком.

«Шмунь» с грибами

Картофельный пирог с белыми грибами тушеными в сметане.

«Мусс из ряженки с морошковым вареньем»

«Вологодский Иван-чай»

## Наши контакты:

- Гостиница «Северные зори», ресторан «Дежа Вю», с основным залом вместимостью на 80 человек.

Адрес: г. Череповец, ул. Краснодонцев, д.30  
тел. +7(921)-132-83-94.

- Отель «Александровский», уютное кафе «Буфет», с основным залом вместимостью 50 человек.

Адрес: г. Череповец, ул. Труда, д.44  
тел.+7(965)-741-81-83.

- Апартаменты - отель «Череповец», ресторан «Дежа Вю - Парк» с основным залом вместимостью на 80 человек.

Адрес: г. Череповец, ул. Парковая, д. 30  
тел.+7(909)598-60-88.

-

В ресторане каждого отеля, завтрак «Шведский стол» включен в стоимость проживания.

Комплексные обеды и ужины от 400 руб (стоимость уточнять при бронировании.)

-

Организуем специальное питание с учетом культурных, возрастных и религиозных особенностей, постное меню для паломников, халяльные блюда для мусульман. Запрос на групповое питание отправляйте заранее.

**ПОПРОБУЙ РЕГИОН НА ВКУС!**

**Вологодское региональное меню с блюдами традиционной кухни и дегустацией продуктов Вологодских производителей.**

## Обед «Череповецкий»

Цена без дегустации продукции Вологодских производителей 900.-

Цена с дегустации продукции Вологодских производителей 1300.-

### Взбитое Вологодское масло с ремесленный хлебom.

Вологодское масло с приятным ореховым вкусом, которое производят только Вологодские маслоделы, повторяя неизменный вкус уже более 120 лет.

### Салат «Из судака»

Салат из филе судака с томатным канкасе и маринованным Белозерским луком.

### «Серые щи»

Вологодское блюдо из крошева мелко нарубленных листьев темно-зеленой капусты, растомленных в печи не менее 6 часов, с добавлением мяса и овощей. Подается с Череповецкой сметаной.

### «Жаркое из свинины с картофелем и репой»

Картошечка и деревенская репа, напитавшаяся духовитым мясом томленной свинины.

### «Шаньга Череповецкая»

Сдобная булочка с солеными огурчиками и куриным галантином.

### Вологодский «Иван-чай»

Натуральный чай, собранный и приготовленный на Вологодской земле, с уникальным составом, который богат витаминами и микроэлементами.

## Дегустация:

Ассорти из фермерских сыров производителя Вологодской области «Ирант» (3 вида сыра);

Ассорти из лучших мясных деликатесов от знаменитого производителя «Череповецкого мясокомбината» (3 вида мясных деликатесов).

## Обед «По –Никольски»

Цена без дегустации продукции Вологодских производителей 700.-

Цена с дегустации продукции Вологодских производителей 1100.-

### Взбитое Вологодское масло с ремесленный хлебom.

Вологодское масло с приятным ореховым вкусом, которое производят только Вологодские маслоделы, повторяя неизменный вкус уже более 120 лет.

### Салат «Коул слоу по- Вологодски»

Капустный салат с нашинкованными свежими овощами, яблоком и клюквой в горчично-медовой заправке.

### «Шти по –Никольски»

Самобытная еда Вологодской глубинки из белокочанной капусты, заспы (овсяных хлопьев грубого помола) и Белозерского лука.

### «Гороховая каша со шкварками из грудинки»

Каша, приготовленная на заваренном горохе с добавлением сливочного масла, специй и шкварок.

### «Ржаной пирог с северной черникой»

«Чай из березовой чаги»  
Густой настой и неповторимое сочетание ароматов, позволяющее уловить запахи леса, пробуждающейся природы, утренней росы - и все это в одной маленькой чашке чагового чая.

## Дегустация:

Ассорти из фермерских сыров производителя Вологодской области «Ирант» (3 вида сыра);

Ассорти из лучших мясных деликатесов от знаменитого производителя «Череповецкого мясокомбината» (3 вида мясных деликатесов).

## Обед «Вологодская Губерния»

Цена без дегустации продукции Вологодских производителей 800.-

Цена с дегустации продукции Вологодских производителей 1200.-

### Взбитое Вологодское масло с ремесленный хлебom.

### Салат «С вяленным мясом и брусникой»

Нежные листья салата, сочные томаты, вяленое мясо, лесная брусника и рассольный сыр "фетаки"

от Вологодских сыроваров.

### «Грибовница»

Суп из белых грибов - традиционное блюдо Вологодской кухни, с богатым ароматом лесных грибов и неповторимым вкусом. Подается с Череповецкой сметаной.

### «Вареники с квашеной капустой и говядиной»

Тонкое, нежное тесто с начинкой из капусты, заквашенной по домашнему рецепту и говядины. Подаются с жареным луком и Вологодской сметаной.

### «Рогульки с пшеном или Вологодской ягодой брусникой»

Тесто на Вологодском масле и сметане с начинкой из пшенной каши или брусники.

### «Морс из ягод Вологодских лесов» или «Кисель ягодный густой»

Подается холодным с посыпкой из сахарной пудры.

## Дегустация:

Ассорти из фермерских сыров производителя Вологодской области «Ирант» (3 вида сыра);

Ассорти из лучших мясных деликатесов от знаменитого производителя «Череповецкого мясокомбината» (3 вида мясных деликатесов).