



РОДНОЕ

РЕГИОНАЛЬНОЕ МЕНЮ

Завтрак «Вологодская глубинка»

Завтрак с самобытными блюдами
Вологодской традиционной кухни и
продуктами Вологодских производителей.

Картофельная яишенка

Блюдо из толченого отварного картофеля, запеченного с молоком. Подается
холодным с толченым зеленым луком.

Маканина

Томленое жаркое из свинины с луком и черным перцем. Подается к
картофельной яишенке.

СЕТ ЗАКУСОК:

«Квашеная капуста по-Вологодски с клюквой»

«Вяленка»

Морковь томленая в горшочке со сливочным маслом. Подается
холодная.

«Икра грибная»

Икра из благородных грибов Вологодских лесов.

«Сало по-Вологодски»

С пряностями, чесноком и лавровым листом.

«Блины Вологодские»

Заварные ажурные блинчики с Сокольской сгущенкой.

«Вологодское масло с четверговой солью»

Взбитое Вологодское масло с приятным ореховым вкусом, которое
производят только Вологодские маслоделы.

Ремесленный хлеб

Ржаные и пшеничные булочки из печи.

Морс облепиховый

Витаминный напиток из ягод облепихи, собранных в вологодских садах.

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.

700.-



Завтрак «Как у бабушки»

Завтрак с самобытными блюдами
Вологодской традиционной кухни и
продуктами Вологодских производителей.

Толокняная каша

Самобытное блюдо Вологодской глубинки из жареного толокна, запаренного на молоке. Подается с череповецкой сметаной.

Сметанная яичница

Яичница жареная с большим количеством Череповецкой сметаны.

СЕТ ЗАКУСОК:

«Квашеная капуста по-Вологодски с клюквой»

«Вяленка»

Морковь томленая в горшочке со сливочным маслом . Подается холодная.

«Икра грибная»

Икра из благородных грибов Вологодских лесов.

«Сало по-Вологодски»

С пряностями, чесноком и лавровым листом.

«Дежень Никольский»

Холодный десерт из толокна и творога с вологодскими ягодами.

«Вологодское масло с четверговой солью»

Взбитое Вологодское масло с приятным ореховым вкусом, которое производят только Вологодские маслоделы.

Ремесленный хлеб

Ржаные и пшеничные булочки из печи.

Морс облепиховый

Витаминный напиток из ягод облепихи, собранных в вологодских садах.

Вологодский «Иван-чай»

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

700.-



Завтрак «Полная горница»

Дегустационный завтрак с самобытными блюдами Вологодской традиционной кухни и продуктами Вологодских производителей.

Толокняная каша

Самобытное блюдо Вологодской глубинки из жареного толокна, запаренного на молоке. Подается с череповецкой сметаной.

или

Пшенная каша с карамелизированной тыквой

Сметанная яичница

Яичница жареная с большим количеством Череповецкой сметаны.

Картофельная яишенка

Блюдо из толченого отварного картофеля, запеченного с молоком. Подается холодным с толченым зеленым луком.

Маканина

Томленое жаркое из свинины с луком и черным перцем. Подается к картофельной яишенке.

СЕТ ЗАКУСОК:

«Квашеная капуста по-Вологодски с клюквой»

«Вяленка»

Морковь томленая в горшочке со сливочным маслом. Подается холодная.

«Икра грибная»

Икра из благородных грибов Вологодских лесов.

«Сало по-Вологодски»

С пряностями, чесноком и лавровым листом.

«Блины Вологодские»

Заварные ажурные блинчики с Сокольской сгущенкой.



Завтрак «Полная горница»

Дегустационный завтрак с самобытными блюдами Вологодской традиционной кухни и продуктами Вологодских производителей.

«Дежень Никольский»

Холодный десерт из толокна и творога с вологодскими ягодами.

«Вологодское масло с четверговой солью»

Взбитое Вологодское масло с приятным ореховым вкусом, которое производят только Вологодские маслоделы.

«Кисель ягодный густой»

Подается холодным с посыпкой из сахарной пудрой.

«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.

Ремесленный хлеб

Ржаные и пшеничные булочки из печи.

1000.-





Обед «Александровский»

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

Взбитое «Вологодское масло» с ремесленным хлебом

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

Салат «С вяленным мясом и брусникой»

Нежные листья салата, сочные томаты, вяленое мясо, лесная брусника и рассольный сыр "фетаки" от Вологодских сыроваров.

«Шти по-Никольски»

Самобытная еда Вологодской глубинки из белокочанной капусты, заспы (овсяных хлопьев грубого помола) и Белозерского лука. Томленые шти подают горячими вприкуску с вареной в мундире холодной картошкой.

Можно есть остуженными с растительным маслом.

«Скоблянка по – Вологодски»

Блюдо Вологодской и русской кухни из картофеля, скобленной тонкими ломтиками свинины и грибов, запеченное в Череповецкой сметане.

«Мусс из ряженки с морошковым вареньем»

Десерт из топленого коровьего молока, вологодской сметаны и морошкового варенья.

«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 производителей Вологодской области «Ирант»

3 вида сыра.

Ассорти из мясных деликатесов от местного производителя «Череповецкий мясокомбинат»

3 вида мясных деликатесов.

Цена без дегустации продукции Вологодских производителей 1100.-

Цена с дегустацией продукции Вологодских производителей 1500.-



Обед «Вологодская Губерния»

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

Взбитое «Вологодское масло» с ремесленным хлебом

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

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 и нежное тесто с начинкой из капусты, заквашенной по домашнему рецепту и говядины. Подается 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 пудрой.

ДЕГУСТАЦИЯ:

Ассорти из фермерских сыров производителей Вологодской области «Ирант»

3 вида сыра.

Ассорти из мясных деликатесов от местного производителя

«Череповецкий мясокомбинат»

3 вида мясных деликатесов.

Цена без дегустации продукции Вологодских производителей

900.-

Цена с дегустацией продукции Вологодских производителей

1300.-



Обед «По –Никольски»

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

Взбитое «Вологодское масло» с ремесленным хлебом

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 сметанно-горчичной заправке.

«Шти по–Никольски»

Самобытная еда Вологодской глубинки из белокочанной капусты , заспы (овсяных хлопьев грубого помола) и Белозерского лука. Томленные шти подают горячими вприкуску с вареной в мундире холодной картошкой.

Можно есть остуженными с растительным маслом.

«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 производителей Вологодской области «Ирант»

3 вида сыра.

Ассорти из мясных деликатесов от местного производителя «Череповецкий мясокомбинат»

3 вида мясных деликатесов.

Цена без дегустации продукции Вологодских производителей 800.-

Цена с дегустацией продукции Вологодских производителей 1200.-



Обед «Череповецкий»

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

Взбитое «Вологодское масло» с ремесленным хлебом

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 производителей Вологодской области «Ирант»

3 вида сыра.

Ассорти из мясных деликатесов от местного производителя «Череповецкий мясокомбинат»

3 вида мясных деликатесов.

Цена без дегустации продукции Вологодских производителей	1000.-
Цена с дегустацией продукции Вологодских производителей	1400.-

Обед «Вологодчина»

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

Взбитое «Вологодское масло» с ремесленным хлебом

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 сметанно-горчичной заправке.

«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.

«Рипница с мясом»

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

«Рогульки с Вологодской ягодой брусникой»

Ржаное тесто на Вологодском масле и сметане с начинкой из брусники.

Вологодский «Иван-чай»

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

ДЕГУСТАЦИЯ:

Ассорти из фермерских сыров производителей Вологодской области «Ирант»

3 вида сыра.

Ассорти из мясных деликатесов от местного производителя «Череповецкий мясокомбинат»

3 вида мясных деликатесов.

Цена без дегустации продукции Вологодских производителей 1100.-

Цена с дегустацией продукции Вологодских производителей 1500.-

Ужин «Вытегра»

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

Взбитое «Вологодское масло» с ремесленным хлебом

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

«Рипница с мясом»

Свинина на косточке, томленая 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»

Ряженка из топленого молока, вологодской сметаны и морошкового варенья.

Вологодский «Иван-чай»

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

ДЕГУСТАЦИЯ:

Ассорти из фермерских сыров производителей Вологодской области «Ирант»

3 вида сыра.

Ассорти из мясных деликатесов от местного производителя «Череповецкий мясокомбинат»

3 вида мясных деликатесов.

Цена без дегустации продукции Вологодских производителей 1000.-

Цена с дегустацией продукции Вологодских производителей 1400.-

Ужин «Городецкий»

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

Взбитое «Вологодское масло» с ремесленным хлебом

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

Салат «Вологодский»

Сытный 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»

Сочные биточки из мяса судака в сопровождении яркого и нежного тыквенного пюре.

«Блинница»

Ажурные блинчики, сложенные стопочкой, с топленным 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.

ДЕГУСТАЦИЯ:

Ассорти из фермерских сыров производителей Вологодской области «Ирант»

3 вида сыра.

Ассорти из мясных деликатесов от местного производителя «Череповецкий мясокомбинат»

3 вида мясных деликатесов.

Цена без дегустации продукции Вологодских производителей	1000.-
Цена с дегустацией продукции Вологодских производителей	1400.-