ХОЛОДНЫЕ закуски

Обед у государыни начинался в час дня. Подавали три или четыре блюда. Среди закусок были заморские яства: устрицы, бифстейки, гато и традиционные российские: стерлядь, осетр, икра зернистая, балык, а также всевозможные колбасы и буженина. За обедом императрица пила чистую воду, а по совету доктора ей подавали еще и одну рюмку мадеры. Очень любила смородиновое желе, разведенное водой.

АССОРТИ РЫБНОЕ -870-
Палтус, масляная рыба, горбуша, семга, килька
/30/30/30/30/30/30/30/30/80/766 Ккал

СЕЛЬДЬ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ -390-
Сельдь слабого посола с картофелем бейби и медово-горчичным соусом */100/100/20г*/488Ккал

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ НА ЗЕРНОВОМ ДОМАШНЕМ ХЛЕБЕ -450-
Слабосоленый лосось собственного приготовления, зерновой хлеб, авокадо *и молодой сыр*
/190г/648 Ккал

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО И ФИРМЕННЫМ СОУСОМ -450-
Свежий лосось, подается с авокадо, сметанным соусом, зеленым маслом и перепелиным яйцом
/160г/537 Ккал

АССОРТИ МЯСНОЕ - 790-
Ростбиф из говяжьей вырезки, хамон, мясная продукция от костромского производителя, пашет из куриной печени /270 г/869Ккал

РОСТБИФ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ НА ЗЕРНОВОМ ХЛЕБЕ С ГОРЧИЦЕЙ И ЖЖЕНЫМ САЛОМ -440-
Ростбиф собственного приготовления на домашнем зерновом хлебе *обжаренном на гриле*
/160 г/674Ккал

КАРПАЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ -330-
Подается с домашней горчицей и тостами
/80/40г/239Ккал

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ЖЕЛТКОМ И ТОСТАМИ -490-
/120/40г/364Ккал

РОСТБИФ С СЫРНЫМ СОУСОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ -490-
Ростбиф собственного приготовления. Подается с соусом из сыра и орехов кешью, каперсами и вялеными томатами
/160г/606Ккал

ХАМОН -510-
Национальный испанский деликатес
/50/50/30/20 г/160г/297Ккал

СТРОГАНИНА ИЗ САЛА -430-
Тонкие ломтики сала, приготовленного по домашнему рецепту, подаются с ржаным хлебом и острой горчицей
/50/120/20/40/70 г/1224Ккал

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Традиционная закуска к любому застолью из сельди, слоеной отварными овощами /330 г/830Ккал

-390-

ИКРА СЕЛЬДИ ПОД ШУБОЙ -420-
Фирменная закуска из слабосоленой икры сельди под традиционной «шубой» */280г*/610Ккал

ПАШТЕТ ИЗ ПТИЦЫ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ЖЕЛЕ -350-
Паштет собственного приготовления, подается с апельсиновым желе, айвой и булочкой бриошь
/250г/703Ккал

АССОРТИ КОСТРОМСКИХ СЫРОВ -670-
Сыр с трюфелем, молодой сыр с фисташками, чеддер, сыр с благородной плесенью, камамбер. Подается с домашним мармеладом, медом и трюфельным маслом
/30/30/30/30/30/30/30г/470Ккал

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ -650-
Капуста по-гурийски, патисоны, соленые огурцы, соленые помидоры, маринованный чеснок, черемша и острый перец */420г*/291Ккал

АССОРТИ КОСТРОМСКИХ ГРИБОВ -990-
Соленые белые грузди, маринованные белые грибы и маринованные рыжики. Подаются со сметаной*/380/50/10г/238Ккал*

ФИРМЕННЫЙ УТИНЫЙ ПАШТЕТ В ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНА

Нежный паштет из утки в сочетании с апельсиновым желе, подается с домашним хлебом и конфитом из груши /180/40/30 г/ 674Ккал

-590-

ФИРМЕННАЯ ЗАКУСКА ИЗ СВЕКЛЫ С ГРУШЕЙ И МОЛОДЫМ СЫРОМ -290-

Груша, маринованная в лимонном соке с соусом из сыра «Кремметта» под покрывалом из свеклы с винно-гранатовым соусом /150г/158Ккал

ИКРА ЩУЧЬЯ -900-

Подается с двумя видами соусов, красным луком и пшеничными тостами /50/30/30/20/100/15г/553Ккал

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ -950-

Подается с двумя видами соусов, красным луком и пшеничными тостами /50/30/30/20/100/15г/\834Ккал

Во времена правления Екатерины II высшее общество ориентировалось на Францию, а законодателем мод был Париж.

Ее верноподданные старались удивить государыню многолюдными приемами, на которых подавались самые изысканные французские кушанья. В знатных домах традиционные русские угощенья дополняли французскими блюдами. Меню пестрило всевозможными иноземными названиями: бифстейки, ростбифы, крюшон, сидр, пуларды с кордонани, рулады и т.д.

А вот несколько названий блюд, которые подавали за обедом у императрицы: индейки с шио, террины с крылами и пуре, курицы скательные, турты с кремом, булионы и т.п.

САЛАТЫ

САЛАТ ОВОЩНОЙ С КОСТРОМСКОЙ БРЫНЗОЙ, ОЛИВКАМИ И КАПЕРСАМИ -590-
/*320г*/438Ккал

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАН С ТОМАТАМИ -390-
Хрустящие баклажаны с азербайджанскими томатами, тыквенными семечками и соусом сладкий чили/*255 г*/289Ккал

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ -350-
Обжаренное куриное филе подается на свежих листьях салата с фирменным соусом «Цезарь» /215 г/394Ккал

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ -760-
Свежие листья салата и обжаренные креветки с фирменным соусом «Цезарь» /215 г/394Ккал

САЛАТ НИСУАЗ -760-
Обжаренный тунец, кунжут, микс салатов, листья кейла , помидоры черри,под фирменным соусом «нисуаз» /*350г*/769Ккал

САЛАТ МИМОЗА С ЛОСОСЕМ -420-
Салат приготовлен из отварного лосося, овощей, апельсина и шпината. Заправляется майонезом /*200г*/355Ккал

САЛАТ С ПАРНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ И ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ -650-
Салат из ростбифа с соусом терияки и ореховым соусом по собственному рецепту. Подается с вялеными томатами , свежим огурцом , рукколой и кунжутом /*182г*/527Ккал

САЛАТ КОКТЕЙЛЬ С ЯЗЫКОМ -380-
Слоеный салат с говяжьим языком, свежим огурцом, сыром под воздушным картофелем пай /*165 г*/712Ккал

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ -350-
Обжаренное куриное филе в специях «Тандури» с миксом салатов, авокадо и редькой. Заправляется фирменным соусом из рукколы, кешью и пармезаном/*280г*/478Ккал

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ И ИКРОЙ -550-
Отварной язык, овощи, яйцо и зеленый горошек. Заправляется майонезом, подается с лососевой икрой */240г/581Ккал*

ГОРЯЧИЕ закуски

РАССТЕГАЙ С РЫБОЙ -540-
Нежное филе семги и судака в воздушном слоеном тесте. Подается с долькой лимона и зеленью */180/30/15/5г*/658Ккал

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ -350-
Шампиньоны и куриное филе, запеченные в конвертике из теста */170/30/15/10 г*/612Ккал

ТОМЛЕНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК -490-
Говяжий язык, грибы «вешанки», лук порей и сливки */130/60/2г*/612Ккал

Императрица и сама любила организовывать всевозможные торжества и балы. Но страсть к простоте иногда заставляла ее устраивать слишком контрастные зрелища. Так, на мещанские балы, которыми одно время увлекалась Екатерина, все должны были приходить в весьма скромной одежде, но при этом столы просто ломились от изысканных яств.

СУПЫ

Блюда французской кухни, столь любимые Екатериной Великой, можно условно разделить на три вида: антре или главные блюда, ордевры – блюда, которые подаются помимо главных и антреме – нейтральные по запаху и вкусу, они же промежуточные.
Итак, на первое – по десять супов и похлебок, затем двадцать четыре средних антреме. Затем наступает время тридцати двух ордевров. За ними следовали «большие блюда». Затем появляются еще тридцать два ордевра. Потом наступает очередь жаркого - большие антреме и салаты. Их сменяют двадцать восемь средних антреме горячих и холодных. Затем начинается смена салатов, а также померанцы и соусы с тридцатью двумя антреме горячими.
Причем гостей обносили поочередно всеми яствами и считалось дурным тоном от какого либо из них отказаться.

БОРЩ КЛАССИЧЕСКИЙ -390-
Традиционное блюдо, приготовленное на крепком мясном бульоне */250/50/30 г/679Ккал*

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ -420-
Классический суп из белых грибов по старорусскому рецепту /250/30/30 *г/650Ккал*

ЩИ КОСТРОМСКИЕ
С БУЖЕНИНОЙ

Традиционные русские щи
из зеленой капусты с домашней бужениной и говяжьими хвостами
подаются с салом и сметаной /250/30/20/30г/690Ккал

-460-

УХА
ЦАРСКОСЕЛЬСКАЯ

Наваристая уха из трех видов рыбы:
лосось, судак и зубатка,
приготовленная с добавлением
сливок /250/50/70 г/ 863Ккал

-780-

ГОРЯЧИЕ *блюда*

По молодости, у Екатерины Алексеевны была одна слабость. Проснувшись задолго до восхода солнца, она облачалась в охотничий костюм, брала ружье и совершала вылазку к взморью, с целью пострелять уточек.

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА (YELLOW FIN) -760-
*Стейк из тунца с соте из винной груши с соусом black pepper, болгарским перцем тыквенным и грушевым конфитом , лаймом , медом , соевым соусом и микрозеленью /100/130/30/10г/*345Ккал

СУДАК ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ -550-
Нежное филе судака запеченное с картофельным гратеном, костромским сыром и красной икрой /300/5/10/2г/470Ккал

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ НА ВУЛКАНИЧЕСКОМ КАМНЕ С ПЕЧЕНЫМИ ТОМАТАМИ -890-
Стейк из форели, подается с печеными томатами на ветке, стручковым перцем, морской солью, чипсами из петрушки, хвойным маслом, соусами наршраб и тобико */210/20/20/20 г/531Ккал*

ЩУЧЬЯ КОТЛЕТА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ТАР-ТАР -450-
Котлета из щуки, подается с картофельным пюре, помидорами черри и брокколи */120/100/40/50г/733Ккал*

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ -450-
Котлета подается с картофельным пюре, миксом салатов и запеченным мандарином */130/100/30/30/20г/865Ккал*

ПЕРЕПЕЛА ГЛАЗИРОВАННЫЕ В ПАТОКЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ И СЫРНЫМ СОУСОМ -820-
*/180/100г/*533Ккал

СТЕЙК МИНЬОН -410-
Классический стейк из парной телятины. Подается на вулканическом камне с тремя видами соусов */100/160/90г/131Ккал/107Ккал*

СТЕЙК ИЗ УТКИ -390-
Стейк из утиной грудки. Подается на вулканическом камне с запеченной грушей и тремя видами соусов */100г/261Ккал*

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ -730-
Утиная ножка, подается с палентой и гурийской капустой под соусом деми гляс */160/80/40/30г/1219Ккал*

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И МОРКОВЬЮ -790-
/150/110/60г/957Ккал

ПОЧКИ ТОМЛЕНЫЕ -550-
Нежные тушенные свиные почки с соленым огурцом, запеченные со сметаной. Подаются с картофельным пюре /200/470/150/30 г/*2472Ккал*

РАЗВАРНАЯ ГОВЯДИНА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, СЫРОМ И ШПИНАТОМ -490-
/300 г/*637Ккал*

горячие блюда

БИФШТЕКС ИЗ ДИКОГО ЛОСЯ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ -870-
Бифштекс из мяса дикого лося. Подается с овощами гриль и чипсами из петрушки /180/140/30/30г/927Ккал

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЛОСЯ -450-
Домашние пельмени из мяса лося, подаются со сметаной
/210/100/30/2г/ 666Ккал

ДОМАШНИЕ ГОЛУБЦЫ -450-
Голубцы с мясом дикого лося и свинины
/140/100г/ 775Ккал

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ПАРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ -740-
Бефстроганов из парной телятины с картофелем «по-деревенски», луком порей, грибами из костромских лесов и микрозеленью
/210/100/30/2г/ 666Ккал

СВИНИНА ПО-ОРЛОВСКИ -340-
Мясо, запеченое на сковороде с картофелем и сыром
*/210г/*780Ккал

КАРБОНАРА КЛАССИЧЕСКАЯ -390-
Паста карбонара с сыром пармезан, растительным маслом, беконом, перепелиным яйцом, чесноком и микрозеленью */285/5г/*912Ккал

Гарниры

ТОЛЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ -140-
*/150/20г/*295ккал

ПЮРЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ -100-
*/150/20г/*188Ккал

ГРЕЧА ТОМЛЕНАЯ СО СЛИВКАМИ И ГРИБАМИ -140-
*/155г/*312Ккал

ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ -320-
Помидоры, брокколи, тыква, белокачанная капуста, картофель, красный лук */300г/*689Ккал

ОВОЩИ ГРИЛЬ -190-
*/140г/*132Ккал

Соусы

СОУС BLACK PEPPER -60-
*/50г/*25Ккал

СОУС НАРШАРАБ -60-
*/50г/*125Ккал

СОУС САЦИБЕЛИ -50-
*/50г/*5Ккал

СОУС КЕТЧУП -30-

ДЕСЕРТЫ

Интересно, что каждый Новый год императрица получала от неназванного предпринимателя золотое блюдо с оранжерейными персиками, грушами, сливами и прочими фруктами, чему, по свидетельству современников, радовалась как девочка.

МИЛЬФЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ -450-
Лепестки слоеного теста со сливочным кремом в оформлении свежих фруктов /*200 г*/573Ккал

ДЕСЕРТ «АННА ПАВЛОВА» -350-
Классический десерт с фирменным кремом и фисташками /*196 г/724Ккал*

ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК -350-
Нежный шоколадный чизкейк с малиновым сорбетом в оформлении свежих ягод /*100/50/10/8 г/427Ккал*

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ С СОУСОМ «МОРОЖЕНОЕ» -290-
Легкий бисквит с ванильным кремом в шоколадной глазури с соусом «мороженое»/*150/60/10г/779Ккал*

/

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Пряные морковные коржи
с прослойкой нежного крема
/*160/20/2 г*/759Ккал

-290-

МАЛИНОВЫЙ СОРБЕТ -100-
Десерт из костромских ягод в оригинальной подаче /*50 г*/94Ккал

МОРОЖЕНОЕ -90-
Клубничное, ванильное или шоколадное/*50 г*/115Ккал

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ -250-
Конфеты, исполненные из лучших сортов шоколада /*60 г*/341Ккал

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ -550-
Яблоки, груши, апельсины, виноград /*750 г*/344Ккал

ХЛЕБ СОБСТВЕННОГО *приготовления*

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА -80-
Состоит из пшеничного, бородинского и зернового хлеба собственного приготовления /*270 г*/142ккал

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ -120-
Хлеб собственного приготовления по старорусским рецептам /*450 г*/1278Ккал

ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ -120-
Хлеб собственного приготовления по старорусским рецептам /*400 г*/955Ккал

ХЛЕБ ЗЕРНОВОЙ -120-
Хлеб собственного приготовления по старорусским рецептам /*450 г*/1543Ккал

НАПИТКИ

Безалкогольные напитки

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	*200 мл*	-80-
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	*200 мл*	-80-
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «AQUA MINERALE» с газом / без газа	*600 мл*	-110-
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «AQUA RUSSA» с газом / без газа	*500 мл*	-190-
ВОДА АРТЕЗИАНСКАЯ «УНЖА»	*500 мл*	-150 -
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «BORJOMI»	*500 мл*	-350-
ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК «EVERVESS» со вкусом Coca-Cola	*500 мл*	-170-
ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК «EVERVESS» со вкусом Coca-Cola	*250 мл*	-200-
ТОНИК «SCHWEPPES»	*250 мл*	-170-

Соки свежевыжатые

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	*200 мл*	-200-
ЯБЛОЧНЫЙ	*200 мл*	-200-
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	*200 мл*	-230-
МОРКОВНЫЙ	*200 мл*	-180-

ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ
во времена правления Екатерины Великой

Эрмитажный этикет

Этикет, составленный самой Екатериной II. В нем государыня настоятельно просила: есть и пить вкусно и сладко, сервировать стол безукоризненно, выставлять красивую посуду, фарфоровые статуэтки, к которым сама питала слабость.

Мода на сладкие блюда

Во времена правления Екатерины Великой признанной законодательницей моды стала Франция, веяние которой молниеносно распространилось на все: манеру одеваться, общаться, готовить. В знатных домах Москвы и Петербурга вместо традиционных русских калачей, ватрушек и бубликов, на столах стали появляться всевозможные пирожные, муссы, желе и бланманже, монпансье.

Точная дата появления чая на Руси остается под вопросом, однако приверженность русских к душистому напитку переросла в настоящую любовь благодаря Екатерине II, которая сама питала слабость к заморскому зелью. Были замечены бодрящие свойства, оценен его вкус, и общение с чаем стало приносить удовольствие. В правление Екатерины II за год употреблялись шесть тысяч «нагруженных верблюдов» заварки. Императрица лично курировала чайные караваны и производство посуды на Императорском фарфоровом заводе. При ней Москва быстро превратилась в чайную столицу России. По Российским необъятным просторам обоз из гужевых повозок добирался от Китая через всю Сибирь и далее до Москвы более полугода. Поэтому чай был очень долгожданным, дорогостоящим и недоступным для простолюдина продуктом.

Неотъемлемой частью чаепития являлось общение, собственно, с этой целью и собиралась компания за чайным столом. «Чаевничанье» стало синонимом задушевной беседы, знаком гостеприимства и обязательным завершающим этапом застолья. Чайные традиции в России неотделимы от обстоятельных разговоров на любые насущные темы. Чаепитие обычно становилось долгим мероприятием, вполне нормальным было выпить шесть-семь чашек подряд.
В традициях русского чаепития, ресторан Екатерина не ограничивает своих Гостей в «чаевничанье» и при заказе любого чайного сета, Вы можете обратиться к официанту в случае необходимости добавить чай.

ТАВРИЧЕСКИЙ САД

чайный сэт № 2

Таврический сад обязан своей историей Императрице Екатерине Великой, которая подарила этот участок земли князю Григорию Потёмкину за заслуги в освоении древней Тавриды. Оранжерея Таврического Сада богата уникальными растениями. Один из прекрасных цветов, произрастающий в оранжереи – Гибискус пользуется большой славой среди любителей чая.

Цветы гибискуса, настоянные в холодной воде, плавно нагревают на медленном огне, не доводя до кипения. Благодаря щадящему нагреванию, лепестки гибискуса полностью отдают свой сок, ломтики шиповника, яблок и клубники распариваются, их ароматы смешиваются в гармоничную композицию, а кусочки черной смородины, малины, ежевики и бузины придают чаю свежий вкус с лёгкой кислинкой. Чай обладает ярким рубиновым цветом и насыщенным фруктово-ягодным ароматом.

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ «ТАВРИЧЕСКИЙ САД» *Цветы гибискуса, плоды шиповника, яблоко, ежевика, бузина, клубника, черная смородина, малина*	
БЕЗЕ РУЧНОЙ РАБОТЫ	60 г
КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ	60 г
КОСТРОМСКОЙ МЁД ЦВЕТОЧНЫЙ	40 г
ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРОШКИ	40 г
ВАРЕНЬЕ ИЗ ЖИМОЛОСТИ	40 г
МОНПАНСЬЕ	

цена: 690 руб

ФАВОРИТ

чайный сэт № 1

«Только Екатерина II умела быть и любовницей и государыней для своих фаворитов»

А. Дюма.

О любвеобильности и о многочисленных фаворитах Екатерины II ходят легенды. Императрицу относят к одной из самых загадочных особ, когда-либо занимавших российский трон. Год за годом у Екатерины II сменялись фавориты, многие из которых оказали влияние на политику государства, они нередко участвовали в дворцовых интригах. Императрица всегда дарила им дорогие подарки. Из мемуаров известно, что Екатерина II со своими фаворитами часто наслаждались вкусом свежего ягодного чая с черной смородиной, которая росла в её дворце.

Купаж чая покоряет своей лёгкостью и аристократизмом. В основе композиции- многогранный и насыщенный аромат свежих ягод и листьев чёрной смородины, вкус с едва уловимой кислинкой. Этот чай создан для любителей воистину царских напитков, настоящий кладезь витаминов, микроэлементов, дубильных веществ и антиоксидантов. «Фаворит» - чай, роскошный и достойный самых изысканных комплиментов.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ «ФАВОРИТ» Крупнолистовой черный чай с добавлением свежих ягод и листьев черной смородины	800 мл
ВОЗДУШНОЕ БЕЗЕ	60 г
КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ	60 г
КОСТРОМСКОЙ МЁД ГРЕЧИШНЫЙ	40 г
ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ	40 г
ВАРЕНЬЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ	40 г
МОНПАНСЬЕ	

цена: 690 руб

ЕКАТЕРИНА ВЕЛИКАЯ
чайный сэт

Считается, что для себя и своих подданных, Екатерина II предпочитала только лучшие продукты. К заварочным напиткам были требования еще выше, она считала, что кроме хорошего вкуса, они должны обладать еще и полезными свойствами. Поэтому самый любимый её купаж носит имя «Екатерина Великая». Императрица ценила его за вкус, сохранение молодости и ясности мышления

Черный чай засыпают в фарфоровую посуду, прогретую до температуры 30°С.

Тепло, исходящее от фарфора, подготавливает чайные листочки и кусочки фруктов к раскрытию аромата.

Горячая вода мягко раскрывает каждый листочек, чай приобретает насыщенный красноватый цвет. Душистые кусочки ягод клубники и ежевики формируют основную гамму чая. Ароматные лепестки розы и цветки гибискуса создают уникальный вкус, а сладкая карамель придает индивидуальность композиции.

В этом чае идеально сочетаются таинственность, роскошь и богатство вкуса.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ «ЕКАТЕРИНА ВЕЛИКАЯ» *Кусочки клубники, ежевики, цветы гибискуса, лепестки розы, карамель*	800 мл
ПИРОЖНОЕ «МИЛЬФЕЙ»	110 гр
ВАФЛИ РУЧНОЙ РАБОТЫ «ЕКАТЕРИНИНСКИЕ»	50 гр
БЕЗЕ	40гр
КОСТРОМСКОЙ МЁД ГРЕЧИШНЫЙ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	55гр
КОСТРОМСКОЙ МЕД ЦВЕТОЧНЫЙ С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ	60 гр
ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ	65 гр
ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА	70 гр

цена: 950 руб

ЧАЙНАЯ карта

Черный чай

	400 мл	800 мл
«ЕКАТЕРИНА ВЕЛИКАЯ»	-150-	-280-

Чай с добавлением гибискуса, клубники, ежевики, лепестков роз и карамели

«ЭРЛ ГРЕЙ»	-150-	-280-

Насыщенный купаж трех сортов черного крупнолистового чая – индийского, китайского, цейлонского, с добавлением натурального масла бергамота

«КАЛИПСО»	-150-	-280-

В состав входит ройбуш, чай мате, кокосовая стружка, банановые чипсы и клубника

«АССАМ»	-150-	-280-

Классический индийский чай обладает пряным, немного цветочном ароматом с необычными для черного чая медовыми нотками

«ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО»	-150-	-280-

Черный чай, заваренный по старорусской традиции со свежими садовыми яблоками

Травяной чай

	400 мл	800 мл
«ИВАН-ЧАЙ»	-150-	-280-

На Ваш выбор с мятой, чабрецом, шиповником. Традиционный русский чай с душистым кипрейным ароматом и сладковатым послевкусием

«ЛЕДЯНОЙ МОХИТО»	-150-	-280-

Чай, приготовленный по собственному рецепту

ЭЛИТНЫЙ ТРАВЯНОЙ ЧАЙ «САГАН-ДАЙЛЯ»	-200-	-350-

Чай, основанный на травах саган-дайля, собранных на предгорьях Тибета, обладает легким цветочно-фруктовым ароматом и насыщенным вкусом

ЦВЕТОЧНЫЙ ЧАЙ «АЛТАЙСКИЙ»	-150-	-280-

Цветочный чай с добавлением лепестков мальвы, белой хризантемы, барбариса, лепестков роз и цветков жасмина

Кофе

ЭСПРЕССО	30 мл	-170-
ЭСПРЕССО ДОПИО	60 мл	-220-
АМЕРИКАНО	160 мл	-170-
КАПУЧИНО	300 мл	-250-

Зеленый чай

	400 мл	800 мл
«ЗЕЛЕНЫЙ ПОРОХ»	-150-	-280-

Зеленый чай без добавок. В его терпком и в то же время свежем вкусе отчетливо прослеживаются медовые ноты в сочетании с легким цветочным ароматом

«ЗЕМЛЯНИКА СО СЛИВКАМИ»	-150-	-280-

Китайский зеленый чай с кусочками земляники и листьями ежевики очаровывает сливочной мягкостью и нежностью душистых ягод

«ХУА ЧЖУ ЧА»	-150-	-280-

Зеленый чай с лепестками жасмина обладает нежным цветочным ароматом с свежим послевкусием

Фруктовый чай

	400 мл	800 мл
«КАРКАДЕ»	-150-	-280-

Чай из цветов гибискуса имеет глубокий рубиновый цвет и свежий вкус с легкой кислинкой

«НАГЛЫЙ ФРУКТ»	-150-	-280-

В состав входит яблоко, ананас, шиповник, ягоды вишни.
Создан на основе лепестков гибискуса

Кофейный сет Императорский

Капучино под золотым покрывалом, подается с фирменным безе с черносливом и миндальными лепестками	200 мл	-390-

ВИННАЯ
карта

Вина по бокалам

/150 мл/

МАРКЕС ДЕ РОКАС -180-
Marques de Rocas, Spain
Полусладкое белое, полусладкое красное, сухое белое, сухое розовое, сухое красное, Испания

МАРКИЗ ДЕ ФУЭГО -200-
Margues de Fuego, Spain
Полусладкое белое, полусладкое красное, Испания

ДЖАСТ ВАЙН -220-
Just Wine, South Africa
Сухое белое, сухое красное, ЮАР

ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР -260-
Lenz Moser, Gruner Veltliner, Austria
Белое сухое, Австрия

ЦВАЙГЕЛЬТ ВИНО НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР -260-
Lenz Moser, Zweigelt, Austria
Красное сухое, Австрия

Игристые и шампанские вина

Франция

ВДОВА КЛИКО ПОНСАРДИН -7800-
Veuve Clicquot Ponsardin
Брют белое */0,75 л/*

МОЭТ И ШАНДОН ГРАН ВИНТАЖ -10900-
Moet & Chandon Grand Vintage
Брют белое */0,75 л/*

МОЭТ И ШАНДОН ИМПЕРИАЛЬ -8500-
Moet & Chandon Imperial
Брют белое, брют розовое */0,75 л/*

винная карта

Италия

МАРТИНИ ПРОСЕККО DOC -650-
Martini Prosecco DOC
Бутылочка /0,187 л/

МАРТИНИ АСТИ DOCG -750-
Martini Asti DOCG
Бутылочка /0,187 л/

МАРТИНИ ПРОСЕККО -2300-
Martini Prosecco DOC
Игристое белое сухое /0,75 л/

МАРТИНИ АСТИ -2700-
Martini Asti
Вино игристое сладкое белое /0,75 л/

ПРОСЕККО ТОСТИ DOC -1900-
Prosecco Tosti DOC
Игристое белое сухое /0,75 л/

ЛАМБРУСКО ДЕЛЬ ЭМИЛИЯ ДОНЕЛЛИ -1070-
Donelli Lambrusco dell'Emilia IGT Amabile
Игристое белое сладкое, игристое красное сладкое /0,75 л/

РИУНИТЕ Д'ОРО IGT -1400-
Riunite, Lambrusco "D'Oro", Emilia IGT
Игристое белое полусладкое, игристое красное полусладкое /0,75 л/

Испания

КАВА НУВИАНА БРЮТ -1700-
Cava Nuviana Brut
Белое брют/0,75 л/

Россия

РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ АБРАУ-ДЮРСО -790-
Abrau-Durso
Полусладкое белое, полусухое белое, брют белое /0,75 л/

Вина белые

ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР -1700-
Lenz Moser Gruner Veltliner Austria
Белое сухое, Австрия /1 л/

ГРАФ ЙОХАН IV РИСЛИНГ ХАЛБТРОКЕН РЕЙНГАУ -2500-
Graf Johann IV Riesling Halbtroken
Белое полусухое, Германия /0,75 л/

ТУНА КЛАБ ВЕРДЕХО СОВИНЬОН БЛАН -2300-
Tuna Club Verdejo Sauvignon Blanc
Белое сухое, Испания /0,75 л/

ВЬЮ МАНЕНТ ЭСТЕЙТ КОЛЛЕКШН РЕЗЕРВА СОВИНЬОН БЛАН -1900-
Viu Manent Estate Collection Reserva Sauvignon Blanc
Белое сухое, Чили /0,75 л/

ЛЯ БОСКАНА КОСТЕРС ДЕЛЬ СЕГРЕ DO -2700-
La Boscana" Blanco, Costers del Segre DO
Белое сухое, Испания /0,75 л/

ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ЭЛЬЗАС АРТУР МЕТЦ -2900-
Gewurztraminer Alsace Arthur Metz
Белое полусухое, Франция /0,75 л/

ПТИ ШАБЛИ РОЛАН ЛАВАНТЮРО БУРГУНДИЯ -3000-
Petit Chablis Roland Lavantureux
Белое сухое, Франция /0,75 л/

ПИНО ГРИДЖО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЯ ЛАМБЕРТИ ВЕНЕТО IGT -1950-
Lamberti, Pinot Grigio Delle Venezie IGT
Белое полусухое, Италия /0,75 л/

ПЛАНЕТА ЛА СЕГРЕТА ИЛЬ БЬЯНКО DOC Сицилия -2950-
Planeta, La Segreta Bianco
Белое сухое, Италия /0,75 л/

ЛАТИТЮД 41 СОВИНЬОН БЛАН -3500-
Latitude 41 Sauvignon Blanc
Белое сухое, Новая Зеландия /0,75 л/

Вина розовые

ВИНЬЮ РЕЖИОНАЛ ЛИСБОА КАБРА СЕГА РОЗЕ -1900-
Vinho Regional Lisboa Cabra Cega Rose
Розовое полусухое, Португалия /0,75 л/

БЛЁ ДЕ МЕР IGT -2150-
Bleu de Mer Rose, Vin de Pays d'Oc IGP
Розовое сухое, Франция /0,75 л/

РОНДОНЕ РОЗЕ ТЕРРИ СИЧИЛИАНЕ -1500-
Rondone Rose Terre Siciliane IGP
Розовое сухое, Италия /0,75 л/

ПИНО ГРИДЖО БЛАШ ПАРИНИ ПРОВИНЧА ДИ ПАВИЯ IGT -1500-
Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT
Розовое полусухое, Италия /0,75 л/

Вина красные

ВАЛИАНО 6.38 КЬЯНТИ КЛАССИКО ГРАН СЕЛЕКЦИОНЕ ТОСКАНА -3800-
Chianti Classico Valiano 6.38 Gran Selezione
Красное сухое, Италия /0,75 л/

ПАЛАЦЦО НОБИЛЕ ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА DOC ВЕНЕТО -1800-
Palazzo Nobile Valpolicella
Красное сухое, Италия /0,75 л/

ПЛАНЕТА ПЛЮМБАГО НЕРО Д'АВОЛА DOC Сицилия -4900-
Planeta, Plumbago, Sicilia IGT
Красное сухое, Италия /0,75 л/

БОЖОЛЕ ВИЛЛЯЖ ТРЕНЕЛЬ БУРГУНДИЯ -2100-
Beaujolais Villages Trene
Красное сухое, Франция /0,75 л/

КОТ-ДЮ-РОН ЖАН ЛОРОН -1500-
Jean Loron Cotes-du-Rhone AOP
Красное сухое, Франция /0,75 л/

ГРАНЖНЁВ АОС СЕНТ-ФУА БОРДО -2800-
Chateau de Grangeneuve Rouge, Sainte-Foy Bordeaux AOC
Красное сухое, Франция /0,75 л/

ЦВАЙГЕЛЬТ НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР -1700-
Lenz Moser Zweigelt, Austria
Красное сухое, Австрия /1 л/

КИНДЗМАРАУЛИ КАХЕТИ -1400-
Kindzmarauli
Красное полусладкое, Грузия /0,75 л/

КАЗА БАТАНЕРОС ТЕМПРАНИЛЬО ШИРАЗ DO -1050-
Casa Bataneros Tempranillo Shiraz, Valdepenas DO
Красное полусухое, Испания /0,75 л/

ПИНОТАЖ ТОЛ ХОС -1250-
Pinotage Tall Horse
Красное полусухое, ЮАР /0,75 л/

БОШЕНДАЛЬ СОМЕЛЬЕ СЕЛЕКШН ПИНОТАЖ -3500-
Boschendal, Sommelier Selection Pinotage
Красное сухое, ЮАР /0,75 л/

770 Миль Зинфандель КАЛИФОРНИЯ -1400-
770 Miles Zinfandel
Красное сухое, США /0,75 л/

ШАТО ЛОС БОЛЬДОС ТРАДИСЬОН РЕЗЕРВ КАРМЕНЕР 2016 -1500-
Chateau Los Boldos, Tradition Reserve Carmenere
Красное сухое, Чили /0,75 л/

Вермуты

МАРТИНИ БЬЯНКО (РОЗАТО, РОССО, ЭКСТРА ДРАЙ) -120-
Martini Bianco, Rosato, Rosso, Extra Dry
Италия /50 мл/

Портвейн

КРОФТ ФАЙН РУБИ ПОРТ -220-
Croft, Fine Ruby Port
Красное, Португалия /50 мл/

Херес

ПЕДРО ХИМЕНЕС МОНТЕАГУДО -290-
Pedro Ximenez Monteagudo
Испания /50 мл/

Биттеры

КАМПАРИ -190-
Campari
Италия /50 мл/

ЯГЕРМЕЙСТЕР -210-
Jägermeister
Германия /50 мл/

Водка

Россия /50 мл/

ЧИСТЫЕ РОСЫ -290-
(Первая органик-водка)
Chistye Rosy

БЕЛУГА НОБЛ -290-
Beluga Noble

РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИГИНАЛЬНАЯ -140-
RUSSIAN Standard Original

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ -150-
Royal original

ГРАФ ЛЕДОФФ -100-
Graf Ledoff

УЕЗДНАЯ -90-
Костромская водка
Uezdnaya

Импорт /50 мл/

ГРЕЙ ГУЗ -310-
Grey Goose
Франция

ФИНЛЯНДИЯ КЛАССИКА (ГРЕЙПТФРУТ, РЕДБЕРРИ) -250-
Finlandia, Finlandia Grapefruit, Finlandia Redberri
Финляндия

КОСОГОРОВ САМОГОН № 5 -160-
Kosogorov Samogon №5
Болгария

АБСОЛЮТ -240-
Absolut
Швеция

АБСОЛЮТ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА -245-
Absolut Blackcurrant
Швеция

Текила /50 мл/

КАЗАДОРЕС БЛАНКО "НА 100% ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ" -450-
Cazadores Blanco
Мексика

КАЗАДОРЕС РЕПОСАДО "НА 100% ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ» -530-
Cazadores Reposado
Мексика

ОЛЬМЕКА ЗОЛОТАЯ -280-
Olmeca Gold
Мексика

ОЛЬМЕКА БЕЛАЯ -260-
Olmeca Blanco
Мексика

Джин /50 мл/

БОМБЕЙ САПФИР ДРАЙ -280-
Bombay Sapphire Dry Gin
Соединенное Королевство

БИФИТЕР ЛОНДОН ДРАЙ -260-
Beefeater London Dry Gin
Великобритания

ГОРДОНС -230-
Gordon's London Dry Gin
Соединенное Королевство

Ром /50 мл/

БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА -230-
BACARDÍ Carta Blanca
Светлый, Германия

БАКАРДИ КАРТА ОРО -280-
BACARDÍ Carta Oro
Золотой, Германия

БАКАРДИ КАРТА НЭГРА -280-
BACARDÍ Carta Negra
Темный, Германия

ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ -220-
Oakheart Original
Пряный, Германия

КАПИТАН МОРГАН ПРЯНЫЙ ЗОЛОТОЙ -300-
Capitan Morgan Spiced
Соединенное Королевство

Ликеры /50 мл/

БЭЙЛИС СЛИВОЧНЫЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ -220-
Baileys Original Irish Cream
Ирландия

БОЛС АМАРЕТТО -250-
Bols Amaretto
Нидерланды

Виски

Шотландский односолодовый /50 мл/

СИНГЛТОН ВИСКОКУРНЯ ДАФФТАУН 12 ЛЕТ -580-
Singleton of Dufftown 12 YO
Соединенное Королевство

ГЛЕНМОРАНДЖИ ЛАСАНТА 12 ЛЕТ -850-
Glenmorangie the Lasanta 12 YO
Соединенное Королевство

АБЕРФЕЛДИ 12 ЛЕТ -650-
Aberfeldy 12 YO
Соединенное Королевство

ГЛЕНФИДДИК 15 ЛЕТ -870-
Glenfiddich 15 YO
Соединенное Королевство

Шотландский купажированный /50 мл/

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС William Lawson's	-200-
ДЖОННИ УОКЕР РЭД ЛЕЙБЛ Johnnie Walker Red Label	-330-
ДЮАРС БЕЛАЯ ЭТИКЕТКА Dewar's White Label	-250-
ГРАНТС 8 ЛЕТ ВЫДЕРЖКИ GRANT`S 8 YO	-350-
ДЮАРС СПЕШИАЛ РЕЗЕРВ 12 ЛЕТ Dewar's 12 YO	-460-
ЧИВАС РИГАЛ ЭКСТРА Chivas Regal Extra	-650-

Ирландский купажированный /50 мл/

ТАЛЛАМОР ДЬЮ Tullamore Dew	-300-
ДЖЕМЕСОН Jameson	-275-

США /50 мл/

ДЖЕК ДЭНИЕЛ`С ТЕННЕССИ Jack Daniels	-330-
ДЖИМ БИМ БУРБОН БЕЛАЯ ЭТИКЕТКА Jim Beam	-260-

Коньяк /50 мл/

БАРОН ОТАРД VS Baron Otard VS Франция	-450-
ХЕННЕССИ VS Hennessy VS Франция	-550-
КЛОД ШАТИЛЬЕ VS Claude Chatelier VS Франция	-420-
ХЕННЕССИ XO Hennessy XO Франция	-1650-
КЛОД ШАТИЛЬЕ XO Claude Chatelier XO Франция	-570-
РЕМИ МАРТАН VSOP Remy Martin VSOP Франция	-900-
КАМЮ VS Camus VS Франция	-520-
ГОДЭ VS Cognac Godet , Classique VS Франция	-1320-

Бренди /50 мл/

АРАРАТ 5* -320-
Ararat 5 stars
Армения

Кальвадос /50 мл/

ДЕ МЭТР ПЬЕР АОС -230-
Calvados de Maitre Pierre Calvados AOC
Франция

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

Ресторан «Екатерина» рекомендует:

СЭТ « ФАВОРИТЫ »

Сэт из домашних настоек собственного приготовления /210 мл/

-670-

	50 мл	500 мл
КЕДРОВАЯ «АЛЕКСАНДР ЛАНСКОЙ» Настойка – коктейль приготовлена из кедровых орешков	-150-	-1300-
ХРЕНОВУХА «ГРИГОРИЙ ОРЛОВ» Настойка – коктейль приготовлена из свежего корня хрена с ароматным укропом	-150-	-1300-
ИМБИРНАЯ «СЕРГЕЙ САЛТЫКОВ» Настойка – коктейль приготовлена из корня имбиря и меда	-150-	-1300-
НА ЧЕРНОСЛИВЕ «АЛЕКСАНДР МАМОНОВ» Настойка – коктейль приготовлена на отборных ягодах чернослива	-150-	-1300-

СЭТ « ИМПЕРАТРИЦА »

Сэт из домашних настоек собственного приготовления /240 мл/

-750-

	50 мл	500 мл
КЛЮКВЕННАЯ «ПЛАТОН ЗУБОВ» Настойка – коктейль приготовлена из свежей клюквы	-150-	-1300-
НА ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЕ «СТАНИСЛАВ ПОНЯТОВСКИЙ» Настойка – коктейль приготовлена из садовой черной смородины	-150-	-1300-
МЕДОВУХА «ГРИГОРИЙ ПОТЕМКИН» Настойка – коктейль приготовлена на натуральном цветочном меде	-150-	-1300-
ОБЛЕПИХОВАЯ «ИМПЕРАТРИЦА» Настойка – коктейль приготовлена на облепихе	-150-	-1300-

ПИВНАЯ *карта*

ШПАТЕН МЮНХЕН ХЕЛЛЕС, 5,2% -300-
Spaten
Светлое пастеризованное
/450 мл/

ЛЕФФЕ БРЮН ТЕМНЫЙ ЭЛЬ, 6,5% -300-
Leffe Bruin
Темный эль
/450 мл/

КРУШОВИЦЕ , 4.2 % -300-
Krusovice kralovsky pivovar
Светлое пастеризованное
/ 450 мл/

Безалкогольное пиво

ПАУЛАНЕР ХЕФЕ-ВАЙСБИР, 5,5% -420-
Paulaner hefe weissbier
/500 мл/

ФРАНЦИСКАНЕР ХЕФЕ-ВАЙСБИР, 5,0% -350-
Franziskaner Hefe-Weissbier
/450 мл/

ПАУЛАНЕР БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ -390
Paulaner non-alcoholic
Германия */500 мл/*

Закуски к пиву

АРАХИС СОЛЕНЫЙ */50 г*	-150-
ФИСТАШКИ СОЛЕНЫЕ */50 г*	-300-
ГРЕНКИ БОРОДИНСКИЕ */140 г*	-150-

КОКТЕЙЛЬНАЯ карта

Алкогольные коктейли

МОХИТО, 11% -730-
Белый ром, сахарный сироп, спрайт, лайм, мята, фраппе /300 мл/

КОСМОПОЛИТЕН, 16% -260-
Водка, куантро, клюквенный морс, сок лайма /120 мл/

ГОЛУБАЯ КРОВЬ ЕКАТЕРИНЫ, 11% -220-
Водка, ликер «Блю кюрасао», спрайт, лимонный сок, фраппе /200 мл/

ПИНА КОЛАДА, 16% -300-
Белый ром, кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки /310 мл/

ЛОНГ АЙЛЕНД, 26% -800-
Водка, джин, белый ром, серебряная текила, апельсиновый ликер, сахарный сироп, кола, лимонный сок, фраппе /310 мл/

ДАЙКИРИ, 22% -440-
Белый ром, сахарный сироп, сок лайма /110 мл/

МАРГАРИТА, 13% -630-
Серебряная текила, апельсиновый ликер, сок лайма, сахарный сироп /115 мл/

Безалкогольные коктейли

МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ -370-
Сахарный сироп, спрайт, лайм, мята, фраппе /300 мл/

МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ -420-
Клубничный сироп, сахарный сироп, спрайт, лайм, мята, фраппе /300 мл/

ПИНА КОЛАДА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ -170-
Кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки /300 мл/

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Нареченная «колыбелью» Дома Романовых Кострома неоднократно посещаема была Высочайшими особами, наезды которых в Кострому оставили нам небезъинтересные страницы жизни чудесного города.

Так, в мае 1767 года Кострома осчастливлена была посещением Императрицы Екатерины II. Путешествие совершалось Императрицею по Волге на галере «Тверь», сопровождаемою значительною флотилиею. При вступлении флотилии из Волги в устье Костромы начались салюты: с городского вала сделаны были 31 выстрел, из Ипатьевского монастыря – из 37 пушек, во всех городских церквах произведён был колокольный звон, и радостные клики оглашали город.

ИПАТЬЕВСКИЙ МОНАСТЫРЬ

Древняя обитель, чья история тесно переплетена с судьбами двух самых влиятельных и могущественных боярских родов Руси. Долгое время пользующийся покровительством бояр Годуновых, Ипатьевский Монастырь по невероятной иронии истории дает приют их главным соперникам в борьбе за русский престол – юному боярину Михаилу из рода Романовых. А вскоре, в стенах Ипатьевской обители Михаил Романов был наречен русским царем, что дало право монастырю называться «колыбелью царской династии».

Сегодня монастырь привлекает туристов со всех городов России красотой белокаменных стен, богатой историей, а также коллекциями редких и уникальных экспонатов, сохранившихся еще с XVI века.

ЦЕНТРАЛЬНАЯ ПЛОЩАДЬ ГОРОДА

Это памятник под открытым небом, включающий в себя невероятный по красоте административный и торговый ансамбль города. Это сердце, в котором кипит жизнь города: назначаются встречи, проводятся выставки-ярмарки, а также организуются главные городские праздники.

В честь Екатерины II площадь получила название Екатеринославская. Главная ось городской планировки, проходящая перпендикулярно набережной Волги - Павловская улица - названа в честь сына, будущего императора Павла I. Еще четыре улицы–луча получили названия в честь внуков и внучек императрицы – Александровская, Константиновская, Мариинская и Еленинская. В 1835 году указом Николая I площадь переименована из Екатеринославской в Сусанинскую.

ТОРГОВЫЕ РЯДЫ

Торговые ряды – Это торгово-складской комплекс конца XVIII – начала XIX веков, который занимает несколько кварталов от Сусанинской площади до бывшего кремля в самом центре Костромы. Это образцовый памятник градостроительного искусства времени Екатерининской городской реформы.

Новые торговые ряды решено было строить из камня: работы начались в 1775 году.

В основу планировки легла типовая секция купеческой лавки: каждой лавке, размером 4,5 на 7 метров соответствовал один арочный пролет галереи.

Строительство началось с Красных торговых рядов, именуемых так же Гостиным двором, под руководством Степана Андреевича Воротилова в 1789 году. Здание было выстроено в виде замкнутого прямоугольника размером 110х160 м. При возведении корпуса пришлось решать сложную задачу. На предполагаемом месте постройки рядов размещался один из древнейших храмов Костромы: церковь Спаса в Рядах. Первоначально постройка была деревянной, а в 1766 году на ее месте воздвигли каменный храм. Архи-текторам удалось органично вписать церковь в состав Красных рядов.

Название «Красные ряды» здание получило, потому что в нем торговали «красным» товаром, то есть тканями, кожаными изделиями, мехам и книгами.

ИВАН СУСАНИН

В 1967 году в Костроме на Вершине Молочной Горы, полого спускающейся от центра города к Волге, был воздвигнут монумент – памятник Ивану Сусанину скульптора Никиты Лавинского.

Согласно царской грамоте 1619 года, поздней зимой 1613 года уже нареченный Земским собором царь Михаил Романов и его мать инокиня Марфа "были на Костроме". Зная об этом, польско-литовский отряд пытался отыскать дорогу к селу, чтобы захватить юного Романова. Неподалеку от Домнина поляки встретили сельского старосту Ивана Сусанина и приказали показать дорогу до села. Сусанин успел послать в Домнино своего зятя с указанием снаряжать Михаила Романова в Ипатьевский монастырь. А сам повел поляков в противоположную сторону на болота, где и погиб, но именно подвиг Сусанина спас основателя новой русской династии Романовых.

«Ни один царский дом не начинался так необыкновенно, как начался дом Романовых. Его начало было уже подвиг любви. Последний и низший подданный в государстве принес и положил свою жизнь для того, чтобы дать нам царя, и сею чистою жертвою связал уже неразрывно государя с подданным» – Гоголь Н.В.

В память своего пребывания в Костроме Екатерина II пожаловала в том же году городу и уезду его герб: "в голубом поле галера под Императорским штандартом на гребле, плывущая по реке натурального цвета, в подошве щита изображенной".

Так же легенда гласит, о том, что Екатерина Великая самолично дала распоряжение об особенной проектировке Костромы, дело в том, что новый градостроительный план города, который подали ей на утверждение, государыне не понравился, и она предложила свой вариант. Уронила раскрытый веер на карту города и сказала: «Так и стройте!»

НАБЕРЕЖНАЯ РЕКИ ВОЛГИ

Излюбленное место прогулок костромичей, как в летнее, так и в зимнее время. Отсюда открывается прекрасный вид на великую русскую реку, а также видна живописная панорама Заволжья, гармонично сочетающая в себе современность и строгую красоту древних храмов.

ЮРИЙ ДОЛГОРУКИЙ

Город Кострома был основан в 1152 году Юрием Долгоруким во время военного похода в земли казанских булгар. В те времена, были в этом месте леса непроходимые, дремучие дебри, а скрывались здесь разбойники. Московский князь Юрий Долгорукий «морем пламенным» расправился с разбойниками.

А на выжженной земле появился город Кострома.

Памятник князю Юрию Долгорукому открыт в Костроме 29 августа 2003 года в день празднования 850-летия города.

Предыстория установки памятника такова: за год до его открытия в Костроме побывал Патриарх Алексий II, который привез капсулу с землей из Киева, где в храме Спаса на Берестове похоронен великий князь. Тогда в Костроме на Воскресенской площади установили камень, обозначив место для нового памятника.

Сейчас на этом месте находится скульптура, изображающая сидящего на широкой красивой резной скамье князя с мечом в левой руке. Правую руку Юрий Долгорукий протягивает вперед, в сторону Торговых рядов и Волги, словно указывая, где должно заложить город.