

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.

РЫБНАЯ ДОСКА -520-

Копченая форель собственного приготовления, масляная рыба, копченый морской окунь, икра тобика, печеный лайм и вяленый желток /100/40/5/15/10г/150 Ккал

МЯСНАЯ ДОСКА -450-

Говяжий язык, копченая курица собственного приготовления, ростбиф, буженина, перец чили, маринованный чеснок, томатный соус и чипсы из петрушки /160/30/30/2г/377 Ккал

СЫРНАЯ ДОСКА -495-

Костромской сыр, сыр пармезан, рокфорти, моцарелла, маринованная брынза, абрикосовая горчица, грейпфрут, чипсы из мяты и микрозелень /200/30/15/15/4г/430 Ккал

БРУСКЕТТА С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ -495-

Копченая форель собственного приготовления, злаковый хлеб, авокадо, творожный мусс, красная икра, перепелиное яйцо, вяленый желток и микрозелень /155г/295 Ккал

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ -410-

Копченый ростбиф, злаковый хлеб собственного приготовления, руккола, томатный соус по фирменному рецепту, вяленые томаты и хвойное масло /150г/490 Ккал

БРУСКЕТТА С ТАР-ТАР ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ -280-

Помидоры конкассе, злаковый хлеб собственного приготовления, бальзамический соус и соус песто, базилик и микрозелень /125г/352 Ккал

СЕТ ЗАКУСОК -590-

Сет фирменных закусок. Состоит из вяленой лосятины, копченой утки, хамона, сыра чеддер, сыра рокфорти и пармезана. Подается с медом и соусом black pepper /235 г/673 Ккал

РАЗНОСОЛЫ -290-

Капуста квашеная, грибы маринованные, корнишоны, маринованные помидоры, соленые перцы, чеснок /350г/166 Ккал

СЕЛЬДЬ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ -330-

Сельдь пряного посола с ломтиками молодого

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ



Традиционная закуска к любому застолью из пряной сельди, слоеной отварными овощами /250 г/830 Ккал

-260-

ХАМОН -670-

Национальный испанский деликатес, ставший популярным во всем мире благодаря своим уникальным вкусовым качествам и полезным свойствам /50/50/30/20г/297 Ккал

СЕТ ФИРМЕННЫХ ПАШТЕТОВ -270-

Паштет из форели, куриный паштет и паштет из дикого лося собственного приготовления по уникальному рецепту в оригинальной подаче /50/50/50/60/15г/370 Ккал

СТРОГАНИНА ИЗ САЛА -370-

Тонкие ломтики сала, приготовленного по домашнему рецепту, подаются с ржаным хлебом и острой горчицей /120/40/80г/1224 Ккал

холодные закуски

ФИРМЕННЫЙ УТИНЫЙ ПАШТЕТ В ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНА



Нежный паштет из утки в сочетании
с апельсиновым желе, подается с
домашним хлебом и конфитом
из груши /140/80/40/20 г/ 674Ккал

-420-

ГРУЗДИ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ -390-
Соленые грузди с воздушным кремом из сметаны
/150/30/30г/128Ккал

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 угощения дополняли французскими блюдами. Меню пестрило всевозможными иноземными названиями: бифстейки, ростбифы, крешон, 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

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С ПРЯНЫМ МАСЛОМ -310-
/225 г/218Ккал

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ -340-
Обжаренное куриное филе подается на свежих листьях салата с фирменным соусом «Цезарь» /220 г/394Ккал

САЛАТ С ПАРНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ -510-
И ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

Салат из говядины су-вид с соусом терияки и ореховым соусом по собственному рецепту. Подается с вялеными томатами, свежим огурцом, рукколой и кунжутом /170 г/527Ккал

САЛАТ С ТУНЦОМ И МАНГОВЫМ СОТЕ -340-

Салат из тунца с манго, огурцом, болгарским перцем и устричным соусом. Подается с томатным гаспачо, хвойным маслом и микрозеленью /145/50 г/226Ккал

САЛАТ КОКТЕЙЛЬ С ЯЗЫКОМ -320-
Слоеный салат с говяжьим языком, соленым огурцом, сыром под воздушным картофелем пай /210г/712Ккал

САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ АВОКАДО -250-
Салат с печеным авокадо, томатами, лаймовым соусом и микрозеленью /140г/275Ккал

САЛАТ ОЛИВЬЕ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ -350-
Копченая курица собственного приготовления, свежие и соленые огурцы, молодой вареный картофель, зеленый горошек, вяленые томаты, микрозелень и пудра из желтка /230г/435Ккал

КАПРЕЗЕ -390-
Дуэт из спелых томатов и молодого сыра, под соусом из ароматного базилика /100/100/20г/332Ккал

ГОРЯЧИЕ закуски

РАССТЕГАЙ С РЫБОЙ -360-
Нежное филе семги и судака в воздушном слоеном тесте /180г/658Ккал

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ -350-
Шампиньоны и куриное филе, запеченные в конвертике из теста /180г/612Ккал

МИДИИ В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ -455-
Мидии в сливочно-чесночном соусе с микрозеленью. Подаются с булочками бриошь /370/60г/1201Ккал

БЛИНЧИКИ С ИКРОЙ -330-
Воздушные блинчики с красной икрой /100/20/20/15г/485Ккал

СВИНЫЕ ЯЗЫЧКИ С КАРТОФЕЛЕМ -420-
Свинные язычки, томленные с грибами и сливками, подаются с ломтиками молодого картофеля /140/100/40г/787Ккал

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, ордевы — 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 ордевов. 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 -370-

Традиционное блюдо, приготовленное на крепком мясном бульоне с говядиной /300/60/30 г/679Ккал

ГАСПАЧО ТОМАТНЫЙ С КРЕВЕТКАМИ И ФОРЕЛЬЮ -510-

Гаспачо с тигровыми креветками, слабосоленой форелью собственного приготовления, с зеленым луком и микрозеленью /270г/267Ккал

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С ИМБИРЕМ -255-

Пикантный, низкокалорийный суп из тыквы с ароматным имбирем на кокосовом молоке и хлебными чипсами /300 г/433Ккал



ЩИ КОСТРОМСКИЕ С БУЖЕНИНОЙ

Традиционные русские щи из зеленой капусты с домашней бужениной подаются с салом и сметаной /250/30/20/50г/690Ккал

-370-



УХА СО СТЕРЛЯДЬЮ ЦАРСКОСЕЛЬСКАЯ

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

-710-

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 уток.

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА (YELLOW FIN) -620-
Стейк из тунца с сое из винной груши с соусом black pepper, болгарским перцем тыквенным и грушевым конфитом, лаймом, медом, соевым соусом и микрозеленью /270г/345Ккал

СТЕЙК ИЗ СУДАКА С ПЕЧЕНЫМИ КОРНЕПЛОДАМИ -490-
Стейк из волжского судака с кремом из печеной капусты, соусом ранч, печеной морковью и микрозеленью /330 г/470Ккал

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ НА ВУЛКАНИЧЕСКОМ КАМНЕ С ПЕЧЕНЫМИ ТОМАТАМИ -695-
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

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ -395-
Котлеты из щуки с грибным соусом, картофельным пюре по фирменному рецепту, зеленым маслом и микрозеленью /260г/458Ккал

КОТЛЕТА ИЗ СОМА С ТОМЛЕННОЙ ГРЕЧКОЙ -250-
Котлета из волгореченского сома с гречей томленной в сливках, соусом ранч, тыквенным конфитом, зеленым маслом и микрозеленью /270г/761Ккал

ТИГРОВЫЕ ЛАНГУСТИНЫ С АВОКАДО, ТОМАТАМИ И ГРЕЙПФРУТОМ -850-
Тигровые креветки с карамелизированным печеным грейпфрутом и печеным томатом с лаймовым соусом, морской солью, цитрусовым соусом и соусом тобика /100г/536Ккал

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

СТЕЙК ИЗ УТКИ -330-
Стейк из утиной грудки. Подается на вулканическом камне с запеченной айвой и тремя видами соусов /100 г/261Ккал/158Ккал

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ФИРМЕННЫМ ПЮРЕ -530-
Тушеные телячьи щеки с томатами на ветке, морковными чипсами и зеленью. Подается с фирменным картофельным пюре. /355г/957Ккал

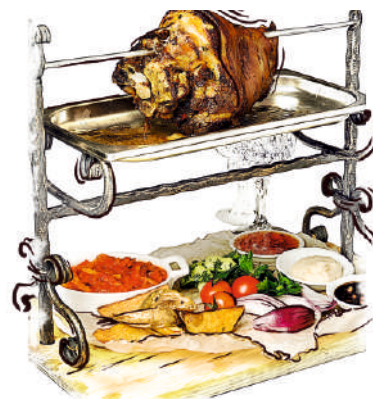
КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ



Котлеты из куриного филе, фаршированные сливочным маслом, подаются на куриной косточке с нежным картофельным пюре и томленными овощами. Блюдо сочетает в себе исторические корни и современные традиции /120/100/40 г/656Ккал

-395-

СВИНАЯ РУЛЬКА



Сочная свиная рулька, запеченная с травами до золотистой корочки, подается с молодым картофелем. За основу рецептуры взяты рекомендации из поваренной книги 1808 года /600/570/140 г/3759Ккал

-1100-

горячие блюда

БИФСТЕКС ИЗ ДИКОГО ЛОСЯ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

-870-

Бифштекс из мяса дикого лося. Подается с овощами гриль и чипсами из петрушки /340/20/20г/927Ккал

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ПАРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ

-450-

Бефстроганов из парной телятины с печеным картофелем «бэби», луком порей, лисичками из костромских лесов, кремом из капусты и микрозеленью /300г/ 666Ккал

СВИНИНА ПО-ОРЛОВСКИ

-320-

Мясо, запеченное на сковороде с картофелем и сыром/210г/780ккал

ПЕННЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ

-480-

Классическая паста с тигровыми креветками. Подается с сыром пармезан, лосесем, сливками, тимьяном и микрозеленью /270г/716Ккал

КАРБОНАРА КЛАССИЧЕСКАЯ

-350-

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

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ВОЛГОРЕЧЕНСКОГО СОМА

-320-

Пельмени собственного приготовления из волгореченского сома со сметанным соусом и зеленой пылью/200/30г/448Ккал

Тарниры

ТОЛЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

-140-

/150/20г/295ккал

ФИРМЕННОЕ ПЮРЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

-100-

/150/20г/188Ккал

ГРЕЧА ТОМЛЕНАЯ СО СЛИВКАМИ И ГРИБАМИ

-140-

/155г/312Ккал

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-

/50г/15Ккал

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 -390-
Лепестки слоеного теста со сливочным кремом в оформлении свежих фруктов /200 г/573Ккал

ФИСТАШКОВЫЙ ДЕСЕРТ «ЕКАТЕРИНА» -290-
Домашнее безе с фисташками и заварным кремом /140/30/30 г/724Ккал

ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК -270-
Нежный шоколадный чизкейк с малиновым сорбетом в оформлении свежих ягод /100/50/10/8 г/427Ккал

ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ С ЖЕЛЕ ИЗ МАНГО -290-
Шоколадный тарт с нежным сливочным кремом и желе из манго /170 г/459Ккал

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ С СОУСОМ «МОРОЖЕНОЕ» -290-
Легкий бисквит с ванильным кремом в шоколадной глазури с соусом «мороженое» /150/60/10 г/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 -80-
Клубничное, ванильное или шоколадное /50 г/115Ккал

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ -180-
Конфеты, исполненные из лучших сортов шоколада /60 г/341Ккал

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ -480-
Яблоки, груши, апельсины, виноград /750 г/344Ккал

ХЛЕБ СОБСТВЕННОГО *приготовления*

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

ХЛЕБ ЛУКОВЫЙ -110-
Хлеб собственного приготовления по старорусским
рецептам /450г/1278Ккал

ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ -110-
Хлеб собственного приготовления по старорусским
рецептам /400г/955Ккал

ХЛЕБ ЗЕРНОВОЙ -110-
Хлеб собственного приготовления по старорусским
рецептам /450г/1543Ккал

НАПИТКИ



Безалкогольные напитки

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	200 мл	-70-	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «PERRIER»	330 мл	-260-
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200 мл	-60-	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «BORJOMI»	500 мл	-220-
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «AQUA MINERALE» с газом / без газа	600 мл	-100-	ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК «COCA-COLA»	500 мл	-150-
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «AQUA RUSSA» с газом / без газа	500 мл	-180-	ТОНИК «SCHWEPES»	250 мл	-160-

Соки свежевыжатые

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200 мл	-150-	ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	200 мл	-180-
ЯБЛОЧНЫЙ	200 мл	-150-	МОРКОВНЫЙ	200 мл	-130-

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, выставить 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 душевной 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.

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 клад витаминов, микроэлементов, дубильных веществ и антиоксидантов. «Фаворит» - чай, роскошный и достойный самых изысканных комплиментов.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ «ФАВОРИТ»	800 мл
Крупнолистовой черный чай с добавлением	
свежих ягод и листьев черной смородины	
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: 590 руб

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 оранжерее – 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: 550 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 крупнолистого 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 цветочным 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		

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		

Кофе

ЭСПРЕССО	30 мл	-80-
ЭСПРЕССО ДОПPIO	60 мл	-140-
АМЕРИКАНО	160 мл	-90-
КАПУЧИНО	200 мл	-100-
ЛАТТЕ	250 мл	-120-

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°C.

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

ПИРОЖНОЕ «МИЛЬФЕЙ»

ВАФЛИ РУЧНОЙ РАБОТЫ

«ЕКАТЕРИНИНСКИЕ»

БЕЗЕ

800 мл

110 гр

50 гр

40гр

КОСТРОМСКОЙ МЁД ГРЕЧИШНЫЙ
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

КОСТРОМСКОЙ МЕД ЦВЕТОЧНЫЙ
С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

55гр

60 гр

65 гр

70 гр

цена: 950 руб

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 -240-
АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР
Lenz Moser, Gruner Veltliner, Austria
Белое сухое, Австрия

ЦВАЙГЕЛЬТ ВИНО НИЖНЯЯ -240-
АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР
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 -8500-
ИМПЕРИАЛЬ
Moet & Chandon Imperial
Брют белое, брют розовое /0,75 л/

Аргентина

ШАНДОН ДЕЛИС -2950-
Chandon Delice
Белое полусухое /0,75 л/

Италия

МАРТИНИ ПРОСЕККО DOC Martini Prosecco DOC Бутылочка /0,187 л/	-450-	ЗОНИН ПРОСЕККО DOC Zonin, Prosecco DOC Вино игристое брют белое /0,75 л/	-1500-
МАРТИНИ АСТИ DOCG Martini Asti DOCG Бутылочка /0,187 л/	-620-	ПРОСЕККО ТОСТИ DOC Prosecco Tosti DOC Игристое белое сухое /0,75 л/	-1700-
МАРТИНИ ПРОСЕККО Martini Prosecco DOC Игристое белое сухое /0,75 л/	-2100-	ЛАМБРУСКО ДЕЛЬ ЭМИЛИЯ ДОНЕЛЛИ Donelli Lambrusco dell'Emilia IGT Amabile Игристое белое сладкое, игристое красное сладкое /0,75 л/	-970-
МАРТИНИ АСТИ Martini Asti Вино игристое сладкое белое /0,75 л/	-2500-	РИУНИТЕ Д'ОРО IGT Riunite, Lambrusco "D'Oro", Emilia IGT Игристое белое полусладкое, игристое красное полусладкое /0,75 л/	-950-
ЗОНИН АСТИ DOCG Zonin, Asti DOCG Вино игристое сладкое белое /0,75 л/	-2600-		

Испания

КАВА НУВИАНА БРЮТ Cava Nuviana Brut Белое брют /0,75 л/	-1500-
КАВА ЖАУМЕ СЕРРА Jaume Serra, Cava Brut DO Белое брют /0,75 л/	-1300-

Россия

РОССИЙСКОЕ ШАМΠΑНСКОЕ АБРАУ-ДЮРСО Abrau-Durso Полусладкое белое, полусухое белое, брют белое /0,75 л/	-690-
---	-------

Вина белые

ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser Gruner Veltliner Austria Белое сухое, Австрия /1 л/	-1500-	ВИНЬЯ РЕАЛ БЛАНКО DOC Vina Real, Blanco Fermentado en Barrica Rioja DOC Белое сухое, Испания /0,75 л/	-2250-
ГРАФ ЙОХАН IV РИСЛИНГ ХАЛБТРОКЕН РЕЙНГАУ Graf Johann IV Riesling Halbtrocken Белое полусухое, Германия /0,75 л/	-2300-	ВЕРДЕХО - СОВИНЬОН БЛАН БЕСО ДЕЛЬ СОЛЬ Verdejo - Sauvignon Blanc Beso del Sol Белое сухое, Испания /0,75 л/	-950-
ШОЙРЕБЕ ГАУМЕН ШПИЛЬ Gaumen Speil Scheurebe Rheinhessen Белое полусухое, Германия /0,75 л/	-1200-	ТУНА КЛАБ ВЕРДЕХО СОВИНЬОН БЛАН Tuna Club Verdejo Sauvignon Blanc Белое сухое, Испания /0,75 л/	-2100-
ВЬЮ МАНЕНТ ЭСТЕЙТ КОЛЛЕКШН РЕЗЕРВА СОВИНЬОН БЛАН Viu Manent Estate Collection Reserva Sauvignon Blanc Белое сухое, Чили /0,75 л/	-1700-		

ЛЯ БОСКАНА КОСТЕРС ДЕЛЬ
СЕГРЕ DO

La Boscana" Blanco, Costers del Segre DO
Белое сухое, Испания /0,75 л/

-2500-

ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ЭЛЬЗАС
АРТУР МЕТЦ

Gewurztraminer Alsace Arthur Metz
Белое полусухое, Франция /0,75 л/

-2900-

ПТИ ШАБЛИ РОЛАН ЛАВАНТЮРО
БУРГУНДИЯ

Petit Chablis Roland Lavantureux
Белое сухое, Франция /0,75 л/

-2800-

ПИНО ГРИДЖО ДЕЛЛЕ

ВЕНЕЦИЯ ЛАМБЕРТИ ВЕНЕТО IGT
Lamberti, Pinot Grigio Delle Venezie IGT
Белое полусухое, Италия /0,75 л/

-1850-

ПЛАНЕТА ЛА СЕГРЕТА ИЛЬ БЬЯНКО
ДОС Сицилия

Planeta, La Segreta Bianco
Белое сухое, Италия /0,75 л/

-2850-

ЛАТИТЮД 41 СОВИНЬОН БЛАН
Latitude 41 Sauvignon Blanc

Белое сухое, Новая Зеландия /0,75 л/

-3300-

Вина розовые

ВИНЬЮ РЕЖИОНАЛ
ЛИСБОА КАБРА СЕГА РОЗЕ

Vinho Regional Lisboa Cabra Cega Rose
Розовое полусухое, Португалия /0,75 л/

-1700-

РОНДОНЕ РОЗЕ ТЕРРИ
СИЧИЛИАНЕ

Rondone Rose Terre Siciliane IGP
Розовое сухое, Италия /0,75 л/

-1400-

БЛЁ ДЕ МЕР IGT

Bleu de Mer Rose, Vin de Pays d'Oc IGP
Розовое сухое, Франция /0,75 л/

-1950-

ПИНО ГРИДЖО БЛАШ ПАРИНИ
ПРОВИНЧА ДИ ПАВИЯ IGT

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT
Розовое полусухое, Италия /0,75 л/

-1400-

Вина красные

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

-3800-

СЭНТ-ЭМИЛЬОН ЛЕ ПАРСЕЛЬ
Saint-Emillion Les Parcelles
Красное сухое, Франция /0,75 л/

-2300-

ПАЛАЦЦО НОБИЛЕ
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА ДОС ВЕНЕТО
Palazzo Nobile Valpolicella
Красное сухое, Италия /0,75 л/

-1700-

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

-1900-

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

-3200-

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

-1400-

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

-2800-

ЦВАЙГЕЛЬТ НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser Zweigelt, Austria Красное сухое, Австрия /1 л/	-1500-	ПИНОТАЖ ТОЛ ХОС Pinotage Tall Horse Красное полусухое, ЮАР /0,75 л/	-1150-
КИНДЗМАРАУЛИ КАХЕТИ Kindzmarauli Красное полусладкое, Грузия /0,75 л/	-1300-	БОШЕНДАЛЬ СОМЕЛЬЕ СЕЛЕКШН ПИНОТАЖ Boschendal, Sommelier Selection Pinotage Красное сухое, ЮАР /0,75 л/	-3500-
ДОН РАМОН КАМПО ДЕ БОРХА DO Bodegas Aragonesas "Don Ramon" Campo de Borja DO Красное сухое, Испания /0,75 л/	-1800-	770 Миль Зинфандель КАЛИФОРНИЯ 770 Miles Zinfandel Красное сухое, США /0,75 л/	-1200-
КАЗА БАТАНЕРОС ТЕМПРАНИЛЬО ШИРАЗ DO Casa Bataneros Tempranillo Shiraz, Valdepenas DO Красное полусухое, Испания /0,75 л/	-950-	ШАТО ЛОС БОЛЬДОС ТРАДИСЬОН РЕЗЕРВ КАРМЕНЕР 2016 Chateau Los Boldos, Tradition Reserve Carmenere Красное сухое, Чили /0,75 л/	-1400-

Вермуты

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

Портвейн

КРОФТ ФАЙН РУБИ ПОРТ Croft, Fine Ruby Port Красное, Португалия /50 мл/	-200-
--	-------

Херес

ХЕРЕС АМОНТИЛЬЯДО РОМАТЕ Jerez Amontillado Romate Испания /50 мл/	-140-
---	-------

Биттеры

КАМПАРИ Campari Италия /50 мл/	-190-
ЯГЕРМЕЙСТЕР Jägermeister Германия /50 мл/	-210-

Водка

Россия /50 мл/

ЧИСТЫЕ РОСЫ (Первая органик-водка) Chistye Rosy	-210-
БЕЛУГА НОБЛ Beluga Noble	-210-
РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИГИНАЛЬНАЯ RUSSIAN Standard Original	-110-
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ Royal original	-120-
ГРАФ ЛЕДОФФ Graf Ledoff	-80-
УЕЗДНАЯ Костромская водка Uezdnaya	-70-

Импорт /50 мл/

ГРЕЙ ГУЗ Grey Goose Франция	-310-
ФИНЛЯНДИЯ КЛАССИКА (ГРЕЙПТФРУТ, РЕДБЕРРИ) Finlandia, Finlandia Grapefruit, Finlandia Redberri Финляндия	-180-
КОСОГОРОВ САМОГОН № 5 Kosogorov Samogon №5 Болгария	-160-
АБСОЛЮТ Absolut Швеция	-170-
АБСОЛЮТ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА Absolut Blackcurrant Швеция	-175-

Мексика /50 мл/

КАЗАДОРЕС БЛАНКО "НА 100% ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ" Cazadores Blanco Мексика	-450-
КАЗАДОРЕС РЕПОСАДО "НА 100% ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ" Cazadores Reposado Мексика	-530-
ОЛЬМЕКА ЗОЛОТАЯ Olmeca Gold Мексика	-270-
ОЛЬМЕКА БЕЛАЯ Olmeca Blanco Мексика	-250-

Джин /50 мл/

БОМБЕЙ САПФИР ДРАЙ Bombay Sapphire Dry Gin Соединенное Королевство	-270-
БИФИТЕР ЛОНДОН ДРАЙ Beefeater London Dry Gin Великобритания	-250-
ГОРДОНС Gordon's London Dry Gin Соединенное Королевство	-220-

Ром /50 мл/

БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА BACARDÍ Carta Blanca Светлый, Германия	-220-	ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ Oakheart Original Пряный, Германия	-210-
БАКАРДИ КАРТА ОРО BACARDÍ Carta Oro Золотой, Германия	-270-	КАПИТАН МОРГАН ПРЯНЫЙ ЗОЛОТОЙ Capitan Morgan Spiced Соединенное Королевство	-290-
БАКАРДИ КАРТА НЭГРА BACARDÍ Carta Negra Темный, Германия	-270-		

Ликеры /50 мл/

БЭЙЛИС СЛИВОЧНЫЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ Baileys Original Irish Cream Ирландия	-210-	БОЛС АМАРЕТТО Bols Amaretto Нидерланды	-240-
--	-------	--	-------

Виски

Шотландский односолодовый /50 мл/

СИНГЛТОН ВИСКОКУРНЯ ДАФФТАУН 12 ЛЕТ Singleton of Dufftown 12 YO Соединенное Королевство	-580-	АБЕРФЕЛДИ 12 ЛЕТ Aberfeldy 12 YO Соединенное Королевство	-650-
ГЛЕНМОРАНДЖИ ЛАСАНТА 12 ЛЕТ Glenmorangie the Lasanta 12 YO Соединенное Королевство	-850-	ГЛЕНФИДДИК 15 ЛЕТ Glenfiddich 15 YO Соединенное Королевство	-870-

Шотландский купажированный /50 мл/

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС William Lawson's	-190-	ДЖОННИ УОКЕР РЭД ЛЕЙБЛ Johnnie Walker Red Label	-320-
ДЮАРС БЕЛАЯ ЭТИКЕТКА Dewar's White Label	-240-	ГРАНТС 8 ЛЕТ ВЫДЕРЖКИ GRANT'S 8 YO	-340-
ДЮАРС СПЕЦИАЛ РЕЗЕРВ 12 ЛЕТ Dewar's 12 YO	-450-	ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ Chivas Regal 12 YO	-390-

Ирландский купажированный /50 мл/

ТАЛЛАМОР ДЬЮ Tullamore Dew	-290-	ДЖЕМЕСОН Jameson	-265-
-------------------------------	-------	---------------------	-------

США /50 мл/

ДЖЕК ДЭНИЕЛС ТЕННЕССИ Jack Daniels	-320-	ДЖИМ БИМ БУРБОН БЕЛАЯ ЭТИКЕТКА Jim Beam	-250-
---------------------------------------	-------	---	-------

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	-600-
КАМЮ VS Camus VS Франция	-520-	ГОДЭ VS Cognac Godet, Classique VS Франция	-1320-

Бренди /50 мл/

АРАРАТ 5*
Ararat 5 stars
Армения

-250-

Кальвадос /50 мл/

ДЕ МЭТР ПЬЕР АОС
Calvados de Maitre Pierre Calvados АОС
Франция

-220-

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ



Ресторан «Екатерина» рекомендует:

СЭТ « ФАВОРИТЫ »



*Сэт из домашних настоек
собственного приготовления /210 мл/*

-500-

СЭТ « ИМПЕРАТРИЦА »



*Сэт из домашних настоек
собственного приготовления /240 мл/*

-570-

КЕДРОВАЯ

«АЛЕКСАНДР ЛАНСКОЙ»

Настойка – коктейль приготовлена
из кедровых орешков

50 мл 500 мл

-120- -980-

ХРЕНОВУХА

«ГРИГОРИЙ ОРЛОВ»

Настойка – коктейль приготовлена
из свежего корня хрена с ароматным
укропом

-120- -980-

ИМБИРНАЯ

«СЕРГЕЙ САЛТЫКОВ»

Настойка – коктейль приготовлена из
корня имбиря и меда

-120- -980-

НА ЧЕРНОСЛИВЕ

«АЛЕКСАНДР МАМОНОВ»

Настойка – коктейль приготовлена на
отборных ягодах чернослива

-120- -980-

КЛЮКВЕННАЯ

«ПЛАТОН ЗУБОВ»

Настойка – коктейль приготовлена
из свежей клюквы

50 мл 500 мл

-120- -980-

НА ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЕ

«СТАНИСЛАВ ПОНЯТОВСКИЙ»

Настойка – коктейль приготовлена из
садовой черной смородины

-120- -980-

МЕДОВУХА

«ГРИГОРИЙ ПОТЕМКИН»

Настойка – коктейль приготовлена на
натуральном цветочном меде

-120- -980-

ОБЛЕПИХОВАЯ

«ИМПЕРАТРИЦА»

Настойка – коктейль приготовлена на
облепихе

-120- -980-

ПИВНАЯ карта



Чехия

КАРЛОВЕЦ СВЕТЛЫЙ ЛЕЖАК, 4,8% -300-
Karlovec světlý ležák
/500 мл/

КАРЛОВЕЦ ТЕМНЫЙ ЛЕЖАК, 4,7% -300-
Karlovec tmavý ležák
/500 мл/

КРУШОВИЦЕ ИМПЕРИАЛ, 5% -300-
Krusovice imperial
/500 мл/

Германия

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

ФРАНЦИСКАНЕР ХЕФЕ-ВАЙСБИР, 5,0% -390-
Franziskaner Hefe-Weissbier
/500 мл/

Великобритания

ФУЛЛЕРС БЛЭК КЭБ СТАУТ, 4,5% -350-
Fullers black cab stout
/500 мл/

Безалкогольное пиво

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

Закуски к пиву

БИФ ДЖЕРКИ Вяленая в ароматных специях мраморная телятина /60 г	-330-	АРАХИС СОЛЕННЫЙ /50 г	-80-
ГРЕНКИ БОРОДИНСКИЕ /140 г	-100-	ФИСТАШКИ СОЛЕННЫЕ /50 г	-150-

КОКТЕЙЛЬНАЯ карта



Алкогольные коктейли

МОХИТО, 11%	-380-	ЛОНГ АЙЛЕНД, 26%	-450-
Белый ром, сахарный сироп, спрайт, лайм, мята, фраппе /300 мл/		Водка, джин, белый ром, серебряная текила, апельсиновый ликер, сахарный сироп, кола, лимонный сок, фраппе /310 мл/	
КОСМОПОЛИТЕН, 16%	-260-	ДАЙКИРИ, 22%	-310-
Водка, куантро, клюквенный морс, сок лайма /120 мл/		Белый ром, сахарный сироп, сок лайма /110 мл/	
ГОЛУБАЯ КРОВЬ ЕКАТЕРИНЫ, 11%	-200-	МАРГАРИТА, 13%	-390-
Водка, ликер «Блю кюрасао», спрайт, лимонный сок, фраппе /200 мл/		Серебряная текила, апельсиновый ликер, сок лайма, сахарный сироп /115 мл/	
ПИНА КОЛАДА, 16%	-250-		
Белый ром, кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки /310 мл/			

Безалкогольные коктейли

МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ	-200-	ПИНА КОЛАДА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ	-170-
Сахарный сироп, спрайт, лайм, мята, фраппе /300 мл/		Кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки /300 мл/	
МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ	-200-		
Клубничный сироп, сахарный сироп, спрайт, лайм, мята, фраппе /300 мл/			

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

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

Так, в мае 1767 года Кострома осчастливлена была посещением Императрицы Екатерины II. Путешествие совершалось Императрицею по Волге на галере «Тверь», сопровождаемую 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 церквях 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.

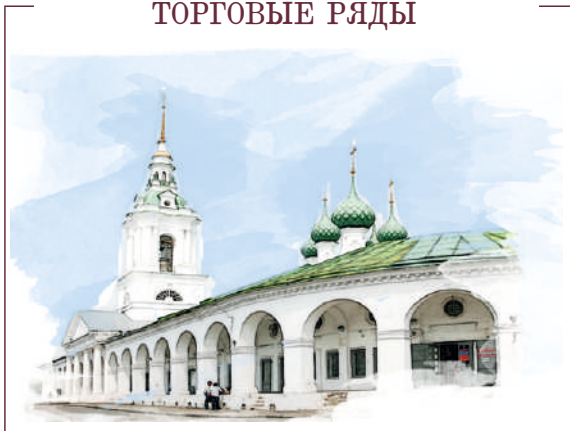
ЦЕНТРАЛЬНАЯ ПЛОЩАДЬ ГОРОДА



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, мехом 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 Алексей 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.