

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 смородинное желе, разведенное водой.

ТЕЛЬНОЕ ИЗ РЫБЫ С КРЕМОМ ИЗ СЛИВОК И КОРНЕМ ХРЕНА



Мусс из филе судака, подается под нежным кремом из сливок, дополненный пряным корнем хрена. Блюдо, достойное занять первое место на царском столе /120/30/20 г/

-340-

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ



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

-255-

КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С УКРОПОМ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ -660-
Слегка подсолоненная форель, пропитанная апельсиновым ароматом, поданная с миксом свежих листьев /100/40/20 г/

СЕЛЬДЬ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ -330-
Сельдь пряного посола, поданная с ломтиками запеченного молодого картофеля с горчичным соусом /100/100/50/30 г/

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ -520-
Ростбиф, нежная свинина шпигованная овощами, рулет из цыпленка, фаршированного орехами, разварной язык /170/70 г/

ОВОЩНАЯ ИКРА С ДОМАШНИМ ХЛЕБОМ -110-
Икра из баклажанов и цукини подается с домашним теплым хлебом /150/60 г/

РАЗНОСОЛЫ -290-
Капуста квашеная, грибы маринованные, корнишоны, маринованные помидоры, соленые перцы, чеснок /350 г/

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

КОСТРОМСКИЕ СЫРЫ -455-
Ассорти сыров от местных производителей /200/40/30 г/

ХАМОН -350-
Национальный испанский деликатес, ставший популярным во всем мире благодаря своим уникальным вкусовым качествам и полезным свойствам /50/50/30/20 г/

ИКРА ГРИБНАЯ -260-
Икра из соленых грибов Костромского края /150/30/30/40 г/

холодные закуски

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/

-390-

СТРОГАНИНА ИЗ САЛА

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

-310-

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

Яблоки, груши, апельсины, виноград /750 г/

-480-

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 пюре, курицы скательные, турты с кремом, бульоны и т.п.

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ И ГАСПАЧО



Сочная запеченная телятина, подается на шапке из обжаренных овощей, заправленных теплым томатным соусом /240 г/

-360-

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ ИЗ КОПЧЕНОГО УГРЯ

Свежие овощи и микс салатов подчеркивают вкус нежного обжаренного угря /220 г/

-460-

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Классический салат в современном прочтении /225 г/

-310-

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Обжаренное куриное филе подается на свежих листьях салата с фирменным соусом «Цезарь» /250 г/

-340-

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Свежие листья салата и обжаренные тигровые креветки с фирменным соусом «Цезарь» /250 г/

-590-

САЛАТ КОКТЕЙЛЬ С ЯЗЫКОМ -320-
Слоеный салат с говяжьим языком, соленым огурцом, сыром под воздушным картофелем пай /210г/
ВИНЕГРЕТ -220-
Традиционный салат из печеных овощей в компании жаренных хлебных тостов с ароматным маслом /230/40г

САЛАТ ОЛИВЬЕ С РОСТБИФОМ -330-
Классический салат из отварных овощей с нежным ростбифом в оформлении листьев салата и перепелиного яйца /270г/
КАПРЕЗЕ -360-
Дуэт из спелых томатов и молодого сыра, под соусом из ароматного базилика /100/100/20г/

ГОРЯЧИЕ закуски

РАССТЕГАЙ С РЫБОЙ -340-
Нежное филе семги и судака в воздушном слоеном тесте /180г/

ДРАНИКИ С ГРИБАМИ -330-
Картофельные драники подаются со сливочно-грибным соусом и лесными грибами /150/50/50г/

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ -280-
Лесные грибы и куриное филе, запеченные в конвертике из теста /180г/

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

БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ -395-
Домашние блинчики с семгой слабой соли со сливочным кремом /220г/

БЛИНЧИКИ С ИКРОЙ -280-
Воздушные блинчики с красной икрой /150г/

БЛИНЧИКИ С ПОТРОХАМИ -340-
Куриные потрошки, томленные в сливках с добавлением хереса. Подаются в блинных мешочках. /250г/

ЯЗЫК ТОМЛЕННЫЙ В СМЕТАНЕ -380-
Нежный, томленный в сливочном соусе говяжий язык, запеченный под сырной шапочкой /160г/

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 приходиться 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 -280-

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

СУП КРЕМ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ -320-

Нежный крем-суп из белых грибов и корня сельдерея /250 г/

СОЛЯНКА -295-

Сытный суп на мясном бульоне из свинины, говядины, языка и почек /250/30 г/

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С ИМБИРЕМ -255-

Пикантный, низкокалорийный суп из тыквы с ароматным имбирем и хлебными чипсами /300 г/



ЩИ КОСТРОМСКИЕ С БУЖЕНИНОЙ

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

-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/

-590-

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.

УГОРЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ -650-
Филе угря, запеченное под соусом терияки с гарниром из припущенных овощей и картофельного пюре /90/120/100/40 г/

СУДАК С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА -470-
Обжаренный волжский судак на пюре из зеленого горошка и лайма подается под нежным сливочным соусом /140/100/40 г/

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ -395-
Котлеты из щуки с толченым картофелем под грибным соусом /120/100/30/10 г/

РЫБА ПО-РУССКИ -395-
Кусочки судака запеченные под шапкой из картофеля, сливочного соуса и сыра /330г/

СТЕРЛЯДЬ В СОУСЕ ИЗ КАПЕРСОВ



Обжаренное филе стерляди, подается на соусе из сливок и каперсов /150/150/60/30 г/

-1400-

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ ПОД БАЗИЛИКОВЫМ СОУСОМ -690-
Стейк подается с припущенными овощами /140/100 г/

ПЕРЕПЕЛКА ПО ЦАРСКИ -770-
Перепел, фаршированный куриной печенью и яблоками, запеченный с беконом в оформлении овощей гриль /200/200/50 г/

ГОВЯДИНА СУ-ВИД С ОВОЩАМИ -950-
Говядина томленая по технологии су-вид с печеными на гриле овощами /250/160/60 г/

СВИНИНА ПО-ОРЛОВСКИ -320-
Мясо запеченное на сковороде с картофелем и сыром /210 г/

КАРЕ ЯГНЕНКА С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ



Корейка ягненка с соусом из граната, подается с обжаренными овощами /140/160/30 г/

-990-

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ГЛАЗИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ -480-
Нежные щечки подаются с овощами и изысканным соусом из красного вина /150/100/80 г/

ПОЧКИ ТОМЛЕННЫЕ -340-
Нежные тушеные свиные почки с соленым огурцом, запеченные со сметаной /210 г/

горячие блюда

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/

-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/

-960-

ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ

-490-

Традиционный рецепт пасты с подкопченным лососем, икрой и пикантным сыром пармезан /250г/

ХРУСТЯЩЕЕ РЕБРО ПОРОСЕНКА

-540-

Ребро поросенка, обжаренное с яблоками в карамели до хрустящей корочки, представляет собой яркий пример сохранившихся традиций русской кухни /240/50/50/60 г/

СКОБЛЯНКА МЯСНАЯ

-450-

Мясные ломтики свинины и говядины, обжаренные с лесными грибами и овощами /340 г/

ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ

-250-

Домашние пельмени с нежным филе трески/200/30 г/

ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ

-260-

Пельмени из смеси свинины и говядины, запеченные под сметанным соусом с грибами /260 г/

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЛОСЯТИНЫ

-330-

Домашние пельмени из мяса дикого лося с душистыми травами/200/30 г/

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

-250-

Молодой картофель, обжаренный до золотистой корочки с лесными грибами /290/50 г/

ГРЕЧКА ТОМЛЕННАЯ В ГОРШОЧКЕ

-290-

Гречка, томленная с лесными грибами и куриными потрошками /250 г/

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/

ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ И ГРУШЕЙ -210-
Кусочки спелых груш и яблок в воздушном тесте /100/60 г/

ЙОГУРТОВЫЙ ЧИЗКЕЙК -250-
Нежный йогуртовый чизкейк с черникой в оформлении свежих ягод /150/20 г/

КРЕМ БРЮЛЕ -180-
Фирменный заварной крем с карамелизированной корочкой, с чипсом Тимбале и нежным беже /155/20/5 г/



МЕДОВИК

Клубничное, ванильное или шоколадное /50 г/ Легкий многослойный торт с изумительным ароматом меда /170/30 г/

-250-



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Пряные морковные коржи с прослойкой нежного крема /160/70 г/

-290-

МОРОЖЕНОЕ -80-
Клубничное, ванильное или шоколадное /50 г/

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ -170-
Конфеты, исполненные из лучших сортов

ФИСТАШКОВЫЙ ДЕСЕРТ «ЕКАТЕРИНА» -260-
Домашнее беже с фисташками и заварным кремом со свежей клубникой /140/30/30 г/

РУЛЕТ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ -210-
Бисквитный рулет на основе зеленого чая Матча с кремом от Шеф повара. Подается с карамельным соусом, пузырчатой карамелью и лепестками миндаля /115/15 г/

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 «SCHWEPPE» | 250 мл | -160- |

Соки свежесжатые

| | | | | | |
|--------------|--------|-------|---------------|--------|-------|
| 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

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 кладёзь 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 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

ДОМАШНИЙ ЗЕФИР 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

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» <i>Кусочки клубники, ежевики, цветы гибискуса, лепестки розы, карамель</i> | 800 мл | КОСТРОМСКОЙ МЁД ГРЕЧИШНЫЙ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ | 55гр |
| ПИРОЖНОЕ «МИЛЬФЕЙ» | 110 гр | КОСТРОМСКОЙ МЕД ЦВЕТОЧНЫЙ С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ | 60 гр |
| ВАФЛИ РУЧНОЙ РАБОТЫ «ЕКАТЕРИНИНСКИЕ» | 50 гр | ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ | 65 гр |
| БЕЗЕ | 40гр | 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 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 ДОПИО | 60 мл | -140- |
| АМЕРИКАНО | 160 мл | -90- |
| КАПУЧИНО | 200 мл | -100- |
| ЛАТТЕ | 250 мл | -120- |

ВИННАЯ

карта

Вина по бокалам

/150 мл/

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| ШЕФ ФРАНСУА ВИНО Chef Francois, France Полусладкое белое, сухое белое, сухое красное, Франция | -200- | ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser, Gruner Veltliner, Austria Белое сухое, Австрия | -240- |
| МАРКИЗ ДЕ ФУЭГО Margues de Fuego Полусладкое белое, полусладкое красное, Испания | -200- | ЦВАЙГЕЛЬТ ВИНО НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser, Zweigelt, Austria Красное сухое, Австрия | -240- |

Игристые и шампанские вина

Франция

| | | | |
|--|--------|--|---------|
| ВДОВА КЛИКО ПОНСАРДИН Veuve Clicquot Ponsardin Брют белое /0,75 л/ | -7800- | МОЭТ И ШАНДОН ГРАН ВИНТАЖ Moet & Chandon Grand Vintage Брют белое /0,75 л/ | -10900- |
| ВДОВА КЛИКО ПОНСАРДИН РОЗЕ Veuve Clicquot Ponsardin Rose Брют розовое /0,75 л/ | -9300- | МОЭТ И ШАНДОН РОЗЕ ИМПЕРИАЛЬ Moet & Chandon Rose Imperial Брют розовое /0,75 л/ | -8500- |

Аргентина

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

Италия

| | | | |
|--|--------|---|--------|
| МАРТИНИ ПРОСЕККО DOC Martini Prosecco DOC Бутылочка, Италия /0,187 л/ | -450- | ЛАМБРУСКО ДЕЛЬ ЭМИЛИЯ ДОНЕЛЛИ Donelli Lambrusco dell'Emilia IGT Amabile Игристое белое сладкое, игристое красное сладкое /0,75 л/ | -970- |
| МАРТИНИ АСТИ DOCG Martini Asti DOCG Бутылочка, Италия /0,187 л/ | -620- | ПРОСЕККО ТОСО МИЛЛЕЗИМАТО Prosecco Toco Millesimato DOC Белое сухое, Италия /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- | | |
| ТОСТИ АСТИ СЕККО DOCG Tosti Asti secco DOCG Вино игристое белое сухое /0,75 л/ | -2300- | | |

Испания

| | |
|--|--------|
| КАВА НУВИАНА БРЮТ Cava Nuviana Brut Белое брют, Испания /0,75 л/ | -1500- |
|--|--------|

Россия

| | |
|---|-------|
| РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ 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 Halbtroken Белое полусухое, Германия /0,75 л/ | -2300- | ПИНО ГРИДЖО. МОНТЕЗОВО Pinot Grigio Veneto Monte Zovo Белое сухое, Италия /0,75 л/ | -1350- |
| ВЬЮ МАНЕНТ ЭСТЕЙТ КОЛЛЕКШН РЕЗЕРВА СОВИНЬОН БЛАН Viu Manent Estate Collection Reserva Sauvignon Blanc Белое сухое, Чили /0,75 л/ | -1700- | ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ЭЛЬЗАС АРТУР МЕТЦ Gewurztraminer Alsace Arthur Metz Белое полусухое, Франция /0,75 л/ | -2900- |
| ШОЙРЕБЕ ГАУМЕН ШПИЛЬ Gaumen Speil Scheurebe Rheinhessen | -1200- | | |

| | | | |
|--|--------|--|--------|
| ВЕРДЕХО – СОВИНЬОН БЛАН БЕСО ДЕЛЬ СОЛЬ Verdejo – Sauvignon Blanc Beso del Sol Белое сухое, Испания /0,75 л/ | -950- | КАМПЕРО СОВИНЬОН БЛАН РЕЗЕРВА ДОЛИНА КУРИКО Campero Reserva Sauvignon Blanc Белое сухое, Чили /0,75 л/ | -1200- |
| ДОМЕН ЛЯ РИЕСТЕ КОТ ДЕ ГАСКОНЬ Domaine La Rieste Cotes de Gascogne IGP Белое полусухое, Франция /0,75 л/ | -1250- | ДОМЭН ДЕ БАЗАН КОТ ДЕ ГАСКОНЬ БЛАН МУАЛЛЕ Cotes de Gascogne moelleux Domaine de Bazin Белое полусладкое, Франция /0,75 л/ | -1500- |
| ПТИ ШАБЛИ РОЛАН ЛАВАНТЮРО БУРГУНДИЯ Petit Chablis Roland Lavantureux Белое сухое, Франция /0,75 л/ | -2800- | | |

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- |
|---|--------|---|--------|

Вина красные

| | | | |
|---|--------|---|--------|
| ВАЛИАНО 6.38 КЪЯНТИ КЛАССИКО ГРАН СЕЛЕКЦИОНЕ ТОСКАНА Chianti Classico Valiano 6.38 Gran Selezione Красное сухое, Италия /0,75 л/ | -3800- | ЦВАЙГЕЛЬТ НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser Zweigelt, Austria Красное сухое, Австрия /1 л/ | -1500- |
| СЭНТ-ЭМИЛЬОН ЛЕ ПАРСЕЛЬ Saint-Emillion Les Parcelles Красное сухое, Франция /0,75 л/ | -2300- | КИНДЗМАРАУЛИ КАХЕТИ Kindzmarauli Красное полусладкое, Грузия /0,75 л/ | -1300- |
| ТЕМПРАНИЛЬО – СИРА БЕСО ДЕЛЬ СОЛЬ Tempranillo-Syrah Valdepenas Beso del Sol Красное сухое, Испания /0,75 л/ | -950- | ДОН РАМОН КАМПО ДЕ БОРХА ДО Bodegas Aragonesas "Don Ramon" Campo de Borja DO Красное сухое, Испания /0,75 л/ | -1800- |

Винная карта

| | | | |
|--|--------|--|--------|
| ПИНОТАЖ ТОЛ ХОС Pinotage Tall Horse Красное полусухое, ЮАР /0,75 л/ | -1150- | ШАТО ЛЯ РОЗ Л'ЭСКАРЖАН О-МЕДОК Chateau La Rose L'Escarjean Haut-Medoc Красное сухое, Франция /0,75 л/ | -1850- |
| 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- |
| ДОЛЬЧЕТТО ДЕ АСТИ ФРАНКО СЕРРА DOCG Tenute Neirano, "Franco Serra" Dolcetto d'Asti DOCG Красное сухое, Италия /0,75 л/ | -1350- | КОТ-ДЮ-РОН ЖАН ЛОРОН Jean Loron Cotes-du-Rhone AOP Красное сухое, Франция /0,75 л/ | -1400- |
| ГАЙ-КОДЗОР Gai-Kodzor Shiraz Russia Красное сухое, Россия /0,75 л/ | -900- | КАРМЕНЕР РЕЗЕРВА ДОЛИНА КУРИКО КАМПЕРО Campero Carmenere Reserva D. O. Красное сухое, Чили /0,75 л/ | -1200- |
| 770 МИЛЬ ЗИНФАНДЕЛЬ КАЛИФОРНИЯ 770 Miles Zinfandel Красное сухое, США /0,75 л/ | -1200- | | |

Вермуты

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

Портвейн

| | |
|---|-------|
| ПОРТО РУБИ ВАЛЬДОУРУ Valdouro Ruby Белое, красное, Португалия /50 мл/ | -120- |
|---|-------|

Херес

| | |
|---|-------|
| ХЕРЕС ФИНО РОМАТЕ Jerez Fino Romate Испания /50 мл/ | -140- |
| 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/

Импорт /50 мл/

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| ЧИСТЫЕ РОСЫ (Первая органик-водка) Chistye Rosy | -210- | ГРЕЙ ГУЗ Grey Goose Франция | -310- |
| БЕЛУГА НОБЛ Beluga Noble | -210- | ФИНЛЯНДИЯ КЛАССИКА (ГРЕЙПТФРУТ, РЕДБЕРРИ) Finlandia, Finlandia Grapefruit, Finlandia Redberri Финляндия | -180- |
| РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИГИНАЛЬНАЯ RUSSIAN Standard Original | -110- | КОСОГОРОВ САМОГОН № 5 Kosogorov Samogon №5 Болгария | -160- |
| ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ Royal original | -120- | АБСОЛЮТ Absolut Швеция | -170- |
| ГРАФ ЛЕДОФФ Graf Ledoff | -80- | АБСОЛЮТ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА Absolut Blackcurrant Швеция | -175- |
| УЕЗДНАЯ Костромская водка Uezdnyaya | -70- | | |

Мексика /50 мл/

Джин /50 мл/

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| КАЗАДОРЕС БЛАНКО "НА 100% ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ" Cazadores Blanco Мексика | -450- | БОМБЕЙ САПФИР ДРАЙ Bombay Sapphire Dry Gin Соединенное Королевство | -270- |
| КАЗАДОРЕС РЕПОСАДО "НА 100% ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ» Cazadores Reposado Мексика | -530- | БИФИТЕР ЛОНДОН ДРАЙ Beefeater London Dry Gin Великобритания | -250- |
| ОЛЬМЕКА ЗОЛОТАЯ Olmeca Gold Мексика | -270- | ГОРДОНС Gordon's London Dry Gin Соединенное Королевство | -220- |
| ОЛЬМЕКА БЕЛАЯ Olmeca Blanco Мексика | -250- | | |

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- |
| ИРЛИ ТАЙМС ОЛД 1860 Early Times Old 1860 | -200- | | |

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 Samus VS Франция | -520- | ЕКАТЕРИНОДАР 25 ЛЕТ ВЫДЕРЖКИ Ekaterinodar 25 YO Россия | -430- |

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- |

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-

| | |
|--|--------------|
| | 50 мл 500 мл |
| КЕДРОВАЯ «АЛЕКСАНДР ЛАНСКОЙ» Настойка – коктейль приготовлена из кедровых орешков | -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- |

| | |
|---|--------------|
| | 50 мл 500 мл |
| КЛЮКВЕННАЯ «ПЛАТОН ЗУБОВ» Настойка – коктейль приготовлена из свежей клюквы | -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/

Великобритания

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

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- | ПИВНАЯ ТАРЕЛКА Традиционные закуски к пенному напитку: острые крылышки, пирожки с маслинами и соленые гриссини, подаются с пикантными соусами /300/180 г | -290- |
| КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ Куриные крылышки в остром маринаде с сырным соусом и овощами /360/100/30 г | -260- | АРАХИС СОЛЕНЫЙ /50 г | -80- |
| ГРЕНКИ БОРОДИНСКИЕ /140 г | -100- | ФИСТАШКИ СОЛЕННЫЕ /50 г | -150- |

КОКТЕЙЛЬНАЯ карта



Алкогольные коктейли

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

Безалкогольные коктейли

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

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 церквах произведён был колокольный звон, и радостные клики оглашали город.

ИПАТЬЕВСКИЙ МОНАСТЫРЬ



Древняя обитель, чья история тесно пере-плетена 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

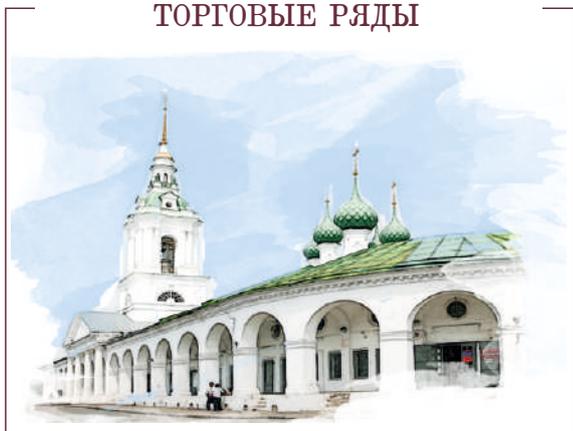
ЦЕНТРАЛЬНАЯ
ПЛОЩАДЬ ГОРОДА



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 получи-

ТОРГОВЫЕ РЯДЫ



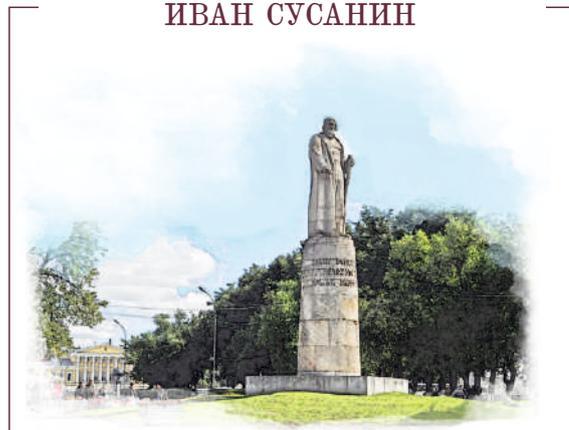
Торговые ряды – Это торгово-складской комплекс конца XVIII – начала XIX веков, который занимает несколько кварталов от Сусанинской площади до бывшего кремля в самом центре Костромы. Это образцовый памятник градостроительного искусства времени Екатерининской городской реформы.

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 110x160 м. При возведении корпуса пришлось решать сложную задачу. На предполагаемом месте постройки рядов размещался один из древ-

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

.....

«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 сочетающаяся в

ЮРИЙ ДОЛГОРУКИЙ



Город Кострома был основан в 1152 году Юрием Долгоруким во время военного похода в земли казанских болгар. В те времена, были в этом месте леса непроходимые, дремучие дебри, а скрывались

здесь разбойники. Московский князь Юрий Долгорукий «морем пламенным» справился 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