

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/

-310-

КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С УКРОПОМ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ -660-
Слегка подсоленная 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/

КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ -495-
Тонкие ломтики говяжьей вырезки с каперсами и салатными листьями дополненные изысканным лимонным соусом /100/50 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/

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ



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

-255-

РАЗНОСОЛЫ -280-
Капуста квашеная, грибы маринованные, корнишоны, маринованные помидоры /280 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/

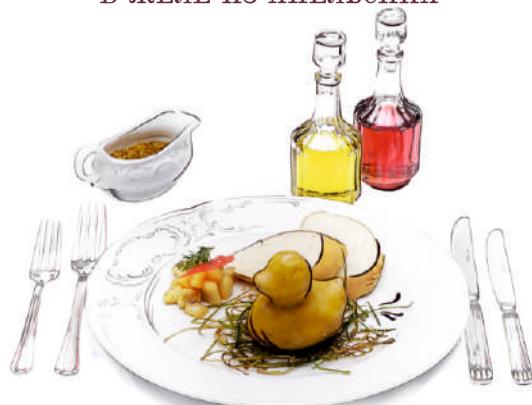
ХАМОН -290-
Национальный испанский деликатес, ставший популярным во всем мире благодаря своим уникальным вкусовым качествам и полезным свойствам /50/50/30 г/

АССОРТИ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ -490-
Ассорти соленых и маринованных лесных грибов со сметаной и луком /150/50/30 г/

ИКРА ГРИБНАЯ -250-
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

-305-

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

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

-455-

Яблоки, груши, апельсины, виноград /750 г/

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, 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 ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ И ГАСПАЧО



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

-360-

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

-520-

Обжаренная до золотистой корочки утиная грудка с глазированной грушей, под свежим соусом из лесной бруслики /210 г/

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ ИЗ КОПЧЕНОГО УГРЯ

-390-

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

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

-310-

Классический салат в современном прочтении /225 г/

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

-340-

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

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

-590-

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

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ -490-

Свежие листья салата и слабосоленый лосось под фирменным соусом «Цезарь» /250 г/

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ -270-

Обжаренная куриная печень подается с мочеными яблоками и миксом салатов под соусом из лесных ягод /210 г/

САЛАТОЛИВЬЕ С БУЖЕНИНОЙ -290-

Любимый салат с нежной бужениной, из отварных овощей в оформлении перепелиных яиц перепелиными яйцами /200 г/

КАПРЕЗЕ -350-

Дуэт из спелых томатов и молодого сыра, под соусом из ароматного базилика /100/100/20 г/

ГОРЯЧИЕ
закуски

МУРМАНСКИЙ ГРЕБЕШОК
НА ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ



Обжаренный до золотистой корочки морской гребешок, поданный на воздушном пюре из цветной капусты с легким мандариновым соусом /100/100/30 г/

-520-

БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ И ШПИНАТОМ -395-

Домашние блинчики с семгой слабой соли в сливочном соусе со шпинатом /200 г/

РАССТЕГАЙ С РЫБОЙ -295-

Нежное филе семги и судака в воздушном слоеном тесте /180 г/

ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ -395-

Картофельные драники подаются со слабосоленым лососем и брынзой /120/50/50 г/

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ -280-

Лесные грибы и куриное филе, запеченные в конвертике из теста /180 г/

СВИНЫЕ ЯЗЫЧКИ С КАРТОФЕЛЕМ -420-

Свиные язычки, томленные с грибами и сливками, подаются с ломтиками молодого картофеля /140/100/40 г/

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

-280-

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

СУП КРЕМ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ

-320-

СЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

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/



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/

-495-

ГОРЯЧИЕ блюда

П

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

УГОРЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ
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
Обжаренный волжский судак на пюре из зеленого горошка и лайма подается под нежным сливочным соусом /140/100/40 г/

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

-550-

-460-

-395-

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

-650-

УТИНАЯ ГРУДКА
Филе утки с соусом из красного вина и припущенными овощами /130/60/50 г/

-620-

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ
Говядина томленая по технологии су-вид с печенными на гриле овощами /250/160/60 г/

-850-

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

-320-

СТЕРЛЯДЬ В СОУСЕ ИЗ КАПЕРСОВ



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

-850-

КАРЕ ЯГНЕНКА С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ



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

-890-

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

-480-

ПОЧКИ ТОМЛЕННЫЕ С ГРИБАМИ
Нежные говяжьи почки, тушенные в сливках с лесными грибами /200 г/

-340-

горячие блюда

КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ



Котлеты из куриного филе, фаршированные сливочным маслом, подаются на куриной косточке с нежным картофельным пюре и томлеными 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/

-860-

СВИНАЯ КОРЕЙКА

-480-

ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ

Корейка в маринаде из пряных трав с обжаренными овощами /200/120/40 г/

ХРУСТЯЩЕЕ РЕБРО ПОРОСЕНКА

-460-

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

-230-

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

ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

-260-

С ГРИБАМИ

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

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЛОСОСТИНЫ

-330-

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

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

-230-

Молодой картофель, обжаренный до золотистой корочки с лесными грибами /180/50 г/

ГРЕЧКА ТОМЛЕННАЯ В ГОРШОЧКЕ С СЕРДЕЧКАМИ

-210-

Гречка, томленная с опятами и куриными сердечками в сливочном соусе /250 г/

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ страна

Салаты

САЛАТ «ВИНЕГРЕТ» -140-

Традиционный салат из печеных овощей в компании хлебных тостов и с ароматным маслом /230/40 г/

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЖАРЕННОЙ
МОЦАРЕЛЛОЙ -330-

Салат из свежих овощей и печеной тыквы с жаренным сыром Моцарелла /310 г/

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНА -210-

С СЫРОМ ФЕТА

Традиционные рулетики из баклажана с постным сыром и овощным салатом /180 г/

Супы

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С ИМБИРЕМ -180-

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

СУП КЛАССИЧЕСКИЙ «МИНЕСТРОНЕ» -250-

Насыщенный овощной суп с пряными травами и соусом «Песто» /250 г/

Горячие блюда

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТКИ -280-

В СОУСЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

Нежные картофельные котлеты под соусом из лесных ароматных грибов /340 г/

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ -240-

С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ

Хрустящие картофельные оладьи с сочным овощным рататуем /300 г/

КУС-КУС С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ -210-

Жареные грибы с овощами и пшеничной крупой кус-кус /230 г/

СПАГЕТТИ -150-

С СОУСАМИ НА ВАШ ВЫБОР

Кисло-сладкий соус из жаренных овощей с прямыми травами /150/150 г/

Грибной соус с томленым луком, бальзамическим уксусом и специями /150/150 г/

Десерты

МЕДОВАЯ КОВРИЖКА -210-

С СУХОФРУКТАМИ

Медовая коврижка из сухофруктов и орехов, покрытая джемом /140/40 г/

ДЕСЕРТЫ

И

нтересно, 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 -240-

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/

ИМБИРНАЯ ГРУША

-150-

Груша, проваренная в медово-имбирном сиропе, подается со сметанным соусом /150/50 г/



МЕДОВИК

Легкий многослойный торт с изумительным ароматом меда /170/30 г/

-190-



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

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

-240-

ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ

-800-

Мы приготовим его из молочного или темного шоколада с свежей клубникой, бананами, грушами и мандаринами /300/200 г/

МОРОЖЕНОЕ

-80-

Клубничное, ванильное или шоколадное /50 г/

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

-150-

Конфеты, исполненные из лучших сортов шоколада /60 г/

ТОРТ ПРАГА

-230-

Шоколадный торт с домашним заварным кремом /150/60 г/

НАПИТКИ



Безалкогольные напитки

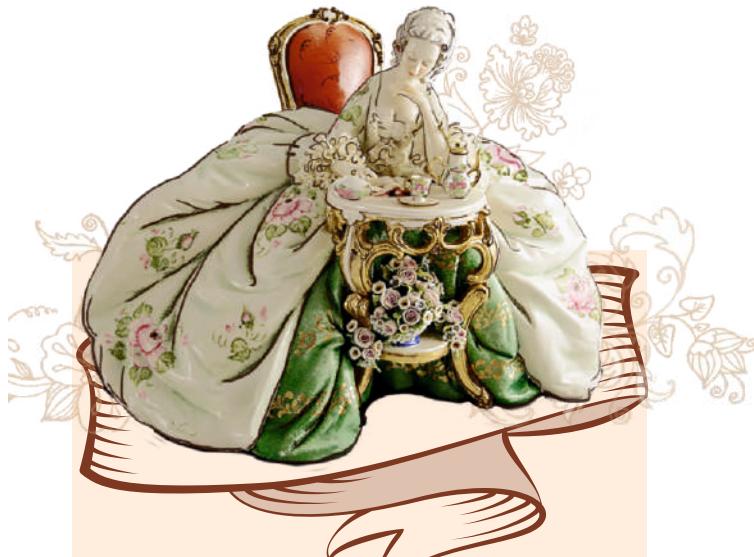
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	200 мл	-70-	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «PERRIER»	330 мл	-260-
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200 мл	-60-	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «BORJOMI»	500 мл	-220-
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «AQUA MINERALE» с газом / без газа	600 мл	-100-	ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК «COCA-COLA»	500 мл	-150-
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «AQUA RUSSA» с газом / без газа	500 мл	-180-	ТОНИК «SCHWEPPES»	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, 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 Российской 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 собирались компании за чайным столом. «Чаевничанье» стало синонимом задушевной беседы, знаком гостеприимства и обязательным завершающим этапом застолья. Чайные традиции

ФАВОРИТ

чайный сэт

№ 1



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 «Фаворит», сохранив богатые национальные традиции чаепития.

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. Недаром, привычный для нас чёрный чай, ранее именовали красным. Ломтики клубники, малины и красной смородины формируют основную вкусовую гамму чая. Нежные лепестки роз добавляют аромату изысканность, а кусочки ежевики и карамели придают индивидуальность чайной композиции.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ «ФАВОРИТ»
Крупнолистовой черный чай с добавлением
смородинового листа и свежих ягод

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: 550 руб

ТАВРИЧЕСКИЙ САД

чайный сэм

№ 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, настоящие 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

ВАРЕНИЕ ИЗ МОРОШКИ

40 г

ВАРЕНИЕ 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 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 цветочным ароматом с необычными для черного чая медовыми нотками		
«ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО»	-150-	-280-
Черный чай, заваренный по старорусской традиции со свежими садовыми яблоками		

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		

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	-200-	-350-
«САГАН-ДАЙЛЯ»		
Чай, основанный на травах саган-дайля, собранных на предгорьях Тибета, обладает легким цветочно-фруктовым ароматом и насыщенным вкусом		
ЦВЕТОЧНЫЙ ЧАЙ	-150-	-280-
«АЛТАЙСКИЙ»		
Цветочный чай с добавлением лепестков мальвы, белой хризантемы, барбариса, лепестков роз и цветков жасмина		

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 ВЕЛЬТИЛНЕР 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-

Уристые 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

Moet & Chandon Rose

Империаль
Брют розовое /0,75 л/

-8500-

Винная карта

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-	ПРОСЕККО ТОСО МИЛЛЕЗИМАТО Prosecco Toco Millesimato DOC Белое сухое, Италия /0,75 л/	-1700-
ТОСТИ АСТИ СЕККО DOCG Tosti Asti secco DOCG Вино игристое белое сухое /0,75 л/	-2300-		

Испания

Россия

КАВА НУВИАНА БРЮТ Cava Nuviana Brut Белое брюют, Испания /0,75 л/	-1500-	РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ АБРАУ-ДЮРСО Abrau-Durso Полусладкое белое, полусухое белое, брюют 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 ХАЛЬТРОКЕН РЕЙНГАУ Graf Johann IV Riesling Halbtrocken 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-		

виная карта

ВЕРДЕХО - СОВИНЬОН БЛАН
БЕСО ДЕЛЬ СОЛЬ
Verdejo - Sauvignon Blanc Beso del Sol
Белое сухое, Испания /0,75 л/

-950-

ДОМЕН ЛЯ РИЕСТЕ КОТ
ДЕ ГАСКОНЬ
Domaine La Rieste Cotes de Gascogne IGP
Белое полусухое, Франция /0,75 л/

-1250-

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

-2800-

КАМПЕРО СОВИНЬОН БЛАН
РЕЗЕРВА ДОЛИНА КУРИКО
Campero Reserva Sauvignon Blanc
белое сухое, Чили /0,75 л/

-1200-

ДОМЭН ДЕ БАЗАН КОТ ДЕ
ГАСКОНЬ БЛАН МУАЛЛЕ
Cotes de Gascogne moelleux Domaine de Bazin
Белое полусладкое, Франция /0,75 л/

-1500-

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 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 Parcels
Красное сухое, Франция /0,75 л/

-2300-

ТЕМПРАНИЛЬО - СИРА
БЕСО ДЕЛЬ СОЛЬ
Tempranillo-Syrah Valdepenas Beso del Sol
Красное сухое, Испания /0,75 л/

-950-

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

-1500-

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

-1300-

ДОН РАМОН КАМПО ДЕ БОРХА DO
Bodegas Aragonesas "Don Ramon"
Campo de Borja DO
Красное сухое, Испания /0,75 л/

-1800-

виная 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 DOC 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/

ЧИСТЫЕ РОСЫ
(Первая органик-водка)
Chistye Rosy

БЕЛУГА НОБЛ
Beluga Noble

РУССКИЙ СТАНДАРТ
ОРИГИНАЛЬНАЯ
RUSSIAN Standard Original

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ
Royal original

ГРАФ ЛЕДОФФ
Graf Ledoff

УЕЗДНАЯ
Костромская водка
Uezdnaya

-210-

ГРЕЙ ГУЗ
Grey Goose
Франция

-310-

-210-

ФИНЛЯНДИЯ КЛАССИКА
(ГРЕЙПФРУТ, РЕДБЕРРИ)
Finlandia, Finlandia Grapefruit,
Finlandia Redberri
Финляндия

-180-

-110-

КОСОГОРОВ САМОГОН № 5
Kosogorov Samogon №5
Болгария

-160-

-120-

АБСОЛЮТ
Absolut
Швеция

-170-

-70-

АБСОЛЮТ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА
Absolut Blackcurrant
Швеция

-175-

Мекила /50 мл/

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

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

ОЛЬМЕКА ЗОЛОТАЯ
Olmeca Gold
Мексика

ОЛЬМЕКА БЕЛАЯ
Olmeca Blanco
Мексика

-450-

БОМБЕЙ САПФИР ДРАЙ
Bombay Sapphire Dry Gin
Соединенное Королевство

-270-

-530-

БИФИТЕР ЛОНДОН ДРАЙ
Beefeater London Dry Gin
Великобритания

-250-

-270-

ГОРДОНС
Gordon's London Dry Gin
Соединенное Королевство

-220-

-250-

Джин /50 мл/

виная карта

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

виная карта

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 ВИСКОУРНЯ
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 AOC
Франция

-220-

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ



Ресторан «Екатерина» рекомендуем:

СЭТ «ФАВОРИТЫ»



Сэт из домашних настоек собственного приготовления /210 мл/

-450-

50 мл 500 мл
-110- -950-

КЕДРОВАЯ
«АЛЕКСАНДР ЛАНСКОЙ»
Настойка – коктейль приготовлена
из кедровых орешков

ХРЕНОВУХА «ГРИГОРИЙ ОРЛОВ» Настойка – коктейль приготовлена из свежего корня хрена с ароматным укропом

ИМБИРНАЯ «СЕРГЕЙ САЛТЫКОВ» Настойка – коктейль приготовлена из корня имбиря и меда

НА ЧЕРНОСЛИВЕ
«АЛЕКСАНДР МАМОНОВ»
Настойка – коктейль приготовлена на
отборных ягодах чернослива

СЭТ « ИМПЕРАТРИЦА »



Сэт из домашних настоек
собственного приготовления /240 мл/

-500-

50 мл 500 мл
-110- -950-

КЛЮКВЕННАЯ «ПЛАТОН ЗУБОВ» Настойка – коктейль приготовлена из свежей клюквы

НА ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЕ «СТАНИСЛАВ ПОНЯТОВСКИЙ» Настойка – коктейль приготовлена из садовой черной смородины

МЕДОВУХА
«ГРИГОРИЙ ПОТЕМКИН»
Настойка – коктейль приготовлена на
натуральном цветочном меде

ОБЛЕПИХОВАЯ «ИМПЕРАТРИЦА» Настойка – коктейль приготовлена на облепихе

ПИВНАЯ карта



Чехия

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

-300-

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

-300-

ФУЛЛЕРС БЛЭК КЭБ СТАУТ, 4,5%
Fullers black cab staut
/500 мл/

-350-

ФУЛЛЕРС ЛОНДОН ПОРТЕР, 5,4%
Fullers london porter
/500 мл/

-350-

Германия

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

-420-

ВАЙНШТЕФАН ОРИГИНАЛЬНОЕ, 5,8%
Weihenstephan original
/500 мл/

-430-

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

-390-

АНДЕКСЕР ВАЙСБИР ХЕЛЛ, 5,5%
Andechser Weissbier Hell/500 мл/

-430-

Бельгия

БЛАНШ ДЕ БРЮССЕЛЬ, 4,5%
Blanche de Bruxelles
/330 мл/

-370-

Безалкогольное пиво

ПАУЛАНЕР БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ
Paulaner non-alcoholic
Германия /500 мл/

-390-

Крафтовое пиво

КОНИКС МОЯ ДОРОГАЯ
БЛОНДИНКА, 4,5%
Konix blanche ma cherie
Россия /500 мл/

-380-

КОНИКС МОЯ ДОРОГАЯ
ВИШЕНКА, 5%
Konix Kriek Cherie Cherry
Россия /500 мл/

-380-

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 /250/100 г/

-290-

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ
Куриные крылышки в остром маринаде
с сырным соусом и овощами /180/50 г/

-260-

АРАХИС СОЛЕНЫЙ
/50 г/

-80-

ГРЕНКИ БОРОДИНСКИЕ
/140 г/

-100-

ФИСТАШКИ СОЛЕНЫЕ
/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, куандро, 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», сок апельсина, 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 посещаема была Высочайшими особами, наезды которых в Кострому оставили нам небезинтересные страницы жизни чудесного города.

Так, в мае 1767 года Кострома осчастливлена была посещением Императрицы Екатерины II. Путешествие совершилось Императрицею по Волге на галере «Тверь», сопровождаемо значительной 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 произведен был колокольный звон, и радостные клики оглашали город.

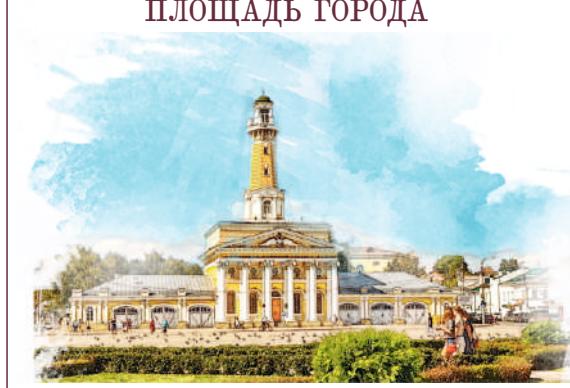
ИПАТЬЕВСКИЙ МОНАСТЫРЬ



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

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 Екатеринславская. 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,

достопримечательности

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 древнейших храмов Костромы: церковь Спаса в Рядах. Первоначально постройка была деревянной, а в 1766 году на ее месте воздвигли каменный

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

«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.

достопримечательности



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 раскрытий 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

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.