

ХОЛОДНЫЕ закуски

Обед у государыни начинался в час дня. Подávalи 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 /150 г/

-290-

СЕЛЬДЬ В СВЕКОЛЬНОМ МУССЕ



Сельдь слабого посола в воздушном муссе из свеклы приготовлена с применением секретов традиционной русской кухни, которые подчеркивают особые достоинства блюда /175 г/

-240-

КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С УКРОПОМ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Слегка подсолённая форель, пропитанная укропным ароматом, поданная с миксом овощей /145 г/

-620-

СЕЛЬДЬ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Сельдь пряного посола, поданная с ломтиками запеченного молодого картофеля с горчичным соусом /330 г/

-330-

КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Тонкие ломтики говяжьей вырезки с каперсами и рукколой дополнены изысканным бальзамическим соусом /170 г/

-460-

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Ростбиф, нежная свинина шпигованная овощами, рулет из цыпленка, фаршированного орехами /240 г/

-490-

ОВОЩНАЯ ИКРА С ДОМАШНИМ ХЛЕБОМ

Икра из баклажанов и цукини подается с домашним теплым хлебом /160 г/

-100-

РАЗНОСОЛЫ

Капуста квашеная, грибы маринованные, корнишоны, помидоры домашнего соления /345 г/

-270-

ГРУЗДИ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

Соленые грузди, поданные с воздушным кремом из сметаны /170 г/

-350-

КОСТРОМСКИЕ СЫРЫ

Ассорти сыров от местных производителей /320 г/

-440-

ХАМОН

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

-320-

УТИНЫЙ ПАШТЕТ В ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНА



Нежный паштет из утки в сочетании с апельсиновым желе, подается с домашним хлебом /180/40 г/

-340-

СТРОГАНИНА ИЗ САЛА

Тонкие ломтики сала, приготовленного по домашнему рецепту, подаются с ржаным хлебом и острой горчицей /260 г/

-295-

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

Яблоки, груши, апельсины, виноград /550 г/

-440-

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 ХОЛОДНЫМ РАТАТУЕМ И ГАСПАЧО



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

-340-

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

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

-400-

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ ИЗ КОПЧЕНОГО УГРЯ

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

-350-

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Классический салат в современном прочтении /225 г/

-280-

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

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

-320-

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ -540-

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

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ -250-

Обжаренная куриная печень подается с мочеными яблоками и миксом салатов /210 г/

САЛАТ ОЛИВЬЕ С БУЖЕНИНОЙ -270-

Любимый салат с нежной бужениной и перепелиными яйцами /240 г/

КАПРЕЗЕ -310-

Дуэт из спелых томатов и молодого сыра, под соусом из ароматного базилика /180 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 /170 г/

-490-

КУРИНЫЕ ПОТРОШКИ -270-

В СЛИВОЧНОМ ПОРТВЕЙНЕ

Куриные потрошки, томленные в сливках с добавлением портвейна /210 г/

БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ И ШПИНАТОМ -410-

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

РАССТЕГАЙ С РЫБОЙ -280-

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

ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ -390-

Картофельные драники подаются со слабосоленным лососем и брынзой /220 г/

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ -240-

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

СВИНЫЕ ЯЗЫЧКИ С КАРТОФЕЛЕМ -590-

Свиные язычки, томленные с грибами и сливками, подаются с ломтиками молодого картофеля /210 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, 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.

КРЕМ-БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ
Традиционное блюдо в неожиданном ракурсе /250 г/

-260-

СОЛЯНКА
Сытный суп на мясном бульоне из свинины, говядины и языка с пикантным ароматом и добавлением разных сортов мяса /300 г/

-290-

**СУП КРЕМ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ
С СЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ**
Нежный крем-суп из белых грибов и корня сельдерея /250 г/

-240-

РАССОЛЬНИК С ПОТРОШКАМИ
Классический русский рассольник с томленными куриными потрошками /300 г/

-190-



ЩИ КОСТРОМСКИЕ С БУЖЕНИНОЙ

Традиционные русские щи из квашеной капусты с домашней бужениной подаются с салом и сметаной /300 г/

-350-



УХА СО СТЕРЛЯДЬЮ ЦАРСКОСЕЛЬСКАЯ

Наваристая уха из трех видов рыбы: лосось, судак и стерлядь, приготовленная с добавлением сливок и грибов /300 г/

-490-

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.

ЛОСОСЬ С ТЕПЛЫМ САЛАТОМ
ИЗ БРОККОЛИ
Медальоны из лосося с овощами и нежным соусом из кокосового молока /280 г/

-780-

СУДАК С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО
ГОРОШКА
Обжаренный волжский судак на пюре из зеленого горошка и лайма подается под нежным сливочным соусом /180 г/

-420-

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЕМ
И ГРИБНЫМ СОУСОМ
Котлеты из щуки с толченым картофелем под грибным соусом /210 г/

-395-

УТИНАЯ ГРУДКА
Филе утки с соусом из красного вина и припущенными овощами /230 г/

-490-

СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ
Утонченный вкус и аромат мраморной телятины, приготовленной на гриле, дополнен запеченными овощами /180/80 г/

-1600-

ТЕЛЯЧЬИ ХВОСТЫ В
ПЕРЕЧНОЙ ГЛАЗУРИ
Хвосты бычков зернового откорма, тушеные в перечном соусе /320 г/

-390-

СТЕРЛЯДЬ В СОУСЕ ИЗ КАПЕРСОВ



Обжаренное филе стерляди, подается на соусе из сливок и каперсов /230 г/

-750-

КАРЕ ЯГНЕНКА С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ



Корейка ягненка с соусом из граната, подается с обжаренными овощами /260 г/

-890-

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С
ГЛАЗИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ
Нежные щечки подаются с овощами и изысканным соусом из красного вина /245 г/

-450-

ПОЧКИ ТОМЛЕННЫЕ С ГРИБАМИ
Нежные говяжьи почки, тушеные в сливках с лесными грибами /240 г/

-310-

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 /245 г/

-420-

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 г/

-990-

СВИНАЯ КОРЕЙКА ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ

Корейка в маринаде из пряных трав с обжаренными овощами /260 г/

-460-

ХРУСТЯЩЕЕ РЕБРО ПОРОСЕНКА

Ребро поросенка, обжаренное с яблоками в карамели до хрустящей корочки, представляет собой яркий пример сохранившихся традиций русской кухни /280 г/

-460-

СКОБЛЯНКА МЯСНАЯ

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

-470-

ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ

Домашние пельмени с нежным филе трески /220 г/

-210-

ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ

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

-250-

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЛОСЯТИНЫ

Домашние пельмени из мяса дикого лося с душистыми травами /220 г/

-310-

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

Молодой картофель, обжаренный до золотистой корочки с лесными грибами /170 г/

-220-

ГРЕЧКА ТОМЛЕННАЯ В ГОРШОЧКЕ С СЕРДЕЧКАМИ

Гречка, томленная с опятами и куриными сердечками в сливочном соусе /180 г/

-200-

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 -240-
Лепестки слоеного теста со сливочным кремом в оформлении свежих фруктов /200 г/

ДОМАШНИЙ ЗЕФИР -60-
Нежный зефир, приготовленный по фирменному рецепту /100 г/

ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ И ГРУШЕЙ -210-
Кусочки спелых груш и яблок в воздушном тесте /160 г/



МЕДОВИК

Легкий многослойный торт с изумительным ароматом меда /140 г/

-190-



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Пряные морковные коржи с прослойкой нежного крема /140 г/

-240-

ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ -800-
Мы приготовим его из молочного или темного шоколада с свежей клубникой, бананами, грушами и мандаринами /500 г/

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ -140-
Конфеты, исполненные из лучших сортов шоколада /60 г/

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

НАПИТКИ



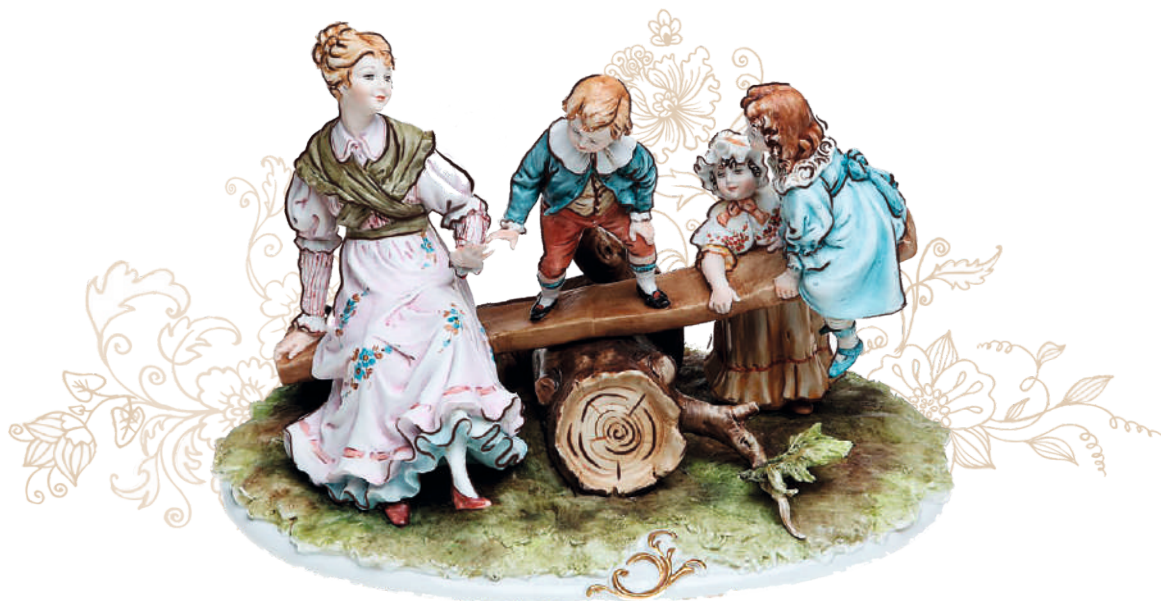
Безалкогольные напитки

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

Соки свежвыжатые

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

ДЕТСКОЕ меню



САЛАТИК «КАК У МАМЫ»

Картофель, морковь, зеленый горошек, отварная говядина и свежие огурцы с домашним майонезом /110 г/

-140-

САЛАТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Ветчина, сыр, свежие огурцы, яйцо, домашний майонез /110 г/

-135-

САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ

Спелые помидоры черри, огурцы, редис и зеленый лук, заправленные маслом /120 г/

-100-

КУРИНЫЙ СУПЧИК

С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Куриный суп со звездочками и мясными фрикадельками /250 г/

-110-

КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП

С ХЛЕБНЫМИ ЧИПСАМИ

Крем-суп из картофеля со сливками и чипсами из домашнего хлеба /250 г/

-90-

СОСИСКИ «ОСЬМИНОЖКИ»

Отварные сосиски, картофельное пюре и свежие овощи /100/100 г/

-180-

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ШПАЖКАХ

Куриное филе, обжаренное на шпажках с овощами, подается с картофелем фри /100/100 г/

-220-

СПАГЕТТИ С МЯСНЫМ СОУСОМ

Спагетти с томатным соусом из говядины и овощей /180 г/

-220-

КУРОЧКА В СЛИВКАХ

Обжаренная куриная грудка в сливочном соусе, подается со спагетти и сыром /180 г/

-200-

БУРГЕР С ФЕРМЕРСКОЙ ИНДЕЙКОЙ

Бургер с сочной котлетой из индейки, сыром чеддер и ломтиками овощей, подается с картофелем фри и кетчупом /150/80 г/

-250-

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

Салат из груши, апельсинов, винограда и яблок с творожным кремом /150 г/

-230-

БЛИНЧИКИ

Румяные блинчики с любимыми начинками: сгущенное молоко, варенье, сметана /100/40 г/

-135-

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Клубничный, шоколадный или ванильный на Ваш выбор /220 г/

-130-

* Меню действует для детей до 12 лет включительно

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

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», сохраняя богатые национальные традиции чаепития.

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. 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, ежевика, красная смородина, кусочки клубники, лепестки роз, малина, карамель

ДОМАШНИЙ ЗЕФИР 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 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

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

УСАДЬБА ЦАРИЦЫНО

чайный сэт № 3



Иван-чай, появившийся в России в период правления Екатерины Второй, поставлялся пудами в Европу и составил нешуточную конкуренцию Китайскому и Индийскому чаю. За границей его называли Русским и в большинстве случаев отдавали предпочтение именно ему. А в России же его прозвали копорским чаем по местности Копорье в Петербургской губернии. Этот чудо-напиток использовался как эликсир, способный благотворно воздействовать на организм человека.

В обданный кипятком чайник, засыпают листья иван-чая. В тепле листочки распариваются, становятся мягче, заполняют чайник кипрейным ароматом. Затем, иван-чай заливают водой, доведённой до «белого кипения», такая температура воды помогает листочкам кипрея наиболее мягко раскрыться, высвободить свой цвет и вкус. Полевой аромат дополнен изысканной свежестью лимона, лайма и мяты, цветы жасмина придают мягкость композиции, а липовый цвет добавляет теплые нотки вкусу.

ФИРМЕННЫЙ СБОР «УСАДЬБА ЦАРИЦЫНО»

Иван-чай, цветы белой хризантемы, цветы жасмина, побеги черники, цедра лимона, цедра лайма, липовый цвет, лист смородины, мята

ДОМАШНИЙ ЗЕФИР	60 г
КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ	60 г

КОСТРОМСКОЙ МЁД ЛИПОВЫЙ	60 г
ВАРЕНЬЕ ИЗ ОДУВАНЧИКОВ	40 г
ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНИКИ	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 ДОПИО	60 мл	-140-
АМЕРИКАНО	160 мл	-90-
КАПУЧИНО	200 мл	-100-
ЛАТТЕ	250 мл	-120-

ВИННАЯ карта

Вина и игристые по бокалу

/150 мл/

МАРТИНИ ПРОСЕККО DOC Martini Prosecco DOC, Italia Италия /бутылочка 0,187л/	-450-	ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser, Gruner Veltliner, Austria Белое сухое, Австрия	-220-
МАРТИНИ АСТИ DOCG Martini Asti DOCG, Italia Италия /бутылочка 0,2л/	-620-	ЦВАЙГЕЛЬТ ВИНО НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser, Zweigelt, Austria Красное сухое, Австрия	-220-
ШЕФ ФРАНСУА ВИНО Chef Francois, France Полусладкое белое, сухое белое, сухое красное, Франция	-190-		

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-

Винная карта

Италия

МАРТИНИ ПРОСЕККО DOC Martini Prosecco DOC Вино игристое белое сухое /0,75 л/	-2100-	ПРОСЕККО ЭРФО БРЮТ ВЕНЕТО САРТОРИ Prosecco Erfo Brut Veneto Sartori Белое брют /0,75 л/	-1500-
МАРТИНИ АСТИ Martini Asti Вино игристое сладкое белое /0,75 л/	-2500-	ЛАМБРУСКО ДЕЛЬ ЭМИЛИЯ ДОНЕЛЛИ Donelli Lambrusco dell'Emilia IGT Amabile Игристое белое сладкое, игристое красное сладкое /0,75 л/	-970-
ТОСТИ АСТИ СЕККО DOCG Tosti Asti secco DOCG Вино игристое белое сухое /0,75 л/	-2300-		

Испания

КАВА КАТАЛОНИЯ ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ ЭКСТРА БРЮТ БАХ ЭКСТРИСИМО DO Bach "Extrísimo" Brut Nature Cava DO Брют белое /0,75 л/	-1600-
--	--------

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-
РИСЛИНГ. ДОЛИНА ИДЕН. ВУДС КРЭМПТОН Riesling Eden Valley Woods Crampton Белое сухое, Австралия /1 л/	-3400-	ПИНО ГРИДЖО. МОНТЕЗОВО Pinot Grigio Veneto Monte Zovo Белое сухое, Италия /0,75 л/	-1350-
СОВИНЬОН ВЕРОНА. МОНТЕЗОВО Sauvignon Verona Monte Zovo Белое сухое, Италия /0,75 л/	-2300-	ГЕВИЮРЦТРАМИНЕР ЭЛЬЗАС АРТУР МЕТЦ Gewurztraminer Alsace Arthur Metz Белое полусухое, Франция /0,75 л/	-2900-
ШОЙРЕБЕ ГАУМЕН ШПИЛЬ Gaumen Speil Scheurebe Rheinhessen Белое полусухое, Германия /0,75 л/	-1135-	СОАВЕ КЛАССИКО СЕЛЛА САРТОРИ DOC Sartori "Sella" Soave Classico DOC Белое полусухое, Италия /0,75 л/	-1400-

Винная карта

ВЕРДЕХО – СОВИНЬОН БЛАН -950-
БЕСО ДЕЛЬ СОЛЬ
Verdejo – Sauvignon Blanc Beso del Sol
Белое сухое, Испания /0,75 л/

ДОМЕН ЛЯ РИЕСТЕ КОТ -1250-
ДЕ ГАСКОНЬ
Domaine La Rieste Cotes de Gascogne IGP
Белое полусухое, Франция /0,75 л/

ШАБЛИ ЛЯ МАРГЭРИТ -2750-
La Marguerite Chablis "La Marguerite"
Белое сухое, Франция /0,75 л/

КАМПЕРО СОВИНЬОН БЛАН -1200-
РЕЗЕРВА ДОЛИНА КУРИКО
Campero Reserva Sauvignon Blanc
Белое сухое, Чили /0,75 л/

ДОМЭН ДЕ БАЗАН КОТ ДЕ -1450-
ГАСКОНЬ БЛАН МУАЛЛЕ
Cotes de Gascogne moelleux Domaine de Bazin
Белое полусладкое, Франция /0,75 л/

Вина розовые

ПИНО ГРИДЖИО ДЕЛЛ ВЕНЕЦИЯ. -1250-
БЛАШ САРТОРИ
Pinot Grigio delle Venezie Blush Sartori
Розовое полусухое, Италия /0,75 л/

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН РОЗЕ. -1550-
ЦЕНТРАЛЬНАЯ ДОЛИНА
Santa Rita "120" Cabernet Sauvignon Rose
Розовое сухое, Чили /0,75 л/

КОЛОМБЕЛЬ ОРИЖИНАЛЬ РОЗЕ. -1100-
КОТ-ДЕ-ГАСКОНЬ
Colombelle "L'Original" Rose Cotes de
Gascogne IGP
Розовое полусухое, Франция /0,75 л/

Вина красные

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

СЭНТ-ЭМИЛЬОН ЛЕ ПАРСЕЛЬ -2300-
Saint-Emillion Les Parcelles
Красное сухое, Франция /0,75 л/

ТЕМПРАНИЛЬО – СИРА -950-
БЕСО ДЕЛЬ СОЛЬ
Tempranillo-Syrah Valdepenas Beso del Sol
Красное сухое, Испания /0,75 л/

ЦВАЙГЕЛЬТ НИЖНЯЯ АВСТРИЯ -1350-
ЛЕНЦ МОЗЕР
Lenz Moser Zweigelt, Austria
Красное сухое, Австрия /1 л/

КИНДЗМАРАУЛИ -1590-
ТАЛИСМАН РЕЗЕРВ
Talisman Kindzmarauli
Красное полусладкое, Грузия /0,75 л/

ДОН РАМОН КАМПО ДЕ БОРХА DO -1800-
Bodegas Aragonesas "Don Ramon"
Campo de Borja DO
Красное сухое, Испания /0,75 л/

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-
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИКО САРТОРИ DOC Sartori Valpolicella Classico DOC Красное сухое, Италия /0,75 л/	-1670-	БОЖОЛЕ ЖАН ЛОРОН Jean Loron Beaujolais Красное сухое, Франция /0,75 л/	-1500-
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/	-1250-
770 МИЛЬ ЗИНФАНДЕЛЬ КАЛИФОРНИЯ 770 Miles Zinfandel Красное сухое, США /0,75 л/	-1180-		

Вермуты

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

Мортвейн

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-

винная карта

Водка

Россия /50 мл/

ЧИСТЫЕ РОСЫ (Первая органик-водка) Chistye Rosy	-210-
МЕДОВУХА ГРЕЧИШНАЯ С АРОМАТОМ МЁДА НАСТОЙКА ГОРЬКАЯ Medovuha Buckwheat	-80-
УЕЗДНАЯ Костромская водка Uezdnyaya	-70-
ГРАФ ЛЕДОФФ Graf Ledoff	-80-
РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИГИНАЛЬНАЯ Russian Standard Original	-110-
БЕЛУГА НОБЛ Beluga Noble	-210-

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	-310-
БИФИТЕР ЛОНДОН ДРАЙ Beefeater London Dry Gin Великобритания	-280-
ГОРДОНС Gordon's London Dry Gin Соединенное Королевство	-250-

винная 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 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-

Винная 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 СПЕШИАЛ 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	-620-	РЕМИ МАРТАН VSOP Remy Martin VSOP Франция	-650-
КАМЮ VS Camus VS Франция	-520-	ЕКАТЕРИНОДАР 25 ЛЕТ ВЫДЕРЖКИ Ekaterinodar 25 YO Россия	-430-

Бренди /50 мл/

ШАТЕЛЬ НАПОЛЕОН VSOP -190-
Chatelle "Napoleon" VSOP
Франция

БРЕНДИ-ДЕ-ХЕРЕС СОЛЕРА -280-
РЕЗЕРВА ДОН КОРТЕЗ
Brandy de Jerez Don Cortez Solera Reserva
Испания

АРАРАТ 5 ЗВЕЗД -250-
Ararat 5 stars
Армения

Кальвадос /50 мл/

ДЕ МЭТР ПЬЕР АОС -220-
Calvados de Maitre Pierre Calvados АОС
Франция

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ



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

50 мл 500 мл
-110- -900-

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

-110- -900-

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

-110- -900-

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

-110- -900-

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

-110- -900-

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

-110- -900-

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

50 мл 500 мл

-110- -900-

Ресторан «Екатерина» рекомендует:

СЭТ « ФАВОРИТЫ »



Сэт из домашних настоек
собственного приготовления /210 мл/

-450-

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/

ФУЛЛЕРС ЛОНДОН ПОРТЕР, 5,4% -350-
Fullers london porter
/500 мл/

Германия

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

ВАЙНШТЕФАН ОРИГИНАЛЬНОЕ, 5,8% -430-
Weihenstephan original
/500 мл/

АНДЕКСЕР ВАЙСБИР, 5,5% -430-
Andechser Weissbier
/500 мл/

Бельгия

БЛАНШ ДЕ БРЮССЕЛЬ, 4,5% -440-
Blanche de Bruxelles
/500 мл/

Безалкогольное пиво

БАКЛЕР БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ
Buckler non-alcoholic
Голландия /355 мл/

-360-

ПАУЛАНЕР БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ
Paulaner non-alcoholic
Германия /500 мл/

-390-

Крафтовое пиво

КОНИКС МОЯ ДОРОГАЯ
БЛОНДИНКА, 4,5%
Konix blanche ma cherie
Россия /330 мл/

-380-

КОНИКС МОЯ ДОРОГАЯ
ВИШЕНКА, 5%
Konix Kriek Cherie Cherru
Россия /330 мл/

-380-

ЗАКУСКИ к пиву

БИФ ДЖЕРКИ
Вяленая в ароматных специях
мраморная телятина /60 г/

-270-

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА
Традиционные закуски к пенному напитку:
острые крылышки, пирожки с маслинами и соленые
гриссини, подаются с пикантными соусами /250/100 г/

-290-

РЕБРЫШКИ В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ
Сочные свиные ребрышки
с соусом барбекю /220/50 г/

-460-

КЕШЬЮ СОЛЕНЫЙ
/50 г/

-140-

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

-260-

ФИСТАШКИ СОЛЕННЫЕ
/50 г/

-150-

ГРЕНКИ БОРОДИНСКИЕ
/140 г/

-100-

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», 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 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 туристов со всех городов России красотой белокаменных стен, богатой историей, а также

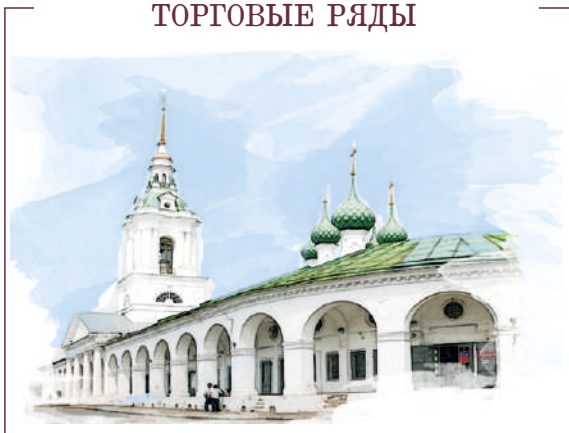
ЦЕНТРАЛЬНАЯ
ПЛОЩАДЬ ГОРОДА



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 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,

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

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.

.....



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

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.
