



azimut

ПАРК ОТЕЛЬ
ПЕРЕСЛАВЛЬ



МЕНЮ
MENU





Сыроварня «Филимоново Раздолье» расположена в живописной деревне «Филимоново» Ярославской области – в экологически чистом месте. Небольшое ремесленное производство работает с 2017 года и специализируется на создании натуральных сыров по традиционным европейским и авторским рецептам.

Главный принцип сыроварни – использовать только свежее молоко местных фермерских хозяйств. Производство сочетает ручную работу и современный контроль на всех этапах – от приёма молока до созревания головок в камерах выдержки.

Ассортимент «Филимонова Раздолья» включает мягкие и полутвёрдые сыры, сыры с мытой коркой, выдержанные сорта, а также сливочное масло. Каждый продукт создаётся малыми партиями, что позволяет сохранять стабильность вкуса и натуральность.

Мы с гордостью используем продукцию этой сыроварни в меню, чтобы вы могли попробовать честные, натуральные и по-настоящему фермерские вкусы Ярославской земли.



Мы используем сыры «Филимоново Раздолье» в наших блюдах, потому что они гармонично дополняют рецепты и позволяют раскрыть вкус ингредиентов максимально ярко. Для удобства гостей мы отметили эти сыры специальными значками в меню – вы легко узнаете, какой сорт использован в каждом блюде.



Грюйер Патрис Норман – выдержанный сыр «премиум» класса, произведён из цельного коровьего молока по традиционной французской технологии. Сыр покрыт натуральной “мытой” корочкой. Вкус выраженный, с ореховыми и пикантными нотками.

Выдержка – более 9 месяцев



Белпер Кноле – сыр в форме маленьких шариков в обсыпке из черного перца или паприки. Консистенция сыра меняется в зависимости от периода созревания: в течении первых 2-х недель это – полумягкий сыр, который можно намазать на хлеб, а к двум месяцам созревания сыр становится достаточно твердым. Его трут на терке, нарезают стружкой с помощью ножа, либо разламывают на маленькие кусочки, как пармезан.

Представлен в двух вариантах: с черным перцем и паприкой.

Выдержка – 30 дней



Неро с пажитником – сыр с плотной, упругой мякотью и небольшим количеством мелких неровных по форме сырных глазков. Добавление пажитника придает яркий ореховый вкус и аромат этому сыру.

Выдержка – более 45 дней



БАРНЫЕ ЗАКУСКИ

BAR APPETIZERS

Бородинские чесночные гренки с соусом тар-тар
Rye bread garlic croutons with tar-tar sauce
100/30 г


350₽

Клуб-сэндвич (подается с картофелем фри и кетчупом)
Club sandwich (served with french fries and ketchup)
340/80/30 г

870₽

РИМСКАЯ ПИЦЦА

ROMAN PIZZA

 **Пепперони с тамбовским окороком**
Pepperoni with tambov prosciutto
460 г

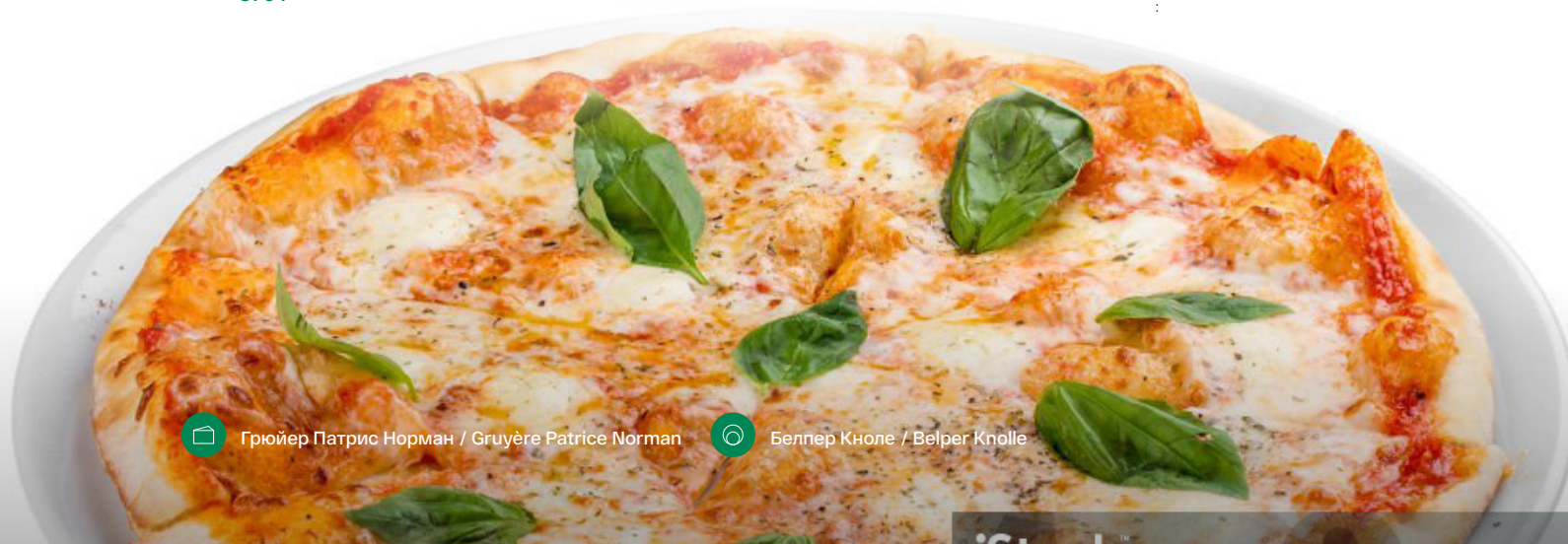
990₽

Маргарита / Margarita
380 г


990₽

  **Четыре сыра / Quattro formaggi**
370 г

990₽



 Грюйер Патрис Норман / Gruyère Patrice Norman

 Белпер Кноле / Belper Knolle

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

Маринованные оливки и маслины с вялеными томатами в цитрусовом маринаде

Pickled olives and black olives with dried tomatoes in a citrus marinade

110 г

450₽

Домашнее сало с гренками и русской горчицей

Pereslavl lard with croutons and russian mustard

140/30 г

550₽

Паштет из утки (подается с брусничным луком, маслом из вяленых абрикосов с грецким орехом и хрустящей чиабаттой)

Duck pate (served with ligonberry onions, dried apricot butter with walnuts and ciabatta)

200 г

790₽

Ассорти сыров (Грюйер, Белпер Кнолле, Дор-блю, мед, клубничный соус, сухофрукты, орехи, гриссини)

Assorted cheeses (Gruyère, Belper Knolle, Dor-blue, honey, strawberry sauce, dried fruits, nuts, grissini)

250 г

1290₽

Деликатесы Переславля (копченый телячий язык, тамбовский окорок, хамон, крутоны с дижонской горчицей)

Delicacies from Pereslavl (smoked veal tongue, tambov ham, jamon, croutons with dijon mustard)

200 г

1290₽

Брускетта с форшмаком из сельди / Bruschetta with herring forshmak

180 г

550₽

Телячий язык с муссом из сливочного хрена

Veal tongue with cream horseradish mousse

110 г

550₽



САЛАТЫ / SALADS

Деревенский (с заправкой на выбор: сметана/растительное масло)
Village salad (with a choice of dressing: sour cream/vegetable oil)

220 г

550₽

 **Греческий с оливками каламата**

Greek salad

270 г

650₽

 **Цезарь с фермерским цыпленком**

Caesar with farm chicken

200 г

750₽

 **Цезарь с креветками**

Caesar with shrimp

200 г

890₽

Оливье с раковыми шейками и красной икрой

Russian salad with crayfish and red caviar

240 г

950₽



Диетическое / Low-calorie



Грюйер Патрис Норман / Gruyere Patrice Norman

iStock™
Credit: Ezhukov

СУПЫ / SOUPS



Куриный суп с лапшой

Chicken noodle soup

300 г

450₽

Борщ с томлеными телячьими щечками и домашним салом

Borscht with stewed veal cheeks

350 г

610₽

Солянка мясная

Meat soup «Solyanka»

330 г

610₽

Уха рыбацкая с бородинской гренкой с форшмаком

Fish soup «Ukha»

350 г

650₽



iStock
Credit: FabrikaCr



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

Котлета «Пожарская» с грибным соусом, яйцом пашот, жареным картофелем и грибами
Chicken cutlet with mushroom sauce, poached egg, fried potatoes and mushrooms

350 г

750₽

Перловая каша с томленной олениной
Perch with stewed venison

370 г

750₽

Пельмени «Сибирские» / Dumplings «Siberian»
200/30/30 г

750₽

  **Спагетти Карбонара / Spaghetti Carbonara**
340/15 г


790₽

 **Спагетти Болоньезе / Spaghetti Bolognese**
340/15 г

890₽

Томленные говяжьи щеки в соусе на квасном сусле с булгуром и белыми грибами
Stewed beef cheeks in kvass wort sauce with bulgur and porcini mushrooms
230/160 г


1150₽

 **Бефсторанов с картофельным пюре**
Beef Stroganoff with mashed potatoes
300 г

1250₽

Свинные ребра барбекю с аджикой / BBQ pork ribs with adjika sause
450 г

1350₽

 **Стейк из семги с овощами гриль и соусом биск**
Salmon steak with grilled vegetables and bisque sauce
120/150/30 г

1550₽

 Диетическое / Low-calorie

 Грюйер Патрис Норман / Gruyère Patrice Norman

 Белпер Кноле / Belper Knolle

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

Хлебная корзина / Bread

130 г

150₽



Картофель фри с кетчупом / French fries

150/30 г

390₽



Овощи гриль / Grilled vegetables

150 г

390₽



Картофель с грибами / Potatoes with mushrooms

150 г

390₽



Картофельное пюре / Mashed potatoes

150 г

390₽



iStock™
Credit: TheCrimsonMonkey



ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Шарик мороженого в ассортименте / Scoop of ice cream for choice
50 г

250₽

Яблочная галетта с заварным кремом и шариком мороженого
Apple galette with custard and a scoop of ice cream
180/30 г

590₽

Морковный сметанник с манговым конфи
Carrot sour cream pie with mango sause
170 г

590₽

Медово-кленовый десерт с облепиховым соусом и шариком мороженого
Honey-maple dessert with sea buckthorn sauce and a scoop of ice cream
140 г

590₽

Птичье молоко / Souffle cake
120 г

590₽



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

KIDS' MENU

Макарошки с сыром / Macaroni with cheese
130 г

350₽

**Овощной салатик с огурцом, томатом, болгарским перцем
и оливковым маслом**
Vegetable salad with cucumber, tomato, bell pepper and olive oil
150 г

400₽

Котлетки из индейки с картофельным пюре
Turkey cutlets with mashed potatoes
260 г

550₽

Равиоли с цыпленком в сырном соусе
Ravioli with chicken in cheese sauce
150 г

550₽

Куриные нагетсы с соусом тар-тар
Chicken nuggets with tar-tar sauce
130/30 г

590₽



В описаниях блюд могут не указываться детально входящие в состав ингредиенты. При наличии у вас аллергии уточняйте подробный состав блюд у официанта или менеджера. Сведения, содержащиеся в данной брошюре, носят информационный характер. С меню, а также информацией об основных потребительских свойствах блюд, вы можете ознакомиться в уголке потребителя. Подача блюд может отличаться от изображенной на фотографиях.

Product descriptions may not include complete ingredient information. If you have allergies, please contact the waiter or manager for details of the meal. The data in this brochure is supplied for information purposes only. With the menu, as well as information on the main consumption properties of dishes, you can read in the corner of the consumer. The images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product.

