



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 течение первых двух 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 tartar sauce

100/30г

350₽

Клуб-сэндвич (подается с картофелем фри и кетчупом)

Club sandwich (served with French fries and ketchup)

340/80/30г

870₽

РИМСКАЯ ПИЦЦА

ROMAN PIZZA



Пепперони с тамбовским окороком

Pepperoni with Tambov ham

460г

990₽



Маргарита / Margarita

380г

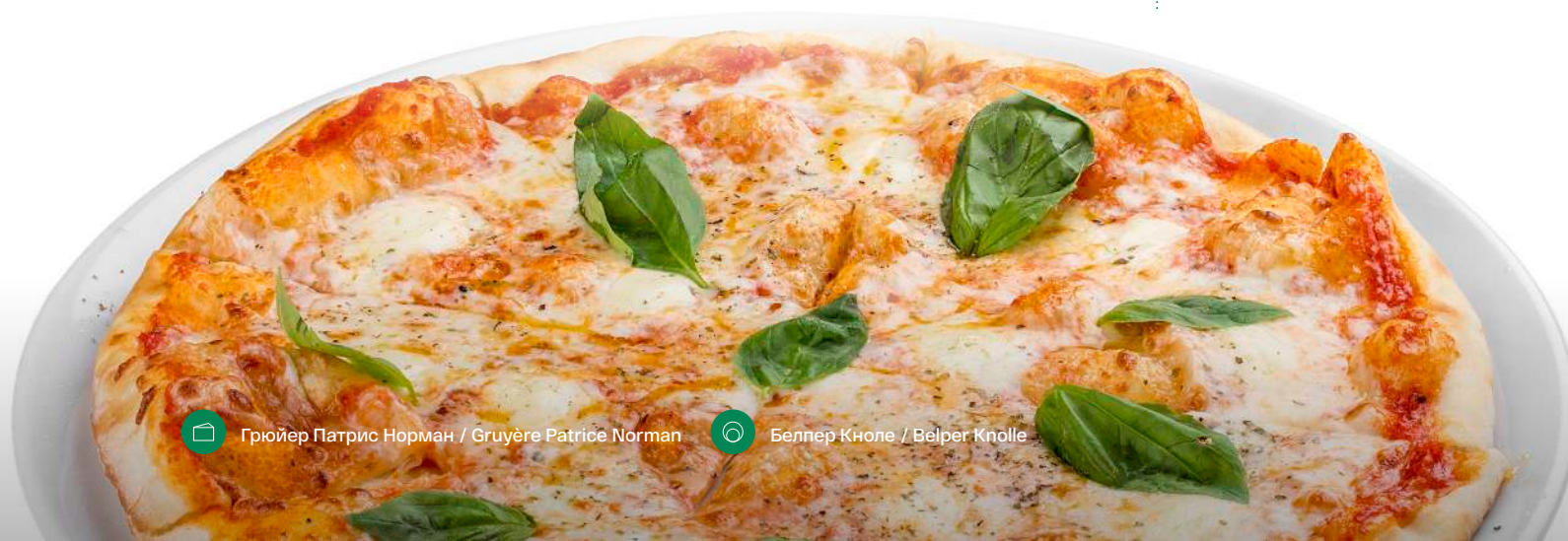
990₽



Четыре сыра / Quattro formaggi

370г

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

110г

450₽

Домашнее сало с гренками и русской горчицей

Pereslavl lard with croutons and russian mustard

140/30г

550₽



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

Duck pate (served with lingonberry onion relish, dried apricot butter with walnuts and ciabatta)

200г

790₽



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

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

250г

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)

200г

1290₽

Брускетта с форшмаком из сельди / Bruschetta with herring forshmak

180г

550₽

Телячий язык с муссом из сливочного хрена

Veal tongue with cream horseradish mousse

110г

550₽



САЛАТЫ / SALADS

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

220г

550₽



Греческий с оливками каламата
Greek salad

270г

650₽



Цезарь с фермерским цыпленком
Caesar with farm chicken

200г

750₽



Цезарь с креветками
Caesar with shrimp

200г

890₽

Оливье с раковыми шейками и красной икрой
Russian salad with crayfish and red caviar

240г

950₽



Диетическое / Low-calorie



Грюйер Патрис Норман / Gruyère Patrice Norman

СУПЫ / SOUPS



Куриный суп с лапшой

Chicken noodle soup

300g

450₽

Борщ с томлеными телячьими щечками и домашним салом

Borscht with stewed veal cheeks

350g

610₽

Солянка мясная

Meat soup «Solyanka»

330g

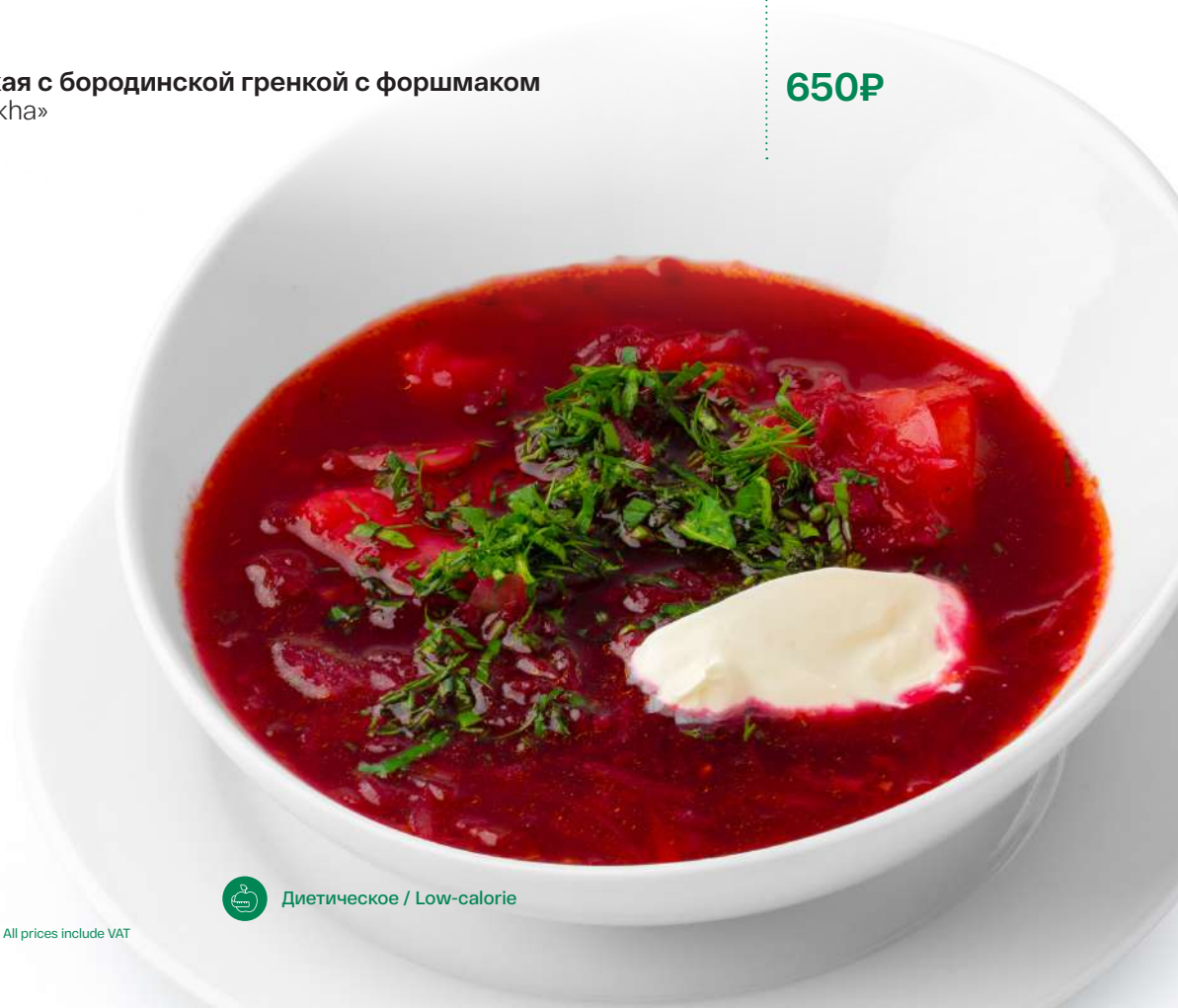
610₽

Уха рыбацкая с бородинской гренкой с форшмаком

Fish soup «Ukha»

350g

650₽



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
350г

750₽

Перловая каша с томленной олениной
Pearl barley porridge with stewed venison
370г

750₽

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

750₽

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

790₽

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

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
230/160г

1150₽

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

1250₽

Свинные рёбра барбекю с аджикой / BBQ pork ribs with adjika sauce
450г

1350₽

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

1550₽

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

Хлебная корзина / Bread

130г

150₽



Картофель фри с кетчупом / French fries

150/30г

390₽



Овощи гриль / Grilled vegetables

150г

390₽



Картофель с грибами / Potatoes with mushrooms

150г

390₽



Картофельное пюре / Mashed potatoes

150г

390₽



ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Шарик мороженого в ассортименте / Scoop of ice cream of your choice

50г

250₽

Яблочная галетта с заварным кремом и шариком мороженого

Apple galette with custard and a scoop of ice cream

180/30г

590₽

Морковный сметанник с манговым конфи

Carrot sour cream pie with mango sauce

170г

590₽

**Медово-кленовый десерт с облепиховым соусом
и шариком мороженого**

Honey-maple dessert with sea buckthorn sauce and a scoop of ice cream

140г

590₽

Птичье молоко / Souffle cake

120г

590₽



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

KIDS' MENU

Макароны с сыром / Macaroni with cheese
130г

350₽

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

400₽

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

550₽

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

550₽

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

550₽



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.

