



# МЕНЮ

## MENU



*Добро пожаловать на берег Волги в «Бухту Коприно»! Для меня настоящая русская кухня – это правильное сочетание местных продуктов, современного подхода к здоровому питанию и искреннего гостеприимства.*

*Специально для вас я создал сбалансированное меню с традиционными ярославскими блюдами.*

*Приятного аппетита!*

*С уважением,  
Шеф-повар «Бухта Коприно»  
Александр Балашов*

*Welcome to the banks of the river Volga and to the “Koprino Bay”.*

*I consider the real Russian cuisine being the right combination of local products, a modern approach to a healthy diet and sincere hospitality.*

*The well-balanced menu with traditional dishes from Yaroslavl have been created just for you.*

*Enjoy your meal!*

*Best Regards,  
Chef “Koprino Bay”  
Alexander Balashov*

# МЕНЮ

Угличская земля всегда славилась прекрасно развитым животноводством. Именно в наших местах были выведены уникальные породы коров – Ярославская и овец – Романовская.

Специально для вас мы закупаем лучшую органическую продукцию бренда «Углече Поле». Попробуйте настоящее российское органическое мясо.

Uglich area has always been famous for its well-developed animal husbandry. It was in our places that the unique breeds of Yaroslavl cows and Romanov sheep were bred.

The best organic production of the brand “Ugleche Pole” is selected specially for you. Don’t miss the chance to try real organic Russian meat.



– самое популярное блюдо у наших гостей  
– popular dish among our guests



– органическое мясо «Углече Поле»  
– organic meet “Ugleche Pole”



– вегетарианское блюдо  
– vegetarian dish



– блюда, недоступные для заказа после 23:00  
– dishes are not available to order after 11 pm

Цены указаны в рублях РФ и включают НДС (20%).  
All prices are given in Russian rubles and include VAT.

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту при заказе блюд.

If you are allergic to any food or ingredients, please inform the waiter before ordering the meal.

# ЗАКУСКИ STARTERS



## СТЕЙК ТАРТАР ИЗ МЯСА БЫЧКА С СОУСОМ ИЗ КИНЗЫ

Beef-steak tartar with  
cilantro sauce

150 г / **800 ₺**



## ХУМУС ИЗ ПЕРЦА, ПЕЧЕНОГО НА УГЛЯХ С ОРЕХАМИ

Coal-baked pepper hummus  
with nuts

180 г / **680 ₺**

## КАРПАЧЧО ИЗ УГОЛЬНОЙ ТЕЛЯТИНЫ

Coal-fired veal carpaccio

100 г / **700 ₺**



## СЫРЫ К ВИНУ

Cheese platter. Wine set

200/70 г / **700 ₺**



— органическое мясо «Углече Поле»  
— organic meet "Ugleche Pole"



— самое популярное блюдо у наших гостей  
— popular dish among our guests



— блюда, недоступные для заказа после 23:00  
— dishes are not available to order after 11 pm



🕒  
**НЕЖНОЕ САЛО  
НА РЖАНЫХ ТОСТАХ**

Tender salted pork fat on rye toasts

120 г / **450 ₺**



🕒  
**ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ  
КРОЛИКА С ЛУКОВЫМ  
МАРМЕЛАДОМ**

Rabbit liver pate with onion marmalade

160 г / **590 ₺**



🕒  
**ТАРТАР ИЗ БОКА  
ТЕЛЕНКА С ТОМАТАМИ  
И ЛУКОМ ИЗ КОСТРА**

Veal tartar with tomatoes and onion cooked on open fire

150 г / **750 ₺**



**СЫРНАЯ НАМАЗКА  
С ПЕЧеныМИ  
ПОМИДОРАМИ**

Cheese spread with baked tomatoes

200 г / **680 ₺**

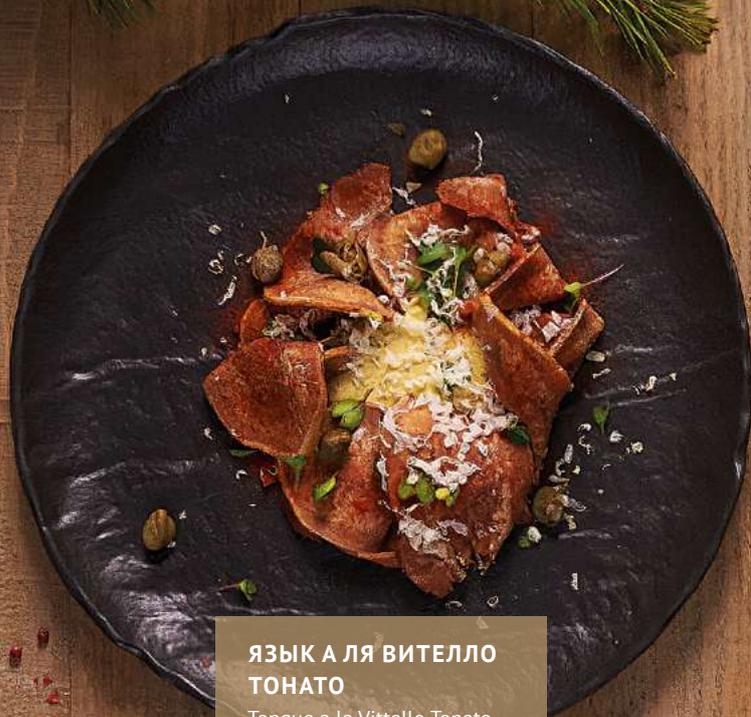


**ЯРОСЛАВСКИЕ  
ГРУЗДИ В СМЕТАНЕ  
С КАРТОФЕЛЕМ**

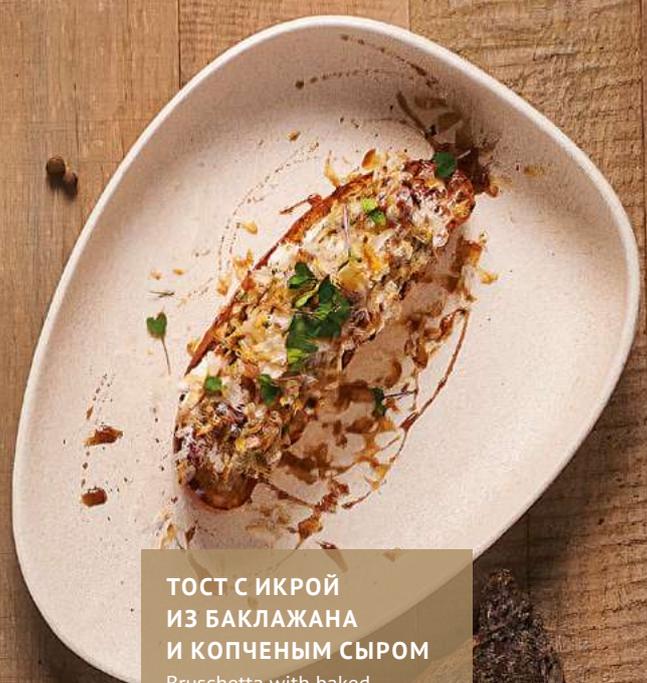
Local milk mushrooms in sour-cream with potatoes

180 г / **490 ₺**

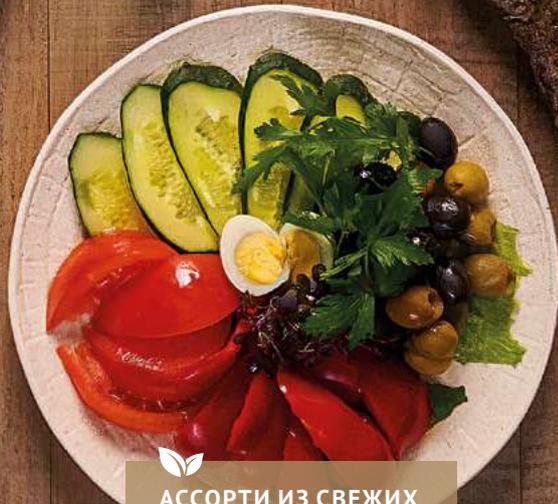




**ЯЗЫК А ЛЯ ВИТЕЛЛО  
ТОНАТО**  
Tongue a la Vittello Tonato  
170 г / **650 ₺**



**ТОСТ С ИКРОЙ  
ИЗ БАКЛАЖАНА  
И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ**  
Bruschetta with baked  
egg-plant and smoked cheese  
150 г / **490 ₺**



 **АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ  
ОВОЩЕЙ**  
Fresh assorted vegetables  
200/50 г / **450 ₺**

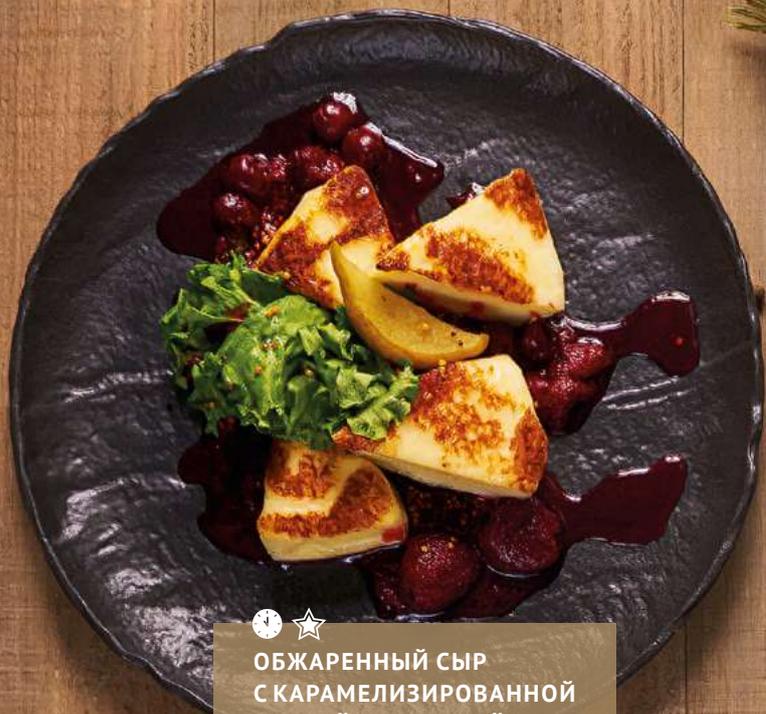


**ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА  
С МЕСТНЫМ СЫРОМ  
И МАЛИНО-МЯТНЫМ  
СОУСОМ**  
Warm salade with baked beet, local  
cheese and raspberry-mint sauce  
200 г / **490 ₺**

 — самое популярное блюдо у наших гостей  
— popular dish among our guests

 — вегетарианское блюдо  
— vegetarian dish

 — блюда, недоступные для заказа после 23:00  
— dishes are not available to order after 11 pm



**ОБЖАРЕННЫЙ СЫР  
С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ  
ГРУШЕЙ И МЕДОВОЙ  
ЗАПРАВКОЙ**

Fried cheese with caramelized pear  
and honey-mustard dressing

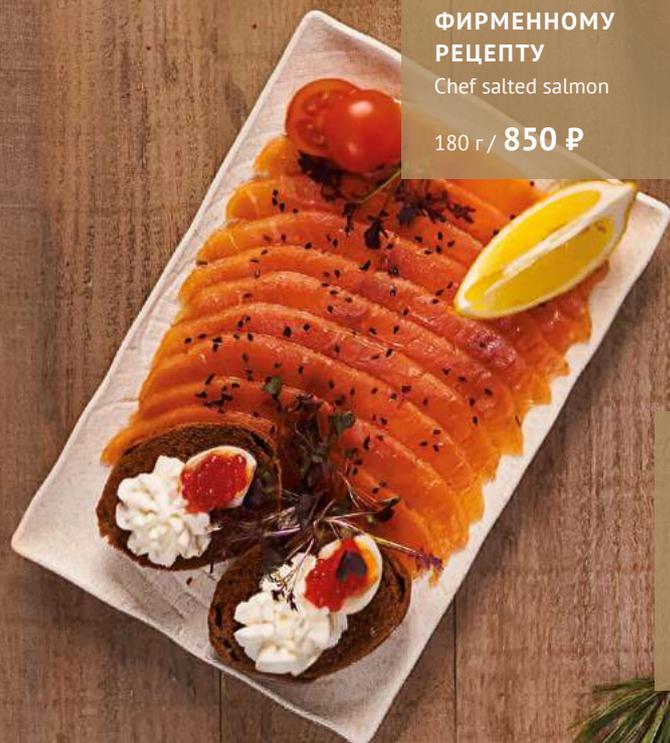
150 г / **600 ₺**



**ФИЛЕ СЕЛЬДИ  
НА КАРТОФЕЛЕ  
С ПРЯНЫМ СОУСОМ**

Herring fillet on potato  
cushion with spicy Graving

100/150 г / **420 ₺**



**ЛОСОСЬ ПО НАШЕМУ  
ФИРМЕННОМУ  
РЕЦЕПТУ**

Chef salted salmon

180 г / **850 ₺**



**ЗАЛИВНОЕ ИЗ  
МЕСТНЫХ ЛЕСНЫХ  
ГРИБОВ, СОУС  
ИЗ КОРНЯ ХРЕНА**

Jellied local forest mushrooms  
with horseradish sauce

130 г / **490 ₺**



# САЛАТЫ SALADS



## ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

Ceasar salad with chicken  
fillet

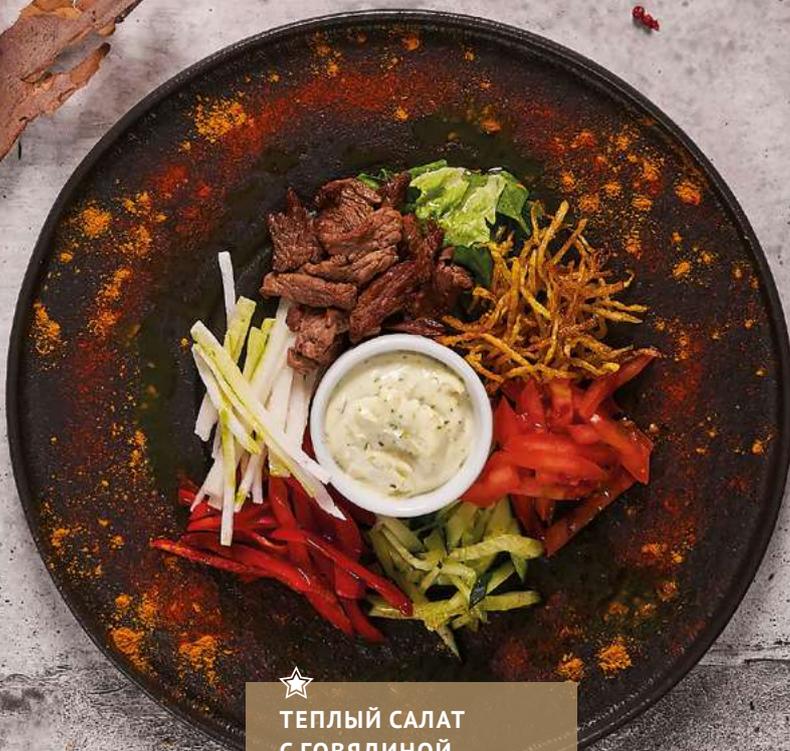
175 г / 590 ₺



## БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С БРОККОЛИ И СЫРНЫМ КРЕМОМ

Large green salade with  
broccoli and cheese sauce

230 г / 520 ₺



## ★ ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Roasted beef salad

200 г / 600 ₺



— самое популярное блюдо у наших гостей  
— popular dish among our guests



**САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ,  
АВОКАДО-ГРИЛЬ И  
КУНЖУТНОЙ  
ЗАПРАВКОЙ**

Salade with shrimps, grilled  
avocado and sesame  
dressing

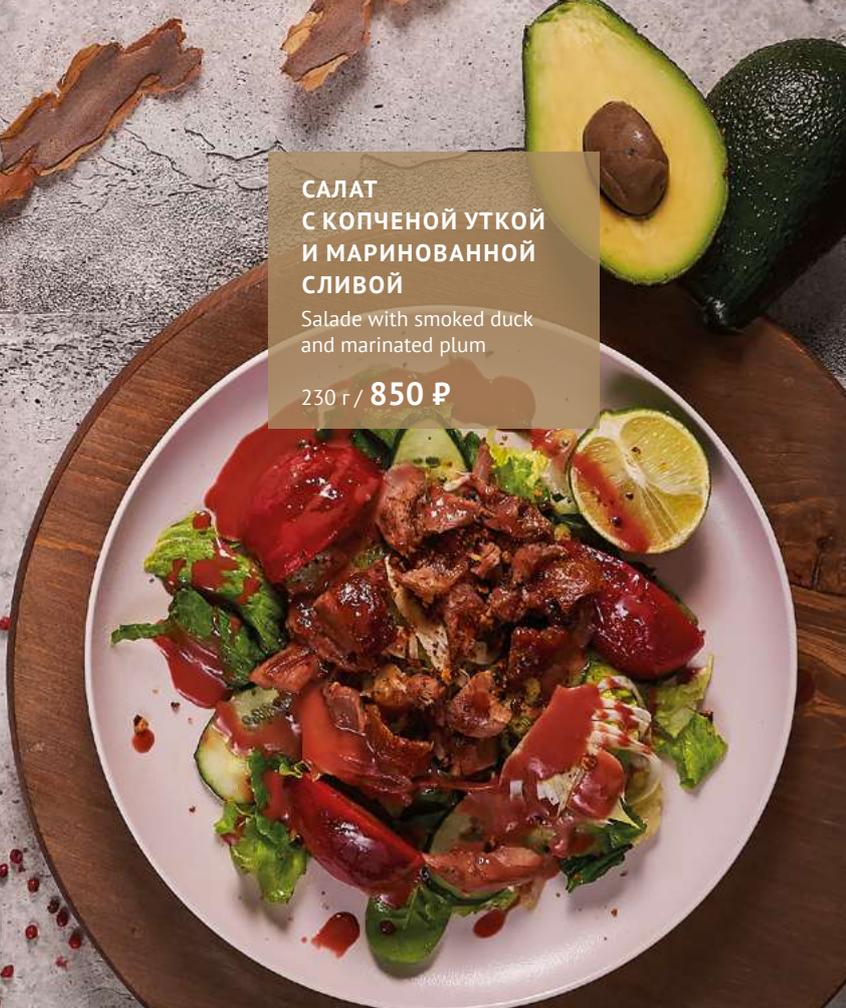
190 г / **890 ₺**



**САЛАТ С ДИКОЙ  
ПРЯНОЙ КЕТОЙ,  
ЗАПРАВКА ИЗ  
АПЕЛЬСИНА**

Salade with wild spicy  
chum-salmon and orange  
dressing

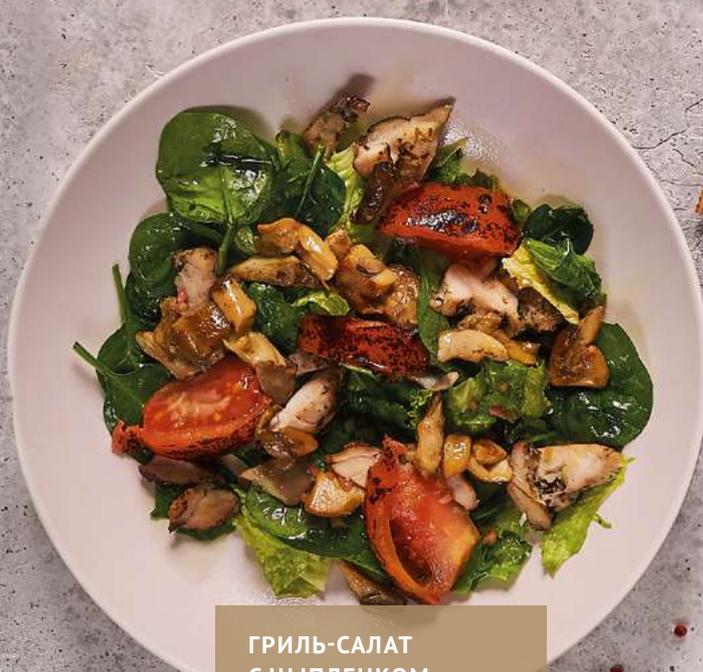
175 г / **690 ₺**



**САЛАТ  
С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ  
И МАРИНОВАННОЙ  
СЛИВОЙ**

Salade with smoked duck  
and marinated plum

230 г / **850 ₺**



**ГРИЛЬ-САЛАТ  
С ЦЫПЛЕНКОМ  
И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

Grilled salad with chicken  
and porcini mushrooms

220 г / **590 ₺**

# СУПЫ

## SOUPS



### РЫБИНСКАЯ УХА С РАССТЕГАЕМ

Rybinsk ukha with an open  
fish pie with salmon

200/50 г / **490 ₺**



### ЛЕГКИЙ ГОРОХОВЫЙ СУП С МЯТОЙ

Light green peas soup  
with mint

250 г / **420 ₺**



### ТРАДИЦИОННЫЙ СУП ИЗ МЕСТНЫХ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Traditional local porcini soup

200 г / **490 ₺**

### БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ, ДОМАШНИМ СМАЛЬЦЕМ И СМЕТАНОЙ

Borsch with beef, homemade  
smalets, tongue, and sour  
cream

200/30 г / **490 ₺**

### СБОРНАЯ СОЛЯНКА С КОПЧЕНОСТЯМИ

Solyanka with smoked meats

200/30 г / **520 ₺**

### КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ФИЛЕ ЦИПЛЕНКА

Broth with chicken fillet

200 г / **450 ₺**

# ПАСТА PASTA



**СПАГЕТТИ  
«КАРБОНАРА»**  
Spaghetti "Carbonara"  
250 г / **650 ₺**



★  
**ПЕННЕ  
С МОРЕПРОДУКТАМИ**  
Penne with seafood  
250 г / **750 ₺**



**ПАСТА С ОВОЩАМИ**  
Vegetable pasta  
250 г / **450 ₺**



**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ  
С ГРИБАМИ**  
Tagliatelle with mushrooms  
250 г / **650 ₺**

★ — самое популярное блюдо у наших гостей  
— popular dish among our guests

🌿 — вегетарианское блюдо  
— vegetarian dish

# МЯСО MEAT



## РИБАЙ С РАГУ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ

Ribeye steak with white  
beans stew

290 г / 2950 ₽



## ★ ЯРОСЛАВСКОЕ УШНОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Traditional dish «Ushnoye»  
(stewed local beef)

100/100/50 г / 700 ₽



## КАРЕ БАРАНИНЫ

Rack of lamb

150/50 г / 2300 ₽



## ФЛЕНК СТЕЙК С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И МЯСНЫМ ВЗВАРОМ С КАПЕРСАМИ

Flank steak with baked pepper,  
meat vzvar and capers

260 г / 1250 ₽





**СКЕРТ-СТЕЙК, СОУС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ, КАРТОФЕЛЬ В СЛИВКАХ**

Skirt steak with black currant sauce and creamed potatoes

240 г / **1450 ₺**



**ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ИЗ ПОРТВЕЙНА И ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ**

Farm beef fillet with port wine and baked potatoes

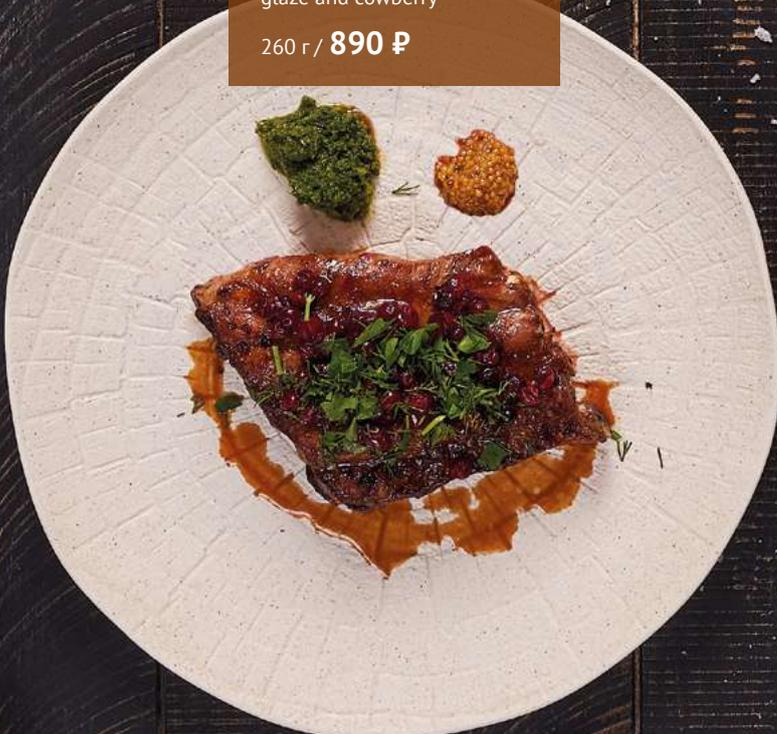
240 г / **970 ₺**



**СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ С БРУСНИКОЙ**

Pork grilled ribs with honey glaze and cowberry

260 г / **890 ₺**



**СТРИПЛОЙН И ГРИБНОЕ РАГУ**

Striploin and mushroom cassoulet

300 г / **3450 ₺**



— самое популярное блюдо у наших гостей  
— popular dish among our guests



— блюда, недоступные для заказа после 23:00  
— dishes are not available to order after 11 pm



— органическое мясо «Углече Поле»  
— organic meet "Ugleche Pole"



**ТОМЛЕНАЯ БАРАНИНА  
И ПТИТИМ СО  
ШПИНАТОМ**

Stewed mutton and ptitim  
with spinach

210 г / **950 ₺**



**ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК,  
СЛИВОЧНЫЙ СОУС  
С ГОРЧИЦЕЙ, БУЛГУР**

Veal tongue, cream sauce  
with mustard, bulgur

190 г / **950 ₺**

**КОРЕЙКА ПОРОСЕНКА -  
ГРИЛЬ С КРЕМОВЫМ  
ШПИНАТОМ И АДЖИКОЙ  
ИЗ АБРИКОСОВ**

Grilled pork loin with cream  
spinach and apricot adjica

260 г / **850 ₺**



**БЕФСТРОГАНОВ  
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ,  
МУСС ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

Beef stroganoff with porcini  
and potatoe mousse

300 г / **950 ₺**



— блюда, недоступные для заказа после 23:00  
— dishes are not available to order after 11 pm



— органическое мясо «Углече Поле»  
— organic meet "Ugleche Pole"



**КЛЕЦКИ В СОУСЕ  
БОЛОНЬЕЗЕ**

Dumplings with Bolognese  
sauce

200 г / **600 ₺**



**ГАМБУРГЕР  
С РУБЛЕННОЙ  
ГОВЯДИНОЙ**

Hamburger with minced beef

200/100/30 г / **700 ₺**



**КЕБАБ  
ИЗ БАРАНИНЫ**

Lamb kebab

150/30 г / **800 ₺**



**КЛАССИЧЕСКИЕ  
ГОЛУБЦЫ  
СО СМЕТАНОЙ**

Traditional cabbage rolls  
with meat and sour cream

300/30 г / **550 ₺**



**ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ  
РАБОТЫ**

Homemade meat dumplings  
(Pelmeni)

200/30 г / **550 ₺**

# ПТИЦА / РЫБА

## BIRD / FISH

**ФЕРМЕРСКИЙ  
ЦЫПЛЕНОК НА УГЛЯХ,  
ПЮРЕ С ГРУЗДЯМИ,  
ГРИБНОЙ ВЗВАР**

Roast farm chicken, mashed  
potatoes with milk mushrooms

660 г / **1200 ₺**



**ИНДЕЙКА, ЗАПЕЧЕННАЯ  
В СМЕТАНЕ С ЛЕСНЫМ  
ОРЕХОМ**

Turkey baked with sour-cream  
and forest Nuts

120/100 г / **590 ₺**



★  
**ОБЖАРЕННЫЕ  
КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ**

Fried pike cutlets

150/100/30 г / **700 ₺**



🕒  
**ПЕЧЕНЬ ЦЫПЛЕНКА  
С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И  
БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ**

Chicken liver with cauliflower  
and cowberry sauce

240 г / **620 ₺**



★  
**ФИЛЕ ВОЛЖСКОГО СУДАКА  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
КРЕМОМ**

Volga perch fillet with potato cream

120/120/40 г / **700 ₺**



★ — самое популярное блюдо у наших гостей  
— popular dish among our guests

🌿 — вегетарианское блюдо  
— vegetarian dish

🕒 — блюда, недоступные для заказа после 23:00  
— dishes are not available to order after 11 pm



### КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Stewed cabbage

150 г / 250 ₺



## ГАРНИРЫ

## SIDE DISHES



### ГРЕЧА

Buckwheat

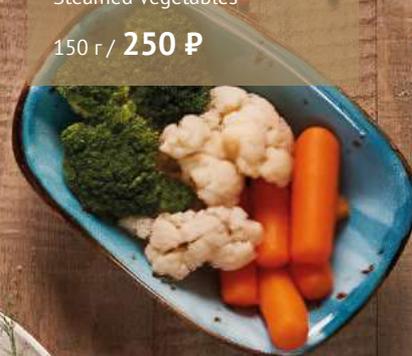
150 г / 250 ₺



### ОВОЩИ НА ПАРУ

Steamed Vegetables

150 г / 250 ₺



### КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН

Potato gratin

150 г / 270 ₺



### РИС НА ПАРУ

Steamed rice

150 г / 250 ₺



### ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ

Green beans

150 г / 250 ₺



### ОВОЩИ ГРИЛЬ

Grilled Vegetables

150 г / 250 ₺



### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potato

150 г / 250 ₺



### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

150 г / 270 ₺



### КУС-КУС

Couscous

150 г / 270 ₺



# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS



### ШАРЛОТКА-ШТРЕЙЗЕЛЬ И КРЕМ АНГЛЕЗ

Apple pie and Angle sauce

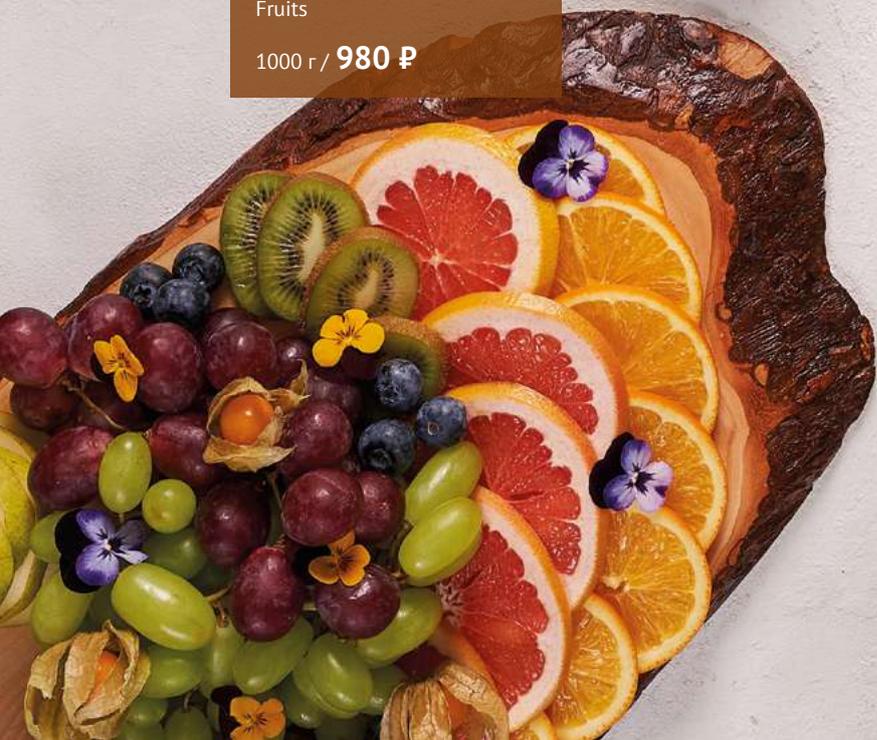
270 г / **500 ₺**



### ФРУКТЫ

Fruits

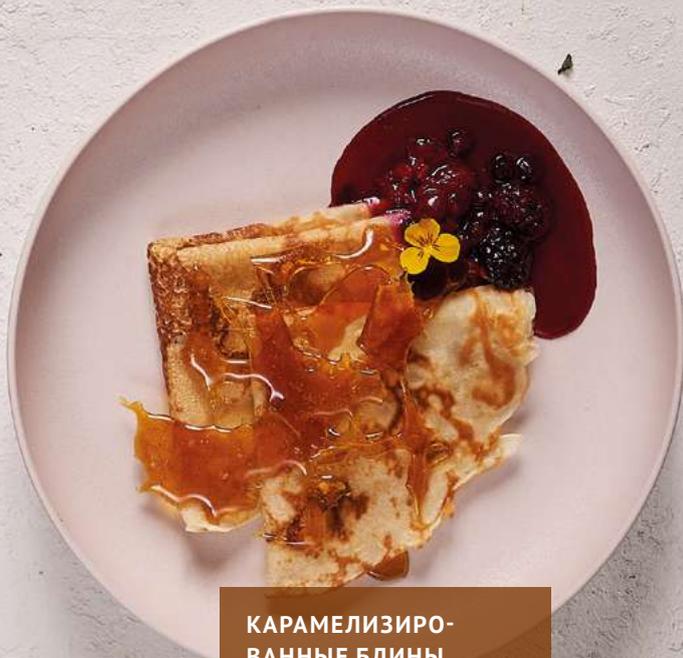
1000 г / **980 ₺**



### ДОМАШНИЙ ЧИЗКЕЙК (КЛАССИЧЕСКИЙ, МАЛИНОВЫЙ, ФИСТАШКОВЫЙ)

Home-made cheesecake (classical, raspberry, pistachios)

120 г / **420 ₺**



### КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ БЛИНЫ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Caramelized pancakes with berry sauce

100/100 г / **450 ₺**

**ЧЕРНИЧНЫЙ ДЕСЕРТ  
С ФЕРМЕРСКИМ  
ТВОРОГОМ**

Blueberry dessert with farm  
cottage cheese

140 г / **400 ₺**



**ПАНАКОТТА ИЗ  
ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ  
И СОЛДОВЫМ  
КРАМБЛОМ**

Black currant panakotta and  
malt crumble

160 г / **450 ₺**



**МОРОЖЕНОЕ**

Ice cream

50 г / **180 ₺**



**ШОКОЛАДНЫЙ  
ФОНДАН**

Fondant au chocolat

100/50 г / **450 ₺**



— самое популярное блюдо у наших гостей  
— popular dish among our guests



— блюда, недоступные для заказа после 23:00  
— dishes are not available to order after 11 pm

