

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор музея Пискарев Д.П.

М.П. «01» июня 2023 г.

МЕНЮ МУЗЕЯ «ДОМ СТРЕЛЬЦА»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра красная Сервируется сливочным маслом, укропом и тостами из злакового хлеба (рекомендуется потомкам дворян, купцов и всем любителям хлеба)	800 р.	Рыба костромская, ассорти с наших рек (рекомендуется рыбаоловам, охотникам и всем остальным россиянам, способным представить себя в лодке неподалеку от берега реки)	520 р.
Закуска рыбная «Для академиков» Лосось, яйца куриные, лук, подается на тостах из злакового хлеба, с укропом, черной оливкой или томатом черри сверху, 3 штуки на тарелке, может быть подано со стопочкой (рекомендуется докторам и кандидатам наук, для обновления и подпитки мозгового вещества, а также и деятелям науки, культуры и искусства, помогая в творчестве)	530 р.	Грибы костромские, ассорти из наших лесов Грузди черные и белые, опята или другие грибы (рекомендуется любителям тихой охоты и всем остальным россиянам, ностальгирующим по тем временам, когда они в лесу собирали грибы)	520 р.
Бочковые соленые огурцы и помидоры, ассорти из наших и чужих огородов (рекомендуется любителям крепких напитков и всем остальным россиянам, способным вообразить, что рядом с ними на столе стоит стопочка с ледяным напитком)	320 р.	Колбасы костромские, ассорти с наших заводов (рекомендуется любителям колбасы и всем остальным россиянам разного возраста)	480 р.
Капуста-пупуста, квашеная, с морковью, из наших и чужих огородов (ешьте и почувствуйте себя крестьянином)	220 р.	Сыры костромские, ассорти с наших ферм (рекомендуется любителям сыра и всем остальным россиянам, любящим разнообразие вкусов, оттенков и послевкусия)	530 р.
Тарелка сезонных овощей, из наших и чужих огородов Сладкий перец, томаты черри, редис, зеленый лук, петрушка, кинза (рекомендуется любителям шашлычка)	350 р.	Лимцет. 7 канапе из черного хлеба, покрытых колбасными пеленами с виноградинами, пронзенными стрелами Амура (рекомендуется влюбленным или старающимся быть таковыми)	220 р.

СУПЫ

Щи зеленые костромские, из верхних листьев капусты, с щавелем и с говядиной (рекомендуется семейным парам и всем остальным россиянам, в том числе разведенным, кому не одиноко)	350 р.	Борщ костромской, со сметаной Могу подать с чесночной булочкой и стопочкой (рекомендуется тем, у кого юбилей)	320 р.
Рыбный суп с фрикадельками из филе горбуши и судака (выбор рыболовов и моряков)	320 р.	Суп с фрикадельками из индейки (выбор сидящих на диете)	320 р.
Суп гороховый (рекомендуется лишь тем дамам и господам, кто не боится, что их «вспучит», а также истинным любителям этого супа, коим являюсь и я)	320 р.	Похлебка грибная (рекомендуется любителям грибов)	320 р.
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
Расстегай рыбный из русской печи, из судака и форели. Подается с красной икрой и рыбным бульоном из этих видов рыб (рекомендуется рыболовам и тем, кто считает себя знатоком рыбы)	350 р.	Расстегай куриный из русской печи Подается с куриным бульоном (рекомендуется «правильным»)	350 р.
Расстегай сладкий из русской печи (со свежим запеченным яблоком, таким же и того же сорта, какое Ева подарила Адаму). Подается с мороженым (рекомендуется детям и всем, кто считает себя молодым)	350 р.	Ассорти восточное: манты и хинкали самолепные Могу подать со стопочкой (рекомендуется тем, кто не определился, где ощущает себя, в Европе или в Азии)	350 р.
Пельмени костромские из лосятины со сметаной и укропом, могу подать в бульоне Могу подать со стопочкой (рекомендуется тем, кому скучно и одиноко - в качестве дружеской компании)	350 р.	Пельмени костромские из щуки со сливочным маслом, могу подать в бульоне Рыбка еще вчера плавала. Могу подать со стопочкой	350 р.
Шашлык свиной в бруснично-мандариновом маринаде (рекомендуется «правильным»)	400 р.	Гречка по-купечески Рассыпчатая гречка с нежным куриным филе, приправленная сочными овощами и соевым соусом (подается по рецепту костромского купца первой гильдии Матвея Беленогова)	280 р.
ПИЦЦА САМОЛЕПНАЯ, САМОПЕЧНАЯ, ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ			
Пеперони (соус, сыр, орегано, колбаса пеперони, сыр моцарелла)	400 р.	Домашнее чудо (соус, сыр, ветчина, сыр моцарелла, огурец, помидор, орегано)	400 р.
Пицца с овощами и грибами (соус, сыр, ветчина, грибы, орегано)	400 р.	Маргарита (соус, сыр, помидор, орегано, сыр моцарелла)	400 р.

ВЫПЕЧКА САМОЛЕПНАЯ, САМОПЕЧНАЯ, ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ ТОЖЕ...

Пирожок с зеленым луком и яйцом	50 р.	Пирожок с соленым огурцом	60 р.
Пирожок с капустой	50 р.	Пирожок с мясом	50 р.
Пирожок с вишней	50 р.	Пирожок с яблоком	50 р.
Пирожок с таким (вкусать с осторожностью, дабы не проглотить сюрприз; начинка его - загадка, которую вам предстоит разгадать)			120 р.
НАПИТКИ			
Квас домашний (дабы освежить душу и тело)	150 р.	Сок гранатовый (способствует повышению уровня гемоглобина в крови)	150 р.
Морс облепиховый с мятой, тоже домашний (с той же целью, однако)	150 р.	Чай по стрелецкому рецепту, однако тоже домашний	60 р.
Морс клюквенный с лимонной долькой, домашний (цель та же, однако)	150 р.	Кофе, просто черный однако (можно и с молоком, для любителей)	80 р.
МОРОЖЕНОЕ			
Маршрут № 1. Просто пломбир (выбор дипломатов)	150 р.	Маршрут № 3. Пломбир с орехами (выбор инженеров и людей с крепкими зубами)	170 р.
Маршрут № 2. Пломбир с сезонными ягодами (выбор экономистов, юристов и бухгалтеров)	170 р.	Маршрут № 4. Пломбир-загадка (для авантюристов; я сам не знаю, что там сегодня)	170 р.