

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор музея Пискарев Д.П.

М.П. «01» июня 2023 г.

## МЕНЮ МУЗЕЯ «ДОМ СТРЕЛЬЦА»

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Икра красная</b> Сервируется сливочным маслом, укропом и тостами из злакового хлеба (рекомендуется потомкам дворян, купцов и всем любителям хлеба)	800 р.	<b>Рыба костромская, ассорти с наших рек</b> (рекомендуется рыбаоловам, охотникам и всем остальным россиянам, способным представить себя в лодке неподалеку от берега реки)	520 р.
<b>Закуска рыбная «Для академиков»</b> 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.	<b>Грибы костромские, ассорти из наших лесов</b> 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.
<b>Бочковые соленые огурцы и помидоры, ассорти из наших и чужих огородов</b> (рекомендуется любителям крепких напитков и всем остальным россиянам, способным вообразить, что рядом с ними на столе стоит стопочка с ледяным напитком)	320 р.	<b>Колбасы костромские, ассорти с наших заводов</b> (рекомендуется любителям колбасы и всем остальным россиянам разного возраста)	480 р.
<b>Капуста-пупуста, квашеная, с морковью, из наших и чужих огородов</b> (ешьте и почувствуйте себя крестьянином)	220 р.	<b>Сыры костромские, ассорти с наших ферм</b> (рекомендуется любителям сыра и всем остальным россиянам, любящим разнообразие вкусов, оттенков и послевкусия)	530 р.
<b>Тарелка сезонных овощей, из наших и чужих огородов</b> Сладкий перец, томаты черри, редис, зеленый лук, петрушка, кинза (рекомендуется любителям шашлычка)	350 р.	<b>Лимцет.</b> 7 канапе из черного хлеба, покрытых колбасными пеленами с виноградинами, пронзенными стрелами Амура (рекомендуется влюбленным или старающимся быть таковыми)	220 р.

### СУПЫ

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

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

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