

## **МЭНЮ 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)	30 г.	450 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 наук, для обновления мозгового вещества, кандидатам наук, для подпитки мозгового вещества, ну и остальным деятелям науки, культуры и искусства, помогая в творчестве)	120/20/20	250 р.
<b>Колбасы костромские, ассорти с наших заводов</b> (рекомендуется любителям колбасы и всем остальным россиянам разного возраста)	120/20/20 г.	430 р.
<b>Сыры костромские, ассорти с наших ферм</b> (рекомендуется любителям сыра и всем остальным россиянам, любящим разнообразие вкусов, оттенков и послевкусия)	120/20/20 г.	480 р.
<b>Рыба костромская, ассорти с наших рек</b> (рекомендуется рыбакам, охотникам и всем остальным россиянам, способным представить себя в лодке неподалеку от берега реки)	120/20/20 г.	470 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)	120/20/20 г.	450 р.
<b>Бочковые соленые огурцы и помидоры, ассорти из наших и чужих огородов (не ворованные)</b> (рекомендуется любителям крепких напитков и всем остальным россиянам, способным вообразить, что рядом с ними на столе стоит стопочка с ледяным напитком)	250 г.	250 р.

<b>Тарелка сезонных овощей, из наших и чужих огородов (не ворованное)</b> Гладкий перец, томаты черри, редис, зеленый лук, петрушка, кинза (рекомендуется любителям шашлычка)	250 г.	250 р.
<b>Капуста-пупуста, квашеная, с морковью, из наших и чужих огородов (не ворованное, ешьте и почувствуйте себя крестьянином)</b>	200 г.	130 р.
<b>Бельдь под шубой (в рекламе не замечена, даже в шубе) (непонятная, и не местная, и не чужая)</b>	200 г.	130 р.
<b>Салат деревенский (яйцо, картофель, колбаса вареная (непонятная однако, и не местная, и не чужая), майонез, огурцы свежие, лук зеленый, соль, зелень)</b>	200 г.	130 р.
<b>Салат овощной «Белоручка» (капуста белокочанная, масло подсолнечное, морковь, сахарный песок, соль)</b>	200 г.	130 р.

### Супы

<b>Окрошка на домашнем квасе</b> (рекомендуется одиноким путешникам и разведенным, кому тоже одиноко)	150/200 г.	250 р.
<b>Щи зеленые, из верхних листов капусты, с говядиной</b> (рекомендуется семейным парам и всем остальным россиянам, в том числе разведенным, кому не одиноко)	200 г.	250 р.
<b>Борщ костромской, с говядиной и сметаной</b> Могут подать с чесночной булочкой и стопочкой (рекомендуется тем, у кого юбилей, а также европейцам)	200 г.	280 р.

### Горячие блюда

<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 всем остальным россиянам, кто считает себя знатоком рыбы)	200/150 г.	300 р.
<b>Расстегай мясной из русской печи, с говядиной</b> Подается с мясным говяжьим бульоном (рекомендуется «правильным»)	200/150 г.	300 р.

**Расстегай сладкий из русской печи (свежее яблоко)** 200/100 г. 300 р.  
Подается с мороженым (рекомендуется детям и всем, кто считает себя молодым)

**Пельмени костромские из лосятины со сметаной и укропом, можно в бульоне** 150/50/20 г. 300 р.  
Могут подать с рюмочкой (рекомендуется тем, кому скучно и одиноко - в качестве дружеской компании)

**Шашлык свиной в вруснично-мандариновом маринаде (рекомендуется «правильным»)** 250/60/70 г. 400 р.

**Овощи сезонные на гриле** 250/50 г. 400 р.  
Помидоры, лук, баклажаны, кабачки и др.  
(также идеально подойдут «правильным»)

**Ассорти восточное: манты и хинкали самолепные** 150/50/20 г. 300 р.  
Могут подать со стопочкой (рекомендуется тем, кто не определился, где ощущает себя, в Европе или в Азии)

#### **Напитки**

**Квас домашний (дабы освежить душу и тело)** 500 г. 100 р.

**Морс клюквенный с лимонной долькой, домашний** 200 г. 100 р.

**Морс овлепиховый с мятой, тоже домашний** 200 г. 100 р.

**Чай по стрелецкому рецепту, однако тоже домашний (на лесных ягодах и травах)** 200 г. 50 р.

**Кофе, просто черный однако (можно и с молоком, для любителей)** 200 г. 50 р.

#### **Выпечка самолепная, самопечная, из русской печи**

**Пирожок с капустой** 80 г. 40 р.

**Пирожок с зеленым яйцом** 80 г. 40 р.

**Пирожок с мясом** 80 г. 40 р.

**Пирожок с соленым огурцом** 80 г. 50 р.

<b>Пирожок с картошкой и грибами</b>	80 г.	40 р.
<b>Пирожок с ветчиной и сыром</b>	80 г.	50 р.
<b>Пирожок с вишней</b>	100 г.	40 р.
<b>Пирожок с яблоком</b>	100 г.	40 р.
<b>Пирожок с таким (вкусать с осторожностью) (для авантюристов; начинка его - загадка, которую вам предстоит разгадать, и в нем может быть монетка, или брелок, или другой костромской сувенир)</b>	100 г.	90 р.

#### **Пицца самолепная, самопечная, из русской печи тоже**

<b>Пицца с овощами и грибами (соус, сыр, ветчина, грибы, орегано)</b>	450 г.	300 р.
<b>Пепперони (соус, сыр, орегано, колбаса пепперони, сыр моцарелла)</b>	450 г.	300 р.
<b>Маргарита (соус, сыр, помидор, орегано, сыр моцарелла)</b>	450 г.	300 р.
<b>Домашнее чүдо (соус, сыр, ветчина, сыр моцарелла, огурец, помидор, орегано)</b>	450 г.	300 р.

#### **Мороженое**

<b>Просто пломбир. Маршрут № 1 (выбор дипломатов)</b>	100 г.	150 р.
<b>Пломбир с сезонными ягодами. Маршрут № 2 (выбор экономистов, юристов и бухгалтеров)</b>	100 г.	150 р.
<b>Пломбир с орехами. Маршрут № 3 (выбор инженеров и людей с крепкими зубами)</b>	100 г.	150 р.
<b>Пломбир-загадка. Маршрут № 4 (для авантюристов, я сам не знаю, что там сегодня)</b>	100 г.	150 р.