

СУЛА

Когда-то река Сула текла через самое сердце Костромы. Она омывала стены кремля и впадала в Волгу. После пожара XVIII века город обрёл свою знаменитую «веерную» планировку, а река скрылась под центральными улицами, превратившись в тайну, известную лишь немногим. Сегодня мы возвращаем это историческое имя на гастрономическую карту Костромы.

«Сула» – ресторан кухни народов Поволжья. На берегах Волги веками сплетались славянские, тюркские и финно-угорские традиции, рождая удивительное гастрономическое богатство. В нашем меню это наследие продолжает жить благодаря видению бренд-шефа Антона Рубцова: в его блюдах глубокое уважение к традициям встречается с их современным осмыслением.

«Сула» – где прошлое не исчезает, а обретает новое русло.

ЗАКУСКИ

СЕТ ВОЛЖСКИХ НАМАЗОК
сюзьма с щучьей икрой, лук с гороховым мисо, вяленая свёкла с козьим сыром, яичная намазка

580.-

ТАРТАР ИЗ КОНИНЫ
с костным мозгом и аджикой

1090.-

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
с чёрным чесноком и печёным перцем

980.-

ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ
со свекольно-брусничным мармеладом

860.-

СТУДЕНЬ ИЗ ТЕЛЁНКА
с зелёной горчицей и брусникой

690.-

НАЛИМ
крем из ферментированной моркови, рыбное желе и черные лисички

880.-

ПОВОЛЖСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
кызы, вяленый гусь, кровянка

680.-

СЫРЫ
местные костромские, 4 вида

920.-

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ
с сезонными ягодами

620.-

САЛАТ ИЗ КОПЧЁНОЙ ВЯЛЕНОЙ СВЕКЛЫ
с кремом из каймака и чернёными семечками тыквы

590.-

САЛАТ С ВЯЛЕНЫМ ГУСЁМ
крыжовником, зеленью и черри

860.-

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
семга с печёным малосольным огурцом, ранеткой и ароматным подсолнечным маслом

1140.-

Меню является рекламным материалом. При наличии пищевой аллергии сообщите, пожалуйста, официанту до заказа.

ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ

НАШ РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ И СЛИВОЧНАЯ НАМАЗКА
390.-

БЕЗДУШНИКИ
с картофелем с чёрным чесноком и азу из козлёнка
640.-

КАЛИТКА
с топинамбуром и чёрными груздями
440.-

ЛЕПЁШКА НА РЯЖЕНКЕ
с ростбифом, вяленым сыром и катыком с аджикой
710.-

РЖАНОЙ ЗАГИБНИК
с маслятами и сырной начинкой
440.-

ПОНЧИКИ
с судаком и раковыми шейками
560.-

ТРЕУГОЛЬНИК
с телятиной и картофелем
360.-

СУПЫ

ВОЛЖСКАЯ УХА
на тройном наваре с судаком и овощами
1190.-

ДЕРЕВЕНСКИЙ СУП ИЗ ПЕЧИ
с говядиной, горохом и пшеничными клёцками
530.-

МУРЦОВКА
с квашеной капустой, рыжиками и ржаным хлебом
420.-

Меню является рекламным материалом. При наличии пищевой аллергии сообщите, пожалуйста, официанту до заказа.

СУЛА

ТЮРКСКИЕ НАРОДЫ

Татарские вышивальщицы традиционно создавали растительные узоры плавным тамбурным швом. В этих непрерывных линиях заложены пожелания плодородия, здоровья и жизненной силы. Эта философия изобилия наполняет и кухню волжских тюрков, где сытность кочевников слилась с хлебосольством земледельцев. Как мастерицы бережно вплетали смыслы в каждый стежок, так и мы соткали этот гастрономический узор из лучших рецептов тюркских народов.

СУЛА

ФИННО-УГОРСКИЕ НАРОДЫ

Жизнь финно-угров была неразрывно связана с природой, чей язык они бережно переносили в узоры. Важным символом вышивки стала лошадь – знак солнца, достатка и трудолюбия, служивший оберегом. Эта глубокая связь с землей легла в основу местной кухни, где главную роль играют дары лесов и рек. Если старинный орнамент охранял благополучие очага, то наши блюда из локальных продуктов приносят за современный стол силу природы и то самое доброе начало.



ОВОЩИ

СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ
со сморчками и соусом из катыка
420.-

КАША ИЗ КОРНЕПЛОДОВ
с топинамбуром, сельдереем
и корнем петрушки
520.-

ЖИМЧИКИ
из картошки и соус на кефире
410.-

ГОРЯЧЕЕ

ЧЁРНЫЕ ЩИ
с ребром коня и барбекю из квашеной сливы
990.-

ХУРАН КУКЛИ
со щукой, жареной капустой и кефирным
кремом
810.-

ФИЛЕ ОСЕТРА ИЗ ПЕЧИ
крем из корня петрушки и гороха, грибной
экстракт, зеленый пирожок из разнотравия
1720.-

ТОМЛЁНЫЙ ГУСЬ
с черносливом и вяленой свёклой
1290.-

СВИНАЯ ГРУДИНКА ДЮРОК
с кремом из печёного лука
и квашеным горохом
980.-

СОУСЫ
деми-порто, чёрный перец, соус из варенца, смородиновый
150.-

Меню является рекламным материалом. При наличии пищевой аллергии сообщите, пожалуйста, официанту до заказа.

ИЗ ПЕЧИ

цена за 100 гр сырого продукта

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

1890.-

СТЕЙК РИБАЙ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

1690.-

КОРЕЙКА ЯГНЁНКА

1320.-

КОПЧЁНЫЕ СВИНЫЕ РЁБРА ДЮРОК

глазированные вишневым барбекю

720.-

КОПЧЁНЫЕ РЁБРА КОНЯ

глазированные соусом сливовым деми-глас

780.-

ПОЛОВИНКА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЁНКА

380.-

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

1370.-

СТЕЙК ИЗ ЧЁРНОЙ ТРЕСКИ

790.-

ДЕСЕРТЫ

СВЁКЛА

560.-

МЁД И МОЛОКО

560.-

ГРЕЧНЕВЫЙ ЯГОДНИК

740.-

ТРИ МОЛОКА

690.-

Меню является рекламным материалом. При наличии пищевой аллергии сообщите, пожалуйста, официанту до заказа.

СУЛА

СЛАВЯНСКИЕ НАРОДЫ

Согласно древним поверьям славянских народов, в орнаменте вышивки скрыта сама судьба. Расшитый рушник бережно хранил память рода из поколения в поколение. Именно на него всегда клали главный дар – хлеб и соль, ведь встретить гостя с пустым столом было немыслимо. Подобно тому, как красная нить неразрывно связывает эпохи, наши рецепты объединяют прошлое и настоящее. В каждом блюде оживают вековые традиции, наполняя застолье истинной щедростью и любовью.

СУЛА

ПЕЧЬ

Веками печь была живым сердцем дома: согревала, кормила, собирала семью. В ресторане «Сула» она является основой кухни и данью традициям Поволжья.

Наша печь объединяет культуры, соединяя русскую основательность и кочевой котёл.

По марийскому поверью, угли из домашней печи нельзя отдавать чужим – иначе уйдёт достаток. А в татарских семьях верят, что в тепле очага живёт добрый дух дома. Поэтому мы трепетно храним свой огонь, но щедро делимся тем, что он рождает.


СУЛА
БАР

ВОДА И СОКИ

Унжа / с газом и без газа / 500	370.-
Недра / с газом и без газа / 750.-	890.-
Цуегг / вишня / апельсин / яблоко / томат / 200	490.-
Кока-Кола / Кока-Кола Зеро / 250	450.-
Тоник Рич / 330	490.-

ФРЕШИ

Яблоко / 300	500.-
Морковь / 300	500.-
Апельсин / 300	690.-
Грейпфрут / 300	690.-
Ананас / 300	990.-

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Ромашка и Виноград / 200 — 390.-
лёгкий и освежающий лимонад на основе ромашковой содовой с добавлением южных сортов винограда

Смородина и Эстрагон / 200 — 390.-
насыщенный и яркий лимонад с нотками смородины и тархуна — вкус, знакомый с детства

Облепиха и Манго / 200 — 390.-
яркий лимонад на основе натуральных мякотей из знакомой облепихи и тропического манго

МОКТЕЙЛИ

Итальянский Спритц / 200	590.-
Дынный Хайбол / 200	590.-
Русская Батанга / 200	590.-

ПИВО

Ячменное / Кострома, Россия / 400	400.-
Пшеничное / Кострома, Россия / 400	400.-
Жигули / Москва, Россия / 400	400.-
Перони Настро Аззурро / Италия / 330	690.-
Бланш де Брюссель / Бельгия / 330	890.-
Корона Сэро / безалкогольное / Мексика / 375	660.-

Меню является рекламным материалом. При наличии пищевой аллергии сообщите, пожалуйста, официанту до заказа.

АПЕРИТИВЫ / ВЕРМУТЫ

Пино де Шарант Лейра / Франция / 75	890.-
Кёр дю Брёй Ваниль Шато дю Брёй / Франция / 75	890.-
Кокки Американо / Италия / 75	890.-
Кокки Сторико Вермут ди Торино / Италия / 75	690.-

НАСТОЙКИ

Лимончелло / 50	370.-
Печёное Яблоко / 50	370.-
Груша-Липа / 50	370.-
Черноплодка-Багульник / 50	370.-
Малина-Щавель / 50	370.-
Хреновуха / 50	370.-

ВОДКА

Лаб №40 / Россия / 50	350.-
Чавыча / Россия / 50	350.-
Чистые Росы / Россия / 50	550.-
Целовальник / Россия / 50	690.-
Гастроном №1 / Россия / 50	590.-
Гастроном №7 / Россия / 50	590.-
Ники / Россия / 50	850.-
Грей Гус / Франция / 50	790.-
Спельта / Россия / 50	890.-

ДИСТИЛЛЯТЫ / ПОЛУГАРЫ

Ракия Груша / Абрикос / Слива / Сербия / 50	750.-
Полугар №1 / №3 / №4 / Беларусь / 50	690.-
Самоваръ Грушевый / Россия / 50	590.-

Меню является рекламным материалом. При наличии пищевой аллергии сообщите, пожалуйста, официанту до заказа.

ДЖИН

Брасс Манки / Россия /50	650.-
Целовальник / Россия /50	650.-
Беркшир Данделион Бёрдок / Россия /50	450.-
Грейшайн / Россия /50	590.-
Уитли Нил Гусберри / Россия /50	450.-
Року / Япония / 50	750.-
Хендрикс / Шотландия / 50	890.-
Адамус / Португалия / 50	990.-

ТЕКИЛА / МЕСКАЛЬ

Эсполон Бланко / Мексика / 50	790.-
Патрон Сильвер / Мексика / 50	1700.-
Эсполон Кристалино / Мексика / 50	1600.-
Дон Хулио 1942 / Мексика / 50	4200.-
Монтелобос / Мексика / 50	1790.-

ВИСКИ

Джемесон / Ирландия/ 50	590.-
Джек Дэниелс / США / 50	590.-
Мейкерс Марк / США / 50	850.-
Вудфорд Резерв / США / 50	950.-
Манки Шоулдер / Шотландия / 50	850.-
Чивас Ригал 12 / Шотландия / 50	750.-
Чивас Ригал 18 / Шотландия / 50	1590.-
Макаллан 12 / Шотландия / 50	1790.-
Макаллан 18 / Шотландия / 50	11500.-
Гленфиддик 12 / Шотландия / 50	1190.-
Лафройг 10 / Шотландия / 50	1250.-
Никка Йоити Сингл Молт / Япония / 50	2250.-

Меню является рекламным материалом. При наличии пищевой аллергии сообщите, пожалуйста, официанту до заказа.

РОМ

Легендарио Аньехо Бланко / Куба / 50	590.-
Такамака / Сейшельские Острова / 50	420.-
Байю Резерв Селект Баррел / США / 50	620.-
Дипломатико Резерва Эксклюзива / Венесуэла / 50	850.-
Закапа 23 / Гватемала / 50	990.-

ГРАППА / БРЕНДИ / КОНЬЯК

Граппа ди Просекко Вилла Кардеа / Италия / 50	650.-
Граппа Сан Леонардо / Италия / 50	1490.-
Кальвадос Фин Шато дю Брёй / Франция / 50	750.-
Лейра Ви-Эс-Оу-Пи / Франция / 50	1850.-
Деламэн Пэйл энд Драй Икс-О / Франция / 50	2900.-
Фрапэн Шато Фонпино Икс-О / Франция / 50	3700.-

КРЕПЛЁНЫЕ ВИНА

Херес Пуэрто Фино Солера Резерв Люстау / Испания / 75	790.-
Херес Педро Хименес Сан Эмилио Люстау / Испания / 75	1350.-
Мадера Коссарт Гордон / Португалия / 75	690.-
Порто Тэйлорс Фёст Истейт Руби / Португалия / 75	890.-
Порто Фонсека 10 лет Тони / Португалия / 75	1490.-

ДИЖЕСТИВЫ

Мамонт Блад / Россия / 50	490.-
Бранка Фернет / Мента / Италия / 50	550.-
Ягермайстер / Германия/ 50	550.-

Меню является рекламным материалом. При наличии пищевой аллергии сообщите, пожалуйста, официанту до заказа.

ЧАЙ

Чёрный / 800	590.-
Чёрный с бергамотом / 800	590.-
Чёрный с печёным яблоком / 800	590.-
Чёрный с липовым цветом и земляникой / 800	590.-
Зелёный / 800	590.-
Зелёный с жасмином / 800	590.-
Иван-чай / 800	540.-
Костромской сбор / 800	540.-
Гречишный / 800	540.-
Ромашка / 800	540.-
Липовый цвет / 800	540.-
Тегуанинь / 800	590.-
Габа / 800	590.-
Пуэр Шу / 800	590.-

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

Солнце облепиха, курага, апельсин, корица, имбирь	650.-
Прянник Кальвадос, херес, свежевыжатый яблочный сок, настой из цветов липы и пряностей	750.-

КОФЕ

Эспрессо / 40	290.-
Американо / 170	290.-
Капучино / 200	380.-
Флэт Уайт / 170	450.-
Латте / 300	450.-
Раф / 300	470.-
Матча Латте / 300	450.-
Какао / 300	450.-
Альтернативное молоко кокосовое, миндальное, безлактозное / 150	120.-

Меню является рекламным материалом. При наличии пищевой аллергии сообщите, пожалуйста, официанту до заказа.

СЛОВАРЬ БАРНОЙ КАРТЫ

АПЕРИТИВ – напиток, который обычно пьют перед едой. Чаще сухой, свежий или с приятной горчинкой.

БИТТЕР – горький ароматический напиток на травах, корнях, специях и цитрусовых. Может использоваться как самостоятельный аперитив или небольшими порциями в коктейлях.

БУРБОН – американский виски, в зерновой смеси которого не менее 51% кукурузы. Обычно узнаваем по оттенкам ванили, карамели, сладких специй и дуба.

ВЕРМУТ – вино, ароматизированное травами, специями и растениями. Может быть сухим, сладким, светлым или красным.

ГАБА – чай, который проходит специальную обработку без доступа кислорода. Часто отличается мягким, фруктовым, сладковатым вкусом. Название говорит о технологии обработки, а не о лечебном эффекте.

ГРАНД ШАМПАНЬ – самый престижный из шести крю официальной зоны производства коньяка во французской Шаранте. Коньяки отсюда особенно ценятся за тонкость, сложность и способность долго развиваться при выдержке.

ГРАППА – итальянский виноградный дистиллят, который перегоняют из продуктов винопроизводства. Обычно сухой, ароматный, с виноградными, цветочными и пряными оттенками.

ДИЖЕСТИВ – напиток после еды. Обычно более крепкий, насыщенный, травяной или сладковатый.

КАЛЬВАДОС – яблочный бренди из Нормандии. Производится из сидра и после перегонки выдерживается в дубе.

КОНЬЯК – виноградный бренди из региона Шаранта, произведённый методом двойной перегонки в медном кубе и выдержанный в дубовых бочках.

КОРДИАЛ – концентрированная кисло-сладкая основа из фруктов, ягод, трав или специй, которую используют для построения вкуса коктейля.

МАДЕРА – креплёное вино с острова Мадейра, которое специально выдерживают с воздействием тепла и кислорода. Отсюда характерные ноты орехов, сухофруктов, карамели и специй.

МАТЧА – японский зелёный чай, измельчённый в очень тонкий порошок. Его не настаивают, а взбивают целиком с водой или молоком, поэтому вкус получается насыщенным, травянистым и с характерным умами.

МЕСКАЛЬ – мексиканский дистиллят из агавы. Часто имеет характерные дымные, землистые и печёные оттенки.

МИСТЕЛЬ – виноградный сок, в который добавляют виноградный спирт до полного сбраживания. Поэтому напиток сохраняет естественную фруктовую сладость.

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ / SINGLE MALT – виски одной винокурни, приготовленный из соложёного ячменя. Это не означает один бочонок или одну выдержку — виски может быть собран из нескольких бочек одной винокурни.

ПЕДРО ХИМЕНЕС – очень сладкий стиль хереса из подвяленного винограда. Аромат напоминает изюм, инжир, финики, кофе и тёмную карамель.