



# Сказка

ЕДА И ВИНО

... ОСНОВНОЕ МЕНЮ ...





## 2021. Russian Wine Awards

Винная карта нашего ресторана отмечена жюри независимой премии винных карт Russian Wine Awards.

**2\*** в номинации Лучшая оригинальная карта. **1\*** в номинации Лучшее предложение по рислингам в регионах от Wines of Germany.

Отметка Russian Wine Awards говорит о том, что цены на вино в ресторане – честные, выбор интересный и не банальный.

Карта создана со знанием дела, с любовью к хорошему вину и с уважением к гостю.

# ВИНА ПО БОКАЛАМ

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

<b>Bruni Prosecco Extra Dry</b> Италия, Венето	Глера	125 мл 420.-
<b>Cava Divino Oro Brut Rose</b> Испания, Каталония	Гарнача	440.-
<b>Santa Carolina Brut</b> Чили, Центральная долина	Шардоне	480.-

## РОЗОВЫЕ

## И ОРАНЖЕВЫЕ ВИНА

<b>Colli Cavalieri, Cerasuolo Rose 2020</b> Италия, Абруццо	Монтепульчано	125 мл 440.-
<b>Askaneli Brothers Rkatsiteli Qvevri Orange</b> Грузия, Кахетия	Ркацители	440.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

### Италия

<b>Nals Margreid, Penon 2014</b> Трентино-Альто-Адидже	Пино Бьянко	440.-
---	-------------	-------

### Германия

<b>Ernst Ludwig Riesling 2021</b> Рейнхессен	Рислинг	480.-
---	---------	-------

<b>п/сл Heinz Eifel Riesling Kabinett 2021</b> Рейнхессен	Рислинг	480.-
--	---------	-------

### Аргентина

<b>Los Haroldos Kaleu Chardonnay 2022</b> Мендоза	Шардоне	440.-
--	---------	-------

### ЮАР

<b>White Rhino Chenin Blanc 2021</b> Западный Кейп	Шенен Блан	420.-
---	------------	-------

## КРАСНЫЕ ВИНА

### Россия

<b>Лefкадия, Амфитрион Пино Нуар 2020</b> Кубань	Пино Нуар	400.-
---	-----------	-------

### Германия

<b>Ernst Ludwig Pinot Noir 2021</b> Рейнхессен	Пино нуар	500.-
---	-----------	-------

### Италия

<b>Torrenova Cantine Settesoli 2021</b> Сицилия	Аликанте Буше, Сира	460.-
--	------------------------	-------

### Испания

<b>Faustino Dos Caprichos Crianza 2018</b> Риоха	Темпранильо	480.-
---	-------------	-------

### ЮАР

<b>Nederburg Duet Shiraz Pinotage 2018</b> Западный Кейп	Шираз, Пинотаж	440.-
---	----------------	-------



## ЗАКУСКИ

Тартар из говядины с вялеными томатами и гречишными чипсами /150г	580.-
Паштет из печени цыплёнка с уваренной фейхоа и фисташками /110/60г	340.-
4 вида сыра (Трюфель, Горгонзола, Гудбрандсдален, Пармезан, жареный орех, гречишный мед) /20/20/15/30/30г	640.-
Маринованные оливки /100г	320.-
Копчёный перец со взбитой фетой и оливками на гриле /140г	360.-
Запечённый камамбер с виноградом на гриле и солёной фисташкой /170/60г	650.-
Жареные чесночные креветки с хрустящей чабаттой /80/30г	450.-
Малосольные огурцы /150г	160.-
Запечённая свёкла с малиновым соусом и страчателлой /200г	380.-
Тартар из лосося с манго, авокадо и фиолетовой редькой /145г	640.-
Хамон из утки, чипсы из батата, крем блю чиз /40/30г	360.-
Чипсы из индейки и полукопченые колбаски /40/20г	390.-

## БРУСКЕТТЫ

Брускетта с сыровяленой коппой, с запечённой грушей и кремом из горгонзолы /2шт/110г	340.-
Бородинский с копчёным лососем и сливочным сыром /2шт/130г	420.-
Брускетта с креветками и соусом дзадзыхи /2шт/135г	380.-
Сет из 3 видов брускетт /3шт/180г	540.-

## САЛАТЫ

Салат с уткой, грушей и козьим сыром /170г	540.-
Обжаренный халуми с бакинскими томатами и красным луком /200г	520.-
Креветки с печёным кабачком, пармезаном и кедровыми орехами /180г	590.-
Свежие овощи со сливочным сыром и злаковыми чипсам /280г	420.-
Копчёный телячий язык, печёная тыква, микс салатов, гранатовый соус /210г	540.-
Обжаренный кальмар с маринованной свёклой, грейпфрутом и пюре из корня сельдерея /200г	490.-

## СУПЫ

Уха с лососем, судаком, печёным картофелем и томатами /300/40г	480.-
Лесной суп с подосиновиками и белыми грибами, полбой и корнем сельдерея /300/40г	320.-
Борщ с говяжьей грудинкой и бородинским хлебом с салом /300/30/50г	420.-
Тыквенный суп с креветками и копчёной рикоттой /300г	360.-

## ХЛЕБ

Бородинский /60г	40.-
Пшеничная чабатта /60г	40.-

## ГРИЛЬ

⊗ Лосось с фасолью и морковным кремом /230г	840.-
▣ Гусь с яблоками, сельдереем, соусом из шиповника и маринованным изюмом /240г	870.-
▣ Стейк мясника с запечёнными на углях томатами, миксом из молодой кинзы и подсолнечника и соусом из лука /160/80г	1190.-
✂ Шашлык из сома с маринованными томатами, сливочным хреном и молодым печёным картофелем /270г	650.-
▣ Котлета из говядины с брусничным соусом и сливочным сыром /220г	740.-
▣ Куриная грудка с копченым перцем, кабачком на гриле и соусом ранч /300г	540.-

В нашем ресторане мясо, птицу и рыбу на гриле мы готовим разными способами. На решётке - по классической технологии. На сетке - в основном, готовим рыбу, чтобы добиться хрустящей корочки по всей поверхности продукта. При приготовлении на спицах - блюдо готовится на языках пламени при пиковых температурах, без соприкосновения с металлом. Такими значком у каждого блюда раздела отмечены технологии приготовления:



– Решётка



– Спицы



– Сетка



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рыбинский судак с картофельным пюре, мидиями и соусом из окуней /300г	680.-
Перепёлка с булгуром в сливочно-трюфельном соусе /360г	690.-
Щёки с трюфельным пюре, чёрными лисичками и мочёной брусникой /280г	780.-
Запечённая треска с картофельным пюре, кабачком, томатами черри и зелёными бобами /250г	740.-
Утиная ножка конфи, полба с белыми грибами и морковный крем /280г	690.-
Куриное бедро в сливочно-чесночном соусе с печёным картофелем и маринованными чёрными лисичками /240г	540.-
Тальятелле с креветками в сливочном соусе /300г	640.-
Тальятелле с креветками в томатном соусе /300г	640.-
Мясо с молодым картофелем, перцем и грибами /420г	490.-
Филе миньон с картофелем и белыми грибами с соусом демиглас и муссом из пармезана /340г	1190.-

## ОВОЩИ

Печёный баклажан с бакинскими томатами со сливочным сыром /220г	440.-
Батат фри с пармезаном и кремом горгонзола /140/30г	440.-
Запечённая цветная капуста с трюфельным соусом /210г	340.-
Молодой картофель с грибами на гриле /190/40г	360.-
Картофельное пюре /150г	160.-

## ДЕСЕРТЫ

Морковный торт «Сказка» /110г	280.-
Крем-брюле на бобах тонка с малиновым сорбетом /140/50г	390.-
Шоколадный фондан с ванильным мороженым и орехом пекан /105/50г	380.-
Медовик с ванильным мороженым /105/50г	320.-
Грушевая шарлотка с ванильным соусом, маринованным изюмом и мороженым /160/50г	340.-
Холодный чизкейк с манговым муссом /200г	360.-
Сливочно - ванильный мусс с карамелизированной грушей и кишмишем /160г	360.-
Конфеты ручной работы: трюфель, фисташка, малина /3шт	240.-
Мороженое /50г	110.-

  
СКАЗКА И ВИНО

г.Ярославль, ул. Свободы, д. 27

+7 (4852) 28-07-28

[www.skazka.rest](http://www.skazka.rest)

VK: [skazka.edaivino](https://vk.com/skazka.edaivino)

Информация  
о калорийности блюд и БЖУ



Если у вас есть аллергии или другие пищевые предпочтения, просьба сообщить нам об этом.  
Данное меню является рекламным материалом. С контрольным меню можно ознакомиться в уголке потребителя.