



АГЕНТСТВО
ПО ТУРИЗМУ
УЛЬЯНОВСКОЙ
ОБЛАСТИ



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ В УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ



Торжественные обеды Симбирска

Праздничный обед в честь 250-летия Симбирска был дан в зале Дворянского собрания 4 октября 1898 года.

Меню обеда:

- Уха из стерляди, растягаи
- Филе с трюфелями
- Осетры разварные
- Зелень
- Пунш-гляссе
- Жаркое: дичь, куропатки, рябчики
- Пломбир
- Фрукты, чай, кофе и ликёры





Торжественные обеды Симбирска

Юбилей генерал-лейтенанта Николая Андреевича Якубовича пышно отметили 17 мая 1903 года.

Праздничное меню

Закуска:

- Борщок и бульон
- Пирожки разные
- Майонез из осетрины

Жаркое:

- Цыплята и дичь
- Спаржа с соусом сабайон

Десерт:

- Мороженое и маседуан из апельсинов
- Фрукты, белые вина, шампанское и ликёры, а также кофе и чай

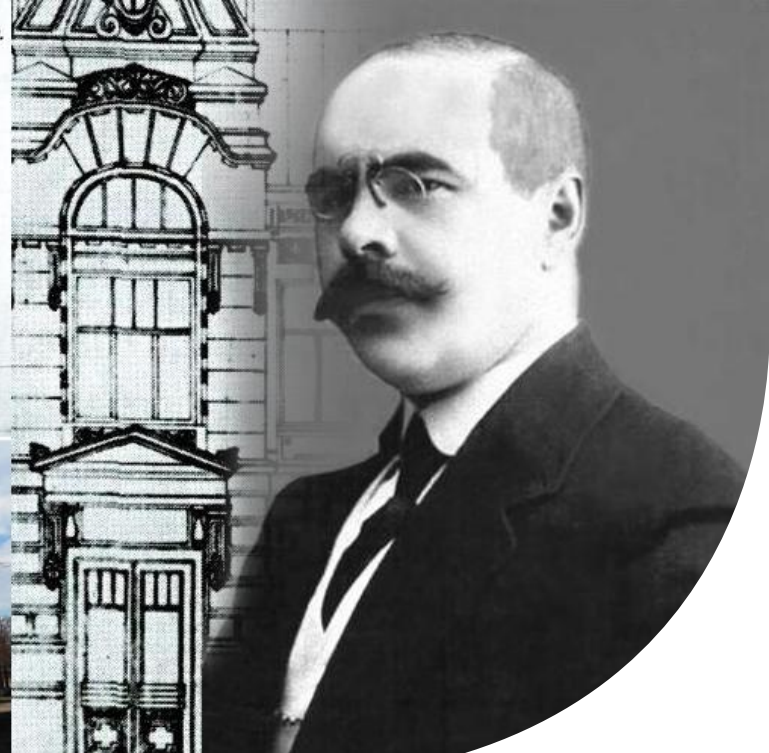


Легендарный ресторан «Россия»

В *1913* году в Симбирске на улице Дворцовой открылся ресторан *«Россия»*, который с момента открытия не менял своего названия.

В ресторане максимально сохранен дух имперской России, высокие потолки, лепнина, мрамор и соответствующее меню, которое приобщит гостей к купеческому богатству.





Сеть городских кофеен *«Вольсов»* названа в честь известного архитектора *Феофана Вольсова*, который занимался благоустройством города и построил более *20*–ти зданий в стиле модерн.



Ресторан *«Обломовъ»* назван в честь главного героя знаменитого романа *Ивана Александровича Гончарова*.

В 2005 году в сквере у памятника *И.А. Гончарову* был установлен символический памятник *«философский диван Обломова»*.



В Ульяновске представлены все виды кухни: от европейской до азиатской, но особенное внимание хотелось бы уделить нашей индивидуальной *Симбирской кухне*.



Симбирская кухня

Сегодня современная *Симбирская кухня* представлена в более, чем в **15** – ти ресторанах и кофейнях Ульяновска:

- «*Gallery*»
- «*Романовский*»
- «*Россия*»
- «*ОбломовЪ*»
- «*Вольсов*»
- «*Гопак*»



Симбирское меню ресторана «Gallery»

Время работы
12:00 – 01:00

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ВЪСТНИК
СИМБИРСКОЙ ГУБЪРНИИ

GALLERY

RESTAURANT

ЗИМНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

	Выход	Цена
Ассорти мини тартов на закуску под водочку (с икрой нерки, с колченой форелью и авокадо, скуприя с бородино, розовой телятиной с мусом из фуагры)	295	1900
Рулетъ из лососинъ с мясной поливой и свекольной пастой	400	850
Галантериз из лососинъ съ угольным греникой, землей из бородинского хлеба на темном пиве	200	670
Салатъ из утки съ пыченым бататомъ	200	870
Щи сучочные из квашеной капустъ съ цысаркой и вальми грибами (подача на 4 персоны)	350/50	450
Крѣзь супъ из цвѣтной капустъ съ красной икрой и колченой форелью	350/20	950
Язычки ягнѣзка съ угольнымъ баклажаномъ и томатами	470	1450
Корюшка на корпачо из манго с соусом гренадин	350	970
Балтиская килька на бородинском хлебе с чесноком, жареным картофелем и солеными огурцами	175/215	400

8(8422) 76-77-88

г. Ульяновск, ул. Гончарова, 25

ру»

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ

	Вес	Цена
Сы Сметаной, Фаршом в сливочном бульоне.	300/75	1450
Сы Разным мясом и луковым соусом	300/75	900
Сы Карбоником грибами, подливкой	300/75	800

МЯСО НА РЫШЕТКЕ И НА ВЕРТЯЛЕ

	Вес	Цена
Говядина, толстый край	100	1300
Говядина, тонкий край	100	1200
Из свинины с пшенными хлебцами и свежими овощами	250/50/100	1100
Из говядины с пшенными хлебцами и свежими овощами	250/50/100	1300
Из курятины с пшенными хлебцами и свежими овощами	250/50/100	850

ЖАРЕНЬЕ

	Вес	Цена
Жареное	150	400
Жареное	150	250
Жареное	150	500
Жареное	150	350

БЛЮДА ИЗ МЯСА

	Вес	Цена
Бефитас "Димбарский" в печи	180/40/200/50	1150
Щеки свиные, томленные	150/100/150/5	1350
Филе, выжаренное а-ля Русь с гусиной печенкой и лимонной икрой	235	2500
Голубцы с мясом по рецепту генерала-дворянина Яковлева по старому рецепту из домашнего архива	500	800
Утиная ножка	590	1300
Астрицкая отбивная обваленная в сухарях	200/50/100	900
Говядина по-Строгановски год 1871	350	1200
любимо блюдо графа А.Г. Строганова		

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	Вес	Цена
Печеная сельдь с душистыми травами	1/750/50/50	3500
Стерлядь	180/50/100/20	1600
Котлеты из щуки	180/200/15	1450
"Амарицкая" начинка для морских раков	150/50/100/50/75	1150
Жареный морской язык	150/50	1900
Волжский судак с соусом "Польским"		
Фарш карельский со сметаной		
Соус томатный, тар-тар		

РЫБНО-ОВОЩНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА

	Вес	Цена
Сет колбас-гриль на двоих (Bratwurst с базиликом, свиная с сыром, из индейки, соус томатный, тар-тар)	250	720
Сет колбас-гриль на компанию (Bratwurst с базиликом, свиная с сыром, из индейки, монпельез, братюрская, с соусом саппо, томатный, тар-тар, овощи гриль)	250	780
	250	890
	250	900
	250	950

★ ★ ★
ТО





Производители региональной продукции

*Фермерское
ХОЗЯЙСТВО
«Янтарный ручей»*

*Овечья ферма
«Смородиновский
барашек»*

*АО «Тепличное»
Баратаевские
ОВОЩИ*





АГЕНТСТВО
ПО ТУРИЗМУ
УЛЬЯНОВСКОЙ
ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
КАЗЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ



+7 (8422) 24-18-04

+7 (8422) 24-18-06

ultourism@bk.ru

VISIT-ULYANOVSK.RU