



МЕНЮ

ресторан

Фрэнк  
Ясный  
Сокол



ресторан  
Финист – ясный сокол

- русская кухня  
- локальные продукты  
- авторские рецепты

Режим работы:  
пн-чт, вс 12:00 - 23:00  
пт-сб 12:00 - 00:00

Wi-Fi: sokolyona\_guest

\* Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты

## БЛЮДА НА ОГНЕ

Рибай стейк 100 г. 1250 ₹  
цена указана за 100 гр. сырого веса

Бургер 240 г. 800 ₹  
с мраморной говядиной и соусом чипотле

Филе лосося 100/50 г. 1450 ₹

Филе палтуса 100/50 г. 1400 ₹

### Гарниры

Овощи гриль 150 г. 380 ₹

Картофель печеный 150 г. 330 ₹

Спаржа гриль 100 г. 1150 ₹

### Соус

Барбекю 30 г. 120 ₹

Тартар с патиссонами 30 г. 120 ₹

Перечный 30 г. 120 ₹

Песто 30 г. 120 ₹



### Мясные специалитеты




выдержанная свиная шея в цикории, утиная грудка с ягодами можжевельника и копченой паприкой, говядина в рыбном соусе с черным перцем, пряная колбаса в благородной белой плесени, колбаса с паприкой и черным чесноком

950 ₺

170 г.



Бутерброды с копчёным   
лососем и луковым  
джемом

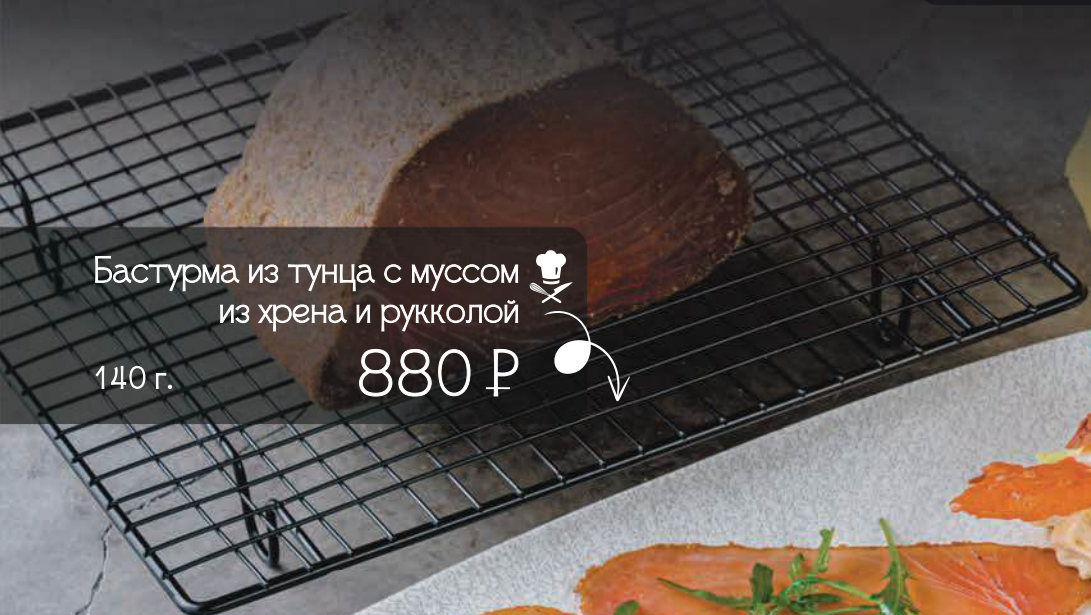
95 г.

830 Р






 Бутерброды с лакто овощами  
 и кремом из баклажана  
**450 ₺**
160 г.



Бастурма из тунца с муссом  
 из хрена и рукколой  
 140 г. **880 ₺**





Карпаччо из черноморских рапанов  
с карамельным луком и зеленью

830 Р

130 г.





Строганина из говядины с «хрустящим снегом» из трюфельного хрена

180 г.

990 ₽



Балык из копченого лосося dry age  
с маринованным кальмаром, острым  
майонезом и чипсами из сельдерея

1800 ₺

260 г.



Свежие овощи с укропным соусом  
450 ₺ 260 г.

Вяленая утиная грудка  
и сыровяленый фуэет  
780 ₺ 100 г.

Ассорти фермерских сыров  
с имбирной грушей, медом  
и вялеными томатами  
880 ₺ 170 г.

Мясные чипсы из говядины  
в устричном соусе  
540 ₺ 30 г.


Три капусты  
кимчи, квашеная, по-гурийски  
350 ₺ 225 г.

Фрукты и ягоды  
ассортимент и цену уточняйте  
у официанта  
200 г.

Домашнее сало с чесночным хлебом  
подается с горчицей и острым перцем

160 г.

490 ₺

Микс салат с томленным  кальмаром, авокадо и соусом Юдзу

210 г.

890 ₺



Салат с куриным шницелем и листьями романо

230 г.

650 ₺



Оливье с томленой телятиной

200 г.

680 ₺



Теплый салат с тунцом,  
картофелем и редисом

850 ₺

240 г.

Салат с копченым лососем  
и картофелем

990 ₺

210 г.



Салат с копченой диафрагмой и сметанным соусом



200 г.

820 ₺



Салат из свежих томатов  
с муссом из адыгейского сыра

650 ₺

240 г.

Теплый салат с сомом,  
лангустинами и соусом унаги

900 ₺


210 г.




Салат с вяленой свеклой  
и сыром халуми

240 г.

980 ₺

A top-down view of a white ceramic plate with a cracked, marble-like pattern. The plate is filled with smooth, light-colored river stones. On top of the stones are several pieces of tempura langoustines. The langoustines have a dark, charred black coating. Two of them are cut open, revealing a bright orange-red shell and a thick, creamy white filling. Wisps of white steam or smoke are rising from the plate, suggesting the food is hot. The background is a dark, textured surface.

Лангустины темпура   
со сметанным кремом

150 г. 1 100 ₽

Криспи баклажан с сыром,  
рукколой и томатами

650 ₺

180 г.



Мидии томленые со шпинатом  
и сыром дорблю  
подаются с хрустящей чиабаттой

500 г.

1200 ₺





Сырный суп из брокколи  
с трюфельным маслом

550 ₺

260 г.



Борщ с телячьими хвостами  
и ржаными гренками со смальцем

630 ₺

400 г.



Солянка с мясными  
деликатесами  
подается со сметаной  
и маринованным крыжовником

400 г.

780 ₺



Похлебка с бараниной,  
сельдереем и томатами

300 г.

890 ₽



Домашняя лапша  
с томлеными шейками  
индейки

300 г.

480 Р





Томленые морепродукты  
с овощами и макаронами орзо



1200 ₺

450 г.



Сом унаги с перловой кашей  
и лакто томатами

320 г.

1 100 ₺



Филе судака с цитрусовым соусом  
и картофельным гратеном

1 100 ₺

370 г.






Томленая говядина с копченым  
цикорием и перловой кашей

1200 ₺


325 г.

A close-up photograph of a gourmet dish served on a white plate with a grey crackle pattern. The main component is a stack of three thick, seared slices of smoked beef diaphragm. These are served on a golden-brown potato pancake. The stack is garnished with a vibrant red cherry tomato, several pieces of melted butter with green herbs, and delicate yellow microgreens. Two halves of a roasted orange bell pepper are used as small bowls, each filled with a dark green herb and vegetable mixture. In the background, a small bowl of rice and a glass of oil are partially visible.

Копченая говяжья диафрагма  
с картофельной лепешкой  
и луковым кремом

1300 ₺

350 г.


Говяжий язык   
с пудингом из цветной капусты,  
белым шоколадом и соусом  
из сморчков

300 г.

1 100 ₺





 Перловая каша  
с говяжьим языком  
и куриной печенью  
**990 ₺** 550 г.



Бок барашка с птитим  
340 г.

990 ₺

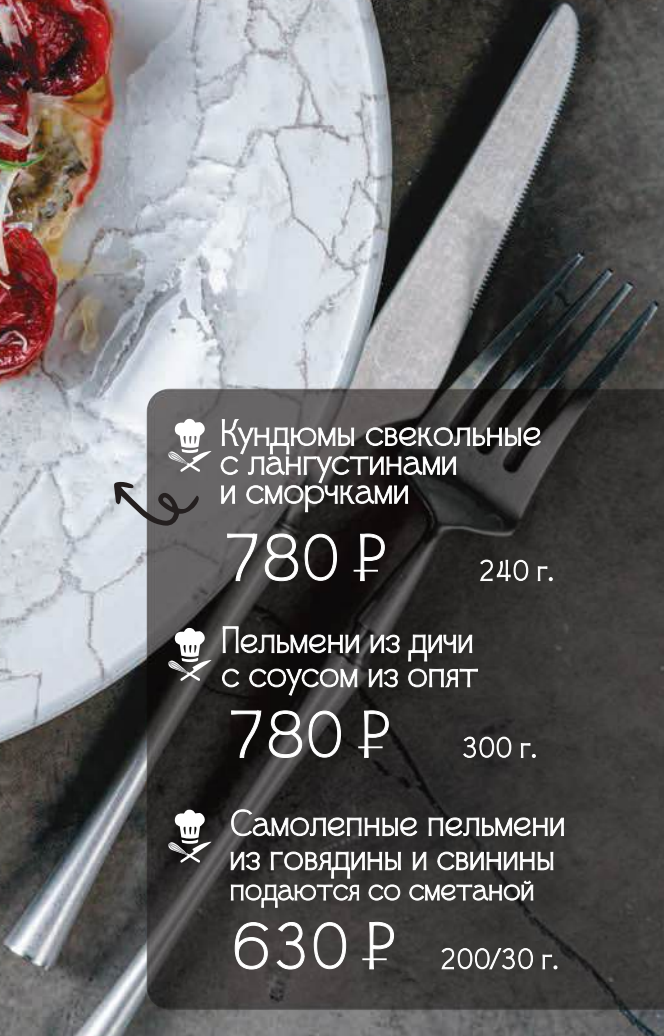
Утиная ножка со свеклой  
и картофелем



950 ₺

330 г.

Макароны с говядиной  
и черным перцем

250 г. 780 ₺





  Кундюмы свекольные  
с лангустинами  
и сморчками

780 ₺ 240 г.

  Пельмени из дичи  
с соусом из опят

780 ₺ 300 г.

  Самолепные пельмени  
из говядины и свинины  
подаются со сметаной


630 ₺ 200/30 г.

Молодильное яблоко  
яблочный мусс с карамельным  
мороженым

420 Р

145 г.






Молочно - кофейный тарт  
с домашним мороженым  
и кофейной икрой

150 г.

530 ₽



Наполеон  
с соленой карамелью,  
ванильным кремом и легким безе

450 ₽


120 г.



 Десерт из домашних  
разносолов  
**390 Р** 160 г.

Конфеты  
«Пельмени домашние»  
курага / орехи / вишня  
120 г. **480 Р**



Миндальный торт с фундуком,   
бисквитным мхом и английским соусом

135 г.

500 ₽




Медовик  
подаётся с домашним  
мороженым Иван-чаем

440 ₽

175 г.





Мини Эскиммо  
чизкейк с вишней

280 ₺

45 г.

Мини Эскиммо  
фисташка малина

45 г. 280 ₺

Авторское мороженое  
На топленом молоке с Иван-чаем  
Клубничное  
Кофейное  
Сметанное  
Ванильное  
Шоколадное  
Фисташковое

50 г.

150 ₺

Сорбеты

Малиновый  
Лимонно-банановый  
Манго  
Дыня

170 ₺

50 г.

Топинг

Клубничный соус 20 г.  
Соленая карамель  
Шоколадный соус 10 г.  
Тертый шоколад

80 ₺



Хлебная корзина  
булочка пшеничная, булочка ржаная, багет с томатом и маслинами,  
хлеб бородинский, хрустящие крендели, чипсы из солода,  
подается с зеленым маслом

180 г.

330 ₺

Обозначения в меню:



- Собственное производство



- Вегетарианское блюдо



- Популярное блюдо

КБЖУ



ЯНДЕКС ОТЗЫВЫ  
ресторана Финист



# ORLOV

## hotels

сеть отелей от 3★ до 5★  
в городе Ярославле

★★★★★

Отель «Соколёна» -  
это современный отель, уровня 4★

- 238 номеров разных категорий от стандартов до VIP Премиум с панорамным видом на город с высоты птичьего полёта
  - 7 конференц-залов
  - 2 первоклассных ресторана
- Двухуровневый подземный паркинг
  - Ночной клуб
  - Спа-зона

📍 150023, г. Ярославль, ул. Институтская, д.5/17  
☎ +7 (4852) 40-66-00

★★★★★

Отель «Ласточка» -  
единственная в городе Ярославля гостиница 5★

- Расположена в историческом центре города, на Волжской набережной, в зоне всемирного наследия ЮНЕСКО
  - 15 номеров премиум класса
- Концептуальный ресторан «Барин» с видом на Волгу
  - Конферец-залы и банкетные площадки

📍 150000, г. Ярославль, Волжская набережная, д.15а  
☎ +7 (4852) 49-49-49

★★★

ГК «Любим» 3

- Расположен на берегу реки Которосль, в нескольких минутах езды до исторической части города.
  - Общий номерной фонд – 270
  - 4 конферец-площадки
- На территории комплекса расположены двухуровневый ресторан «Уча»
  - СПА-центр и собственная охраняемая парковка

📍 150000, г. Ярославль, ул. 2ая Мельничная, д.3  
☎ +7 (4852) 49-40-49

Orlov hotels – это самый большой номерной фонд в г. Ярославль, всегда высокий уровень сервиса, комфорт, безопасность и уникальная изысканная кухня.

*Мы любим наших гостей!*  
**orlovhotels.ru**