

ТАСТРОНОМИЯ

СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО

рассказываем и дегустируем старое на новый лад



ВКУСНЫЕ МАРШРУТЫ

ЗАКУСКИ

САЛАТЫ

ГОРЯЧЕЕ

ДЕСЕРТЫ

НАПИТКИ

СМОТРЕТЬ



МАРШРУТЫ

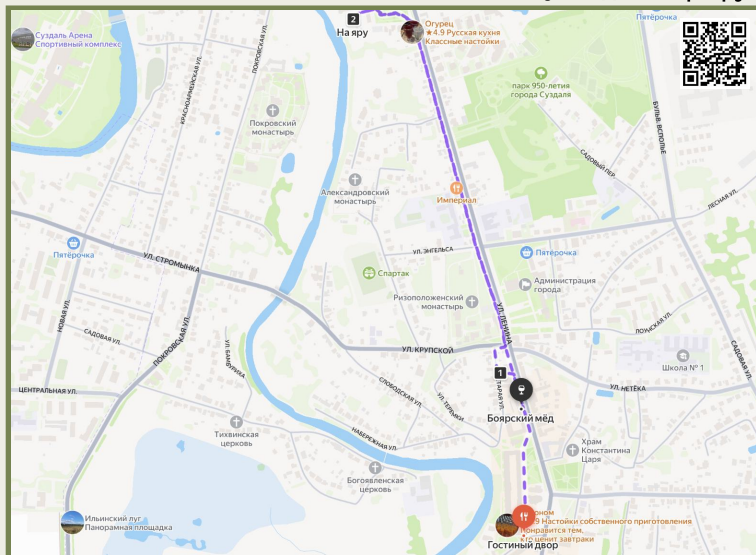
СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО

вкусные маршруты на новый лад

МАРШРУТ №1

легкий ~1775₽

QR-код на маршрут



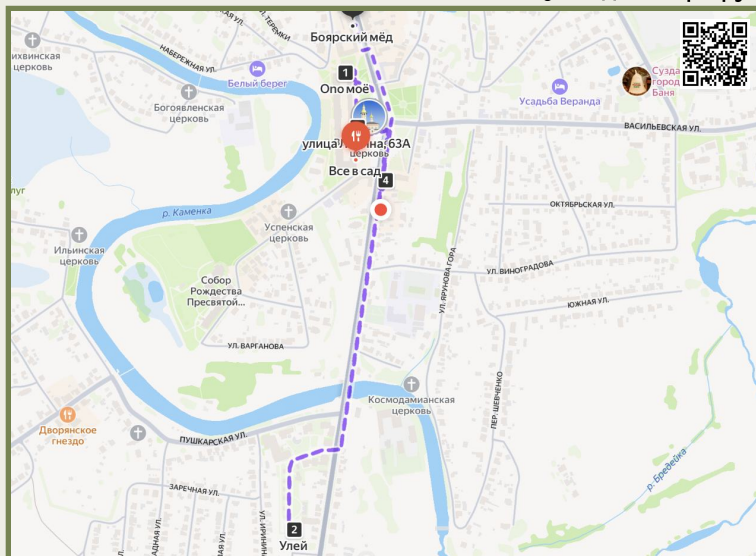
- ★ Сыр с вареньем «Гостиный двор» ~640₽
- ★ Чай «Дом русского чаепития» ~390₽
- ★ Щи с грибами «На Яру» ~345₽
- ★ Медовуха «Боярский мёд» ~400₽

Огуречное варенье невероятно вкусное, его нужно отведать вместе с нежным сливочным сыром. Рядом в «Гостинном дворе» есть сувенирная лавка, то есть можно прикупить подарочки домой. На прогулке зайти попить ароматный травяной чай. Прогуляться до смотровой площадки и отобедать щи с грибами. Вечером обязательно заглянуть за вкуснейшей медовухой.

МАРШРУТ №2

сложный ~3280₽

QR-код на маршрут



- ★ Яблочный пирог «Все в Сад» ~450₽
- ★ Огуречный латте «Опо моё» ~280₽
- ★ Цыпленок «Улей» ~1300₽
- ★ Огуречное варенье Торговые ряды ~300₽
- ★ Салат «Сокольничий трактир» ~550₽
- ★ Медовуха «Боярский мёд» ~400₽

Утром насладиться Цветаевским яблочным пирогом с шариком мороженого, далее зайти за утренним огуречным латте. Погулять по городу, на обед пойти в Улей за сочным цыпленком по старинному рецепту из Альманаха гастрономов 1855 г. Прикупить у бабушек в торговых рядах баночку огуречного варенья, поужинать легким сибирским салатиком и вечером отведать вкуснейшей медовухи.

ЗАКУСКИ

старое на новый лад

ОГУРЦЫ

«Учёные двести лет бились над проблемой лучшей закуски, но ничего лучше солёного огурца придумать не смогли» — писал ещё Антон Павлович Чехов.

По старинному рецепту для засолки огурцов нужно тщательно подготовить кадку: прогреть её с помощью раскалённых железных предметов или кирпичей, затем промыть и залить водой на ночь. Выложить дно травами — смородиновыми, вишневыми листьями, укропом и чесноком. Укладывать огурцы рядами, чередуя с травами. Залить кипяченым рассолом (на ведро воды — 1 фунт соли), накрыть холщовой тряпкой, положить деревянные кружки с грузом и поставить на лед.

Секреты приготовления огурцов у каждой хозяйки свои, но найти огурцы в Суздале особенно легко — от самых «домашних» с местных рынков, до ресторанных — с мёдом.

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «Торговые ряды» ~300₽

Маринованные огурцы

Цена за 1 банку

★ «Харчевня» ~60₽

Огурцы соленые

Цена за 1 огурец

★ «Лепота» ~250₽

Огурцы соленые

Цена за 150г

★ «Сыродельня» ~120₽

Бочковой огурец

«Солю я по старому рецепту своей бабушки, но и эксперименты бывают. Пробую новые рецепты, ищу новые вкусы. Мои любимые огурцы — в томатном соусе, да и туристы их чаще всего берут»

— Марина, продавец у Торговых рядов



СУЗДАЛЬКОЕ
БРАШНО

📍 Торговые ряды

ЗАКУСКИ

старое на новый лад

«ОГУРЕЧНОЕ ВАРЕНЬЕ»

Исторически суздальские мастера варили варенье и повидло из самых разных ягод — чёрной, красной и белой смородины, крыжовника, малины, вишни, яблок и груш. Среди закупаемых плодов также упоминаются клубника, земляника и слива. Но особое внимание стоит уделить более редким ингредиентам — терновнику, нежинской рябине и шиповнику. Эти уникальные ягоды, которые использовались с 1931 года, стали частью традиции, которую с гордостью продолжают сохранять и в наше время.

В наши дни, с введением в Суздале праздника огурца, местные мастера начали осваивать новый вид варенья — огуречное. Это лакомство, казалось бы, неожиданное, но оно быстро стало популярным среди туристов и жителей города.

В ресторане «Гостиный двор» варенье из огурцов подается с обжаренным на углях сыром Халуми из местной сыроварни.

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «Гостиный двор» ~640₽

Жареный на углях сыр с огуречным вареньем

Обжаренный на углях сыр Халуми из нашей сыроварни. Подаем с огуречным вареньем

★ «Горячие Ключи» ~1300₽

Сыр камамбер с грушей

Запеченный сыр с грушей и сливой подается с гренками из пшеничного хлеба)

★ «ФРОСЯ И ВАРЕНЬЕ» ~300₽

Огуречное варенье

Состав блюда в меню не указан

«Если вы зайдете в магазин, то огуречное варенье много где есть, а у нас изюминка такая — с апельсином и лимоном, такого больше нигде нет в городе. Мы покупаем огурцы, заготавливаем варенье полностью сами»

— Игорь, шеф-повар ресторана



СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО

📍 «Гостиный двор» ул. Ленина, 63А

ЗАКУСКИ

старое на новый лад

«ГРЕЧНЕВЫЕ ЧИПСЫ»

В Суздальском крае гречка была основной крупой с XVIII века, благодаря плодородным землям Владимиро-Суздальского ополья. Гречиха здесь выращивалась в больших количествах, и каша из неё была популярным блюдом, особенно в постные дни.

В 1960-е годы гречка стала редкостью в деревне. Основной крупой была пшеника, а гречка считалась деликатесом. Для неё даже устраивали поездки в Москву, где её привозили в чемоданах, и она воспринималась как праздник.

Сегодня гречка встречается как гарнир во многих заведениях Суздаля, но самую необычную интерпретацию мы нашли в ресторане «Огурец», где она была представлена в виде гречневых чипсов. Тонкие, хрустящие пластинки дополняются нежной текстурой творожного сыра, который позволяет раскрыться вкусу чипсов особенно хорошо .

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «Огурец» ~250₽

**Фирменные гречневые чипсы
с мягким творожным сыром**

Обжаренный на углях сыр Халуми из нашей сыроварни. Подаем с огуречным вареньем

«Большинство наших гостей — это семьи с детьми, а дети очень любят чипсы. Поэтому мы решили создать для них полезные и вкусные чипсы из гречневой крупы, соли и воды. В результате дети получили не только вкусный, но и полезный продукт. Со временем эти чипсы стали популярны и среди взрослых»

— Наталья Котова, директор ресторана «Огурец»



СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО

САЛАТЫ

старое на новый лад

«КЛЯЗЬМА»

Салат «Клязьма» был создан в конце 1970-х годов, когда началось активное развитие туристического маршрута «Золотое кольцо». Вдохновленные архитектурой Суздальского кремля, местные повара предложили блюдо, которое впитало атмосферу древней русской кухни. Изначально салат назывался «Архиерейским», но в народе он быстро получил название «Клязьма», став символом гостеприимства города.

Салат сочетает в себе варёное мясо, жареные овощи и тертую черную редьку, придающую ему пикантную остроту. В своё время салат занимал позицию наравне с Оливье и Селёдкой под шубой на новогодних столах жителей Суздаля. А сегодня его современную интерпретацию можно найти в кафе «Огурец» под названием салата с разварной говядиной, дайконом и свежими листьями салата.

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «Огурец» ~510₽

С разварной говядиной, дайконом и свежими листьями салата

Состав блюда в меню не указан

★ «Квасная изба» ~420₽

Салат Клязьма

Состав блюда в меню не указан

★ «Лимпопо» ~299₽

Архиерейский

Состав блюда в меню не указан

«Учитывая современные представления о полезной и здоровой пище, мы решили внести изменения в этот салат. Вместо тяжёлой чёрной редьки мы добавили менее калорийный дайкон, убрали жирную обжарку и добавили листья салата айсберг. Благодаря этому салат стал более лёгким и не вызывает тяжести в желудке»

— Наталья Котова, директор ресторана «Огурец»



СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО

САЛАТЫ

старое на новый лад

СИБИРСКИЙ

Традиционный салат «Суздальский» готовится из варёного мяса, яиц, консервированных грибов, солёных огурцов, квашеной капусты и сыра, заправленных майонезом. Это сытное блюдо с насыщенным вкусом часто украшалось зеленью и ягодами.

В ресторане «Сокольничий трактир» в Суздале представили современную интерпретацию — «Сибирский салат». Здесь вместо варёного мяса используется телячий язык, а шампиньоны жарятся, придавая блюду более глубокий вкус. Также добавлены пассерованный лук, кедровые орехи и сохранены солёные огурцы и яйца.

«Салат назван сибирским из-за добавления кедровых орехов, но сама традиция напоминает Суздальский салат»

— Официант ресторана «Сокольничий трактир»

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «Сокольничий трактир» ~550₽

Салат Сибирский

Состав блюда в меню не указан

★ «Харчевня» ~360₽

Салат харчевня

Телятина отварная, шампиньоны, огурец, кукуруза

★ «Русская ресторация» ~510₽

БАРСКИЙ

Язык говяжий, свежий огурчик, шампиньоны, грецкий орех, лук фри, майонез

★ «Ландыш» ~400₽

Купеческий

Состав блюда в меню не указан



СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО

📍 «Сокольничий трактир» ул. Ленина, 76

ТОРЯЧЕЕ

старое на новый лад

ЩИ (С ГРИБАМИ)

Щи — традиционное русское блюдо, которое всегда было неотъемлемой частью рациона. Основной ингредиент щей — это зелень: щавель, крапива, различные травы. В старину щи готовили с добавлением мяса и множества свежих трав, заправляли их сметаной и подавали с вареными яйцами. Например, щи из щавеля готовятся на белом бульоне, с пассерованным луком и морковью, а в конце добавляется свежий щавель, чтобы сохранить яркий зелёный цвет.

В постные дни на стол подавались щи с грибами или картофельный суп, заправленный постным маслом, а в праздничные — щи с соленой рыбой или сметками.

Сегодня в ресторане «На Яру» в Суздале можно попробовать современные варианты этого блюда, например, щи с грибами. Это классика русской кухни в новом исполнении, где свежесть и простота ингредиентов сочетаются с богатым вкусом.

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «На Яру» ~345₽

Щи с белыми грибами

Состав блюда в меню не указан

★ «Русская ресторация» ~450₽

ЩИ БОГАТЫЕ

Мясные с белыми грибами и ложкой сметаны

★ «Квасная изба» ~370₽

Щи деревенские

Состав блюда в меню не указан

«Так, готовят не только в Суздале, рецепт старинный — щи традиционно готовили или с мясом, или постные — с грибами»

— продавец кафе «На Яру»



СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО

📍 «На Яру» ул. Ленина, 1336

ТОРЯЧЕЕ

старое на новый лад

КУРЯ (ПЕТУХ)

На старинных русских свадьбах важным атрибутом была курица, приготовленная по специальному обряду — «куря жареное». После возвращения из церкви, курицу ставили перед молодоженами, и только после того, как они отведали её, блюдо забирал дружка, завертывал в скатерть и относил к постели, где продолжался праздничный ужин. На свадьбах в провинции, например, в Суздальском крае, обряды были проще, но не менее насыщенные вкусными традиционными блюдами, такими как пироги с капустой, картошкой и мясом.

Современный взгляд на это свадебное блюдо можно найти в ресторане «Улей», где подают цыпленка, запечённого с чесноком, по рецепту из гастрономического альманаха 1855 года. Нежное мясо в сочетании с ароматом чеснока и специй погружает в атмосферу старины, создавая ощущение, что ты прикоснулся к истории. В такие моменты трудно понять, где заканчивается реальность и начинается мечта, а вкус этого блюда становится связующим звеном между прошлым и настоящим.

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «Улей» ~1300₽

Цыпленок, запеченный с чесноком по рецепту из Альманаха гастрономов 1855 г.

Состав блюда в меню не указан

★ «Русская ресторация» ~990₽

ЦЫПЛЕНОК-КОРНИШОН на гриле

Состав блюда в меню не указан

★ «Старый суздаль» ~430₽

Цыпленок табака с гарниром

Состав блюда в меню не указан

«Курицу подают на горячей, шкворчащей сковородке с томатным соусом и свежими овощами, по желанию можно взять гарнир»

— Официантка ресторана «Улей»

СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО

📍 «Улей» ул. Ленина, д. 45

ДЕСЕРТЫ

старое на новый лад

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Пироги с овощными начинками, такими как капуста, картофель или тыква, всегда были популярны в русской кухне. Пресняки — пироги без дрожжей на сале, с нежным тестом, часто готовили с картошкой или творогом, что придавало им особенный вкус. В Суздале, в Свято-Покровском женском монастыре, можно попробовать старинные пироги с начинками из овощей, выращенных в монастырском огороде. Эти пироги готовят «с молитвами и любовью», что подчеркивают сами настоятели.

Но готовили пироги и с фруктовыми начинками. Для более современного вкуса стоит заглянуть в кафе «Все в сад», где подают Цветаевский яблочный пирог с мороженым — отличный пример сочетания традиций и новаторского подхода. Бисквитное тесто, сладость суздальских яблок и сладость мороженого — то, что отлично подойдет и в жаркое летнее время, и в зимнее, когда выпить чашечку чая, наблюдая из окна за жизнью на торговой площади.

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «Все в Сад» ~450₽

Цветаевский яблочный пирог с шариком мороженого

Состав блюда в меню не указан

★ «Русская ресторация» ~410₽

Яблочный ШТРУДЕЛЬ с шариком мороженого

Состав блюда в меню не указан

★ «Графинь» ~490₽

Штрудель по-суздальски съ пылу-жару

Состав блюда в меню не указан

«Цветаевский яблочный пирог назван так в честь поэтессы. В основе пирога — простое сметанное тесто и яблоки, что делает его близким к домашней выпечке тех времён. В современном варианте к классическому рецепту мы добавляем шарик мороженого, что создаёт интересный контраст и делает блюдо актуальным»

— Официант ресторана



📍 «Все в Сад» ул. Ленина, 63А

ДЕСЕРТЫ

старое на новый лад

ВАТРУШКА

В Суздале ватрушки — не просто традиционное блюдо, а важная часть местной гастрономической культуры. В отличие от привычных круглых пирогов, здесь они часто продолговатые или разрезанные вдоль — это особенность монастырской выпечки, передающаяся из поколения в поколение. Из необычного — ранее начинка в открытых пирогах смешивалась из картофеля и творога. Тесто для ватрушек всегда легкое и воздушное, а начинка может быть из творога, яблок или ягод.

В творческом пространстве «Дом русского чаепития» предлагают новую версию — ватрушку с малиновым вареньем. Это современная интерпретация традиционного пирога, где воздушное тесто в сочетании с ароматным вареньем — акцентом создает неповторимую гармонию вкусов. Это отличный пример того, как древние традиции могут переплетаться с современными кулинарными акцентами.

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «Дом русского чаепития» ~290₽

Ватрушка с малиновым вареньем

Состав блюда в меню не указан

«Малиновое варенье мы варим сами, регулируя уровень кислотности, чтобы она сочеталась со сладостью ватрушки»

— Официант творческого пространства «Дом русского чаепития»



СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО

ЧАПИТКИ

старое на новый лад

ХРЕНОДЕР

Хрен, считавшийся сорняком, в Суздале стал ценным промысловым растением. Его продавали в Петербург, Москву, Орехово-Зуево и другие города. Местный хрен был признан самым крепким и душистым. Для его выращивания уход сводился к копке, которую проводили в конце сентября, перед Покровом, когда корень считался наиболее качественным. Так, в 1861 году в Суздале было 15 заводов, среди которых 3 хренотолчейных.

Сегодня хрен продолжает оставаться важной частью местной кухни. Из него делают приправы, соусы, хренодёры. Однако мы решили попробовать нечто более необычное — настойки на хрене в историческом ресторане «Империаль». Это крепкий, ароматный напиток с уникальным вкусом, который также сохраняет многовековые традиции и продолжает удивлять своей силой и остротой.

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «Империаль» ~250₽

Хренодер

★ «Графинь» ~290₽

Хреновуха

★ «Старый Суздаль» ~200₽

Хреновуха

★ «ФРОСЯ И ВАРЕНЬЕ» ~190₽

Хреновуха медовая

«Настойки хренодёра кроме нашего места нигде нет — бармены сами её придумали. Еще из уникального есть настойка на борще, на огурцах, на антоновских яблоках и чернике. И настойки можно взять с собой в качестве подарка»

— Алиса, официант ресторана «Империаль»

СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО



📍 «Империаль» ул. Ленина, 89

НАПИТКИ

старое на новый лад

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

С XVIII века в России начали использовать цикорий как замену кофе, и Суздаль не стал исключением. К середине XIX века этот напиток стал популярным, его пили как в чистом виде, так и смешивали с настоящим кофе. Цикорий можно было найти в большинстве магазинов, а его насыщенный вкус и полезные свойства оценили как горожане, так и сельские жители. Еще одним традиционным напитком в Суздале был кофе из рябины. Ягоды высушивали и поджаривали, а затем мололи, получая напиток с характерной горечью. Это был популярный выбор в периоды, когда кофе было трудно достать.

Сегодня в Суздале можно попробовать не только классические кофейные напитки, но и их современные интерпретации. Например, в кофейне «Оно моё» есть огуречный латте. Рекомендовать такие блюда всегда немного страшно, но и мы не трусы. Первые ноты — кофейные, а послевкусие свежее, огуречное. Необычно и ради эксперимента попробовать стоит!

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «Оно моё» ~280₽
Огуречный латте

★ «Кофе пряник» ~259₽
Раф по-Суздальски

★ «Огурец» ~380₽
Раф по-Суздальски

«Кофе готовится с огуречным сиропом, что позволяет сочетать классический вкус напитка с суздальской свежестью, создавая сочетание традиций и новых вкусов»

— Бариста кафе



СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО

ЧАПИТКИ

старое на новый лад

ЧАЙ

Чай в Суздале — это не просто напиток, а часть многовековой истории русских чаепитий. Его культура начала развиваться здесь ещё в XVII веке, хотя для широкой публики чай стал доступнее уже позже. В Суздале чай традиционно заваривали в самоварах, и этот процесс становился настоящим ритуалом.

Сегодня же чай — продукт, который можно найти в любом заведении. Но мы хотим отдельно отметить чай с добавлением вишни и лепестков василька из творческого пространства «Дом русского чаепития». Специальный юбилейный купаж был собран в 1000-летию города и отлично сочетает в себе традиции и современные вкусовые акценты. Это не просто чай, а настоящее олицетворение духа города. Здесь же его можно приобрести в качестве сувенира, чтобы привезти кусочек Суздаля домой и насладиться им в любой момент.

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «Дом русского чаепития» ~390₽

Чай Суздальский

★ «Лепота» ~350₽

Травяной сбор

★ «Русская ресторация» ~390₽

Перезвон суздальского лета

★ «Старый Суздаль» ~260₽

Чай Старый Суздаль

«Этот чай был разработан в Москве специально разработан для Суздаля к тысячелетию. В составе чая идёт Владимирская вишня, и её собирают здесь»

— Официант творческого пространства
«Дом русского чаепития»

СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО



📍 «Дом русского чаепития» ул. Старая, д. 6

ЧАПИТКИ

старое на новый лад

СБИТЕНЬ

Сбитень — горячий напиток с глубокими историческими корнями. Первое упоминание сбитня встречается в летописях 1128 года, где говорится о мёде с добавлением пряностей. В XV–XVI веках, когда в городах увеличилось население, появились лавочки, продающие сбитень, который разливался как в холодное, так и в жаркое время года.

В разные времена сбитень был не только повседневным напитком, но и важным элементом военных походов и морских путешествий. К слову, во времена первой мировой войны его даже высушили до состояния плиток — и такое возможно.

В медоваренной лавке «Боярский мёд», например, знают, как приготовить настоящий сбитень, сочетая старинные традиции с новыми подходами. Он есть и бодрящий, и успокаивающий, но объединяет их одно — все они очень вкусные и приготовленные из натуральных продуктов.

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «Боярский мёд» ~250₽

Сбитень

★ «Квасная изба» ~180₽

Сбитень

★ «Провиантъ» ~130₽

Сбитень пряный

★ «Сыродельня» ~280₽

Пряный сбитень

«Сбитни у нас разные по составу, но применение у всех универсальное. Их можно пить, смешивать с любыми напитками, добавлять в соусы, маринады и каши. А главное — можно менять под себя — добавлять гвоздику для нежности или корицу для яркости»

— Продавец в «Боярский мёд»



СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО

📍 «Боярский мёд» ул. Ленина, 69

0,25 л

ЧАПИТКИ

старое на новый лад

МЕДОВУХА

Медовуха — один из древнейших напитков на Руси, который готовили из мёда, воды и дрожжей с добавлением ягод или пряностей для вкуса. Технология была простой: мёд растворяли в воде, добавляли дрожжи и оставляли бродить. Из вариантов есть чем ставленый мёд, и его крепость варьировалась от слабоалкогольной до более крепкой. Медовуха была популярна в повседневной жизни и на праздниках, часто упоминается в летописях. Напиток выдерживали по несколько недель для улучшения вкуса. С развитием торговли медовуха стала основным алкогольным напитком на Руси.

Сегодня медовуха уже пользуется большой популярностью, и в городе можно найти множество упоминаний о ней. Однако одной из лучших и самых традиционных является медовуха, производимая в Медоваренной лавке «Боярский мёд». Этот семейный бизнес успешно существует уже более двадцати лет, сохраняя старинные рецепты и традиции. В ассортименте имеется медовуха классическая, ягодная, малиновая, имбирная, на хмеле и даже с сотами. В летний сезон появляется квас и безалкогольная медовуха с мятой — уникальный товар, не имеющий аналогов в Суздале.

ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

★ «Боярский мёд» ~400₽

Медовуха

★ «Лепота» ~300₽

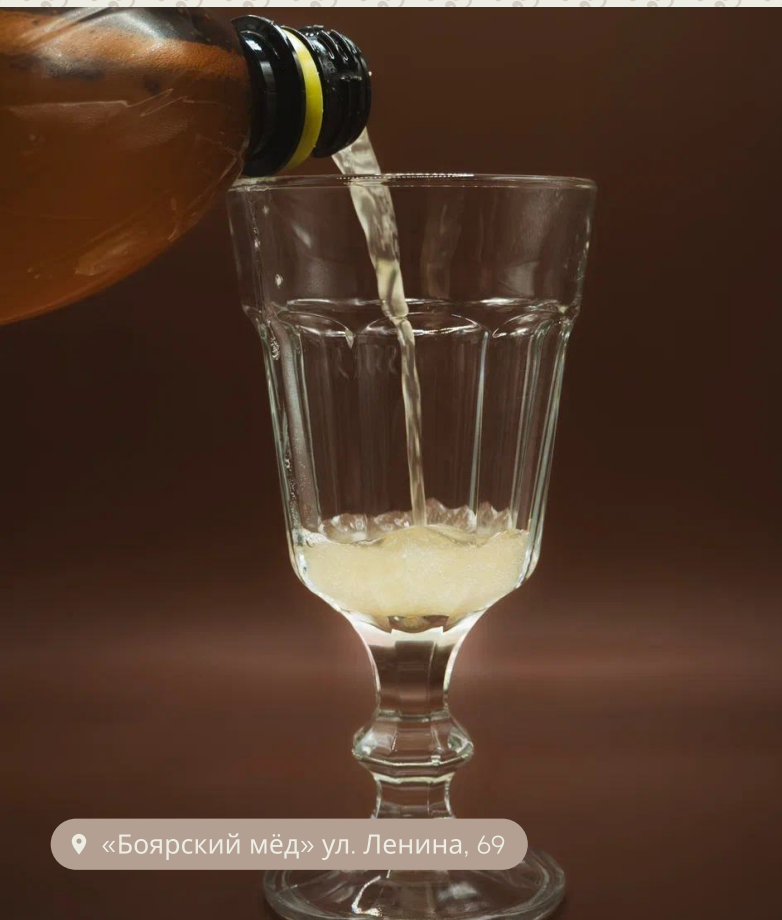
Домашняя медовуха

★ «Квасная изба» ~130₽

Медовуха

«Мы всегда используем натуральные продукты, в которых уверены, а вот с рецептами экспериментируем — недавно добавляли медовую пергу, делали облепиховый, малиновый. Всё изучаем в лабораториях, создаём технологические карты, делаем действительно качественный местный продукт»

— Елена, со-владелица бренда «Боярский мёд»



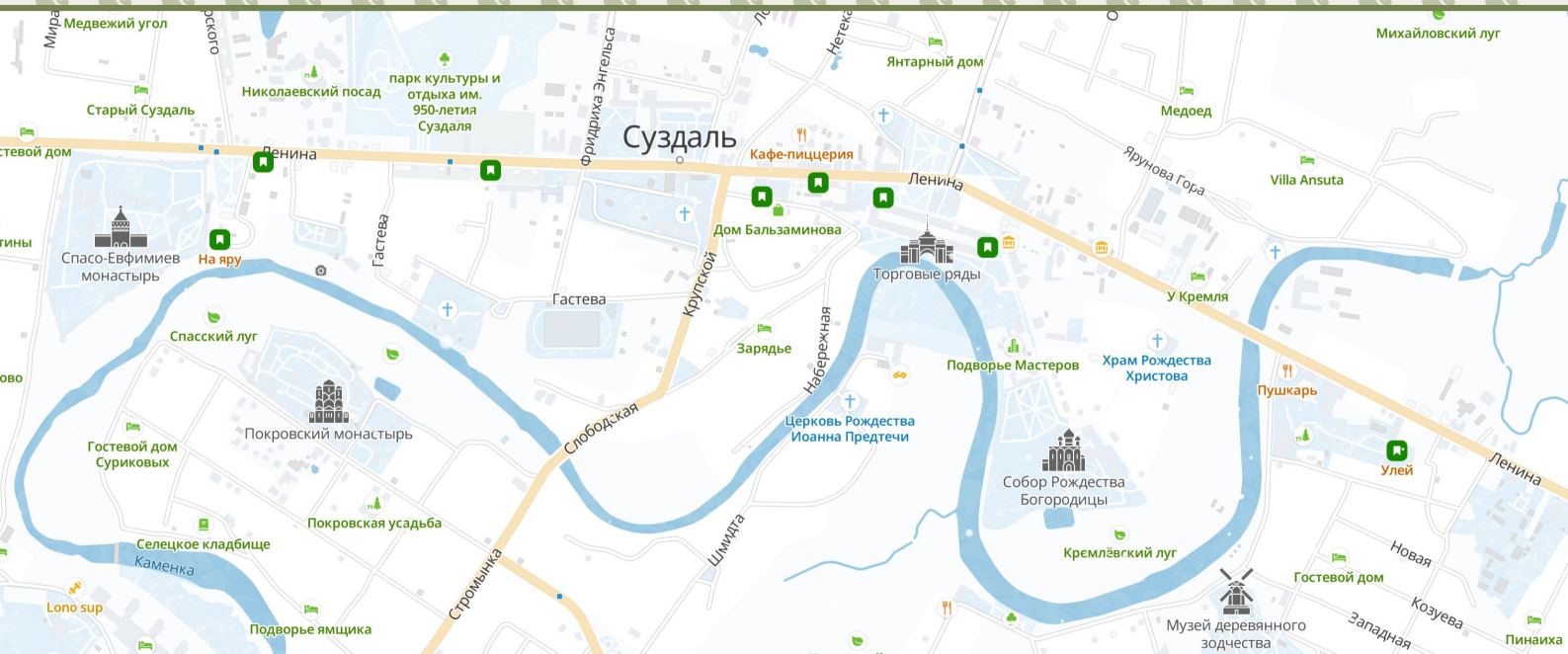
СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО

📍 «Боярский мёд» ул. Ленина, 69

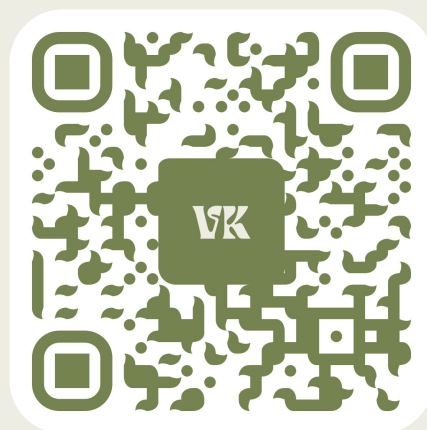
ТАСТРОНОМИЯ

СУЗДАЛЬСКОЕ
БРАШНО

рассказываем и дегустируем старое на новый лад



СОХРАНИ СЕБЕ
МЕСТА СУЗДАЛЯ



ПОДПИШИСЬ НА НАШЕ
СООБЩЕСТВО В КОНТАКТЕ