



«Fisch Herberg Сельдь Царский Посол»

- один из лучших туристических центров Переславля-Залесского, построенный в 2015 году, расположен в культурном центре города. Удобное расположение и высокий уровень обслуживания делают туристический центр одним из самых популярных в городе.

Наши возможности:

- размещение в комнатах-каютах, кубриках-спальнях класса хостел и маяках;
- ресторан с оригинальным меню;
- европейская коллекция курительных трубок и пивных кружек;
- любопытные и малонизвестные истории из жизни Петра I;
- экскурсии по старинному городу на Московском тракте;
- «Ряпушка» - царское блюдо Плещеева озера;
- мастер-класс по разделыванию и дегустации селедки в Голландском стиле.

Обед с историей

Имеем честь представить многонародному собранию наш туристический центр «Fisch Herberg — Сельдь Царский Посол». Сие заведение поставлено здесь по велению Петра I.

Во время трапезы вы узнаете, что Переславль-Залесский — кузница славных дел Петра и колыбель русского флота, также вы узнаете о 15 профессиях Петра и о многих других исторических фактах.

Фестиваль селедки 12 июня ежегодно

ВЫ ВСЕ УВИДИТЕ СВОИМИ ГЛАЗАМИ! А при желании научитесь самостоятельно солить, мариновать и коптить нежнейшую селедочку, попробуете рыбные деликатесы, познакомитесь с матросскими присказками, песнями и танцами.



Фестиваль проходит на территории Туристического центра «FISCH HERBERG».



Милостивые государи и государыни, Ждем Вас в гости!

На фестивале вас встретит царь Петр Алексеевич. Он приготовил для гостей свои потехи и шутки. Держите ухо востро, но не тушуйтесь — получите царский подарок. Далее вас закрутит «Селедочный бум» — дегустация сельди по-голландски и по-русски. «Это как?» - спросите вы. Секрета раскрывать не будем — это нужно пробовать! Как и удивительные блюда из рыбы на «Селедочном банкете». Программа фестиваля рассчитана на любой вкус, возраст и состав компании. И все это — на фоне прекрасного древнего Переславля, полного секретов и тайн.

+7 (48535) 201-00 — туристический центр

+7 (920) 109-94-00 — ресторан

www.welcome-pereslavl.com

herberg2015@yandex.ru

Данное меню является рекламным буклетом

«Fisch Herberg Сельдь Царский Посол» Указ

«О достоинстве гостевом, на ассамблеях быть имеющем».



Перед появлением многонародным
гостю надлежит быть:

- Обряженным вельми, но без лишнего перебору, окромя дам прелестных.
- В освещённом зале возникнув вдруг - духом не падай, телом не дубей, - напротив, не мешкая в кипение гостевое со рвением включайся.
- Яства употребляй умеренно, дабы брюхом отяжелевшим препятствия танцам не учинять.
- Зелье же пить вволю, понеже ноги держат. Буде откажут - пить сидя.
- Лежащему не подносить - дабы не захлебнулся, хотя бы и просил.
- Упитых складывать бережно, дабы не повредить, и не мешали бы они танцам... Без пения нет веселья на Руси, но оное начинают по знаку хозяйскому.
- В раж не входи, соседа слушай - ревя в одиночку, уподобляешься ослице валаамской.
- Помни, сердце дамское вельми на музыку податливо, используй сие, и обласкан будешь непременно.
- Увидев на ассамблее особу знатную, а хотя бы и царя, духом не падай, рот не разевай, но и не высовывайся - услужить вряд ли сможешь, а досадить спляну втройне против обычного способней.

Царь Петр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Фирменное ассорти PETERS BROT селёдная икра-огурец, копченая скумбрия-луковый мармелад, печеный перец-сельдь слабосоленая	210 гр.	550 руб.
Сморреброд со скумбрией горячего копчения и луковым мармеладом	160 гр.	490 руб.
Домашние маринады, Царские хрустящие огурчики малой соли, капуста, опята маринованные, патиссоны, помидоры, черемша	440 гр.	890 руб.
Сало особого посола горячего копчения Подается с теплым картофелем, зернистой горчицей, и землей из маслин	100/70/30 гр.	550 руб.
Бисквит с солеными огурчиками и соусом Барбекю копченая говядина, приготовленная на открытом огне	200 гр.	980 руб.

КУЛИНАРНЫЙ СИМВОЛ ПЕРЕСЛАВЛЯ-ЗАЛЕССКОГО

«Ряпушка» горячего копчения с пикантным салатом и рисовыми чипсами	280 гр.	650 руб.
«Ряпушка» пряжёная с сырным соусом	230 гр.	620 руб.
«Ряпушка» жареная с теплым молодым картофелем и сметанным соусом	360 гр.	650 руб.
Бот «Фортуна»	800 гр.	2 300 руб.



ОСТОРОЖНО КОСТИ

ЗАКУСКИ РОССИЯ + ГОЛЛАНДИЯ

Сельдь с теплым картофелем и крошечным из лука Это по-нашему..	100/50/30/15 гр.	450 руб.
Селедочное масло подается с сеном из лука и горячим хлебом	80/80 гр.	510 руб.
Голландский бутерброд Сельдь слабосоленая в сочетании с дольками маринованных огурцов и белым луком. Подается с картофелем фри и соусом тартар Made in Holland..	270/70/50 гр.	570 руб.
Сельдь в томатном соусе подается с ржаной булкой	170/80 гр.	410 руб.
Сельдь с зеленым яблоком слабосоленая сельдь, мед, лимонный сок, брусника	240 гр.	450 руб.
Хот-дог с икрой селедки селёдная икра добавляет немного рыбной дерзости и хрустящего вкуса, так что попробуйте его укушать.	170 гр.	320 руб.
Мороженое из сельди	110 гр.	330 руб.

Добавить нечего. Вам понравится.

САЛАТЫ, ЛЮБИМЫЕ В РОССИИ И В ГОЛЛАНДИИ

Тартар с зеленым яблоком и слабосоленой сельдью подается с рисовыми чипсами	200 гр.	470 руб.
Сельдь под шубой традиционно..	250 гр.	450 руб.
Салат с подкопченной молокой сельди теплый	250 гр.	510 руб.
Цезарь с мясом цыпленка	240 гр.	560 руб.
Цезарь с тигровыми креветками	230 гр.	780 руб.
Салат Мимоза нетрадиционная с копченой скумбрией классика в новом исполнении...	220 гр.	520 руб.
Оливье с языком	250 гр.	580 руб.

+7 (48535) 201-00 — туристический центр
+7 (920) 109-94-00 — ресторан
www.welcome-pereslavl.com herberg2015@yandex.ru

Данное меню является рекламным буклетом

«Fisch Herberg Сельдь Царский Посол»

Указом дочери Петра – императрицы Елизаветы от 9 июня 1746 года, определено: "ради приезжающих из иностранных государств иноземцев и всякого звания персон, и шкиперов, и матросов, також и для довольства российских всякого звания людей, кроме подлых и солдатства создать в Санкт-Петербурге Трактирных домов или Гербергов, всего 25 штук".

В гербергах необходимо было обеспечить приезжим и посетителям

- * квартиры с постелями,
- * стол с кушаньем, кофе, чай, шоколад,
- * бильярд, табак курительный,
- * виноградные вина, заморский элбир, полпиво легкое Санктпетербургского варенья.

Питья эти продавать только в гербергах: Гданьские водки штофами, Французские водки бутылками (а во время кушаний – рюмками), виноградные вина – анкерами, полуанкерами, бутылками и стаканами, а полпиво легкое продавать в самих гербергах и в другие дома анкерами и бутылками".

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Уха рыбацкая с каперсами	300 гр.	530 руб.
Похлебка с мясом петуха тигровыми креветками, грибами и рисом	300 гр.	590 руб.
Голландский фасолевый суп с копченостями и сметаной	380 гр.	430 руб.
Домашний куриный бульон с мясом цыпленка, яйцом и лапшой отличный выбор для маленького гостя	300 гр.	450 руб.

МЯСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриная грудка с орзо в сливочном соусе	350 гр.	720 руб.
Котлеты из индейки с картофельным пюре отличный выбор для маленького гостя	140/120 гр.	590 руб.
Колбаски Переславские из двух видов мяса, подадим с картофельными дольками и кетчупом	220/80/50 гр.	990 руб.
Филе индейки с птичьим соусом Песто	310 гр.	680 руб.
Котлета по рецепту Пожарского подаётся с соусом	240/50 гр.	750 руб.
Свинина с трюфельным соусом подаётся с салатом	230 гр.	690 руб.

СОУСЫ

Кетчуп / Тартар / Сырный / Цезарь / Барбекю / Сметана	40 гр.	80 руб.
--	--------	---------

ХЛЕБ

Белый луковый / Ржаной / Зерновой	40 гр.	50 руб.
-----------------------------------	--------	---------

РЫБНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сельдь по-деревенски запеченная, с поджаренной молокой или укрой, картофелем и соусом тар-тар	350/50 гр.	750 руб.
Треска в устричном соусе с трюфельным пюре	330 гр.	730 руб.
Котлета селедочная	180/20 гр.	560 руб.
Фишстроганов с пюре «Васаби»	370 гр.	810 руб.
Чебуреки с сельдью сочные	210 гр.	580 руб.

ГАРНИРЫ

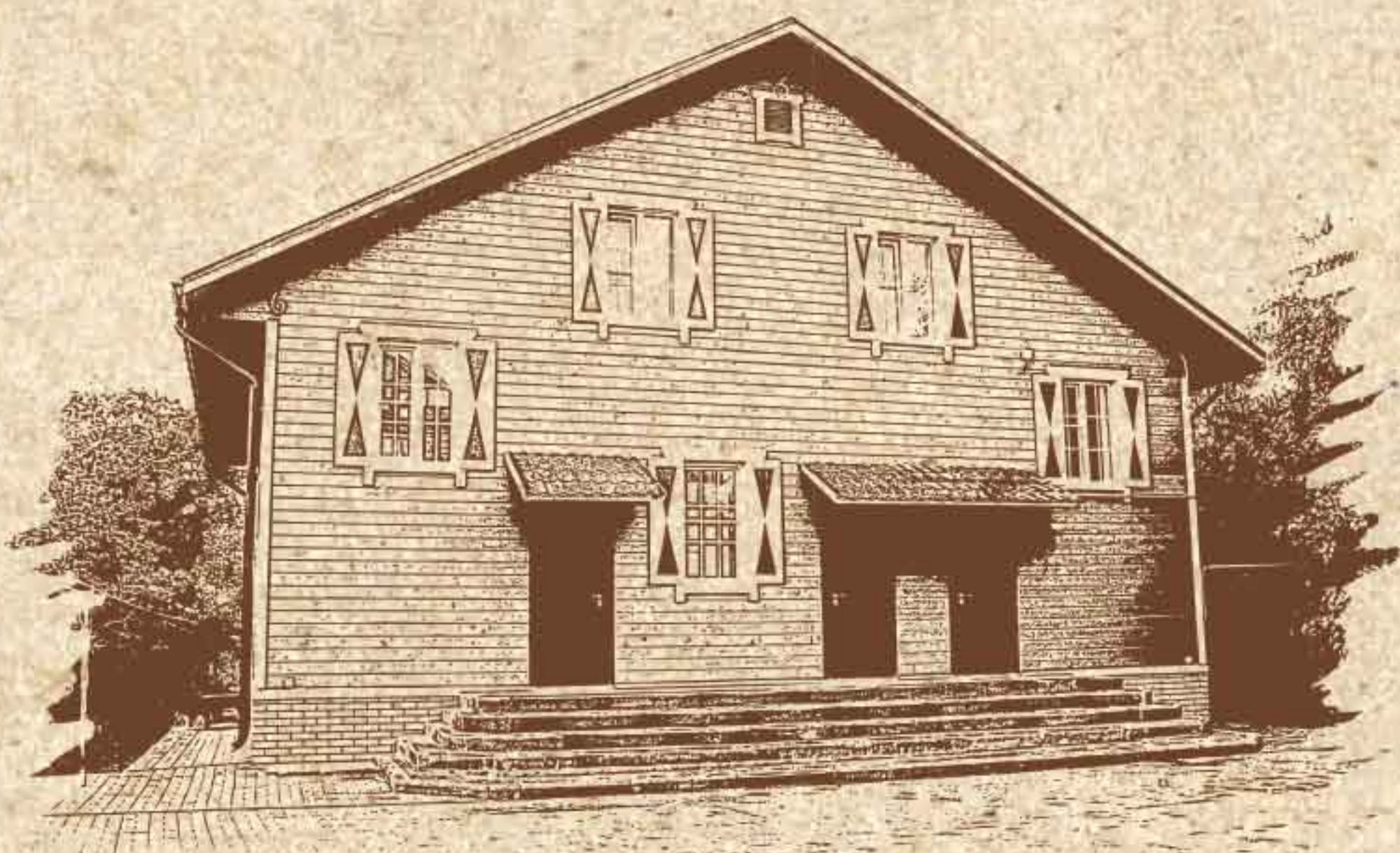
Картофель фри с кетчупом	100/30 гр.	210 руб.
Картофельное пюре в комментариях не нуждается...	150 гр.	210 руб.
Овощи на гриле баклажан, цуккини, болгарский перец, лук, помидор	200 гр.	440 руб.
Картофель по-деревенски с соусом тартар	150 гр.	290 руб.



ОСТОРОЖНО КОСТИ



ДЛЯ НАШИХ МАЛЕНЬКИХ ГОСТЕЙ



Даже от дел государственной важности нужно отдыхать! Последуйте примеру Петра I. Великий реформатор не только сделал Россию ближе к Европе, но и познакомил европейцев с русскими банными традициями.

Двухэтажный банный комплекс «Fisch Herberg – Сельдь Царский Посол» готов принять шумную дружескую компанию или большую семью, собравшуюся вместе, чтобы весело провести время.

+7 (48535) 201-00 — туристический центр

+7 (920) 109-94-00 — ресторан

www.welcome-pereslavl.com

herberg2015@yandex.ru

Данное меню является рекламным буклетом



«Fisch Herberg Сельдь Царский Посол»



Рыбные пресервы под торговой маркой «Сельдь Царский Посол» отличаются прекрасным вкусом, упругой натуральной консистенцией рыбы, обилием вкусовых оттенков, создаваемых натуральными специями (перец душистый, перец черный, кориандр, гвоздика, укроп, лук, лимон). Великолепный вкус малосоленой рыбы обеспечивается использованием отборного сырья, длительным посолом при низких температурах, отсутствием в продукте красителей, консервантов, созревателей и иных пищевых добавок. В состав продукта входят только рыба и соль, в приготовлении применяется индивидуальная быстрая заморозка.

ДЕСЕРТЫ

«Три шоколада» муссовый торт	140 гр.	390 руб.
Мороженое в ассортименте ванильное, шоколадное, клубничное	50 гр.	90 руб.
Парог Фирменный уточните у официанта	150/20 гр.	330 руб.
Торт «Наполеон»	200 гр.	420 руб.

ЧАЙ РАЗНЫЙ/ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай черный	0,5 л.	210 руб.
Чай зеленый		
Чай Молочный улун		
Чай с бергамотом		

Добавки на Ваш вкус:

чабрец, зверобой, мята, шиповник, корица

Чай облепиховый с имбирем	0,5 л.	390 руб.
Чай клюквенный с медом и корицей		
Чай вишневый-ореховый		
Глинтвейн безалкогольный	0,3 л.	310 руб.
Глинтвейн вишневый-яблочный со специями, алкогольный	0,3 л.	370 руб.
Пивной пунш «Грушевый штрудель» светлое пиво, сок, пюре грушевое, специи	0,3 л.	3170 руб.

Единственный в России памятник селедке расположен в Переславль-Залесском.

Знак у туристического центра «Царский Посол» представляет собой бронзовое кольцо на каменном постаменте. Форма круга символизирует заповедное Плещеево озеро с силуэтами переславских храмов, а в центре круга - рыбки-ряпушки. Корона, венчающая кольцо, показывает, что Переславль был в центре внимания Петра Первого, да и сама ряпушка царским особам очень нравилась.



КОФЕ

Черный кофе	150 мл.	150 руб.
Эспрессо	40 мл.	120 руб.
Капучино	250 мл.	250 руб.
Гляссе с шариком мороженого, взбитыми сливками и вафельными палочками	50/30/30/30 мл.	270 руб.

Добавьте на Ваш вкус:

Молоко	20 мл.	40 руб.
Сливки	20 мл.	60 руб.
Мед	40 гр.	110 руб.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА, НАПИТКИ И СОКИ

Кола	0,5 л.	180 руб.
Лимон-Лайм		
Апельсин		
Дюшес		
Бон Авка в ассортименте	0,5 л.	150 руб.
Сок в ассортименте	0,25 л.	150 руб.
Морс клюквенный/облепиховый	0,25 л.	150 руб.
Квас Петровский	0,3/0,5 л.	100/150 руб.
Молочный коктейль		
Добавьте сироп на Ваш вкус	0,3 л.	250 руб.

ПИВО

Полпиво Петровское, фирменное	0,33/05 л.	250/290 руб.
Schlitz Dunkel темное	0,33/05 л.	310/370 руб.
Oettinger Weiss/ Оттингер Вайс Россия	0,45 л.	280 руб.
Bakalar/ Бакалар темное Чехия	0,45 л.	490 руб.
Claro/ Кларо Нидерланды	0,33 л.	350 руб.
Безалкогольное пиво	0,33 л.	350 руб.
"Медостав" в ассортименте	0,7 л.	750 руб.

+7 (48535) 201-00 — туристический центр

+7 (920) 109-94-00 — ресторан

www.welcome-pereslavl.com

herberg2015@yandex.ru

Данное меню является рекламным буклетом

