

ЧРБ



ЧИСТО РОСТОВСКИЙ БАР

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1 ЯЩИК К ПИВУ

Соломка таранки и минтая, соломка щуки, желтый полосатик и картофельное сенце.

145г. 490.-

2 ЯЩИК МЯСА

Говядина сыровяленая, свинина, птица. Подаются с ржаными хрустиками.

170г. 760.-

3 ДЖЕРКИ МЯСНЫЕ:

оленина, птица, говядина.

45г. 320.-

4 ЯЩИК СЫРА

Дор-блю, пармезан, грюйер, эменталь, бри, мед, джем яблочный, грецкие орехи и виноград.

210г. 890.-

5 ЯЩИК САЛА

Соленое сало двух видов (соленое и подкопченное с мясной прослойкой) из станицы Петровской, подается с ржаными гренками, зеленым луком и домашней горчицей

220г. 460.-

6 СЕЛЬДЬ

заправленная домашним маслом, молодой картофель обжаренный до золотистой корочки и маринованный крымский лук (для маринада используется лимонный сок, сахар, соль, зелень).

300г. 420.-



ROSTOV

ROSTOV

7



8



9



10



11



12



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

7 ЯЩИК СОЛЕНИЙ

ROSTOV Бочковая капуста, заправленная домашним маслом, соленые огурчики и красные помидоры, маринованный чеснок и соленые грузди со сметаной.

420г. 520.-

8 РЫБА ВЯЛЕНАЯ

ROSTOV Донские тарань и рыбец, судак и лещ с Цимлянского моря. Подается с лимоном и зеленым луком.

100г. 290.-

9 ЛЕПЕШКА С ЛОСОСЕМ

Лепешка с лососем слабой соли, сливочным сыром, огурцами и листьями зелени.

240г. 620.-

10 ЛЕПЕШКА С СЫРОМ

моцарелла, гауда, фета.

120г. 210.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

11 РЫБНАЯ МЕЛОЧЬ

Жареная корюшка и барабулька в кукурузной муке, подается с луком фри, лаймом и авторскими соусами 1000 островов.

640г. 1200.-

12 ЖАРЕХА СЫРНАЯ

Три вида сырных палочек гауда, моцарелла, чеддер (панируются в муке, яйце и сухарях) от нашего Шеф-повара.

250г. 450.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

13 ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР БРИ

с фисташками и медом,
подается с пшеничным багетом.

200г. 690.-



14 РАКИ ОТВАРНЫЕ

ROSTOV

* цена может меняться.
по классическому рецепту
(укроп, перец черный горошком,
лавровый лист, соль).

500г. 1900.-

14



15 КОЛБАСКА КУРИНАЯ

с картофельным пюре,
солеными огурчиками
и горчицей.

245г. 420.-



15

16 КОЛБАСКА СВИНАЯ

с картофелем фри
и горчицей.

210г. 420.-

16



17 ГРЕНКИ

из ржаного хлеба, запеченные
до хрустящей корочки,
под пряным маслом с добавлением
чеснока. Подаются с авторским
чесночным соусом
(майонез, сметана, зелень, чеснок).

160г. 270.-

17



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

18



18 ИКРЯНИКИ

из сазаньей икры, обжариваются и подаются со сливочным соусом и жареным базиликом.

ROSTOV

200г. 480.-

19



19 КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ

отварные либо жареные: с чесноком и зеленью / сливочно-соевым соусом.

150г. 470.-

20



20 ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

обжаренные в сливочно-соевом соусе, подаются с лаймом.

190г. 720.-

21



21 КРОКЕТЫ

из тигровых креветок и цукини (яйцо куриное, сухари панировочные), обжариваются во фритюре до золотистой корочки, подаются с соусом тар-тар (майонез, огурцы соленые, горчица, каперсы, зелень).

240г. 560.-

22



22 ЖУЛЬЕН

с куриным филе и грибами с добавлением репчатого лука и сливок, запекается с сыром гауда. Подается с пшеничными гренками и микрозеленью.

170г. 310.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

23 МИДИИ ОБЖАРЕННЫЕ В СОУСЕ КИМЧИ

подаются с лаймом.

160г. 390.-

24 МИДИИ

с репчатым луком в сливочно-сырном соусе с добавлением сыров дор-блю и пармезана, зеленью и белым вином, подаются с перышками зеленого лука и гренками из пшеничного багета.

290г. 620.-



23



24

РЕБРА И КРЫЛЫШКИ

25 РЕБРА ЗАПЕЧЕННЫЕ

(томленые с бадьяном, лавровым листом, чесноком) запекаются в соусе на выбор: BBQ, Баффало, подаются с картофелем, перцем халапеньо, солеными огурчиками, маринованным луком, горчичным соусом (мед, горчица, сок лимона, майонез) и пшеничными гренками.

480г. 780.-

26 КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ ЖАРЕННЫЕ

в соусе на выбор:
BBQ, Шрирача, Унаги с кунжутом.

370г. 440.-



25



26

САЛАТЫ



27

27 ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ

говядина, картофель, огурцы соленые, огурцы свежие, горошек зеленый, яйцо куриное, морковь.

Подается с красной икрой и микрозеленью.

220г. 510.-

28



28 ОВОЩНОЙ САЛАТ

из сладких томатов, огурцов, болгарского перца с крымским луком и сыром фета, заправленный оливковым маслом и орегано

300г. 390.-



29

29 ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

листья молодого салата с куриным филе, чесночными крутонами, сыром пармезан, томатами черри и соусом Цезарь с добавлением горчичного.

235г. 430.-

30



30 ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

листья молодого салата с жареными креветками, чесночными крутонами, сыром пармезан, томатами черри и соусом Цезарь с добавлением горчичного.

245г. 560.-



31

31 САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

томатами и соусом сладкий чили. При подаче посыпается жареным кунжутом и листьями кинзы.

255г. 430.-

32



32 САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

авокадо, томатами черри и ореховым соусом.

195г. 540.-



33

33 ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

креветки тигровые, мясо гребешка, мясо мидий, кальмар обжаренные со стручковой фасолью, подаются с соусом из пармезана и сливок.

300г. 590.-

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

34 ОГНЕННЫЙ СУП ИЗ АКУЛЫ

с креветками, вешенками, шампиньонами и бобами эдамаме на основе бульона том-ям. Подается с зеленым луком.

300г. 440.-

35 УХА АЛЕКСАНДРОВСКАЯ ТРОЙНАЯ:

ROSTOV

карась, толстолоб, судак, донской помидор и зелень. Подается с икрой сазана, тузлуком, дымком и водочкой.

320г. 440.-

36 БОРЩ ДОНСКОЙ

ROSTOV

с говядиной, зеленым луком и чесноком. Подается со сметаной, ржаными гренками и домашним салом.

400г. 410.-

37 ДОМАШНЯЯ ЛАПША

ROSTOV

с куриной грудкой медленного томления и куриным яйцом, на курином бульоне, подается с рубленой зеленью.

360г. 380.-

38 КРЕМ-СУП ГОРОХОВЫЙ

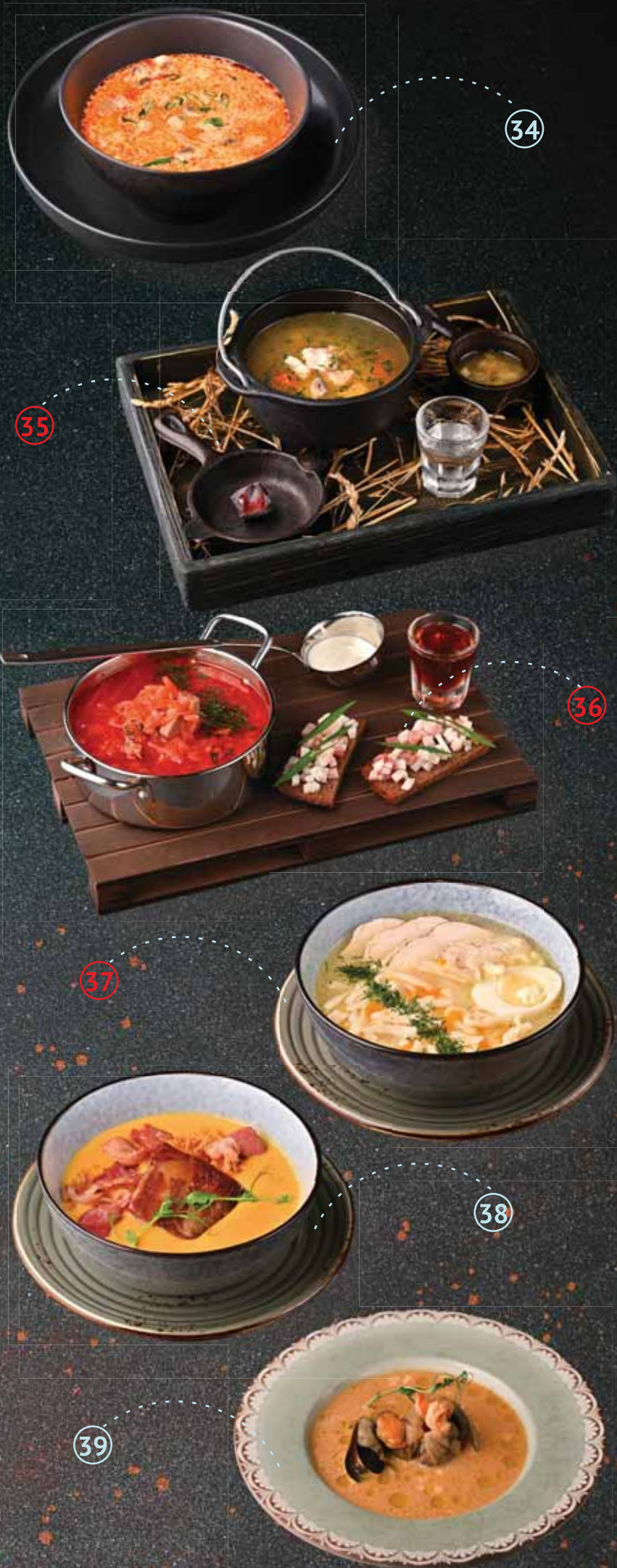
с крошкой золотистого лука и обжаренного сальца, подается с копченым свиным ребром

370г. 420.-

39 СУП СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ

из томатов с морепродуктами: мидиями, вонголе, кальмаром и гребешком, подается с сыром страчетелла.

320г. 550.-



ТЕСТО

40



40 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЩУКИ

ROSTOV подаются с авторским еврейским соусом и красной икрой.

190г. 430.-

41



41 ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ

из говяжьего фарша с паприкой, подаются с грибным кремом. P.S. можно заказать со сметаной и уксусом

240г. 390.-

42



42 МИНИ ЧЕБУРЕКИ ИЗ СУДАКА

ROSTOV жареные во фритюре, подаются с чесночным соусом.

210г. 320.-

43



43 МИНИ ЧЕБУРЕКИ СВИНО-ГОВЯЖЬИ

ROSTOV жареные во фритюре, подаются с авторским соусом 1000 островов.

180г. 320.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

44 ПАЛТУС ЗАПЕЧЕННЫЙ

в устричном соусе,
подаётся с соусом
из мидий и шафрана

230г. 890.-



44

45 ТРЕСКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

с добавлением сыра грюйер,
подаётся с рисом и овощами:
цукини, болгарским перцем.

310г. 770.-

45



46 КУРИНАЯ КОТЛЕТА

ROSTOV

Сочная куриная котлета
в домашних сухариках.
Подаётся с картофельным
пюре и луком фри.

320г. 430.-

46



47 ЖАРКОЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ

мидии, кальмар, креветка тигровая,
мясо гребешка, вино белое сухое,
лук репчатый, сливки, фасоль стручковая,
картофельные дольки в соусе карри.

285г. 630.-

47



48 ЖАРКОЕ С ГОВЯДИНОЙ

болгарским перцем и глазуньей,
репчатым луком и картофелем,
при подаче посыпается зеленым луком.

195г. 540.-

48



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

49



49 ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

с шампиньонами, репчатым луком, картофелем и цукини. Подается с солеными огурчиками.

270г. 490.-

50



50 ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ

с брокколи и морковью в сметанном соусе с зеленью.

215г. 390.-

51



51 ШНИЦЕЛЬ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

в корочке из сухарей и пармезана, подается с салатом Коул - слоу, сливочным маслом и долькой лайма.

230г. 430.-

52



52 БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ

шампиньоны и белые грибы обжариваются с говядиной в сливочном соусе, подается с картофельным пюре и огуречной сальсой.

300г. 690.-

53



53 КЛАССИЧЕСКИЙ ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается в ржаном хлебе.

420г. 590.-

ПАСТА

54 ПТИТИМ

с морепродуктами:
кальмары, креветки и гребешки
с томатами в сливочном соусе.

285г. 610.-

55 КАЗАРЕЧЧЕ

с грибным кремом в сливочном соусе
с сыром пармезан.

260г. 560.-

56 ОРЗУ

с лососем и креветками в сливочном соусе
с вяленными томатами черри.

275г. 650.-

ГРИЛЬ

57 КОТЛЕТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

подаются с луковым соусом
и микрозеленью.

155г. 430.-

58 КОТЛЕТКИ ИЗ СВИНИНЫ

подаются с горчичным соусом
и микрозеленью.

155г. 360.-

59 КОТЛЕТКИ ИЗ СУДАКА С КРЕВЕТКАМИ

подаются с соусом тар-тар
и микрозеленью.

155г. 430.-

60 ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК

на гриле с пряными травами и лимоном.

405г. 790.-

54



55



56



57



58



59



60

ФАСТ-ФУД



61

61 БУРГЕР С МЯСОМ ТОМЛЕННЫХ РЕБРЫШЕК

в перечном соусе с солеными огурчиками, свежими томатами, сыром моцарелла и хрустящим салатом айсберг.

335г. 590.-



62

62 БУРГЕР ФИРМЕННЫЙ

булочка бриошь с сочной котлетой из говядины, тянущимися сырами Чеддер и моцарелла, огурцами и свежим листом салата айсберг и соусом 1000 островов.

370г. 590.-

ГАРНИРЫ



63

63 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Классический и вечно молодой.

150г. 200.-



64

64 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с травами и сыром пармезан.

160г. 210.-



65

65 КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

жареный во фритюре, заправляется чесночным маслом и зеленью.

160г. 200.-

ГАРНИРЫ

66 КАРТОШКА ЖАРЕНАЯ

с луком и шкварками из сала.

160г. 260.-



66

67 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

с трюфельным маслом

150г. 240.-

67



68 БУЛОЧКИ

белая, черная.

1шт. 45.-



68

СОУСЫ

69 КЕТЧЕНЕЗ, ЧЕСНОЧНЫЙ, ТАР-ТАР, КИСЛО-СЛАДКИЙ, ВВQ, ЦЕЗАРЬ, ГОРЧИЧНЫЙ, ГРИЛЬ, БРУСНИЧНЫЙ, СЫРНЫЙ

30г. 60.-

69



70

70 БЛЮ-ЧИЗ

сыр дор-блю, пармезан и сливки 33%.

30г. 130.-

ДЕСЕРТЫ

71



71 ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

ванильным мороженым,
горячей карамелью.

170г. 330.-

72



72 ТОРТ С КОЗЬИМ СЫРОМ И МАКОМ

корж из песочного теста
с добавлением сливочного масла,
сливки, сыр козий, мак, сахар.

100г. 330.-

73



73 МОРОЖЕНОЕ

шоколадное
ванильное
цитрусовое - лимон

50г. 170.-

Утверждено приказом директора 05/03/2023
Введено в действие с 05.03.2023
Данный экземпляр является рекламным материалом.
Полный выход блюд на доске потребителя в преysкуранте
и предоставляется по первому требованию гостя.

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт -
предупредите официанта, и он исключит его из состава блюда.

ЧРБ

ЧИСТО РОСТОВСКИЙ БАР