



ЧИСТО РОСТОВСКИЙ БАР

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1 ЯЩИК СНЕКОВ

Соломка лосося, соломка таранки, янтарная спинка, жёлтый полосатик, брецель

140г. 590.-

СОЛОМКА ЛОСОСЯ	50г.	220.-
СОЛОМКА ТАРАНКИ	50г.	220.-
ЯНТАРНАЯ СПИНКА	50г.	320.-
ЖЁЛТЫЙ ПОЛОСАТИК	30г.	260.-

2 ДОСКА МЯСА

колбаса сырокопчёная, шейка свиная, вяленая птица. Ржаные хрустики

110г. 630.-

ШЕЙКА СВИНАЯ	50г.	330.-
ПТИЦА ВЯЛЕНАЯ	50г.	270.-
КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ	50г.	370.-

3 ДЖЕРКИ МЯСНЫЕ:

оленина, птица, говядина

45г. 390.-

4 ЯЩИК СЫРА

чечил, балыковый, коса, копчёный бочонок, копчёный балыковый, крекеры, лук зелёный

140г. 610.-

5 ЯЩИК САЛА

сало трёх видов : варёное, подкопчённое с мясной прослойкой и солёное из станицы Петровской, с ржаными гренками, чесноком, крымским и зелёным луком, домашней горчицей

300г. 590.-



1



2



3



4



5

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

6



6 СОЛЕНЬЯ

РОСТОВ

Бочковая капуста с домашним маслом, солёные огурчики, помидоры, маринованный чеснок, капуста пилюска, цыцак

255г. 350.-

7



7 РЫБА ВЯЛЕНАЯ

РОСТОВ

Донские тарань, рыбец, судак, лещ с Цимлянского моря. Подаются с лимоном и зелёным луком

100г. 350.-

8



8 СЕЛЬДЬ

РОСТОВ

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

300г. 570.-

9

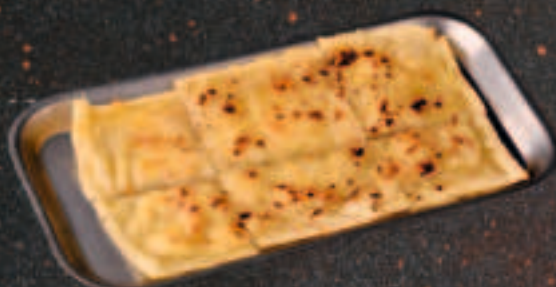


9 ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

с яблоком, луком и сливочным маслом. Подается с ржаными гренками

160г. 340.-

10



10 ЛЕПЁШКА С СЫРАМИ :

гауда, фета и моцарелла

115г. 270.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

11 РЫБКА ЖАРЕНАЯ

Жареная мойва в кукурузной муке, подаётся с луком фри, лаймом и соусом тар-тар.
P.S. рыба сезонная...

295г. 550.-

12 ЖАРЁХА СЫРНАЯ

Сырные палочки : гауда, моцарелла, чеддер, в панировке от нашего Шеф-повара

250г. 570.-

13 РАКИ ОТВАРНЫЕ

РОСТОВ

*цена за живых раков по классическому рецепту (укроп, перец чёрный горошком, лавровый лист, соль)

500г. 2800.-

14 ФИРМЕННЫЙ РАСКОЛБАС

Поджаренные колбаски : свиные, свино-говяжьи, из птицы с травами и специями. Подаются с горчицей, сливочным хреном, картофелем и зеленью

750г. 1250.-

15 ГРЕНКИ

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

160г. 320.-

11



12



13



14



15



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

16



16 КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ

отварные / жареные с чесноком и зеленью / в сметанно-соевом соусе

150г. 630.-

17



17 КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

обжаренные во фритюре. Подаются с соусом сладкий чили и лаймом

190г. 700.-

18



18 ИКРЯНИКИ

РОСТОВ

из сазаньей икры, обжариваются до золотистого цвета и подаются со сливочно-икорным соусом и жареным базиликом

200г. 620.-

19



19 МИДИИ

в сливочно-сырном соусе, с добавлением белого вина, сыров дор блю и пармезан, репчатого лука. Подаются с гренками пшеничными и зелёным луком.

290г. 740.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 20** **СЫР КОСИЧКА**
обжаренный во фритюре

50г. 210.-



20

- 21** **РЁБРА ЗАПЕЧЁННЫЕ**
в соусе на выбор : барбекю, острый,
подаются с картофелем, луком
крымским, кукурузой, огурчиками
солёными и халапеньо

550г. 920.-



21

- 22** **КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ**
жареные в соусе на выбор : барбекю,
острый

370г. 540.-



22

- 23** **КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ**
жареные в медово-горчичном соусе

355г. 540.-

23



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



- 24 КУРИНЫЕ СТРИПСЫ**
подаём с медово-горчичным соусом

155г. 360.-



- 25 НАЧОС С ГОВЯДИНОЙ**
маринованным крымским луком,
сыром моцарелла и сметаной

145г. 440.-



- 26 ДРАНИКИ**
из картофеля обжариваются
до золотистой корочки и подаются
с жульеном из грибов

190г. 470.-



- 27 КАРТОФЕЛЬНАЯ
КОЖИЦА**
запечённая с сырным соусом и
беконом. Подаём с чесночным
соусом

205г. 360.-

САЛАТЫ

28 САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

битыми огурцами, кунжутным маслом, соевым соусом, сладким чили, кинзой и листьями салата

190г. 630.-



28

29 ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

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

235г. 510.-



29

30 ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

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

245г. 640.-



30

31 САЛАТ ДАЧНЫЙ

томаты черри, огурцы, листья салата, сыр фета, оливки, оливковое масло, горчица

220г. 550.-



31

32 САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

томатами, соусом сладкий чили, кинзой. Подаётся с жареным кунжутом

225г. 510.-



32

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

33



33 ОГНЕННЫЙ СУП ИЗ АКУЛЫ

с креветками, вешенками, шампиньонами и бобами эдамаме на основе бульона том-ям с зелёным луком

300г. 530.-

34



34 УХА АЛЕКСАНДРОВСКАЯ ТРОЙНАЯ :

РОСТОВ

карась, сазан, судак, донской помидор и зелень. Подаётся с икрой сазана, тузлуком, дымком и водочкой

365г. 530.-

35



35 БОРЩ ДОНСКОЙ

РОСТОВ

с говядиной, зелёным луком и чесноком. Подаётся со сметаной, ржаными гренками и домашним салом

425г. 530.-

36



36 ДОМАШНЯЯ ЛАПША

РОСТОВ

с куриной грудкой медленного томления, куриным яйцом, бульоном на курице, подаётся с рубленной зеленью

350г. 430.-

37



37 БОРЩ ЗЕЛЁНЫЙ

с говядиной, луком репчатым, морковью, щавелем, луком зелёным, подаётся с яйцом, сметаной и укропом

355г. 530.-

ТЕСТО

38 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ СВИНИНЫ

с крымским и зелёным луком, кинзой, соевым соусом в бульоне том-ям

250г. 470.-

39 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЩУКИ

подаются с авторским еврейским соусом и красной икрой

190г. 580.-

40 ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ

с говядиной, свиной, подаются с уксусом и сметаной

280г. 490.-

41 ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕННЫЕ

подаются с острым красным соусом

210г. 490.-

42 МИНИ ЧЕБУРЕКИ

с сырами : гауда, моцарелла, чеддер

170г. 430.-

43 МИНИ ЧЕБУРЕКИ ИЗ СУДАКА

жареные во фритюре, подаются с чесночным соусом

180г. 430.-

44 МИНИ ЧЕБУРЕКИ СВИНО-ГОВЯЖЬИ

жареные во фритюре, подаются с авторским соусом 1000 островов

180г. 430.-



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



45

- 45 КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ**
с трюфельным соусом, пюре из картофеля, при подаче посыпаются луком фри

295г. 620.-



46

- 46 СУДАК**
с лимонным пюре и соусом из мидий, унаги и кокосового молока

290г. 890.-



47

- 47 БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ**
с шампиньонами, репчатым луком в соусе демиглас со сливками и картофельным пюре

230г. 610.-



48

- 48 КУРИНАЯ КОТЛЕТА**
Сочная куриная котлета в домашних сухариках. Подаётся с картофельным пюре и луком фри

320г. 520.-



49

- 49 КУРИНАЯ ГРУДКА**
в панировке с пармезаном. Подаётся с сырным соусом и стручковой фасолью

275г. 590.-



50

- 50 ГОРШОЧЕК**
с курицей, шампиньонами, репчатым луком, картофелем

415г. 620.-

СКОВОРОДКИ

51 ЩЁЧКИ ГОВЯЖЬИ

томлёные в сливочном соусе
с вешенками, подаются с
птитимом

320г. 690.-

52 ПАСТА

с мясными фрикадельками из свинины
с говядиной, в томатном соусе с
добавлением базилика. Подаются с
сыром пармезан

310г. 520.-

53 ЖАРКОЕ С ОХОТНИЧЬИМИ КОЛБАСКАМИ

картофелем, капустой квашеной,
луком

290г. 530.-

54 ЖАРКОЕ С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ

с болгарским перцем, глазуньей,
репчатым луком и картофелем,
подаётся с зелёным луком

300г. 640.-

55 ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

с шампиньонами, репчатым луком,
картофелем и цукини.
Подаётся с солёными огурчиками

300г. 540.-

51



52



53



54



55



ФАСТ-ФУД

56 БУРГЕР ФИРМЕННЫЙ

булочка с сочной котлетой из говядины, тянущимися сырами чеддер и моцарелла, огурцами, свежим листом салата айсберг, авторским соусом на основе дижонской горчицы и томатного соуса

390г. 620.-

57 ХОТ-ДОГ КЛАССИЧЕСКИЙ

сосиска свиная, кетчуп, горчица, солёные огурчики, лук фри, подаётся с картофелем фри и сырным соусом

315г. 490.-

ГАРНИРЫ

58 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

классический и вечно молодой

140г. 280.-

59 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с травами и сыром пармезан

150г. 300.-

60 КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

жареный во фритюре, заправляется чесночным маслом

150г. 290.-

ГАРНИРЫ

- 61 БАТАТ ФРИ
с сыром пармезан

160г. 420.-



- 62 БУЛОЧКА
белая / чёрная

1шт. 60.-



СОУСЫ

- 63 ЧЕСНОЧНЫЙ /
ТАР-ТАР / БАРБЕКЮ /
КИСЛО-СЛАДКИЙ
ЦЕЗАРЬ / ГРИЛЬ
БРУСНИЧНЫЙ /
СЫРНЫЙ /
КЕТЧУП

30г. 80.-

- 64 БЛЮ-ЧИЗ
сыр дор-блю, пармезан
и сливки 33%

30г. 150.-

63

64



ДЕСЕРТЫ

65



65 ТРАЙФЛ СНИКЕРС
С КРЕМОМ, АРАХИСОМ
И КАРАМЕЛЬЮ

195г. 410.-

66



66 ТОРТ КОЗИЙ
С МАКОМ

150г. 460.-

67



67 МОРОЖЕНОЕ
шоколадное /
ванильное /
цитрусовое-лимон

50г. 220.-

Утверждено приказом директора 23.09.2025

Введено в действие с 23.09.2025

Данный экземпляр является рекламным материалом.
Полный выход блюд на доске потребителя в прейскуранте
и предоставляется по первому требованию гостя.

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

