

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



⑥ СЕЛЬДЬ

Сельдь слабой соли, картофель бэби обжаренный с зеленью, крымский лук маринованный

350г. 340.-



⑦ СОЛЕНЬЯ

Капуста квашеная, огурцы соленые, помидоры соленые, чеснок маринованный, грибы, домашнее масло, зелень

315г. 320.-



⑧ ЛЕПЕШКА С СЫРОМ:

гауда, моцарелла и чеддер

120г. 170.-



⑨ СУДЖУК С ПШЕНИЧНЫМИ ГРЕНКАМИ

55г. 320.-



⑩ РЫБА ВЯЛЕНАЯ

Цимлянский лещ, донская таранка, судак

100г. 170.-

⑪ РЫБЕЦ ДОНСКОЙ ВЯЛЕНЫЙ

100г. 200.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

12 МОРСКИЕ ГАДЫ

Мидии, креветки, кальмары, вонголе, картофель бэби, початки кукурузы, соус тар-тар, соус сальса

725г. 1550.-



12

13 ФИРМЕННЫЙ РАСКОЛБАС

Поджаренные колбаски французские свино-говяжьи, три мяса: свинина, говядина и баранина, колбаски свино-говяжьи с горными травами. Подаются с горчицей и сливочным хреном, картофелем и свежей зеленью

585г. 840.-



13

14 ЖАРЕХА МОРСКАЯ

Кольца кальмара, креветки жареные в сухарях, филе белой рыбы в кляре, мясо мидий в кляре, сырный соус, соус тар-тар и лимон

445г. 1150.-



14

15 ЖАРЕХА СЫРНАЯ

Три вида сыра гауда, чеддер, моцарелла в панировке, жарятся во фритюре, подаются с перьями зеленого лука

240г. 430.-



15

16 БАРАБУЛЬКА

Барабулька жареная с добавлением кукурузной муки, подаются с луком фри, зеленым луком, с соусом 1000 островов и лаймом

430г. 990.-



16

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

17



**17 КРОКЕТЫ
ИЗ КРЕВЕТКИ**

с цуккини и соусом тар-тар

240г. 470.-

18



**18 КРОКЕТЫ
ИЗ РВАННОЙ СВИНИНЫ**

с сыром пармезан
и горчично-медовым соусом

210г. 400.-

19



19 КУРИНЫЕ СТРИПСЫ

с горчичным соусом

155г. 280.-

20



**20 МИНИ ЧЕБУРЕКИ
МЯСНЫЕ
С ПРЯНЫМ СОУСОМ**

180г. 290.-

21



**21 ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА
С АВТОРСКИМ СОУСОМ
1000 ОСТРОВОВ**

180г. 210.-

22



**22 КОЛЬЦА КАЛЬМАРА
ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ
С СОУСОМ ТАР-ТАР**

180г. 400.-

23



**23 ГРЕНКИ РЖАНЫЕ
ЧЕСНОЧНЫЕ**

Хрустящие гренки из бородинского
хлеба, с чесночным маслом
и морской солью.

Подаются с белым соусом

190г. 170.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

24 КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ BBQ

Куриные крылышки жареные
во фритюре подаются в соусе BBQ
с крошкой лука фри и долькой лайма

260г. 400.-

25 КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ УНАГИ

Куриные крылышки жареные
во фритюре. Подаются в соусе
Унаги и долькой лайма

260г. 400.-

26 КРЫЛЫШКИ ОСТРЫЕ

Куриные крылышки, маринованные
в аджике и обжаренные в масле
с добавлением соуса табаско.
Подаются с крошкой начос
и долькой лайма

260г. 400.-

27 ИКРЯНИКИ

со сливочно-икорным соусом
и жареным базиликом

200г. 470.-

28 МИДИИ

обжаренные в соусе кимчи,
подаются с лаймом

160г. 410.-

29 МИДИИ

в сливочном соусе с добавлением
белого сухого вина, сыра пармезан
и дор блю

275г. 500.-

30 КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ЛАЙМОМ

190г. 450.-



24



25



26



27



28



29



30

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



31 КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ

Креветки, обжаренные
с чесноком и зеленью

180г. 450.-



32 КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ

в сметанном соусе

240г. 480.-



33 КРЕВЕТКИ ЧИЛИ

Креветки обжаренные
с добавлением соуса сладкий чили

200г. 450.-



34 КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ

Креветки отвариваются
с укропом и лавровым листом

180г. 450.-



35 РАКИ ОТВАРНЫЕ

Раки отварные с укропом,
чесноком и перцем горошком.
*Цена может изменяться в зависимости
от курса Всемирной раковой биржи
индекса S&P500!!!!

500г. 1500.-



36 СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ В СОУСЕ НА ВЫБОР BBQ/ШРИРАЧА

подаются с картофелем фри,
перцем Халапеньо, соленым огурчиком,
маринованным крымским луком,
гренками из французского багета,
зеленым луком, листьями салата
и горчичным соусом

490г. 680.-

САЛАТЫ

37 ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ

из огурцов, сладких помидор
с крымский луком, сметаной
и яйцом

255г. 300.-



37

38 САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Помидоры, баклажаны,
соус сладкий чили, кунжут

245г. 390.-

38



39 ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

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

235г. 340.-



39

40 ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

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

245г. 460.-

40



41 САЛАТ С ОБОЖЖЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ,

маринованным перцем,
сладкими томатами, огурцами
и трюфельным соусом

260г. 390.-

41



42 САЛАТ С КУРИЦЕЙ,

сладкими томатами, киноа,
халапеньо и листьями кинзы

300г. 380.-

42



43



43 ОГНЕННЫЙ СУП ИЗ АКУЛЫ С КРЕВЕТКАМИ

Насыщенный, яркий, на основе кокосового молока и мякоти тамаринда, перца чили, лука шалотт, зеленого лука, вешенок, шампиньонов, бобов эдамаме. При подаче поджигается

300г. 390.-

44



44 УХА АЛЕКСАНДРОВСКАЯ ТРОЙНАЯ

Классическая донская казачья уха на карасе, толстолобе и суле с добавлением икры сазана. Подается с водочкой, тузлуком и угольком

375г. 390.-

45



45 КУКУРУЗНЫЙ ЧАУДЕР

с судаком и мидиями с добавлением бекона, сливок и лука порея

340г. 380.-

46



46 БОРЩ ДОНСКОЙ

с говядиной, зеленым луком и чесноком, подается с ржаными гренками, салом и сметаной

390г. 320.-

47



47 ОКРОШКА С ПОДКОПЧЕННОЙ ФОРЕЛЮ,

огурцами, редисом, яйцом и салатом чука

345г. 390.-

48



48 ОКРОШКА С ГОВЯДИНОЙ,

яйцом, огурцами, картофелем и редисом

355г. 360.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

49 ПИКША С ЦУКИНИ

и молодым картофелем

245г. 480.-



49

50 ФИЛЕ БЕЛОЙ РЫБЫ ТЕМПУРА

с картофельными дольками
и соусом тар-тар

220г. 460.-

50



51 ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

с молодым картофелем и шпинатом

360г. 550.-

51



52 ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ

в корочке из пармезана и сухариков,
подается с салатом коул-слоу,
сливочным маслом и лаймом

265г. 420.-

52



53 БЕФСТРОГАНОВ

из говядины с репчатым луком,
шампиньонами в сливочном соусе,
подается с картофельным пюре

295г. 470.-

53



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

54



54 ПИРОГ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с салатом из огурцов

240г. 520.-

55



55 СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

обжаренный на гриле,
подается с салатом из сладких
томатов

290г. 590.-

56



56 ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА

подается с картофельным пюре
и луком фри

310г. 340.-

57



57 ОРЗУ С ГОРБУШЕЙ

вялеными томатами, луком порей,
чесноком в сливочном соусе

250г. 530.-

58



58 ЛИНГВИНИ

с беконом и сыром пармезан

225г. 360.-

ЖАРКОЕ

59 ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

Кусочки свинины обжаренные с цукини, шампиньонами, картофелем, подается с солеными огурчиками и зеленым луком

210г. 330.-

60 ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Кусочки говядины обжаренные с репчатым луком, картофелем и болгарским перцем, подается с зеленым луком

190г. 470.-

61 ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ

с брокколи и морковью, картофелем в сметанном соусе с зеленью

305г. 370.-

БУРГЕРЫ

62 БУРГЕР ГОВЯЖИЙ

Обжаренная на гриле говяжья котлета с сыром чеддер в пшеничной булочке, с листьями молодого салата, перцем халапеньо, солеными огурчиками, кольцами свежего помидора и соусом гриль

360г. 450.-

63 БУРГЕР С ТОМЛЕННЫМИ СВИНЫМИ РЕБРЫШКАМИ

Бургер с томленными свиными ребрышками в перечном соусе с солеными огурчиками, свежими томатами, сыром моцарелла и хрустящим салатом айсберг

330г. 500.-

64 БУРГЕР С КУРИЦЕЙ

Куриное бедро в соусе карри и сухарях, обжаренное до румяной корочки в пшеничной булочке, с листьями салата, жареным сыром халуми, помидорами и соусом дзадзики

325г. 430.-

59



60



61



62



63



64



ГАРНИРЫ

65 КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Крупные дольки картофеля.
Подается с зеленью, чесноком
и морской солью

160г. 190.-

66 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Классический и вечно модный
картофель соломкой во фритюре

150г. 180.-

67 КАРТОФЕЛЬ С ТРАВАМИ И СЫРОМ

Картофель, обжаренный во фритюре
до золотистой корочки, заправленный
трюфельным маслом, пряными
травами и сыром пармезан

165г. 240.-

68 ОВОЩИ ГРИЛЬ

перец болгарский, шампиньоны,
брокколи, цукини, баклажан

150г. 270.-

69 БУЛОЧКА ПШЕНИЧНАЯ ЧЕРНАЯ

1 шт 40.-

СОУСЫ

70 ЧЕСНОЧНЫЙ, ТАР-ТАР, АДЖИКА, САЛЬСА, СЫРНЫЙ, КИСЛО-СЛАДКИЙ, БАРБЕКЮ, ПРЯНЫЙ, БРУСНИЧНЫЙ СОУС, ТЕРИЯКИ, ГОРЧИЧНЫЙ, ГРИЛЬ

30г. 50.-

ДЕСЕРТЫ

71



71 СМЕТАННИК
С АНГЛИЙСКИМ КРЕМОМ
И СУБЛИМИРОВАННОЙ
МАЛИНОЙ

160г. 290.-

72



72 ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ
С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ,
ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ
И МОРОЖЕНЫМ

230г. 290.-

73



73 МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
С МАЛИНОЙ
И ФИСТАШКОЙ

100г. 250.-

74



74 МОРОЖЕНОЕ

на выбор:

- ванильное
- шоколадное
- мохито

100г. 150.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

① ЯЩИК СНЕКОВ

Соломка таранки, сома, щуки, минтая, вяленая тюлька и вяленая икорка. Подается с лимонными чипсами и картофелем пай

145г. 590.-

② ЯЩИК МЯСА

Вяленая свинина, суджук, говядина, мясо птицы, ржаные хрустики с семенами льна и подсолнечника

140г. 450.-

③ ЯЩИК К ПИВУ

Желтый полосатик, соломка из кальмара, острые мексиканские сухарики, арахис соленый, чипсы пряные картофельные. Подается с чипсами лимона

145г. 410.-

④ ЯЩИК СЫРА

Сыр балыковый, чечил, сыр копченый боченок, сыр коса, копченый балыковый. Подаются с крекерами и зеленым луком

140г. 390.-

⑤ ЯЩИК САЛА

соленое сало двух видов из станицы петровской, подается ржаными гренками, чесноком, крымским луком, зеленым луком и домашней горчицей

260г. 350.-



①



②



③



④



⑤