

ЧРБ

ЧИСТО РОСТОВСКИЙ БАР

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## 1 ЯЩИК К ПИВУ

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

145г. 500.-

## 2 ЯЩИК МЯСА

вяленая говядина, птица, свинина, хрустики с семенами льна и подсолнечника, зелень

170г. 780.-

## 3 ЯЩИК СЫРА

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

270г. 890.-

## 4 ЯЩИК САЛА

**ROSTOV** Солёное сало двух видов (солёное и подкопчённое с мясной прослойкой) из станицы Петровской, подается с ржаными гренками, чесноком, крымским луком, зеленым луком и домашней горчицей

260г. 470.-

## 5 СЕЛЬДЬ

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

300г. 450.-



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



- 6** **РЫБА ВЯЛЕНАЯ**  
Донские тарань и рыбац с судак и лещ с Цимлянского моря.  
Подается с лимоном и зеленым луком

ROSTOV

100г. 310.-



- 7** **ЯЩИК СОЛЕНИЙ**  
Бочковая капуста, заправленная домашним маслом, соленые огурчики и красные помидоры, маринованный чеснок и соленые грузди под сметаной

ROSTOV

420г. 520.-



- 8** **ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА**  
болгарский перец, помидоры черри, огурцы, сельдерей, соус блю-чиз

410г. 370.-



- 9** **ЛЕПЕШКА С ТРЕМЯ ВИДАМИ СЫРА**  
моцарелла, гауда, фета

115г. 220.-



- 10** **ГРИССИНИ**  
из слоеного теста, с беконом и пармезаном, подаются с чесночным соусом

80г. 180.-

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## 11 РЫБНАЯ МЕЛОЧЬ

Жареная корюшка и барабулька в кукурузной муке, подается с луком фри, лаймом и авторским соусом  
1000 островов

430г. 1200.-

## 12 ЖАРЕХА СЫРНАЯ

Три вида сырных палочек : гауда, моцарелла, чеддер в панировке от нашего Шеф-повара

250г. 460.-

## 13 РАКИ ОТВАРНЫЕ

ROSTOV

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

500г. 1900.-

## 14 ФИРМЕННЫЙ РАСКОЛБАС

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

750г. 1250.-

## 15 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.-

## 16 ЖАРЕХА МОРСКАЯ

кольца кальмара, креветки в панировке, с сырным соусом

210г. 780.-



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



17

## 17 КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ

отварные либо жареные  
с чесноком и зеленью

150г. 480.-



18

## 18 ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

обжаренные в сливочно-соевом соусе,  
подаются с лаймом

190г. 740.-



19

## 19 КРОКЕТЫ

из тигровых креветок и цукини  
в панировочных сухариках, обжариваются  
во фритюре до золотистой корочки,  
подаются с соусом тар-тар

240г. 570.-



20

## 20 КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

с соусом васаби и лаймом

190г. 620.-



21

## 21 ПОП-КОРН ИЗ ТУНЦА

с лаймом и соусом васаби

145г. 490.-



22

## 22 ИКРЯНИКИ

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

200г. 490.-



23

## 23 МИДИИ ОБЖАРЕННЫЕ В СОУСЕ КИМЧИ

подаются с лаймом

160г. 400.-

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## 24 МИДИИ

в сливочно-сырном соусе с добавлением сыров дор-блю и пармезана, зеленью, репчатым луком, белым вином.

Подаются с зеленым луком и гренками из пшеничного багета

300г. 620.-

## 25 ФИШ & ЧИПС

с соусом тар-тар

200г. 310.-

## 26 СТРИПСЫ КУРИНЫЕ

с горчичным соусом

155г. 300.-

## 27 ДРАНИКИ

из цукини и картофеля обжариваются до золотистой корочки и подаются со сметаной и икрой щуки

180г. 410.-

## 28 ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕННЫЕ

с сыром дор-блю и соусом тар-тар

190г. 320.-

# РЕБРА И КРЫЛЫШКИ

## 29 РЕБРА ЗАПЕЧЕННЫЕ

(томленые с бадьяном, лавровым листом, чесноком) запекаются в соусе на выбор : BBQ, Шрирача, подаются с картофелем, перцем халапеньо, солеными огурчиками, маринованным луком, горчичным соусом и пшеничными гренками

480г. 790.-

## 30 КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ

жареные в соусе на выбор : BBQ, Шрирача, Унаги с кунжутом, в соусе Ким-чи

370г. 470.-



# САЛАТЫ



31

## 31 САЛАТ С ОБОЖЖЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

маринованным перцем в соусе ким-чи и трюфельным соусом

260г. 570.-

32



## 32 ОВОЩНОЙ САЛАТ

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

300г. 410.-



33

## 33 ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

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

235г. 440.-

34



## 34 ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ

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

255г. 320.-



35

## 35 САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

томатами и соусом сладкий чили. Подается с жареным кунжутом и листьями кинзы

255г. 430.-

36



## 36 САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛЫ С МУССОМ ИЗ СЫРА ФЕТА

апельсинами и кедровыми орешками

230г. 350.-



37

## 37 САЛАТ С ЖАРеныМИ ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

листья молодого салата с жареным сыром бри, апельсиновым соусом и лепестками миндаля

225г. 490.-

# ПЕРВЫЕ БЛЮДА

## 38 ОГНЕННЫЙ СУП ИЗ АКУЛЫ

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

300г. 460.-

## 39 УХА АЛЕКСАНДРОВСКАЯ ТРОЙНАЯ :

ROSTOV

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

365г. 460.-

## 40 БОРЩ ДОНСКОЙ

ROSTOV

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

400г. 430.-

## 41 ДОМАШНЯЯ ЛАПША

ROSTOV

с куриной грудкой медленного томления, куриным яйцом, бульоном на курице, подается с рубленой зеленью

350г. 390.-

## 42 ГОРОХОВЫЙ СУП

с копченым ребром и луком фри

450г. 420.-





43



44



45



46



47



48

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

### 43 ШИ СУТОЧНЫЕ

с говядиной из квашенной капусты, с белыми грибами. Подаются с рубленой зеленью сливочным маслом, черной солью и сметаной

300г. 430.-

## ТЕСТО

### 44 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЩУКИ

подаются с авторским еврейским соусом и красной икрой

ROSTOV

190г. 440.-

### 45 ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ

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

250г. 390.-

### 46 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ СВИНИНЫ

с кинзой в бульоне том-ям

250г. 340.-

### 47 МИНИ ЧЕБУРЕКИ ИЗ СУДАКА

жарятся во фритюре, подаются с чесночным соусом

ROSTOV

180г. 340.-

### 48 МИНИ ЧЕБУРЕКИ СВИНО-ГОВЯЖЬИ

жареные во фритюре, подаются с авторским соусом 1000 островов

ROSTOV

180г. 340.-

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**49** **КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ**  
с трюфельным соусом и  
картофельным пюре, при  
подаче посыпается луком фри

295г. **520.-**

**50** **ФИЛЕ ТРЕСКИ**  
с острым соусом чоризо  
и пюре из корня сельдерея

335г. **790.-**

**51** **КУРИНАЯ КОТЛЕТА**  
Сочная куриная котлета  
в домашних сухариках.  
Подается с картофельным  
пюре и луком фри

320г. **440.-**

**52** **ЖАРКОЕ  
С МОРЕПРОДУКТАМИ**  
мидии, кальмар, креветка тигровая,  
мясо гребешка, вино белое сухое,  
репчатый лук, сливки, фасоль стручковая,  
картофельные дольки в соусе карри

285г. **650.-**

**53** **ЖАРКОЕ  
С ГОВЯДИНОЙ**  
с болгарским перцем, глазуньей,  
репчатым луком и картофелем,  
подается с зеленым луком

300г. **550.-**



49



50



51



52



53

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

54



## 54 ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

с шампиньонами, репчатым луком, картофелем и цукини.

Подается с солеными огурчиками

300г. 490.-

55



## 55 ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ

с брокколи и морковью в сметанном соусе с зеленью и картофелем

305г. 390.-

56



## 56 ШНИЦЕЛЬ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

в корочке из сухарей и пармезана, подается с салатом Коул-слоу, сливочным маслом и лаймом

230г. 450.-

57



## 57 БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ

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

300г. 690.-

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**58** МЕДАЛЬОНЫ  
ИЗ ГОВЯДИНЫ  
с перечным соусом и  
молодым картофелем

340г. 990.-



58

**59** ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ  
ЩЕЧКИ

с пюре из картофеля и  
вешенками в сливочном соусе

320г. 690.-

59



**60** ТАЛЪЯТЕЛЛЕ

с беконом, репчатым  
луком, белым сухим  
вином, сливками и  
сыром пармезан

255г. 490.-

60



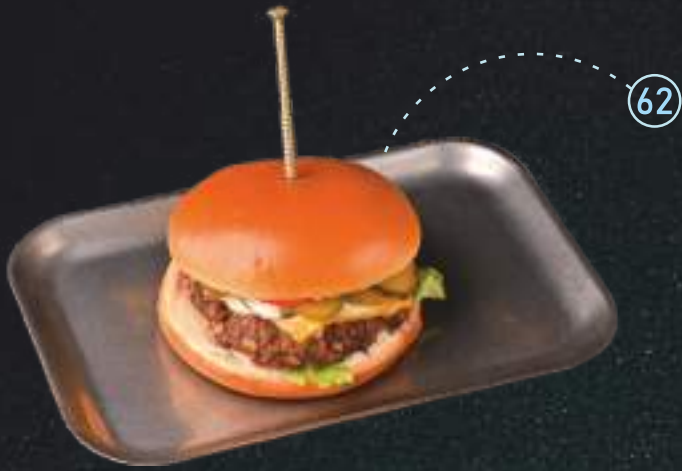
**61** ЦЫПЛЕНОК

с молодым картофелем,  
соусом блю-чиз,  
шпинатом

380г 790.-

61





## ФАСТ-ФУД

### 62 БУРГЕР ФИРМЕННЫЙ

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

450г. 590.-



### 63 ШАУРМА

с рваной курицей, огурцами, помидорами, салатом айсберг, авторским соусом на основе домашнего майонеза с добавлением кетчупа, сладкого чили, чеснока

305г. 490.-



## ГАРНИРЫ

### 64 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

классический и вечно молодой

140г. 210.-



### 65 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с травами и сыром пармезан

150г. 220.-



### 66 КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

жареный во фритюре, заправляется чесночным маслом

150г. 210.-

# ГАРНИРЫ

67 БАТАТ ФРИ  
с сыром пармезан

160г. 240.-



68 БУЛОЧКИ  
белая, черная

1шт. 45.-



# СОУСЫ

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

30г. 60.-



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

30г. 130.-

# ДЕСЕРТЫ

72



72 ТОРТ БЛИННЫЙ  
С СЫРОМ МАСКАРПОНЕ  
И ЯГОДАМИ

100г. 200.-

73



73 ЧИЗ-КЕЙК С  
МЯГКОЙ КАРАМЕЛЮ

170г. 330.-

74



74 МОРОЖЕНОЕ  
шоколадное /  
ванильное /  
цитрусовое-лимон

50г. 170.-

Утверждено приказом директора 25.11.2023  
Введено в действие с 25.11.2023  
Данный экземпляр является рекламным материалом.  
Полный выход блюд на доске потребителя в преysкyранте  
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