



САЛАТЫ

**Салат из свеклы и козьего сыра** 490 □

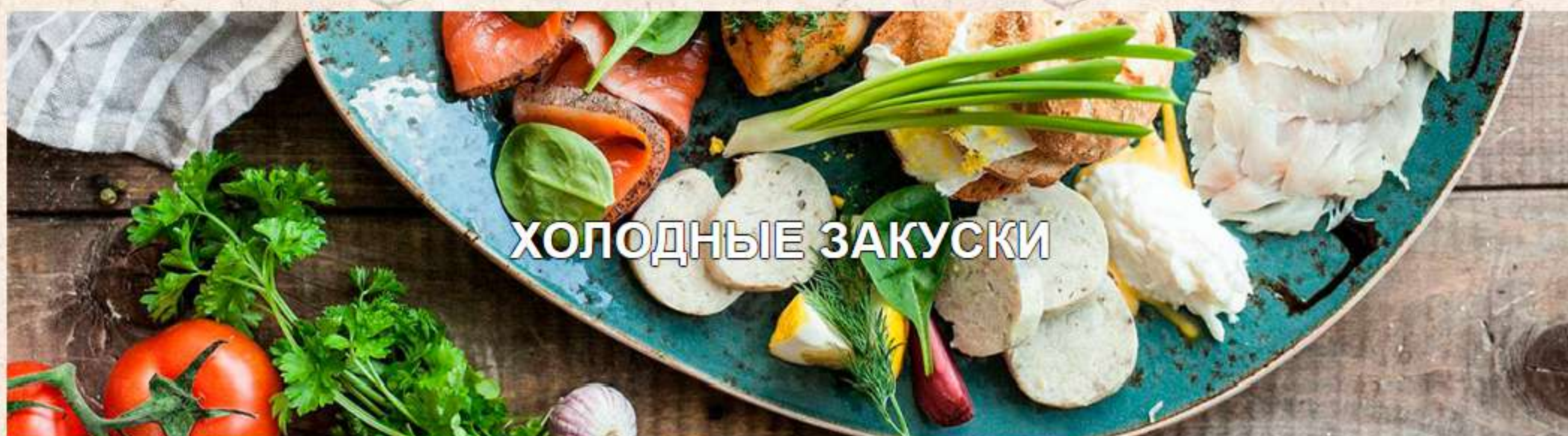
Лёгкий салат с печеной и маринованной свеклой, домашним козьим сыром, маринованным яблоком и ягодами.

**Салат Херсонский (салат из помидоров)** 710 □

Помидоры, крымский лук, ароматное масло, соль крупного помола, укроп  
Подается с гречишным хлебом

**Салат «Оливье»** 680 □

Традиционный салат русско-славянской кухни, сочетающий в себе овощи, говяжий язык и запечённое куриное филе.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Сельдь с печеным картофелем** 520 □

**Блины «Шинок» с красной икрой** 790 □

Фирменные блины на манке от Шеф-повара.

**Щедрое полено** 2990 □

Большое ознакомительное плато из традиционных украинских холодных закусок.

**Сырная тарелка** 1490 □

Ассорти домашних фермерских сыров.

**Мясной базар** 1990 □

Ассорти мясных закусок, приготовленных по особому рецепту шеф-повара, дополненное соленьями.

**Лосось слабосоленый** 960 □

Атлантический лосось, собственного соления.

**Буженина** 500 □

Свиная шея, фаршированная морковью и приготовленная по особому рецепту шеф-повара.

**Икра красная лососевая** 990 □

**Форшмак** 620 □

Традиционная закуска из рубленного вручную филе сельди.

**Овощи свежие** 660 □

Ассорти свежих овощей и зелени.

**Рыбный базар** 2190 □

Ассорти рыбы собственного копчения и соления. 3 вида рыбы.

**Прессованное мясо молочного поросёнка** 690 □

Нежное мясо молочного поросёнка с чесноком и кинзой, дополненное домашним салатом Днепровский.

**Муксун** 710 □

**холодного копчения**

Филе северной рыбы муксун собственного копчения.

**Язык говяжий** 590 □

Нежный говяжий язык в сочетании с грибным желе и домашними маринадами.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Деруны из картофеля со сметаной** 490 □

Картофельные оладьи, зажаренные до золотистой корочки.

**Баклажан с аджикой** 510 □

Очищенный запечённый баклажан, фаршированный домашней аджикой с чесноком и зеленью.

**Картофель жареный с белыми грибами** 780 □

Отборный картофель, жаренный с белыми грибами до золотистой корочки.





## ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

### Пирожки с мясом

130 □

Треугольной формы. Слоеное тесто. Начинка: говядина, лук, белок

### Пирожки с грибами

130 □

Белые грибы, шампиньоны. Тесто сметанное. Круглые с «юбочкой».

### Хлеб на 3-4 персоны

260 □

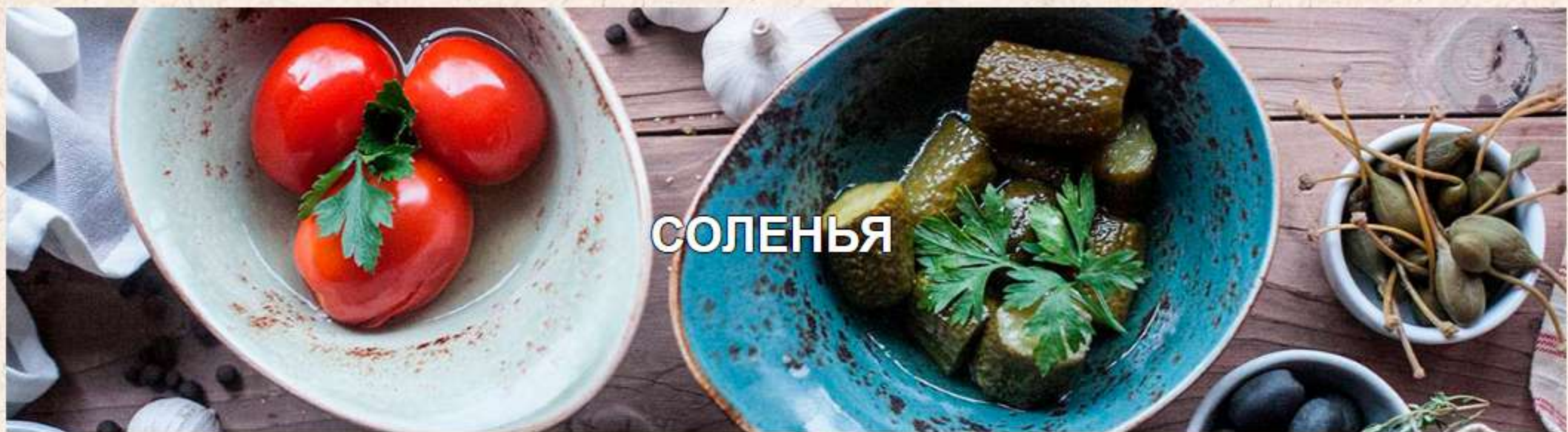
### Пирожки с капустой

130 □

Круглой формы. Дрожжевое тесто. Начинка: обжаренная капуста, лук, белок

### Хлеб на 1-2 персоны

130 □



## СОЛЕНЬЯ

### Огурцы соленые с медом

280 □

### Слива маринованная

280 □

### Арбуз моченый с яблоками

210 □

### Ассорти солений

750 □

1) квашеная капуста (+лук, ароматное нерафинированное масло) 90г  
2) огурцы малосольные (в смородиновом листе, любистоке, хрене, чесноке, перце) 60г,  
3) огурцы соленые бочковые 50гр,  
4) помидоры маринованные 50 гр.,  
5) патиссоны маринованные 40 г  
6) Слива маринованная 30гр.  
7) Артишок маринованный

### Ассорти из соленых маринованных грибов

790 □

### Салат днепропровский

210 □

### Огурцы малосольные с травами

280 □

### Капуста домашнего квашения

280 □

### Белые грибы соленые

560 □

### Артишоки и перец в меду

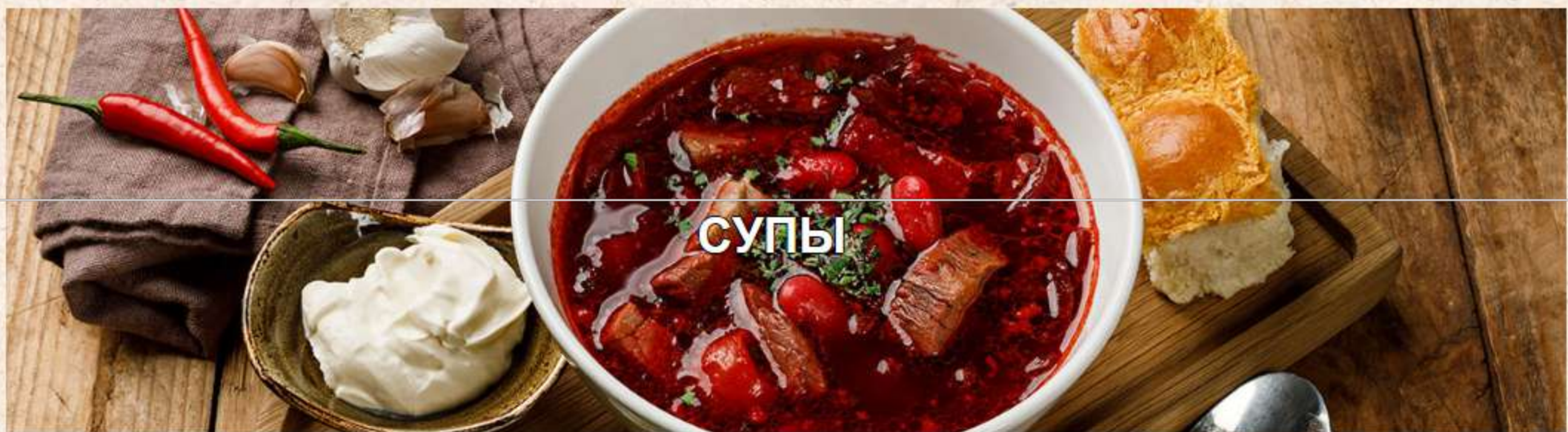
460 □

### Помидоры маринованные

320 □

### Огурцы маринованные резаные

280 □



## СУПЫ

### Борщ украинский с пампушками

660 □

Необыкновенный, наваристый суп на говяжьем бульоне, с добавлением белой фасоли и смальца.

### Уха

690 □

Рыбный бульон (из карася, головы семги)

### Лапша куриная с потрошками

560 □

Суп на бульоне из фермерских кур с домашней лапшой.

### Окрошка на сыворотке или на квасе

490 □

Состав:  
Квас, говядина, язык, свеж. огурец, редис, яйцо, зелень.  
Сметана  
Или на сыворотке.



## ВАРЕНИКИ

### Вареники с мясом в бульоне

520 □

Отварные вареники с мясом свинины и курицы, в домашнем курином бульоне.

### Вареники с картофелем и грибами

590 □

Вареники ручной лепки с молодым картофелем и грибами.

### Вареники с семгой

790 □

Семга и сливочный соус с добавлением укропа.

### Вареники «Закарпатские» с мясом

690 □

Домашние вареники с мясом свинины и курицы, запеченные под грибным соусом и сыром до золотистой корочки.

### Вареники с вишней

590 □

Отварные вареники со свежей вишней, в дополнении с малиновым соусом.





## САЛО

<b>Сало томленое в меду с травами</b>	230 □	<b>Сало соленое</b>	230 □
<b>Сало копченое</b>	230 □	<b>Почеревок</b>	230 □
Сало домашнего копчения		Домашнее солёное сало с мясной прослойкой	
<b>Смалец</b>	230 □	<b>Ассорти из пяти видов сала</b>	950 □
Протёртое домашнее сало с добавлением чеснока и укропа.		5 видов : 1)соленое 35 гр., 2)копчёное 35гр., 3)томлёное в меду 35гр., 4)почеревок – соленое сало с прослойками мяса (часть между ребром и задней ногой) 35 гр., 5) смалец (сало протёртое с чесноком, укропом) 35гр., Подается с свежим чесноком, горчицей, зеленым, и красным луком, розовым перцем, хлебом с семенами подсолнечника, перец чили острый.	



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Колбаса домашняя свиная</b>	790 □	<b>Котлеты из рыбы муксун</b>	890 □
Свиная колбаса с картофелем, маринованными овощами и чесночным соусом		Нежная котлета из северной рыбы Муксун. Подается с воздушным картофельным пюре и маринованными кабачками.	
<b>Котлета по-киевски</b>	1150 □	<b>Котлета из баранины в жировой сетке</b>	890 □
Фирменное блюдо из филе куриной грудки, фаршированное сливочным маслом ручной бойки и обжаренное до золотистой корочки.			
<b>Кролик по-домашнему</b>	990 □	<b>Говядина «Строганов»</b>	980 □
Нежный, томлёный миньон из кролика, с картофельным и морковным пюре, и обжаренной лапшой из корня сельдерея.		Нежная телячья вырезка, тушенная в сливочном соусе с добавлением большого количества шампиньонов и пастированного лука.	
<b>Кролик в сливочном соусе на двоих</b>	2900 □	<b>Ножка молочного поросенка</b>	2000 □
Нежнейшее томленное мясо кролика в сливочном соусе, с добавлением молодых кабачков, моркови, зеленого горошка и шпината.		Запечённая на ольховых дровах ножка молочного поросенка в печи.	
<b>Треска запечённая</b>	920 □	<b>Жаркое из утки</b>	1490 □
Спинка трески запечённая в куле с овощами.		тушеные с луком, яблоком и вяленой клюквой, утиные ножки, жареный картофель, яблоки, маринованные в травах	
<b>Уйма всякой всячины</b>	3990 □	<b>Мидии в соусе из белого вина и сливок</b>	1390 □
Утиная ножка, кровяная колбаса, свиная корейка, говядина «Строганов», котлета Пожарская, котлета Пастушья, картофель в золе, картофель пай, вареники с картофелем, маринованные овощи. Украшается петрушкой		Обжаренные на чесночном масле мидии , томятся в соусе из белого вина и сливок с добавлением лука порея, помидоров конкассе и авокадо. Подаются с лимоном и зеленью.600г	
<b>Камбала с конкассе</b>	1490 □		
Камбала ,маринованная в томатном соке с травами ,обжаривается в панировке из кукурузной муки. Подается к картофельным пюре, замешанным с квашеной капустой и ароматным маслом .Украшается маринованной алычей.			



## БЛЮДА НА ОГНЕ

<b>Филе белой рыбы</b>	1350 □	<b>Шашлык из курицы</b>	810 □
<b>Стейк Ри-бай сухой выдержки</b>	3900 □		

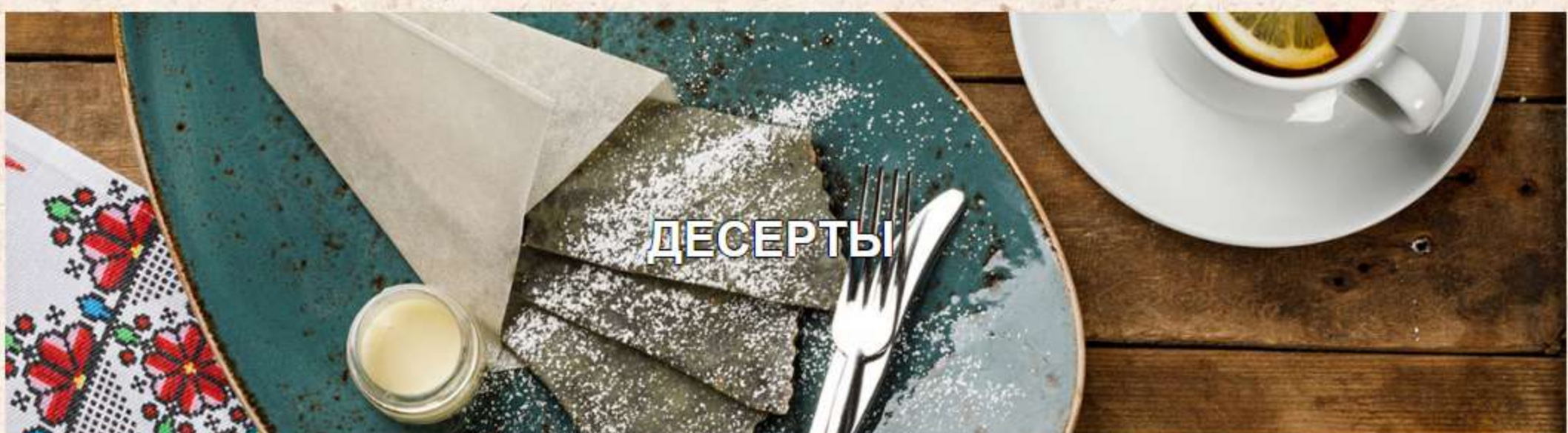




<b>Аджика</b>	80 □	<b>Томатный острый</b>	80 □
Аджика, приготовленная по старинному рецепту из помидор и перца, с добавлением острого перца и чеснока.		Томатный соус с добавлением чили перца.	
<b>Горчица</b>	80 □	<b>Хрен</b>	80 □
<b>Наршараб</b>	150 □	<b>Ткемали</b>	150 □
Соус из граната.		Соус на основе фиолетовой сливы.	
<b>Тар-Тар</b>	100 □		
Соленый огурец, домашний майонез, белок отварного яйца, укроп, лук репчатый свежий мелкорубленный.			



<b>Картофель, печеный на гриле</b>	260 □	<b>Овощи на гриле</b>	650 □
Не очищенный от кожуры картофель нарезается крупными ломтиками, обжаривается на гриле.		Баклажан, кабачок, помидор, корень сельдерея, болгарский перец картофель, чеснок, кинза, укроп. Украшается перцем чили.	
<b>Баклажан печеный с аджикой</b>	510 □	<b>Кабачки жареные</b>	350 □
<b>Артишоки жареные с белыми грибами</b>	790 □		



<b>Налистники с творогом и маком</b>	510 □	<b>Налистники с творогом и изюмом</b>	510 □
Тонкие конвертики из блинного теста, начиненные домашним творогом и маком.		Тонкие конвертики из блинного теста, начиненные домашним творогом и изюмом	
<b>Черника на сырном муссе</b>	490 □	<b>Блины «Шинок»</b>	310 □
Мусс черничный(черника с сахаром и сливками)подается на бисквите соусом из йогурта, черничного варенья и голубики.		Фирменные дрожжевые блины на манке	
<b>Вареники с вишней</b>	590 □		
Отварные вареники со свежей вишней, в дополнении с малиновым соусом.			



<b>Клубника</b>	450 □	<b>Виноград</b>	180 □
<b>Голубика</b>	690 □	<b>Ананас</b>	330 □



<b>Из сосновых шишек</b>	290 □	<b>Из абрикосов с миндалем</b>	190 □
<b>Из зеленых помидор с грецкими орехами</b>	170 □	<b>Из айвы с грецким орехом</b>	190 □
<b>Из вишни</b>	95 □	<b>Из лесной черники</b>	95 □
<b>Из земляники</b>	290 □	<b>Из черной смородины</b>	95 □
<b>Кедровый мед</b>	170 □	<b>Пихтовый мед</b>	170 □
<b>Можжевельный мед</b>	170 □	<b>Еловый мед</b>	170 □