

Меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩИ СВЕЖИЕ С ЗЕЛЕНЬЮ

560 гр
430 Р

Огурцы, помидоры, перец
сладкий, редис, зелень, лук
зелёный

РАЗНОСОЛЫ

450 гр
460 Р

Маринованный горький
перец, яблоко мочёное,
капуста по-грузински,
солёные помидоры,
мочёный виноград,
малосольные огурцы,
квашеная капуста, чеснок

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

120 гр
570 Р

Ассорти из маринованных
опят, лисичек, маслят с
луком и маслом

БЕЛЫЕ СОЛЁНЫЕ ГРУЗДИ

120 гр
770 Р

АССОРТИ ИЗ СЫРОВ

200 гр
780 Р

Адыгейский, Голландский,
рассольный. Подается с
мёдом и виноградом

МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ С КОСТОЧКОЙ

100 гр
350 Р

ЛИМОН С САХАРОМ

50 | 20 гр
135 Р

ЗАКУСКИ

САБУРАНИ

800 гр
1200 Р

«СОСНОВЫЙ БОР»

200 гр
300 Р

Шляпки шампиньонов,
фаршированные копчёной
свининой, сыром и орехом

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

200 гр
430 Р

с начинкой из сыра, чеснока,
грецкого ореха и майонеза с
зеленью

КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ

150 гр
310 Р

Сочные ломтики кабачков с
чесноком, зеленью и
майонезом

ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБАМИ

180 гр
275 Р

ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ИКРОЙ

175 | 25 | 50 гр
600 Р

(Подаются со сметаной)

МИДИИ

200 гр
530 Р

«Киви», запечённые с
соусом «Песто»

КОКОТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

170 | 50 гр
680 Р

Сёмга, креветки в
сливочно-сырном соусе под
сырной корочкой

ДОМ РУССКОЙ КУХНИ



Меню

ЗАКУСКИ

КОКОТ С ГРИБАМИ И КУРИЦЕЙ

Куриное филе, шампиньоны,
запечённые под сметанным
соусом и сыром

140 гр
385 Р

САЛО С ЧЕСНОКОМ 120 | 20 гр 300 Р

Ассорти из: маринованного,
солёного и копчёного сала

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

200 гр
560 Р

ХОЛОДЕЦ МЯСНОЙ 200 | 20 гр 340 Р

Из куриного, говяжьего и
свиного мяса под прозрачным
бульоном

«ЗАВАЛИНКА» 790 | 100 | 250 гр 2100 Р

Особая подача на бревне
ассорти из: сала, рулета из
свиного языка, буженины, с
настойкой на выбор, хреном
и горчицей

ПЕЧЁНОЧНЫЙ ПАШТЕТ 80 | 20 | 40 гр 320 Р

Подаётся с тостами

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 200 гр (50*4) 880 Р

Буженина, говяжий
отварной язык, рулет со
свиным языком и ушами,
свинина копчёная

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА 150 гр (50*3) 990 Р

Семга слабосолёная, форель
слабосолёная, кета копчёная

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ 50 | 10 гр 1100 Р

ЩУЧЬЯ ИКРА С ЛУКОМ

50 | 10 гр
980 Р

СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ 150 | 100 гр 295 Р

Сельдь слабосолёная,
подаётся с отварным
картофелем и луком

ДОМ РУССКОЙ КУХНИ



Меню

САЛАТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ

Лист салата, огурцы, помидоры, перец сладкий, маслины, сыр «Фета», оливковая заправка

270 гр
370 Р

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Огурцы, помидоры, сладкий перец, лист салата, зелень
Заправка на выбор:
сметана | масло оливковое |
масло подсолнечное | майонез

150 гр
260 Р

«ХОХЛОМА»

Обжаренный баклажан, Черри, крем-сыр, гранатовая заправка

200 гр
350 Р

«ЗАГРАНИЧНЫЙ»

Сёмга слабосоленая, отварное яйцо, сыр, свежие огурцы, жареные грибы, майонез

160 гр
360 Р

«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

Сельдь, отварной картофель, отварное яйцо, лук репчатый, морковь, свекла, майонез

180 гр
320 Р

«КАДРИЛЬ»

Обжаренное куриное филе, баклажан, перец сладкий, лист салата, помидор «Черри», сырный соус

170 гр
335 Р

«САДКО» МОРЕПРОДУКТЫ

250 гр
850 Р

Тёплый салат из декоративной зелени, креветок, сёмги жареной, морского гребешка и мидий, заправленный морковно-апельсиновым кремом, вялеными томатами и сыром «Фета»

«ТЕРЕМОК»

Язык говяжий/отварная говядина (по желанию), орех, чеснок, свежий огурец, сыр. Заправляется майонезом

170 гр
350 Р

ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ

180 гр
270 Р

«ЦЕЗАРЬ»

Лист салата, соус «Цезарь» на основе Анчоусов, сыр «Пармезан», гренки
На выбор:
креветки
сёмга слабосоленая/
обжаренная
курица

200 гр
635 Р
600 Р
420 Р

«КАВКАЗ»

Отварное куриное мясо, красная фасоль, кинза, чеснок, орех. Заправляется растительным маслом

135 гр
315 Р

«ТЁПЛЫЙ» САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

с помидорами «Черри», сельдереем, кедровыми орешками и пикантной заправкой от шеф-повара

190 гр
450 Р

ДОМ РУССКОЙ КУХНИ



Меню

САМОЛЕПЛЕННЫЕ СУПЫ

ПЕЛЬМЕНИ

Из свино-говяжьего фарша, ручной лепки. Подаются со сметаной

200 | 50 гр
290 Р

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

Ручной лепки. Подаются с жареным луком и сметаной

250 | 50 гр
260 Р

ВАРЕНИКИ С ЯГОДОЙ

Ручной лепки. Подаются со сметаной | ягодным соусом на выбор

200 | 50 гр
260 Р

ВАРЕНИКИ С СЫРОМ

Подаются со сметаной и жареным луком

200 | 50 гр
260 Р

«УХА» ПО-ЦАРСКИ

Рыбный суп из Судака и Семги, с картофелем, грибами, помидорами и сладким перцем. Подаётся со стопкой самогона и красной икрой

350 гр
770 Р

«УХА»

Рыбный суп из Судака и Семги, с грибами, картофелем, помидорами и сладким перцем

350 гр
360 Р

БУЛЬОН С ЯЙЦОМ

Наваристый бульон из домашних кур с перепелиным яйцом, зеленью и гренками

350 гр
230 Р

СУП-ЛАПША

На курином бульоне с домашней лапшой и кусочками курицы

350 гр
295 Р

БОРЩ НА ГОВЯЖИХ ХВОСТАХ

Подаётся со сметаной и тарелкой слуком, острым перцем и чесноком

200 гр
530 Р

СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ

СУП ПАСТУШИЙ

Прозрачный бульон с говяжьим хвостом, зеленью и чесноком

350 гр
330 Р

350 гр
285 Р

ЦАРЬ «ГОРОХ»

Суп гороховый с копчёностями, подаётся в чёрном хлебе

400 гр
350 Р

ДОМ РУССКОЙ КУХНИ



Меню

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ

Обжаренный на гриле,
подаётся со сливочно-
икорным соусом

200 | 50 гр
1 050 Р

СУДАК С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Жареное филе Судака с
овощами гриль

180 | 150 гр
830 Р

СУДАК ПО-ЯРОСЛАВСКИ

Филе Судака, запечённое
под сырным соусом

200 гр
705 Р

БАРАБУЛЯ ЖАРЕНАЯ

100 гр
330 Р

РУССКИЙ КАРАСЬ «FISH-KA»

Карасики, жаренные с
лучком

250 гр
345 Р

«ПО-ЩУЧЬЕМУ ВЕЛЕНИЮ»

Котлеты из щучьего филе,
начинённые красной икрой.
Подаются с картофельным
пюре

180 | 100 гр
950 Р

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

ЦЫПЛЁНОК С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ В ГОРШОЧКЕ

Куриное филе тушёное в
сливках с белой фасолью и
грибами

300 гр
490 Р

КУРИНАЯ ГРУДКА

Под сырно-кунжутовой
корочкой

150 гр
400 Р

ГОРШОЧЕК С ПОТРОШКАМИ

300 гр
420 Р

КОТЛЕТЫ «ПОЖАРСКИЕ»

Куриные котлеты,
панированные в белых
гренках

150 гр
310 Р

ДОМ РУССКОЙ КУХНИ



Меню

БЛЮДА ИЗ МЯСА

МЯСО «НУ И НУ»

Сочная говяжья вырезка, обжаренная на гриле до степени «medium».

Доводится до готовности гостем самостоятельно на раскалённом камне

200 | 50 | 50 гр
1400 Р

«БАРАШ»

Мякоть ягнёнка, тушёная с овощами и фасолью в пряном бульоне. Подаётся в горшочке

350 гр
735 Р

«ЕРМАК»

Говяжья вырезка, обжаренная на оливковом масле с овощами гриль. Подаётся со сливочно-горчичным соусом

230 | 30 гр
900 Р

КОРЕЙКА ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ

Подаётся с картофелем

270 гр
685 Р

ОТБИВНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Сочная вырезка, обжаренная на гриле до румяной корочки. Подаётся с соусом

170 | 40 гр
1005 Р

ОТБИВНАЯ ИЗ СВИНИНЫ

Сочная вырезка из свинины. Подаётся с красным соусом

190 | 40 гр
680 Р

ГОВЯДИНА В ПРЯНЫХ ТРАВАХ

Подаётся с картофельным пюре или отварным рисом на выбор

190 | 100 гр
930 Р

ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ

Кусочки говяжьей вырезки, обжаренные с луком и тушёные в сметанном соусе. Подаются с картофельным пюре

160 | 100 гр
930 Р

ДОМ РУССКОЙ КУХНИ



Меню

СКОВОРОДКИ ДЕРЕВЕНСКИЕ

С ГОВЯДИНОЙ

Баклажан, кабачок, перец
болгарский, картофель, лук

350 гр
740 Р

С СВИНИНОЙ

Баклажан, кабачок, перец
болгарский, картофель, лук

350 гр
520 Р

С БАРАНИНОЙ

Баклажан, кабачок, перец
болгарский, картофель, лук

350 гр
650 Р

С РЫБОЙ

Сёмга, баклажан, кабачок,
перец болгарский, картофель,
лук

320 гр
755 Р

С КУРИЦЕЙ

Баклажан, кабачок,
болгарский перец, картофель,
лук

350 гр
445 Р

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Шампиньоны, баклажан,
кабачок, болгарский перец,
томаты. На гриле со специями

150 гр
200 Р

РИС МИКС

150 гр
170 Р

РИС С ОВОЩАМИ

150 гр
170 Р

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ

150 гр
190 Р

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

- с лесными грибами
- с шампиньонами
- на сале
- по-домашнему

150 гр
235 Р
225 Р
170 Р
150 Р

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

150 гр
150 Р

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 гр
150 Р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 гр
170 Р

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

150 гр
160 Р

ДОМ РУССКОЙ КУХНИ

