

The background of the entire page is a high-quality photograph of a dark, weathered wooden table. The wood grain is prominent and runs diagonally. In the top left corner, there is a small bunch of fresh green herbs, possibly dill or parsley, tied with a piece of light-colored twine. In the bottom right corner, several dried red onion petals are scattered, along with a small portion of a sliced onion showing its concentric rings. The overall aesthetic is warm, natural, and rustic.

ДОБРО ПОЖИНАТЬ

традиционная русская кухня включает
всё разнообразие блюд славянских народов.
такие разные, непохожие ни на что,
но горячо любимые во всём мире рецепты.
в них заключены тепло и любовь, которые
согреют даже в самую стужённую зиму.
попробуйте блюда традиционной и
современной русской кухни в кафе «изба».

приятного аппетита!

• КОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •

КАКОЙ СТОЛ РУССКИЙ ДА БЕЗ ЗАКУСКИ



01

ЗАКУСКА ПОД КРЕПКОЕ

Грузди, сельдь с картофелем,
маринованные огурцы и томаты,
сало с горчицей, квашеная капуста

420/15 г **650.-**

02

... РЕСТОРАН ИЗБА

* Если у вас есть аллергия на определённые продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.

02 **ИКРА ЛОСОСЯ**

с маслом и зеленью

20/10/10 г **560.-**

03 **БЛИНЧИКИ
С ИКРОЙ ЛОСОСЯ**

80/50/10 г **1150.-**

04 **СЁМГА МАЛОЙ СОЛИ**

с маслом, оливками и лимоном

100/60/15 г **1000.-**

05 **НЕРКА ХОЛОДНОГО
КОПЧЕНИЯ**

с маслом, лимоном и зеленью

100/30/30 г **880.-**

06 **ОХЛАЖДЁННАЯ СЁМГА**

под дижонским соусом

100/35/40 г **1200.-**

07 **СЕЛЬДЬ МАЛОЙ СОЛИ**

с картофелем и луком

100/100/50 г **350.-**

08 **САГУДАЙ ИЗ МУКСУНА**

с маринованным луком и лимоном

240/30 г **750.-**

09 **МЯСО НА ЗАКУСКУ**

Телячий язык с томатом,
рулет из цыплёнка с огурцом,
копчёный бекон, балык

120/60/15 г **660.-**

10 **РУЛЕТ ИЗ ЦЫПЛЁНКА**

с овощами и зеленью

100/60/15 г **330.-**

11 **САЛО С ГОРЧИЦЕЙ**

100/30/30 г **300.-**

12 **ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК**

со сливочным хреном
и маринованным огурцом

75/50/30 г **800.-**

13 **ДОМАШНИЕ ЗАСОЛЫ**

Маринованные огурцы и томаты,
квашеная капуста

за 100 г **150.-**

14 **СВЕЖИЕ ОВОЩИ**

с зеленью

180/50 г **290.-**

15 **ЮЖНЫЕ ТОМАТЫ**

с сыром и чесноком

180/15 г **280.-**

16 **СОЛЁНЫЕ ГРУЗДИ**

с фермерской сметаной

100/30/50 г **770.-**

17 **РУЛЕТ ИЗ БАКЛАЖАНА**

с томатом и чесночным соусом

200/15 г **350.-**

18 **АССОРТИ СЫРОВ**

с виноградом, оливками,
грецким орехом и мёдом

180/150 г **750.-**

19 **БРЫНЗА**

150 г **240.-**

20 **ОЛИВКИ**

за 100 г **300.-**

21 **ЗЕЛЕНЬ**

за 100 г **150.-**

САЛАТЫ

наша кухня богата
на сытные салаты

01

АЗИЯ

Куриное филе и говядина со стручковой фасолью, печёным перцем, баклажаном, краснокочанной капустой, луком и сочной зеленью с пикантной заправкой

на 2 персоны 400 г **800.-**



02

МЯСНОЙ ФЕЙЕРВЕРК

Сырокопчёный балык, филе цыплёнка и телятина с обжаренными шампиньонами и луком, запечённым перцем и брусникой с нежным соусом

215 г **600.-**

03 **МАРИ**

Креветки, мидии и кальмар в сочетании с яблоком, огурцом и виноградом под пикантным соусом

215 г **500.-**

04 **ДАРЫ НЕПТУНА**

Кальмар, креветки и мидии со свежим огурцом и кукурузой на листе салата с соусом морской коктейль

215 г **750.-**

05 **КЛАССИЧЕСКИЙ**

Кальмар в традиционном сочетании с яйцом, оливками и огурцом

215 г **500.-**

06 **ОРИГИНАЛЬНЫЙ**

Кальмар со свежим огурцом и острой морковью в чесночном соусе

215 г **360.-**

07 **ЦАРСКАЯ ТРАПЕЗА**

Сёмга малой соли со спелым томатом, красным луком, оливками и лимоном, сдобренные оливковым маслом

215 г **750.-**

08 **ЦЕЗАРЬ С СЁМГОЙ / С ЦЫПЛЁНКОМ**

со спелыми томатами, пармезаном и пикантными сухариками

215 г **850/500.-**

09 **ОХОТНИЧИЙ**

Телятина с обжаренными грибами, маринованным огурцом, зелёным горошком и яйцом под майонезной заправкой

215 г **390.-**

10 **ПИКАНТНЫЙ**

Сырокопчёный балык и копчёный цыплёнок с обжаренными грибами, маринованными огурцами и пикантными сухариками

215 г **420.-**

11 **АПАТИЯ**

Телячий язык и копчёный цыплёнок с яйцом, спелыми томатами, огурцом и сыром тильзитер под нежным соусом

215 г **650.-**

12 **ЧАФАН**

Телятина, острые маринованные овощи и картофель пай

215 г **450.-**

13 **ДРАКОН**

Обжаренная телятина с острыми овощами, свежим огурцом, кунжутом и зеленью под пикантной заправкой

215 г **500.-**

14 **БОЛТУН**

Телячий язык с томатом, чесноком и сыром

215 г **950.-**

15 **КАПРИЗ**

Копчёный цыплёнок с молодой кукурузой, огурцом и грецким орехом под майонезом

215 г **340.-**

16 **ОБЖОРКА**

Обжаренная телятина с грибами, огурцом и пикантными сухариками

215 г **470.-**

17 **МОНАКО**

Филе цыплёнка с телячьим языком, пекинской капустой, сладким перцем и огурцом

215 г **470.-**

18 **ТАЁЖНЫЙ**

Обжаренная говядина с папоротником, грибами, луком и кедровыми орешками

215 г **700.-**

19 **ГРЕЧЕСКИЙ**

Свежие томаты, перец и огурец, маслины, армянская брынза и листовой салат

215 г **500.-**

• § У П Ы •

ОБЕД БЕЗ СУПА, ЧТО РОЩА БЕЗ ДУБА



01

СБОРНАЯ МЯСНАЯ СОЛЯНКА

из телячьего языка, ветчины, бекона
и копчёной колбасы со сметаной

300 г **570.-**

02 **ТРОЙНАЯ УХА**
из муксуна и сёмги
с ароматом берёзового дыма
300 г **650.-**

03 **БОРЩ С МЯСОМ**
с фермерской сметаной
330/100 г **460.-**

04 **КНЯЖЕСКИЙ**
с телятиной, цыплёнком
и копчёной пастромой в сливках
300 г **850.-**

05 **КУРИНЫЙ БУЛЬОН**
с цыплёнком, яйцом и сухариками
300/30 г **250.-**

06 **ПЕЛЬМЕНИ**

/ С бульоном 200/150 г **400.-**
// С маслом 200/35 г **450.-**
/// Со сметаной 200/35 г **450.-**

ЗАКУСКИ К ПИВУ

МИРУ МИР, ПИВУ ПИР

01 **СЫРОКОПЧЁНЫЙ СУДЖУК**
100/15 г **600.-**

02 **ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ**
Рекомендуем дополнить соусом
150/5 г **250.-**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ.

ДОБРАЯ ЕДА В ПОЧЁТЕ ВСЕГДА



01

ШАМПИНЬОНЫ ИЗ ПЕЧИ

начинённые беконом, грибами и сыром

за 100 г **270.-**

02 **КРЕВЕТКИ СКАМПИ**
со специями, лимоном и зеленью
100/50/15 г **580.-**

03 **ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
В БЕКОНЕ**
со сливочным соусом
100/100/15 г **1100.-**

04 **МИДИИ В ЧЕСНОЧНОМ
СОУСЕ**
200/40 г **900.-**

05 **МИДИИ В СЫРНОМ СОУСЕ**
200/80 г **900.-**

06 **ЖАРЕНый ТИЛЬЗИТЕР**
в хрустящей панировке
100/10/15 г **450.-**

07 **БАКЛАЖАН ПОД СЫРОМ**
со спелыми томатами
в чесночном соусе
за 100 г **400.-**



08 ЖЮЛЬЕН

/	С креветками	120/5 г	460.-
//	С языком	135/5 г	860.-
///	С цыплёнком	135/5 г	460.-
////	С грибами	135/5 г	390.-

Мы готовим наши жюльены с ароматными грибами и нежным сливочным сыром



ГОРЮЧИЕ БЛЮДА.

ПОШЁЛ ПРОВЕДАТЬ, ДА И ОСТАЛСЯ ОБЕДАТЬ

01

СЁМГА В СЛИВКАХ

с икрой лосося

100/110 г **1300.-**



02

ДРАНИКИ

/ С икрой 135/10 г **550.-**

// Со сметаной 135/30 г **350.-**



03 **СЁМГА С ОВОЩАМИ**
шампиньонами и томатами
220/30/15 г **1400.-**

04 **МУКСУН
ПО-АНГАРСКИ**
в сливках с картофелем
и кедровыми орешками
250/15 г **770.-**

05 **ФОРЕЛЬ ИЗ ПЕЧИ**
с жареным картофелем
за 100 г **450.-**

06 **СУДАК В СМЕТАНЕ**
с картофельным пюре
120/120/30 г **630.-**

07 **КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ**
со сливочным соусом
120/130 г **800.-**

08 **КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ**
с сёмгой и икорным соусом
320/90/15 г **1650.-**

09 **КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ**
с тремя видами мяса
со сливочным соусом
310/90 г **850.-**

10 **СВИНИНА
ПО-НОРМАНДСКИ**
в сливках с грибами и томатом
230 г **630.-**

11 **СВИНИНА В СЫРЕ**
с начинкой из грибов и бекона
с солёными груздями и огурцами
200/100/15 г **1100.-**

12 **ЖАРКОЕ ПО-ТАЁЖНОМУ**
из свинины с картофелем,
морковью и грибами в горшочке
260 г **750.-**

13 **ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК В СЛИВКАХ**
с грибами, томатом и луком
250/15 г **1500.-**

14 **ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК
ПО-АРАГОНСКИ**
с грибами и сыром
200/50/15 г **1200.-**

15 **ГОВЯЖИЙ ЛАНГЕТ**
с овощами и брынзой
160/120 г **1100.-**

16 **СТЕЙК ГОВЯДИНЫ**
с овощами
240/80 г **1450.-**

17 **БЕФСТРОГАНОВ**
в сливочно-луковом соусе
с картофельным пюре
180/150 г **1000.-**

18 **ЦЫПЛЁНОК В КЛЯРЕ**
с ананасом
150/50/15 г **540.-**

19 **КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ**
с овощным гарниром
120/60/10 г **430.-**

20 **ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА**
под грибным соусом
180/130/10 г **700.-**

21 **ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ**

/ С луком 150 г **250.-**

// С грибами 200 г **270.-**

/// Со свиной 200 г **300.-**

//// С говядиной 200 г **460.-**

ШАШЛЫК И КБЕЗЪ

можно жить без кваса, если много мяса



01 **СЁМГА**
за 100 г **1100.-**

02 **СВИНИНА**
за 100 г **400.-**

03 **АНТРЕКОТ БАРАШКА**
за 100 г **550.-**

04 **АНТРЕКОТ СВИНОЙ**
за 100 г **380.-**

05 **СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ**
за 100 г **370.-**

06 **КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ**
за 100 г **200.-**

07 **КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЁНКА**
за 100 г **300.-**

08 **КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ**
за 100 г **540.-**

09 **ОСТРЫЙ СОУС**
за 100 г **140.-**

10 **ЛАВАШ**
1 шт. **50.-**

ГАРНИРЫ

01 **РИС С ОВОЩАМИ**
150/15 г **180.-**

02 **РИС С ГРИБАМИ**
150/15 г **200.-**

03 **ЖАРЕННЫЙ ПАПОРОТНИК
С ЛУКОМ**
100/15 г **180.-**

04 **КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДОМАШНЕМУ**
150/15 г **200.-**

05 **КАРТОФЕЛЬ ФРИ**
100/15 г **200.-**

06 **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ
СО СМЕТАНОЙ**
100/15 г **130.-**

07 **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ
С МАСЛОМ**
150/15 г **120.-**

08 **ТОМАТЫ ИЗ ПЕЧИ**
за 100 г **190.-**

09 **ПЕРЕЦ ИЗ ПЕЧИ**
за 100 г **190.-**

10 **БАКЛАЖАН ИЗ ПЕЧИ**
за 100 г **190.-**

СОУСЫ И ЗАКАСЫ

**СЫРНЫЙ С ЧЕСНОКОМ / ЧЕСНОЧНЫЙ /
СЛИВОЧНЫЙ ЛАГУНА / ПИКАНТНЫЙ /
МАЙОНЕЗ / СЛИВОЧНЫЙ ХРЕН /
ГОРЧИЦА / СЛИВОЧНОЕ МАСЛО**
50 г **130.-**

ВИНЕГРЕТ / ФЕРМЕРСКАЯ СМЕТАНА
50 г **100.-**

ГРАНАТОВЫЙ
50 г **240.-**

Десерты.

кто живёт сладко,
у того всё сладко

01 **МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ**

250/25 г **300.-**

02 **ФРУКТОВЫЙ САЛАТ**

со сливочным йогуртом

170/125 г **260.-**

03 **КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК**

100/30 г **450.-**

04 **ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК**

100/30 г **450.-**

05 **ГОРЯЧИЙ
ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ**

с шариком мороженого

50/50/10 г **350.-**

06 **ЧЕРНОСЛИВ**

с грецким орехом и взбитыми сливками

150/150 г **700.-**

07 **ГРЕЦКИЙ ОРЕХ С МЁДОМ**

100/50 г **370.-**

08 **БРУСНИКА С МЁДОМ**

150/50 г **320.-**

09 **ФРУКТЫ**

/ Апельсин, груша, 100 г **160.-**
яблоко, мандарин

// Банан, лимон 100 г **130.-**

/// Киви, виноград 100 г **150.-**

10 **МОРОЖЕНОЕ**

/ Сливочное 100 г **230.-**

// Шоколадное 100 г **230.-**

/// Клубничное 100 г **230.-**

+ ДОБАВЬТЕ СИРОП

Гренадин, ваниль, карамель, кокос

10 г **40.-**



ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

К ДОБРОЙ ЕДЕ — ДОБРОЕ ПИТИЕ



01 СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

/	Морковь	300 мл	300.-
//	Яблоко	300 мл	400.-
///	Апельсин	300 мл	500.-
///	Грейпфрут	300 мл	560.-



02 СОК

Яблоко / апельсин / грейпфрут /
персик / вишня / ананас / томат

1000 мл 560.-

03 ДОМАШНИЙ МОРС

Брусника / облепиха

1000 мл 300.-

04 СОСА-COLA

/	В стекле	330 мл	200.-
//	В бутылке	500 мл	200.-

05 RED BULL

250 мл 350.-

06 ХАН-КУЛЬ

Минеральная вода с газом

1000 мл 120.-

07 НАРЗАН

Минеральная вода с газом

500 мл 300.-

08 BONAQUA

Минеральная вода с газом

330 мл 260.-

• СЧАСТЬЕ НАПИТКИ •

за чаем не скучает –
по семь чашек выпивает



ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

500 мл 350.-

- 01 **КЛАССИЧЕСКИЙ**
Бодрящий утренний чай
цейлонских и индийских
сортов с выразительным
букетом
- 02 **БЕРГАМОТ**
Купаж лучших индийских
и цейлонских сортов
с элегантными цитрусовыми
нотками
- 03 **КЛУБНИКА
СО СЛИВКАМИ**
Цейлонский листовый чай
с ароматной комбинацией
спелой клубники и сливок

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

500 мл 350.-

- 04 **КЛАССИЧЕСКИЙ**
Ароматный индийский чай
с цветочным вкусом, лёгкой
терпкостью и освежающей
кислинкой в послевкусии
- 05 **МАНОН**
Неповторимое сочетание
классического чая сенча,
фруктовых ароматов
и красочных цветочных
лепестков
- 06 **ЖАСМИН ТИНГ ЮАНЬ**
Мягкий напиток с древесно-
цветочным вкусом
и элегантным ароматом,
украшенный полупрозрачными
цветами
- 07 **МОЛОЧНЫЙ УЛУН**
Полуферментированный чай
с многогранным медово-
цветочным букетом и долгим
сливочным послевкусием

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

500 мл 350.-

- 08 **КРАСНЫЙ ФРУКТ**
По-летнему тёплая композиция
садовых ягод и гибискуса
с ароматом домашнего варенья

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

500 мл 350.-

- 09 **ИМБИРНЫЙ**
Освежающий травяной купаж
с имбирём, созданный
в традициях аюрведы,
придаст сил и жизненной
энергии
- 10 **БАВАРСКАЯ МЯТА**
Великолепная мята с ярким
освежающим вкусом подарит
спокойствие и внутреннюю
гармонию

- 11 **ОБЛЕПИХА**
Согревающий напиток
с жизнерадостным апельсиновым
цветом и несравненным
ароматом дачной облепихи

- 12 **ЧАБРЕЦ**
Сладковатый и терпкий вкус
гармонизирует приятный
душистый аромат полевого
чабреца

- 13 **КРЕМ-КАРАМЕЛЬ**
В этом чае переплетаются
древесно-медовые нотки чая
ройбуш, сладкий кофейный
вкус с оттенком мягкой
сливочной карамели и пряное
благоухание ванили

ЧАЙ В ЧАШКЕ

200 мл 100.-

- 14 **АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК**
Чёрный
- 15 **СЕНЧА СЕНПАЙ**
Зелёный

КОФЕ

- 01 **ЭСПРЕССО**
30 мл 200.-
- 02 **ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО**
60 мл 170.-
- 03 **АМЕРИКАНО**
150 мл 200.-
- 04 **КАПУЧИНО**
180 мл 250.-
- 05 **ЛАТТЕ КЛАССИЧЕСКИЙ**
230 мл 300.-
- 06 **ЛАТТЕ С СИРОПОМ**
Ваниль / Карамель /
Шоколад — на выбор
240 мл 200.-



Директор:
СЛАБУХО Д.И.

Главный бухгалтер:
СЛАБУХО Д.И.

ИНН: 2462027970 ОГРН: 1032402102644

К ОПЛАТЕ ПРИНИМАЮТСЯ НАЛИЧНЫЕ
И БАНКОВСКИЕ КАРТЫ

