



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<u>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</u>			
ЯКУТСКИЙ ОМУЛЬ	270	795	10-20
«ХУТОРОК» <i>(домашние солености)</i>	710	465	10-30
РЫБНОЕ АССОРТИ	220	1050	10-20
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ	200	185	10-20
«ГОСТИНЕЦ С ХУТОРА» <i>(ассорти из сала)</i>	325	385	10-20
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН	250	385	10-20
ИКРА КРАСНАЯ	50	525	10-20
СЕМГА МАЛОСОЛЬНАЯ (НАРЕЗКА)	180	695	10-20
ЗАКУСКА ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ С БРУСНИЧНЫМ ВЗВАРОМ	185	760	20-30
ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ КРОЛИКА ПОД КЛЮКВЕННЫМ ЖЕЛЕ	190	310	10-20
МЯСНОЕ АССОРТИ	300	645	20-30
ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ	180	485	10-20
РУЛЕТКИ НОВГОРОДСКИЕ	200	185	10-20
СТУДЕНЬ МЯСНОЙ <i>(говядина, курица)</i>	100	115	10-20
ОВОЩНОЕ АССОРТИ	250	235	10-20
ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ	150	125	10-20
ОЛИВКИ ИЛИ МАСЛИНЫ	100	205	5-10
ГРИБЫ <i>(шрэдзі, рыжыкі)</i>	110	360	10-15
КАПУСТА КВАШЕНАЯ С ЛУКОМ	200	135	10-15
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	320	840	15-20
1/2	160	420	15-20



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
САЛАТЫ			
САЛАТ «ТАРЫ-БАРЫ» <i>(фирменный салат с чиром, семгой и раковыми шейками с репчатым лучком под майонезом)</i>	150	395	10-30
САЛАТ С ОМУЛЕМ НОВИНКА	150	405	10-30
САЛАТ С СЕМГОЙ <i>(малосоленая семга с добавлением тигровой креветки, брокколи, листочками салата Айсберг под фирменным соусом)</i>	220	405	10-30
САЛАТ «МУРМАНСКИЙ» <i>(нежный салат из семги в сочетании с домашними сухариками, томатами, кукурузой с луком под соусом из домашнего майонеза)</i>	225	325	10-30
САЛАТ «ПАЛЕРМО» <i>(коктейльные креветки в сочетании с авокадо и свежим помидором под соусом «Цезарь», подается на листьях Рукколы)</i>	210	475	10-30
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ <i>(нежное сочетание листьев салата Айсберг с обжаренными тигровыми креветками, беконом, домашними сухариками под соусом Цезарь)</i>	250	525	10-30
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ	260	420	10-30
САЛАТ «ИТАЛЬЯНСКИЙ» <i>(с куриным филе барбекю, листочками айсберга под соусом Цезарь с добавлением рукколы и Пармской ветчины)</i>	230	375	10-30
САЛАТ «ИМПЕРАТОРСКИЙ» <i>(легкий пикантный салат с жареной курой, омлетом и огурцом под чесночной заправкой)</i>	180	235	10-30
САЛАТ ТЕПЛЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ ХИТ <i>(обжаренные ломтики сочной говядины в сочетании с сыром и овощами)</i>	290	605	10-30



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ КРОЛИКА ХИТ	155	765	10-30
САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ НОВИНКА	130	565	10-30
САЛАТ ЦАРСКОЕ СЕЛО	250	395	10-30
<i>(нежное филе телятины с добавлением свежего сочного яблока, немного соленого огурчика, крымского лука, заправляется майонезом с добавлением сушеного базилика)</i>			
САЛАТ С ВЯЛЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ	180	375	10-30
<i>(домашняя вяленая говядина, курица горячего копчения, отварной язык, сладкий перец, корнишоны под фирменным соусом)</i>			
САЛАТ «ШИНКА»	285	365	10-30
<i>(кусочки запеченной свинины в сочетании с запеченными баклажанами, стручковой фасолью и сельдереем под майонезом)</i>			
САЛАТ «СОЛОХА» ХИТ	260	280	10-30
<i>(украинский салат с говяжьим языком, сельдереем, картофелем под пикантной заправкой с добавлением чеснока)</i>			
САЛАТ «ПЕРЕПЕЛИНОЕ ГНЕЗДЫШКО»	200	235	10-30
<i>(оригинальный салат с копченой курой, черносливом, жареными грибочками под майонезом)</i>			
САЛАТ «БОЯРСКАЯ УСЛАДА»	150	235	10-30
<i>(нежные кусочки курицы в сочетании с маринованными шампиньонами и говяжьим языком под соусом Коктейль)</i>			
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ	230	405	10-30
САЛАТ ОВОЩНОЙ	155	235	10-30



Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<u>К ПИВУ</u>			
ЯКУТСКИЙ ОМУЛЬ	270	795	10-20
ПЕРЕПЕЛА КОПЧЕНЫЕ <i>(летом)</i>	100	325	10-20
СВИНЫЕ УШКИ	160	230	10-20
ГРЕНКИ «БОРОДИНСКИЕ»	165	220	10-20
РУЛЬКА	750	895	40-50
СВИНЫЕ РЕБРА БАРБЕКЮ	100	255	20-40
<u>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</u>			
КРЕВЕТКИ В ДИЖОНЕ	150	795	20-40
КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ	150	795	20-40
ЖЮЛЬЕН С ЯЗЫКОМ	115	245	25-45
ЖЮЛЬЕН С ГРИБАМИ	115	195	25-45
<u>«РУССКАЯ ПЕЧЬ» (блюда на углях)</u>			
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ	100	595	50-60
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ	100	395	50-60
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	100	285	50-60
ПЕРЕПЕЛА	100	395	50-60
<u>ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ</u>			
СБИТЕНЬ «ДУШИСТЫЙ»	300	115	30-50
СБИТЕНЬ «КОСТРОМСКОЙ» <i>(с коньяком)</i>	300	195	30-50
СБИТЕНЬ «ВИННЫЙ» <i>(с красным или белым вином)</i>	300	270	30-50
УЗВАР «СИБИРСКИЙ»	300	60	5-10
МОРС «КЛЮКВА»	300	90	5-10
КВАС	300	36	5-10



Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<u>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</u>			
СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ <i>(подаётся в Саратовском калаче)</i>	800	495	20-40
БОРЩ «УКРАИНСКИЙ» С ПАМПУШКАМИ	395	305	20-40
УХА СО РЖАНОЙ КАЛИТКОЙ	640	585	20-40
ЩИ СУТОЧНЫЕ <i>(сезонное блюдо)</i>	450	305	20-40
СУП ИЗ БАРАНИНЫ	300	325	20-40
СУП «ЦАРСКАЯ РЫБАЛКА» <i>(наваристый суп на молоке из семи)</i>	300	395	25-45
СОЛЯНКА МЯСНАЯ	300	280	20-40
СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	300	195	20-40
ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ С ПЕРЕПЕЛКОЙ	270	325	20-40
БУЛЬОН С РАССТЕГАЕМ	380	165	20-40
СУП-ЛАПША УТИНАЯ	400	380	20-40
<u>ОКРОШКИ</u>			
ОКРОШКА В МАТРЕШКЕ	450	595	20-40
ОКРОШКА РЫБНАЯ	450	455	20-40
ОКРОШКА МЯСНАЯ	450	220	20-40
ОКРОШКА ОВОЩНАЯ	450	175	20-40

Летом приготовим окрошку по Вашему желанию: на квасе, кефире, свекольном морсе, сыворотке, айране, пиве



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<u>ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</u>			
ФОРЕЛЬ	260	965	30-50
СЕМГА ПОД СЛИВОЧНО-ВИННЫМ СОУСОМ	280	950	30-50
СУДАЧОК «ЗОЛОТАЯ КОРОЧКА» <i>(обжаренные кусочки судака под золотистым луком с соусом Тар-тар из томатов и оливок)</i>	210	510	30-50
БИТОЧКИ С ЛОСОСЕМ И СУДАКОМ	260	595	30-50
КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ <i>(нежная котлета из щуки запекается под щучьей икрой и подается с раковым соусом)</i>	220	465	30-50
АСТРАХАНСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ <i>(из сазана и сома с соусом из сметаны и хрена)</i>	310	395	30-50
КАРАСЬ В СМЕТАНЕ	100	185	30-50
<u>ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ</u>			
ТОМЛЕНАЯ В ПЕЧИ ГРУДИНКА <i>(под собственным соусом, подается с полбой)</i>	270	495	30-50
ГОВЯДИНА «АРГУНЬ»	400	695	30-50
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <i>(из говядины)</i>	350	425	30-50
СТЕЙК ТОП БЛЕЙД <i>(отруб лопаточной части. Степень прожарки медиум. С соусом на ваш выбор - брусничным или перечным)</i>	180/120	875	30-50
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	160/100	595	30-50
БАРАНИНА НА ДРАНИКЕ	470	795	30-50
РУДЕЛЬКИ ИЗ БАРАНИНЫ <i>(нежные обжаренные рудельки из сочной баранины, подаются в запеченном кабачке с рубленой кинзой и томлеными черри)</i>	145/100	595	30-50

ХИТ



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
КОТЛЕТА ИЗ БАРАНИНЫ	180/120	595	30-50
БАРАНИНА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ	220	580	30-50
«ПЬЯНЫЕ ЩЕЧКИ»	300	425	30-50
«ЯЗЫК В ЧЕРЕМУХОВОМ ТЕСТЕ»	280	585	30-50
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА С ЦУКИНИ	130/70	695	30-50
РУБЕЦ <i>(тушеный в сливках с грибами или жареный с овощами)</i>	330	425	30-50
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	360	345	30-50
КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПЮРЕ <i>(сочные котлетки из свинины, говядины и курочки). Блюдо на двоих.</i>	330/200 1/2	765 435	30-50 30-50
<u>ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ</u>			
СВИНИНА «ТАРЫ-БАРЫ»	100	250	30-50
КОЛБАСКИ УКРАИНСКИЕ	100	230	30-50
СКОВОРОДКА СО СВИНИНОЙ	350	525	30-50
МЕДАЛЬОНЫ СО СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ	150/85	455	30-50
<u>ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ</u>			
УТКА БУРГЕР	400	575	30-50
СТЕЙК ИЗ УТКИ	115/130	965	30-50
ПЕРЕПЕЛКА-ТАБАКА	100	395	30-50
КОКУРОЧКА <i>(половинка цыпленка запеченая с кунжутом подается с апельсиновым соусом)</i>	250/150	495	30-50
ПОТРОШКА КУРИНЫЕ В СЛИВКАХ	270	385	30-50



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<u>ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ</u>			
ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ СО СМЕТАНОЙ <i>(на Ваш выбор: в бульоне или без)</i>	285	295	20-30
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ	220	195	20-30
ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ	220	165	20-30
<u>БЛИНЧИКИ</u>			
БЛИНЧИКИ	120	140	20-30
БЛИНЧИКИ С КЛУБНИКОЙ И СЛИВКАМИ	250	195	20-30
БЛИНЧИКИ С МЯСОМ	180	225	20-30
БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ	160	255	20-30
<u>ГАРНИРЫ</u>			
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150	95	30-40
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	100	95	20-40
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ	150	95	30-40
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	95	30-40
КАРТОФЕЛЬ С САЛОМ НА УТЛЯХ	300	200	30-40
ОВОЩИ-ГРИЛЬ	195	285	30-40
ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ	150	170	30-40
РИС С ОВОЩАМИ	150	105	30-40
<u>ХЛЕБ</u>			
ПШЕНИЧНЫЙ	22	5	5
РЖАНОЙ	32	5	5



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<u>ДЕСЕРТЫ</u>			
КРЕМ-БРЮЛЕ	145	395	20-30
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН	125	295	20-30
ДОМАШНИЙ МАРМЕЛАД	160	225	20-30
ТАЕЖНОЕ МОРОЖЕНОЕ	130	225	20-30
КИСЕЛЬ С МОРОЖЕНЫМ ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ <i>(пломбир или шоколадное)</i>	230 100	195 165	20-30 20-30
ЧИЗКЕЙК	150	250	20-30
ТИРАМИСУ	170	325	20-30
БАНАНЫ ФЛАМБЕ	300	315	20-30
ПАННА-КОТТА	120	225	20-30
ГУРЬЕВСКАЯ КАША	105	210	20-30
<u>ФРУКТЫ</u>			
БАНАН	100	40	20-30
АПЕЛЬСИН	100	45	20-30
ЛИМОН	100	70	20-30
ЯБЛОКО	100	55	20-30
ГРУША	100	55	20-30
ГРЕЙПФРУТ	100	55	20-30
КИВИ	100	85	20-30
ВИНОГРАД	100	125	20-30
<u>СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ</u>			
МОРКОВНЫЙ СО СЛИВКАМИ	250/50	195	10-20
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	250	175	10-20
ЯБЛОЧНЫЙ	250	235	10-20
ГРУШЕВЫЙ	250	245	10-20
ГРУШЕВО-ВИНОГРАДНЫЙ	250	360	10-20
ВИНОГРАДНЫЙ	250	525	10-20
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	250	315	10-20