



НОВИНКИ МЕНЮ

2019

New menu

Символы в меню, которые расскажут вам о блюде немного больше:



Лидер продаж



Фитнес: легкое, полезное для вашего здоровья и фигуры блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюдо с чесноком



Блюдо с луком



Блюдо с медом



Острое блюдо



Наш шеф-повар рекомендует



Рекомендации сомелье: это блюдо отлично сочетается с вином

100%
VOLGA

Блюдо, частично или полностью приготовленное из продуктов местных производителей



В составе блюда – деликатесная мраморная говядина



Детям



Блюдо, приготовленное в русской печи

Если у вас есть аллергия на какой-то продукт, предупредите об этом официанта.

САЛАТЫ

Salads

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ,
ОГУРЦОМ И ЯЙЦОМ
редисом, молодым зеленым горошком,
заправляется домашним майонезом
Salad with squids, cucumber and egg

210 g | 275.-

ГРИЛЬ-САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ,
печеными овощами под пикантным соусом
Grilled salad with squids

210 g | 325.-



САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ
И ФЕРМЕРСКИМ КОЗЬИМ
СЫРОМ

с кремом из свеклы и кнедликами
из сливочного сыра

Baked beetroot and farmer's goat cheese salad

195 g | 325.-



САЛАТ С ЛОСОСЕМ,
кукурузой, черри и сочной зеленью

Salad with salmon

210 g | 355.-



САЛАТ С ЛОМТИКАМИ
ГОВЯДИНЫ И ГРУЗДЯМИ
подается на холодном пюре из сельдерея
и листьями романо под заправкой от шефа
Salad with beef and milk mushrooms

225 g | 475.-

СУПЫ

Soup

КРЕМ-СУП ИЗ СПАРЖИ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
подается с тостами из чиабатты
Cream of asparagus soup

250/30 g | 295.-



СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ
наваристый суп с овощами,
сельдереем и луком пореем
Rich beef soup

300 g | 295.-



ВТОРЫЕ БЛЮДА

Main dishes

СУДАК С ФЕНХЕЛЕМ ИЗ ПЕЧИ
Perch with fennel from the Russian stove

140/50 g | 550.-



ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКА
С ЛОСОСЕМ

подаются с деревенской сметаной

Zucchini pancakes with salmon

140/60 g | 375.-



КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА
с нежным гарниром из сельдерея
и жареными вешенками

Rabbit cutlet

140/120 g | 470.-



ТОМЛЕНАЯ В ПЕЧИ
УТИНАЯ НОЖКА
с фруктами фламбе
Duck leg with fruit

180/110 g | 595.-



Символы в меню, которые расскажут вам о блюде немного больше:



Лидер продаж



Фитнес: легкое, полезное для вашего здоровья и фигуры блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюдо с чесноком



Блюдо с луком



Блюдо с медом



Острое блюдо



Наш шеф-повар рекомендует



Рекомендации сомелье: это блюдо отлично сочетается с вином

100%
VOLGA

Блюдо, частично или полностью приготовленное из продуктов местных производителей



В составе блюда – деликатесная мраморная говядина



Детям



Блюдо, приготовленное в русской печи

Если у вас есть аллергия на какой-то продукт, предупредите об этом официанта.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *Cold cuts*

ГРИБЫ (сезонное блюдо)
грузди, рыжики

100%
VOLGA



Forest mushrooms

110 g | 320.- 210 g | 480.-

СЕЛЬДЬ СЛАБОЙ СОЛИ
подается с запеченным картофелем
и гренками (солим сами)

Slightly salted herring



360 g | 235.-

АССОРТИ ИЗ МЯСА
сочный ростбиф, копченая утиная
грудка, язык отварной говяжий,
запеченная свинина, индейка
горячего копчения

Cold cuts



300 g | 595.-

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ
на бородинских тостах

Cream forshmak made of herring



200 g | 290.-

КОРЮШКА БАЛТИЙСКАЯ
пряного посола

Smelt baltic (spicy salted)

150 g | 285.-

СТУДЕНЬ МЯСНОЙ
из говядины и курицы

Meat jelly (made of beef and chicken)

100 g | 125.-



БУТЕРБРОД КУПЕЧЕСКИЙ
с ростбифом

Sandwich merchant (with roast beef)

180 g | 250.-

ОВОЩИ СВЕЖИЕ

Fresh vegetables



260 g | 255.-

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН

Eggplant rolls



250 g | 385.-

«ХУТОРОК»

домашние солености

"Hutorok" (pickled specialities)



710 g | 465.-

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ

Lightly salted salmon

200 g | 685.-

МУКСУН

северная рыба

Muksun (north fish)

270 g | 795.-



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Cheese plate

БОЛЬШАЯ 320 g | 840.- МАЛЕНЬКАЯ 160 g | 420.-

«ВОТ ЭТО ДА!»

ассорти домашних наливок и закусок

Assorted homemade liqueurs and snacks

400/700g | 1350.-



АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ

Assorted fish cuts

210/60 g | 900.-



«ГОСТИНЕЦ С ХУТОРА»

ассорти из сала собственного посола

"Present from the farm" assorted lard

325 g | 385.-



САЛАТЫ

Salads

САЛАТ «СОЛОХА»

украинский салат с говяжьим языком, сельдереем, картофелем под пикантной заправкой с добавлением чеснока

Salad "Solokha" with beef tongue, celery, potatoes, under spicy dressing with garlic

260 g | 235.-



САЛАТ С РОСТБИФОМ

с запеченной тыквой и жареными вешенками

Salad with roast beef baked pumpkin and mushrooms

150 g | 325.-



САЛАТ «РУССКИЙ»

по мотивам «Оливье» с копченой перепелкой и черной икрой щуки

Salad with smoked quails, potatoes, eggs, cucumber under homemade mayonnaise

310 g | 425.-

100%
VOLGA

САЛАТ «ИМПЕРАТОРСКИЙ»

пикантный салат с жареной курой, омлетом и огурцом под чесночной заправкой

Light spicy salad with fried chicken, omelette and cucumber with garlic dressing

180 g | 235.-



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

классический салат с добавлением свежего яблока под свекольным муссом

Herring salad under a fur coat

180 g | 235.-



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Salad "Caesar" with chicken

260 g | 285.-



САЛАТ С ВЯЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

с жареной курой, говяжьим языком, сладким перцем, корнишонами под фирменным соусом

Homemade beef jerky, fried chicken, boiled Beef tongue, peppers, gherkins with special Sauce

180 g | 375.-

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

Salad "Caesar" with tiger shrimps

280 g | 595.-



САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

"Greek" salad

215 g | 375.-



САЛАТ ТЕПЛЫЙ С ГОВЯДИНОЙ
обжаренные ломтики сочной говядины в сочетании с сыром, запеченными томатами под сливочно-медовым соусом

Warm beef salad

265 g | 575.-



САЛАТ «ТАРЫ-БАРЫ»

фирменный салат с муксуном, семгой и раковыми шейками с репчатый луком под домашним майонезом

Salad "Tary-bary" with muksun, cray fish, salmon, under homemade mayonnaise

260 g | 595.-



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters

РАССТЕГАЙ

с судаком и капустой

*Pie with pike-perch
and cabbage*

1 um. | 85.-



ГРЕНКИ

«БОРОДИНСКИЕ»

Toasted pumpernickel bread

165 g | 220.-



ЖЮЛЬЕН С ГРИБАМИ

Julienne with mushrooms

115 g | 195.-

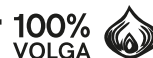


РАССТЕГАЙ

с говяжьими потрошками

Beef giblets pie

1 um. | 85.-



РУБЕЦ ЖАРЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

Tripe fried with vegetables

180 g | 270.-



ЖЮЛЬЕН С ЯЗЫКОМ

Julienne with tongue

115 g | 245.-



БЛЮДА ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ

Russian stove dishes



КУНДЮМЫ С БАРАНИНОЙ

Kundyums with mutton

155 g | 225.-



КАРП ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

запеченный со сметаной и луком

Carp baked with sour cream and onion

240 g | 550.-



КУНДЮМЫ С УТКОЙ

Kundyums with duck

155 g | 225.-



СЫРНИКИ из деревенского творога

Russian cheese pancakes

(with farm cottage cheese)

150 g | 195.-



ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, БЛИНЧИКИ

Dumplings and Pancakes

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ со сметаной
на Ваш выбор: в бульоне или без

Homemaded dumplings with sour cream

285 g | 295.-

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

Potato dumplings

200/140 g | 295.-

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

Cherry dumplings

200/110 g | 295.-

БЛИНЧИКИ

Pancakes

120 g | 140.-



БЛИНЧИКИ С МЯСОМ

Pancakes with meat

180 g | 225.-

БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ

Pancakes with salmon

160 g | 255.-

БЛИНЧИКИ С УТКОЙ

Pancakes with duck

190 g | 275.-



СУПЫ

Soup

БОРЩ С ПАМПУШКОЙ

лучший борщ в Саратове

Borsch with donut (best borsch in Saratov)

БОЛЬШОЙ 395 g | 310.-

МАЛЕНЬКИЙ 220 g | 165.-



УХА СО РЖАНОЙ КАЛИТКОЙ

Fish soup with rye kalitka

БОЛЬШАЯ 640 g | 425.-

МАЛЕНЬКАЯ 180 g | 195.-



100%
VOLGA

ЛЕГКИЙ КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Light chicken soup with noodles

250 g | 165.-



СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ

Mushroom cream soup

250 g | 220.-



СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Soup with meatballs

БОЛЬШОЙ 300 g | 240.-

МАЛЕНЬКИЙ 150 g | 125.-



ЩИ СУТОЧНЫЕ

сезонное блюдо

Russian cabbage soup (seasonal dish)

БОЛЬШИЕ 450 g | 310.-

МАЛЕНЬКИЕ 170 g | 165.-



СУП-ЛАПША УТИНАЯ

Duck noodle soup

БОЛЬШОЙ 400 g | 380.-

МАЛЕНЬКИЙ 150 g | 220.-

СУП ГОРОХОВЫЙ

В САРАТОВСКОМ КАЛАЧЕ

достопримечательность

нашего города

Pea soup in Saratov kalache

БОЛЬШОЙ 400 g | 495.-

МАЛЕНЬКИЙ (БЕЗ КАЛАЧА) 220 g | 165.-



СОЛЯНКА МЯСНАЯ

Meat solyanka

БОЛЬШАЯ 300 g | 310.-

МАЛЕНЬКАЯ 150 g | 165.-



ОКРОШКА ОВОЩНАЯ

Vegetable okroshka

БОЛЬШАЯ 450 g | 225.-

МАЛЕНЬКАЯ 220 g | 120.-



ОКРОШКА МЯСНАЯ

Meat okroshka

БОЛЬШАЯ 450 g | 240.-

МАЛЕНЬКАЯ 220 g | 125.-



ОКРОШКА РЫБНАЯ

Fish okroshka

БОЛЬШАЯ 450 g | 455.-

МАЛЕНЬКАЯ 220 g | 230.-

100%
VOLGA

ОКРОШКА В МАТРЕШКЕ

Okroshka in matryoshka

450 g | 595.-



100%
VOLGA

Летом приготовим окрошку по Вашему желанию: на квасе, кефире, свекольном морсе, сыворотке, айране, пиве. На квасе готовим в любой сезон.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Fish and seafood

КОРЮШКА БАЛТИЙСКАЯ
зажаренная в масле с холодным
салатом и соусом из йогурта

Smelt roast

240/200 g | 465.-



СУДАЧОК «ЗОЛОТАЯ КОРОЧКА»
обжаренное филе судака
с соусом из йогурта

Fried pike-perch fillet with yoghurt sauce

150/90 g | 525.-



КАРП ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
запеченный со сметаной и луком

*Country style carp (fish)
baked with sour cream and onion*

240 g | 550.-



БИТОЧКИ ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА
подаем с пюре из молодого горошка
со сливочным соусом с красной икрой

Salmon and pike-perch cutlet

130/130 g | 680.-



КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ
- в томатно-сливочном соусе с острым перцем
- в сливочном соусе с французским сыром

*Tiger shrimps in creamy tomato sauce with chili pepper
Tiger shrimps in creamy sauce with french cheese*

250 g | 895.-



ФИЛЕ ЗАПЕЧЕННОГО ЛОСОСЯ
подаем с диким рисом с вялеными
томатами в сливках с фирменным соусом

Baked salmon fillet with wild rice

150/145 g | 985.-



ГАРНИРЫ/*Side-dishes*

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
Potato a la country

150 g | 95.-

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ
Potato fried with mushrooms

150 g | 95.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
Mashed potatoes

150 g | 95.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
French fries

100 g | 95.-

КУКУРУЗНЫЙ ПОЧАТОК (на углях)
Corn on the cob (on the coals)

250 g | 125.-

ОВОЩИ-ГРИЛЬ (на углях)
Grilled vegetables

135 g | 185.-



РИС С ОВОЩАМИ
Rice with vegetables

150 g | 105.-



СТЕЙКИ

Steaks



Говядина Black Angus от Мираторг – это мраморное мясо молодых бычков особой мясной породы Абердин-Ангус, прошедших 200 дней зернового откорма и 14 дней влажного вызревания. Благодаря уникальной генетике стада, многоэтапной системе откорма и лучшим мировым практикам разделки и вызревания, говядина Black Angus имеет высокую мраморность, нежную структуру и яркий мясной вкус. Все это делает говядину Black Angus основой лучших мясных блюд от премиальных и альтернативных стейков до бур-гергов и колбасок из мраморной говядины.

ВНИМАНИЕ!

Прожарка – дело личное, мы не реко-мендуем Well Done. Разрежьте стейк пополам, если не попали в прожарку – верните, мы пережарим. Позже – претензии не принимаются.

Вес блюда зависит от степени прожарки.

РИБАЙ

Rib eye

100 g | 595.-



ШАТО БРИАН

Chateaubriand

100 g | 650.-



ФИЛЕ МИНЬОН

Filet mignon

100 g | 750.-



СОУСЫ / *Sauces*

ПЕРЕЧНЫЙ - 70.-

Pepper

ЧИМИЧУРИ - 70.-

Chimichurri

БАРБЕКЮ - 70.-

Barbecue

БРУСНИЧНЫЙ - 90.-

Red whortleberry

ГРАНАТОВЫЙ - 110.-

Pomegranate

БЛЮДА НА УГЛЯХ

Charcoal dishes

КЕБАБ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО БАРАШКА

подаем с перечным соусом

Mutton cutlet on a skewer

230 g | 490.-



ФИЛЕ ЯГНЕНКА

маринованное в пряном соусе

Lamb fillet

100 g | 375.-



ЛОСОСЬ

Grilled salmon

100 g | 575.-



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Grilled pork

100 g | 225.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Hot meat dishes

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

из говядины

Homemade stewed meat (beef) with potatoes and wild mushrooms

350 g | 470.-



ДОМАШНИЕ УКРАИНСКИЕ КОЛБАСКИ

Homemade sausages

100 g | 260.-

РУБЕЦ

тушеный в сливках с грибами

Tripe (braised in cream with mushrooms)

330 g | 470.-

100%
VOLGA

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

долгого томления с толченым картофелем и соусом из порто

Veal cheeks

200/200 g | 695.-



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

с картофельным пюре и соусом из белых грибов

Cutlet a la kiev

230/200 g | 585.-



УТИНАЯ ГРУДКА

маринуется в яблочном соке, подаем с грушей

Duck breast with pear

115/170 g | 715.-



БЕФСТРОГАНОВ из мраморной говядины с пюре из картофеля

Beef stroganoff (made of marbled beef with Mashed potatoes)

160/100 g | 595.-



ПЕРЕПЕЛКА-ТАБАКА

Quail tabaka

100 g | 395.-



СВИНИНА «ТАРЫ-БАРЫ»

свинина маринуется в можжевелевой ягоде и запекается, подаем с тремя видами соусов (черносмородиновый, трехтравный чимичури и медово-горчичный)

Baked pork "tary-bary"

100 g | 250.-



СКОВОРОДКА СО СВИНИНОЙ ТОМЛЕННОЙ В СЛИВКАХ

подаем с золотистым картофелем и белыми грибами

Stewed pork in cream with mushrooms for garnish fried potatoes

150/200 g | 525.-



ДЕСЕРТЫ

Desserts

ДОМАШНИЙ МАРМЕЛАД

Homemade marmalade

100 g | 235.-



МЕДОВИК

Honey cake

170 g | 275.-



КРЕМ-БРЮЛЕ

Cream brulee

145 g | 395.-



ПТИЧЬЕ МОЛОКО

по рецепту 1982 года

Birds milk cake

150 g | 255.-

ТАЕЖНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Taiga ice cream

130 g | 225.-



ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН

Chocolate flan

125 g | 295.-

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

пломбир или шоколадное

Homemade ice-cream

(plombieres or chocolate ice-cream)

100 g | 165.-



БЛАНМАНЖЕ

с тропическими фруктами

Blanc-manger (with tropical fruits)

210 g | 325.-



БЛИНЧИКИ С КЛУБНИКОЙ СО СЛИВКАМИ

Pancakes with strawberry and cream

250 g | 225.-