

КЛУБНИЧНОЕ МЕНЮ

ВАРЕНИКИ
С КЛУБНИКОЙ

260 g / 240.-

САЛАТ С КЛУБНИКОЙ
И ИНДЕЙКОЙ

150 g / 320.-

СИГАРИЛЛЫ
ИЗ ГОВЯДИНЫ
С КЛУБНИЧНОЙ
НАЧИНКОЙ

150 g / 320.-

БЛИНЧИКИ С ТВОРГОМ
И КЛУБНИКОЙ

260 g / 305.-

ЛИМОНАД

1л / 495.-

КЛУБНИЧНОЕ
СУФЛЕ

120 g / 190.-

ЛОСОСЬ С
КЛУБНИЧНЫМ
ТАРТАРОМ

240 g / 855.-

СОРБЕТ ГРУШЕВО-
КЛУБНИЧНЫЙ

100 g / 125.-

КЛУБНИЧНЫЙ
МОХИТО

350 g / 420.-

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ
КЛУБНИКА/МАРАКУЙЯ

1л / 450.-



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



Блюдо на углях

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 / 590.-

СЕЛЬДЬ СЛАБОЙ СОЛИ

подается с запеченным картофелем
и гренками (солим сами)

Slightly salted herring

360 g / 235.-



АССОРТИ ИЗ МЯСА

запеченная свинина, копченая
утиная грудка, индейка горячего
копчения, запеченная баранина

Cold cuts

280 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.-



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН

Eggplant rolls

250 g / 385.-



ОВОЩИ СВЕЖИЕ

Fresh vegetables

260 g / 255.-



«ХУТОРОК»

домашние солености

"Hutorok" (pickled specialities)

710 g / 465.-



ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ

Lightly salted salmon

200 g / 685.-

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Cheese plate

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

МУКСУН

северная рыба

Muksun (north fish)

270 g / 795.-



АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ

Assorted fish cuts

210/60 g / 900.-



«ВОТ ЭТО ДА!»

ассорти домашних наливок и закусок

Assorted homemade liqueurs and snacks

400/700g / 1350.-



«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 КАЛЬМАРАМИ, ОГУРЦОМ И ЯЙЦОМ

редисом, молодым зеленым горошком, заправляется домашним майонезом

Salad with squids, cucumber and egg

210 g / 275.-

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.-



ГРИЛЬ-САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ, печеными овощами под пикантным соусом

Grilled salad with squids

210 g / 325.-



САЛАТ С ЛОСОСЕМ, кукурузой, черри и сочной зеленью

Salad with salmon

210 g / 375.-



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Salad "Caesar" with chicken

260 g / 285.-



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

Salad "Caesar" with tiger shrimps

280 g / 595.-



САЛАТ ТЕПЛЫЙ С ГОВЯДИНОЙ

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

Warm beef salad

265 g / 595.-



САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

"Greek" salad

215 g / 375.-



САЛАТ «ТАРЫ-БАРЫ»

фирменный салат с муксуном, семгой и раковыми шейками с репчатым лучком 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 ум. / 85.-

100%
VOLGA



РАССТЕГАЙ

с говяжьими потрошками

Beef giblets pie

1 ум. / 85.-

100%
VOLGA



ГРЕНКИ

«БОРОДИНСКИЕ»

Toasted pumpernickel bread

165 g / 220.-



РУБЕЦ ЖАРЕНый С ОВОЩАМИ

Tripe fried with vegetables

180 g / 270.-



ЖЮЛЬЕН С ГРИБАМИ

Julienne with mushrooms

115 g / 195.-



ЖЮЛЬЕН С ЯЗЫКОМ

Julienne with tongue

115 g / 265.-



БЛЮДА ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ

Russian stove dishes



СЫРНИКИ из деревенского творога

*Russian cheese pancakes
(with farm cottage cheese)*

150 g / 225.-



КУНДЮМЫ С УТКОЙ

Kundyums with duck

155 g / 225.-



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.-



СУДАК С ФЕНХЕЛЕМ ИЗ ПЕЧИ

Perch with fennel from the Russian stove

140/50 g / 550.-



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.-

ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ в сливочном

соусе с икрой щуки

Dumplings with pike

220/55 g / 345.-

★ 100%
VOLGA



ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

Potato dumplings

200/140 g / 295.-

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ

Pancakes with meat

180 g / 225.-

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

Cherry dumplings

200/110 g / 295.-

БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ

Pancakes with salmon

160 g / 255.-

БЛИНЧИКИ

Pancakes

120 g / 140.-



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.-



СУП ГОРОХОВЫЙ

В САРАТОВСКОМ КАЛАЧЕ

достопримечательность
нашего города

Pea soup in Saratov kalache

БОЛЬШОЙ 400 g / 495.-

МАЛЕНЬКИЙ (БЕЗ КАЛАЧА) 220 g / 165.-



ЛЕГКИЙ КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Light chicken soup with noodles

250 g / 165.-



ОКРОШКА ОВОЩНАЯ

Vegetable okroshka

БОЛЬШАЯ 450 g / 225.-

МАЛЕНЬКАЯ 220 g / 120.-



СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Soup with meatballs

БОЛЬШОЙ 300 g / 240.-

МАЛЕНЬКИЙ 150 g / 125.-



ОКРОШКА МЯСНАЯ

Meat okroshka

БОЛЬШАЯ 450 g / 240.-

МАЛЕНЬКАЯ 220 g / 125.-



СОЛЯНКА МЯСНАЯ

Meat solyanka

БОЛЬШАЯ 300 g / 310.-

МАЛЕНЬКАЯ 150 g / 165.-



ОКРОШКА РЫБНАЯ

Fish okroshka

БОЛЬШАЯ 450 g / 455.-

МАЛЕНЬКАЯ 220 g / 230.-

100%
VOLGA

ЩИ СУТОЧНЫЕ

сезонное блюдо

Russian cabbage soup (seasonal dish)

БОЛЬШИЕ 450 g / 310.-

МАЛЕНЬКИЕ 170 g / 165.-



ОКРОШКА В МАТРЕШКЕ

Okroshka in matryoshka

450 g / 595.-



100%
VOLGA

СУП-ЛАПША УТИНАЯ

Duck noodle soup

БОЛЬШОЙ 400 g / 380.-

МАЛЕНЬКИЙ 150 g / 220.-

УХА СО РЖАНОЙ КАЛИТКОЙ

Fish soup with rye kalitka

БОЛЬШАЯ 640 g / 425.-

МАЛЕНЬКАЯ 180 g / 195.-



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

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.-




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.-



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.-

КАРП ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

запеченный со сметаной и луком

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

240 g / 550.-



СУДАЧОК «ЗОЛОТАЯ КОРОЧКА»

обжаренное филе судака
с соусом из йогурта

Fried pike-perch fillet with yoghurt sauce

150/90 g / 525.-



КОРЮШКА БАЛТИЙСКАЯ

зажаренная в масле с холодным
салатом и соусом из йогурта

Smelt roast

240/200 g / 465.-



ГАРНИРЫ/*Side-dishes*

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Potato a la country

150 g / 95.-

КУКУРУЗНЫЙ ПОЧАТОК (на углях)

Corn on the cob (on the coals)

250 g / 125.-

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ

Potato fried with mushrooms

150 g / 95.-

ОВОЩИ-ГРИЛЬ (на углях)

Grilled vegetables

135 g / 185.-



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

150 g / 95.-

РИС С ОВОЩАМИ

Rice with vegetables

150 g / 105.-



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

100 g / 95.-

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.-



ЛОСОСЬ

Grilled salmon

100 g / 575.-



ЯЗЫК НА ГРИЛЕ

подается с запеченными овощами
и сливочным соусом Демиглас

Grilled tongue

130/100 g / 695.-



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.-



РУБЕЦ

тушеный в сливках с грибами

Tripe (braised in cream with mushrooms)

330 g / 470.-

100%
VOLGA

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

с картофельным пюре и соусом
из белых грибов

Cutlet a la kiev

230/200 g / 585.-



БЕФСТРОГАНОВ из мраморной говядины с пюре из картофеля

*Beef stroganoff (made of marbled beef with
Mashed potatoes)*

160/100 g / 595.-



ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

долгого томления с толченым
картофелем и соусом из порто

Veal cheeks

200/200 g / 695.-



КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА

с нежным гарниром из сельдерея
и жареными вешенками

Rabbit cutlet

140/120 g / 470.-



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 / 270.-



ДОМАШНИЕ УКРАИНСКИЕ КОЛБАСКИ

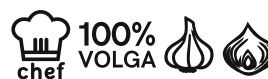
Homemade sausages

100 g / 260.-

БАРАНИНА ТОМЛЕНАЯ С ОВОЩАМИ

*Lamb stewed
with vegetables*

300 g / 565.-



ПЕРЕПЕЛКА-ТАБАКА

Quail tabaka

100 g / 395.-



УТИНАЯ ГРУДКА

маринуется в яблочном соке,
подаем с грушей

Duck breast with pear

115/170 g / 715.-



ФИЛЕ ЯГНЕНКА

маринованное в пряном соусе

Lamb fillet

100 g / 525.-



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 / 540.-



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.-



БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ И КЛУБНИКОЙ

Pancakes with cottage cheese and strawberries

260 g / 305.-

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.-

