



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 / 135.-



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.-



РАССТЕГАЙ  
с говяжьими потрошками

*Beef giblets pie*

1 ум. / 85.-



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.-



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.-



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

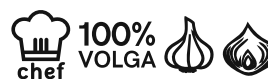
*Homemade sausages*

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.-



### ЯБЛОНЕВЫЙ САД

165 g / 195.-

### ПРЯНИЧНЫЙ ТРОПИЧЕСКИЙ

130 g / 195.-

### ПРАЛИНЕ СИЦИЛИЯ

150 g / 215.-

### ТИРАМИСУ ЗЕЛЕНый ЧАЙ

150 g / 270.-