



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<b><u>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</u></b>			
<b>«ВОТ ЭТО ДА!»</b> <i>(ассорти домашних наливок и закусок)</i>	400/700	1350	15-30
<b>ЯКУТСКИЙ ОМУЛЬ</b>	270	795	10-20
<b>ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ</b> <i>(с пюре из свеклы и кремом из зеленой спаржи)</i>	220	685	10-20
<b>КОРЮШКА БАЛТИЙСКАЯ</b> <i>(пряного посола)</i>	150	285	10-20
<b>ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ</b> <i>(на тостах)</i>	200	345	10-20
<b>СЕЛЬДЬ СЛАБОЙ СОЛИ</b> <i>(атлантическая на ржаных гренках с запеченным картофелем)</i>	360	220	10-20
<b>БУТЕРБРОД КУПЕЧЕСКИЙ</b> <i>(с ростбифом)</i>	180	250	10-20
<b>«ГОСТИНЕЦ С ХУТОРА»</b> <i>(ассорти из сала)</i>	325	385	10-20
<b>РЫБНАЯ ТАРЕЛКА</b>	210/60	900	10-20
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН</b>	250	385	10-20
<b>«ХУТОРОК»</b> <i>(домашние солености)</i>	710	465	10-20
<b>ЗАКУСКА ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ С БРУСНИЧНЫМ ВЗВАРОМ</b>	110/175	560	20-30
<b>МЯСНАЯ ТАРЕЛКА</b>	300	695	20-30
<b>СТУДЕНЬ МЯСНОЙ</b> <i>(из говядины и курицы)</i>	100	115	10-20
<b>ОВОЩИ СВЕЖИЕ</b>	260	255	10-20
<b>ГРИБЫ</b> <i>(грузди, рыжики)</i>	110	360	10-15
<b>БУРРАТА</b> <i>(с подкопченной утиной грудкой и инжиром в красном вине)</i>	230	775	10-20
<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА</b>	320	840	15-20
<b>1/2</b>	160	420	15-20




Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<b>САЛАТЫ</b>			
<b>САЛАТ «ТАРЫ-БАРЫ»</b> <i>(с запеченной ямальской олениной, белыми грибами и моченым арбузом)</i>	165	565	10-30
<b>САЛАТ С ПОДКОПЧЕННОЙ УТКОЙ</b> <i>(с белыми грибами и французским сыром)</i>	165	535	10-30
<b>САЛАТ ТЕПЛЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> <i>(обжаренные ломтики сочной говядины в сочетании с сыром, запеченными томатами под сливочно-медовым соусом)</i>	265	605	10-30
<b>САЛАТ «РУССКИЙ»</b> <i>(по мотивам «Оливье» с копченой перепелкой и черной икрой палтуса)</i>	310	425	10-30
<b>ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ</b> <i>(со сливочным сыром и лимонным джемом)</i>	215	445	10-30
<b>САЛАТ «СЕВЕРНЫЙ»</b> <i>(фирменный салат с омулем, семгой и раковыми шейками с репчатым луком под майонезом)</i>	150	395	10-30
<b>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ</b>	280	595	10-30
<b>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ</b>	260	420	10-30
<b>САЛАТ «ИМПЕРАТОРСКИЙ»</b> <i>(легкий пикантный салат с жареной курой, омлетом и огурцом под чесночной заправкой)</i>	180	235	10-30
<b>САЛАТ С ВЯЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ</b> <i>(с жареной курой, говяжьим языком, сладким перцем, корнишонами под фирменным соусом)</i>	180	375	10-30
<b>САЛАТ «СОЛОХА»</b> <i>(украинский салат с говяжьим языком, сельдереем, картофелем под пикантной заправкой с добавлением чеснока)</i>	260	235	10-30
<b>САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ</b>	215	405	10-30



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<b><u>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</u></b>			
<b>КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ</b>  <i>(в томатно-сливочном соусе с острым перцем)</i>	250	895	25-45
<b>КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ</b> <i>(в сливочном соусе с французским сыром)</i>	250	895	25-45
<b>КОСТОЧКИ МОЗГОВЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ</b>	560/140	495	30-50
<b>ЖЮЛЬЕН С ЯЗЫКОМ</b>	115	245	25-45
<b>ЖЮЛЬЕН С ГРИБАМИ</b>	115	195	25-45
<b>ГРЕНКИ «БОРОДИНСКИЕ»</b>	165	220	10-20
<b><u>«РУССКАЯ ПЕЧЬ»</u></b> (блюда на углях)			
<b>СТЕЙК ИЗ СЕМГИ</b>	100	595	50-60
<b>ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ</b>	100	395	50-60
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ</b>	100	285	50-60
<b>ПЕРЕПЕЛА</b>	100	395	50-60
<b><u>ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ</u></b>			
<b>СБИТЕНЬ «ДУШИСТЫЙ»</b>	300	115	30-50
<b>СБИТЕНЬ «КОСТРОМСКОЙ»</b> <i>(с коньяком)</i>	300	195	30-50
<b>СБИТЕНЬ «ВИННЫЙ»</b> <i>(с красным или белым вином)</i>	300	270	30-50
<b>УЗВАР «СИБИРСКИЙ»</b>	300	60	5-10
<b>МОРС КЛЮКВЕННЫЙ</b>	300	90	5-10
<b>КВАС</b>	300	36	5-10



Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<b><u>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</u></b>			
<b>СИБИРСКИЙ СУП ИЗ ОЛЕНИНЫ С БРУСНИКОЙ</b> ХИТ	430	425	20-40
<b>СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ</b> <i>(подаётся в Саратовском калаче)</i> ХИТ	800	495	20-40
<b>БОРЩ «УКРАИНСКИЙ» С ПАМПУШКАМИ</b> ХИТ	395	305	20-40
<b>УХА СО РЖАНОЙ КАЛИТКОЙ</b>	640	585	20-40
<b>ЩИ СУТОЧНЫЕ</b> <i>(сезонное блюдо)</i>	450	305	20-40
<b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ</b>	300	280	20-40
<b>СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b>	300	215	20-40
<b>ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ С ПЕРЕПЕЛКОЙ</b>	270	325	20-40
<b>СУП-ЛАПША УТИНАЯ</b>	400	380	20-40
<b><u>ОКРОШКИ</u></b>			
<b>ОКРОШКА В МАТРЕШКЕ</b> ХИТ	450	595	20-40
<b>ОКРОШКА РЫБНАЯ</b>	450	455	20-40
<b>ОКРОШКА МЯСНАЯ</b>	450	220	20-40
<b>ОКРОШКА ОВОЩНАЯ</b>	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
<b><u>ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</u></b>			
<b>ФИЛЕ ЗАПЕЧЕННОГО ЛОСОЯ</b> <i>(на гарнир подается дикий рис с вялеными томатами в сливках с фирменным соусом)</i>	150/145	985	30-50
<b>СУДАЧОК «ЗОЛОТАЯ КОРОЧКА»</b> <b>ХИТ</b> <i>(обжаренное филе судака с соусом из йогурта)</i>	150/90	525	30-50
<b>КОРЮШКА БАЛТИЙСКАЯ</b> <i>(зажаренная в масле с холодным салатом и соусом из йогурта)</i>	240/200	465	30-50
<b>БИТОЧКИ ИЗ ЛОСОЯ И СУДАКА</b> <i>(подаются с пюре из молодого горошка со сливочным соусом с красной икрой)</i>	130/130	680	30-50
<b>АСТРАХАНСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ</b> <i>(из сазана и сома с соусом из сметаны и хрена)</i>	310	395	30-50
<b>КАРАСЬ В СМЕТАНЕ</b>	100	185	30-50
<b><u>ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА</u></b>			
<b>ТОМЛЕНАЯ ЯМАЛЬСКАЯ ОЛЕНИНА</b> <b>ХИТ</b> <i>(с лесными грибами и холодным пюре из сельдерея)</i>	270/150	1050	30-50
<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МОЛОЧНОЙ РОЗОВОЙ ТЕЛЯТИНЫ</b> <i>(с пюре из зеленого горошка, брусничным соусом и мозговой косточкой)</i>	150/250	795	30-50
<b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> <i>(из говядины)</i>	350	425	30-50
<b>СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b> <i>(тонкий край, степень прожарки - медуум, с соусом на ваш выбор - брусничным или перечным)</i>	100	495	30-50
<b>БЕФСТРОГАНОВ</b> <i>(из мраморной говядины с пюре из картофеля)</i>	160/100	595	30-50



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<b>БАРАНИНА НА ДРАНИКЕ</b>	220/250	795	30-50
<b>ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ</b> <i>(долгого томления с луковым пирогом и соусом из красного портвейна)</i>	200/200	695	30-50
<b>РУБЕЦ</b> <i>(тушеный в сливках с грибами)</i>	330	425	30-50
<b>ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА</b> <i>(подается с лисичками в сливках)</i>	220/160	595	30-50
<b>ЯЗЫК В ЧЕРЕМУХОВОМ ТЕСТЕ</b> <i>(подается с пюре из картофеля и грибным соусом)</i>	150/200	685	30-50
<b>ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА</b> <i>(с запеченными томатами)</i>	120/120	695	30-50
<b>СВИНИНА «ТАРЫ-БАРЫ»</b>	100	250	30-50
<b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ</b> <i>(долгого томления в сливках)</i>	480	595	30-50
<b>СВИНЫЕ НОЖКИ ТОМЛЕННЫЕ С КАПУСТОЙ ПО-РУССКИ</b>	500	450	30-50
<b>КОЛБАСКИ УКРАИНСКИЕ</b>	100	230	30-50
<b>СКОВОРОДКА СО СВИНИНОЙ</b>	150/200	525	30-50
<b>УТИНАЯ ГРУДКА С ГРУШЕЙ</b>	115/170	715	30-50
<b>ПЕРЕПЕЛКА-ТАБАКА</b>	100	395	30-50
<b>КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ</b> <i>(с картофельным пюре и соусом из белых грибов)</i>	230/200	585	30-50



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<b><u>ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ</u></b>			
<b>ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ СО СМЕТАНОЙ</b> <i>(на Ваш выбор: в бульоне или без)</i>	285	295	20-30
<b>ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ</b>	200/110	295	20-30
<b>ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ</b>	220/140	295	20-30
<b><u>БЛИНЧИКИ</u></b>			
<b>БЛИНЧИКИ</b>	120	140	20-30
<b>БЛИНЧИКИ С КЛУБНИКОЙ И СЛИВКАМИ</b>	250	195	20-30
<b>БЛИНЧИКИ С МЯСОМ</b>	180	225	20-30
<b>БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ</b>	160	255	20-30
<b><u>ГАРНИРЫ</u></b>			
<b>КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b>	150	95	30-40
<b>КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРОКЕТ</b>	150	95	30-40
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	100	95	30-40
<b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ</b>	150	95	30-40
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	150	95	30-40
<b>КАРТОФЕЛЬ С САЛОМ НА УТЛЯХ</b>	300	200	30-40
<b>ОВОЩИ-ГРИЛЬ</b>	195	285	30-40
<b>РИС С ОВОЩАМИ</b>	150	105	30-40
<b><u>ХЛЕБ</u></b>			
<b>ПШЕНИЧНЫЙ</b>	22	5	5
<b>РЖАНОЙ</b>	32	5	5



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<b><u>ДЕСЕРТЫ</u></b>			
ТРЮФЕЛЬ	150	395	20-30
ПТИЧЬЕ МОЛОКО	150	255	20-30
МЕДОВИК	265	325	20-30
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	230	195	20-30
ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ (пломбир или шоколадное)	100	165	20-30
ЧИЗКЕЙК	150	250	20-30
ТИРАМИСУ	170	325	20-30
БАНАНЫ ФЛАМБЕ	300	315	20-30
<b><u>ФРУКТЫ</u></b>			
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
<b><u>СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ</u></b>			
МОРКОВНЫЙ СО СЛИВКАМИ	250/50	195	10-20
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	250	175	10-20
ЯБЛОЧНЫЙ	250	235	10-20
ГРУШЕВЫЙ	250	245	10-20
ВИНОГРАДНЫЙ	250	525	10-20
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	250	315	10-20