



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<u>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</u>			
«ВОТ ЭТО ДА!» <i>(ассорти домашних наливок и закусок)</i>	400/700	1150	15-30
ЯКУТСКИЙ ОМУЛЬ	270	795	10-20
ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ <i>(с пюре из свеклы и кремом из зеленой спаржи)</i>	160	595	10-20
КОРЮШКА БАЛТИЙСКАЯ <i>(пряного посола)</i>	150	285	10-20
КРЕМ ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ	200	345	10-20
СЕЛЬДЬ СЛАБОЙ СОЛИ <i>(атлантическая на ржаных гренках с запеченным картофелем)</i>	360	220	10-20
БУТЕРБРОД С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ	155	210	10-20
БУТЕРБРОД КУПЕЧЕСКИЙ	180	250	10-20
«ГОСТИНЕЦ С ХУТОРА» <i>(ассорти из сала)</i>	325	385	10-20
РЫБНАЯ ТАРЕЛКА	220	900	10-20
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН	250	385	10-20
«ХУТОРОК» <i>(домашние солености)</i>	710	465	10-20
ЗАКУСКА ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ С БРУСНИЧНЫМ ВЗВАРОМ	110/175	560	20-30
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	300	645	20-30
СТУДЕНЬ МЯСНОЙ <i>(из говядины и курицы)</i>	100	115	10-20
ОВОЩИ СВЕЖИЕ	260	255	10-20
ГРИБЫ <i>(грузди, рыжики)</i>	110	360	10-15
БУРРАТА <i>(с подкопченной утиной грудкой и инжиром в красном вине)</i>	230	775	10-20
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>(с запеченной ямальской олениной, белыми грибами и моченым арбузом)</i>	165	565	10-30
САЛАТ «РУССКИЙ» <i>(по мотивам «Оливье» с копченой перепелкой и черной икрой палтуса)</i>	310	425	10-30
ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ <i>(со сливочным сыром и лимонным джемом)</i>	195	445	10-30
САЛАТ «СЕВЕРНЫЙ» <i>(фирменный салат с омулем, семгой и раковыми шейками с репчатым лучком под майонезом)</i>	150	395	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	250	420	10-30
САЛАТ «ИМПЕРАТОРСКИЙ» <i>(легкий пикантный салат с жареной курой, омлетом и огурцом под чесночной заправкой)</i>	180	235	10-30
САЛАТ С ВЯЛЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ <i>(домашняя вяленая говядина, курица горячего копчения, отварной язык, сладкий перец, корнишоны под фирменным соусом)</i>	180	375	10-30
САЛАТ «СОЛОХА» <i>(украинский салат с говяжьим языком, сельдереем, картофелем под пикантной заправкой с добавлением чеснока)</i>	260	235	10-30
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ	215	405	10-30



Т Р А К Т И Р

Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
САЛАТ С ПОДКОПЧЕННОЙ УТКОЙ NEW <i>(с белыми грибами и французским сыром)</i>	165	535	10-30
САЛАТ ТЕПЛЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ <i>(обжаренные ломтики сочной говядины в сочетании с сыром, запеченными томатами под сливочно-медовым соусом)</i>	290	605	10-30
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ  NEW <i>(в томатно-сливочном соусе с острым перцем)</i>	250	795	25-45
КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ NEW <i>(в сливочном соусе с французским сыром)</i>	250	795	25-45
КАРПКЕЙК	180	395	25-45
ЖЮЛЬЕН С ЯЗЫКОМ	115	245	25-45
ЖЮЛЬЕН С ГРИБАМИ	115	195	25-45
ГРЕНКИ «БОРОДИНСКИЕ»	165	220	10-20
«РУССКАЯ ПЕЧЬ» (блюда на углях)			
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
ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ			
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 КЛЮКВЕННЫЙ	300	90	5-10
КВАС	300	36	5-10



Наименование блюд	Порция, г	Цена, руб	Ожидание, мин
<u>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</u>			
СИБИРСКИЙ СУП ИЗ ОЛЕНИНЫ С БРУСНИКОЙ <i>NEW</i>	430	425	20-40
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
СОЛЯНКА МЯСНАЯ	300	280	20-40
СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	300	215	20-40
ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ С ПЕРЕПЕЛКОЙ	270	325	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>			
ФИЛЕ ЗАПЕЧЕННОГО ЛОСОСЯ <i>(на гарнир подается рис с белыми грибами в сливках с томатно-сливочным соусом)</i>	180/250	970	30-50
СУДАЧОК «ЗОЛОТАЯ КОРОЧКА» <i>(обжаренное филе судака на картофельном крокете с соусом из йогурта)</i>	150/210	625	30-50
КОРЮШКА БАЛТИЙСКАЯ <i>(зажаренная в масле с холодным салатом и соусом из йогурта)</i>	240/200	465	30-50
БИТОЧКИ ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА <i>(подаются с пюре из молодого горошка со сливочным соусом с красной икрой)</i>	130/130	680	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 МЯСА</u>			
ТОМЛЕНАЯ ЯМАЛЬСКАЯ ОЛЕНИНА <i>(с лесными грибами и холодным пюре из сельдерея)</i>	270/150	1050	30-50
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МОЛОЧНОЙ РОЗОВОЙ ТЕЛЯТИНЫ <i>(с пюре из зеленого горошка, брусничным соусом и мозговой косточкой)</i>	150/250	795	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 <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
БАРАНИНА НА ДРАНИКЕ	220/250	795	30-50
БАРАШЕК НА КОСТОЧКЕ <i>(подается с запеченными томатами с сыром)</i>	160/250	795	30-50
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ <i>(долгого томления с луковым пирогом и соусом из красного портвейна)</i>	200/230	695	30-50
РУБЕЦ <i>(тушеный в сливках с грибами)</i>	330	425	30-50
ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА <i>(с толченой из картофеля с белыми грибами и лисичками в сливках)</i>	180/360	640	30-50
КОСТОЧКИ МОЗГОВЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ	560/140	495	30-50
ЯЗЫК В ЧЕРЕМУХОВОМ ТЕСТЕ <i>(подается с пюре из картофеля и грибным соусом)</i>	150/200	685	30-50
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА <i>(с запеченными томатами)</i>	120/120	695	30-50
СВИНИНА «ТАРЫ-БАРЫ»	100	250	30-50
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ <i>(долгого томления в сливках)</i>	480	595	30-50
СВИНЫЕ НОЖКИ ТОМЛЕННЫЕ С КАПУСТОЙ ПО-РУССКИ	500	450	30-50
КОЛБАСКИ УКРАИНСКИЕ	100	230	30-50
СКОВОРОДКА СО СВИНИНОЙ	150/200	525	30-50
ГРУДКА УТКИ С ГРУШЕЙ	115/170	715	30-50
ПЕРЕПЕЛКА-ТАБАКА	100	395	30-50
КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ <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
<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	200/110	295	20-30
ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ	220/140	295	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
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>			
МЕДОВИК	NEW 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 ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ (пломбир или шоколадное)	230 100	195 165	20-30 20-30
ЧИЗКЕЙК	150	250	20-30
ТИРАМИСУ	170	325	20-30
БАНАНЫ ФЛАМБЕ	300	315	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