



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*

ПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ в русской печи
подаются с маслинами и фетаки
*Baked peppers served with olives and
fetaki cheese*

150 g / 320.-



ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ
на бородинских тостах

Cream forshmak made of herring

200 g / 290.-



АССОРТИ ИЗ МЯСА
запеченная свинина, копченая
утиная грудка, индейка горячего
копчения, запеченная баранина

Cold cuts

280 g / 595.-



МУКСУН (северная рыба)
солим и коптим сами

Muksun (north fish)

130 g / 385.-



СТУДЕНЬ МЯСНОЙ
из говядины и курицы
(сезонное блюдо)

Meat jelly (made of beef and chicken)

100 g / 140.-



ОВОЩИ СВЕЖИЕ

Fresh vegetables

260 g / 280.-



ГРИБЫ
грузди, рыжики
(сезонное блюдо)

Forest mushrooms

110 g / 320.- 210 g / 590.-



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН

Eggplant rolls

250 g / 385.-



«ХУТОРОК»

домашние солености

"Hutorok" (pickled specialities)

710 g / 465.-



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Cheese plate

185 g / 395.-

АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ

Assorted fish cuts

210/60 g / 695.-



«ВОТ ЭТО ДА!»

ассорти домашних наливок и закусок

Assorted homemade liqueurs and snacks

400/700 g / 1350.-



«ГОСТИНЕЦ С ХУТОРА»
ассорти из сала (солим сами)

"Present from the farm" assorted lard

БОЛЬШОЙ 325 g / 385.-

МАЛЕНЬКИЙ 180 g / 225.-



СЕЛЬДЬ СЛАБОЙ СОЛИ

подается с запеченным картофелем
и гренками (солим сами)

Slightly salted herring

360 g / 280.-



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 / 245.-



САЛАТ «РУССКИЙ»

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

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

310 g / 425.-



САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМ НА ГРИЛЕ ЛОСОСЕМ

с воздушным кремом из кукурузы по мотивам "Мимозы"

Salad with grilled salmon

180 g / 315.-



САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ, ОГУРЦОМ И ЯЙЦОМ

редисом, молодым зеленым горошком, заправляется домашним майонезом

Salad with squids, cucumber and egg

210 g / 295.-



САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ

маринованным в сливках с шампиньонами, луком под домашним майонезом. Подается со свежими овощами, листом салата и картофельным паем

Salad with chicken, mushrooms and fried potatoes

200 g / 235.-

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Salad "Caesar" with chicken

260 g / 295.-



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

с добавлением авокадо, черри под ореховым соусом

Seafood salad, avocado, tomato and peanut sauce

200 g / 575.-



САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

"Greek" salad

215 g / 375.-



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 «ТАРЫ-БАРЫ»

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

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


260 g / 595.-




ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *Hot starters*

ГРЕНКИ
«БОРОДИНСКИЕ»
с чесноком и пармезаном
Garlic toast with Parmesan
165 g / 220.- 

РУБЕЦ ЖАРЕНый
С ОВОЩАМИ
Tripe fried with vegetables
180 g / 280.- 


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*






КУНДЮМЫ С БАРАНИНОЙ
Kundyums with mutton
155 g / 255.- 

КУНДЮМЫ С УТКОЙ
Kundyums with duck
155 g / 255.- 

РУДЕЛЬКИ ИЗ ЩУКИ
запекаются с брокколи в соусе Бешамель
Pike fishballs with broccoli
230 g / 300.- 

СЫРНИКИ из деревенского творога
Russian cheese pancakes
(with farm cottage cheese)
150 g / 255.-  


КАРП ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
запеченный со сметаной и луком
Carp baked with sour cream and onion
240 g / 550.-   

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, БЛИНЧИКИ *Dumplings and Pancakes*

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ со сметаной
на Ваш выбор: в бульоне или без
Homemade dumplings with sour cream
285 g / 295.-

ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ в сливочном
соусе с икрой щуки
Dumplings with pike
220/55 g / 355.-  100%  

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ
с архангельскими груздями
Potato dumplings
200/140 g / 295.-

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ
с пудрой из клюквы
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.-

СУПЫ

Soup

БОРЩ С ПАМПУШКОЙ

лучший борщ в Саратове

Borsch with donut (best borsch in Saratov)

БОЛЬШОЙ 395 g / 310.-

МАЛЕНЬКИЙ 220 g / 175.-



chef



СУП ГОРОХОВЫЙ

В САРАТОВСКОМ КАЛАЧЕ

достопримечательность
нашего города

Pea soup in Saratov kalache

БОЛЬШОЙ 400 g / 495.-

МАЛЕНЬКИЙ (БЕЗ КАЛАЧА) 220 g / 175.-



chef



ЛЕГКИЙ КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Light chicken soup with noodles

250 g / 225.-



ОКРОШКА ОВОЩНАЯ

Vegetable okroshka

БОЛЬШАЯ 450 g / 255.-

МАЛЕНЬКАЯ 220 g / 165.-



СОЛЯНКА МЯСНАЯ

с говяжьим сердцем

Meat solyanka

БОЛЬШАЯ 300 g / 310.-

МАЛЕНЬКАЯ 150 g / 175.-



ОКРОШКА МЯСНАЯ

Meat okroshka

БОЛЬШАЯ 450 g / 310.-

МАЛЕНЬКАЯ 220 g / 175.-



ЩИ СУТОЧНЫЕ

томленые в русской печи
(сезонное блюдо)

Russian cabbage soup (seasonal dish)

БОЛЬШИЕ 450 g / 310.-

МАЛЕНЬКИЕ 170 g / 175.-



ОКРОШКА РЫБНАЯ

Fish okroshka

БОЛЬШАЯ 450 g / 310.-

МАЛЕНЬКАЯ 220 g / 175.-

100%
VOLGA

УХА СО РЖАНОЙ КАЛИТКОЙ

Fish soup with rye kalitka

БОЛЬШАЯ 640 g / 425.-

МАЛЕНЬКАЯ 180 g / 215.-



100%
VOLGA

ОКРОШКА В МАТРЕШКЕ

Okroshka in matryoshka

450 g / 595.-



chef



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

СУДАЧОК «ЗОЛОТАЯ КОРОЧКА»

обжаренное филе судака
с соусом из йогурта

Fried pike-perch fillet with yoghurt sauce

150/90 g / 525.-



КОТЛЕТЫ ИЗ ВОЛЖСКОЙ ЩУКИ

подаются в сливочном биске с икрой
кеты и щуки

Cutlets of pike

175 g / 525.-

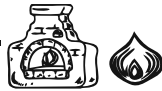


РУДЕЛЬКИ ИЗ ЩУКИ

запекаются в русской печи с брокколи
в соусе Бешамель

Pike fishballs with broccoli

230 g / 300.-



КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ

в сливочном соусе с французским сыром
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.-



КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ

в томатно-сливочном соусе с острым перцем
Tiger shrimps in creamy tomato sauce with chili pepper

250 g / 895.-



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.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Hot meat dishes

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.-



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

с копченым картофельным пюре и соусом из белых грибов

Cutlet a la kiev

230/200 g / 585.-



КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА

с нежным гарниром из сельдерея и жареными вешенками

Rabbit cutlet

140/120 g / 515.-



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.-



УТИНАЯ ГРУДКА

маринуется в натуральном яблочном соке, подаем с грушей в брусничном соусе

Duck breast with pear

115/170 g / 695.-



ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

долгого томления с толченым картофелем и соусом из порто

Veal cheeks

200/200 g / 635.-



ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

из говядины, томленое в горшочке

*Homemade stewed meat (beef) with potatoes
and fild mushrooms*

350 g / 495.-

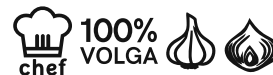


МОЛОДОЙ БАРАШЕК

томленный с овощами

*Lamb stewed
with vegetables*

300 g / 565.-



РУБЕЦ

тушеный в сливках с грибами

Tripe (braised in cream with mushrooms)

330 g / 490.-

100%
VOLGA

ПЕРЕПЕЛКА-ТАБАКА

Quail tabaka

100 g / 295.-



БЕФСТРОГАНОВ из мраморной говядины с пюре из картофеля

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

160/100 g / 595.-



ДОМАШНИЕ УКРАИНСКИЕ КОЛБАСКИ

Homemade sausages

200 /115 g / 480.-

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 / 675.-



ШАТО БРИАН

Chateaubriand

100 g / 750.-



ФИЛЕ МИНЬОН

Filet mignon

100 g / 795.-



НЬЮ-ЙОРК

New York

100g / 575.-



ФИЛЕ ЯГНЕНКА

маринованное в морской соли
и пряном соусе

Lamb fillet

100 g / 575.-

**100%
VOLGA**

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.-



ЯЗЫК НА ГРИЛЕ

подается с запеченными овощами
и сливочным соусом Демиглас

Grilled tongue

130/100 g / 595.-



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Grilled pork

100 g / 225.-



ЛОСОСЬ

Grilled salmon

100 g / 575.-



ДЕСЕРТЫ Desserts

КРЕМ-БРЮЛЕ

Cream brulee

120 g / 250.-



ДОМАШНИЙ МАРМЕЛАД

Homemade marmalade

100 g / 235.-



ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

пломбир или шоколадное

Homemade ice-cream

(plombieres or chocolate ice-cream)

100 g / 180.-



БЛАНМАНЖЕ

с тропическими фруктами

Blanc-manger (with tropical fruits)

210 g / 325.-



ЧИЗКЕЙК

Cheesecake

170 g / 285.-

ТИРАМИСУ ЗЕЛЕНый ЧАЙ

"Green tea" tiramisu desert

150 g / 270.-



ПТИЧЬЕ МОЛОКО

по рецепту 1982 года

Birds milk cake

150 g / 255.-



ТАЕЖНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Taiga ice cream

130 g / 245.-



МЕДОВИК

Honey cake

170 g / 375.-

ВЫПЕЧКА Bakery

РАССТЕГАЙ

с судаком и капустой

*Pie with pike-perch
and cabbage*

1 шт. / 85.-



БУЛОЧКА

ржаная

Rie bun

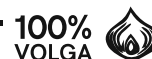
1 шт. / 25.-

РАССТЕГАЙ

с говяжьими потрошками

Beef giblets pie

1 шт. / 85.-



БУЛОЧКА

пшеничная

Wheat bun

1 шт. / 25.-

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.-

ОВОЩИ-ГРИЛЬ (на углях)

Grilled vegetables

135 g / 185.-



РИС С ОВОЩАМИ

Rice with vegetables

150 g / 125.-

