



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



Блюдо, частично или полностью приготовленное из продуктов местных производителей



В составе блюда – деликатесная мраморная говядина



Детям



Блюдо, приготовленное в русской печи



Блюдо на углях

## ГРИЛЬ-МЕНЮ

### РЕБРА СВИНЫЕ BBQ

*Pork ribs BBQ*

300/35 g / 545.-

### ШАМПИНЬОНЫ НА УГЛЯХ

*Grilled champignons*

150/50 g / 235.-

### КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ BBQ

*Chicken wings BBQ*

280/50 g / 390.-

### ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА

в сливочно-горчичном соусе

*Lamb tongues in creamy mustard sauce*

320/85 g / 645.-

### КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ

*Pork cutlet with salsa sauce*

170/75 g / 470.-

### КАМАМБЕР ИЗ ПЕЧИ

*Camember cheese baked in Russian oven with cherry sauce*

120/50 g / 590.-

### КРЕВЕТКИ НА УГЛЯХ

*Grilled shrimp*

170/105 g / 895.-

# 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.-

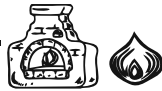


### РУДЕЛЬКИ ИЗ ЩУКИ

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.-



100%  
VOLGA



### 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-геров и колбасок из мраморной говядины.

**ВНИМАНИЕ!**

Прожарка – дело личное, мы не рекомендуем 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*

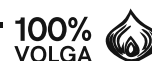
1 шт. / 25.-

### 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.-

