



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



Блюдо со свининой



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.

# ПОСТНОЕ МЕНЮ

## САЛАТЫ

### ВИНЕГРЕТ

---

230 g / 235.-

### САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И АВОКАДО

---

200 g / 495.-

### САЛАТ “ПОЛЯНКА”

с картофелем по-деревенски с добавлением  
опят с малосольными огурчиками под  
душистым маслом

---

200 g / 245.-

## СУПЫ

### БОРЩ С ФАСОЛЬЮ

---

300 g / 225.-

### КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

---

350 g / 225.-

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

### КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ

---

80/100 g / 425.-

### ВАРЕНИКИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

---

210 g / 225.-

### ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ на гречневом тесте

---

210/100 g / 325.-

## ДЕСЕРТЫ

### АНАНАСОВЫЙ СОРБЕТ

---

100 g / 175.-

### БЛАНМАНЖЕ

манговый десерт с кокосовым молоком

---

135 g / 225.-

### САЛАТ “ПАЛЕРМО”

С коктейльными креветками, свежим  
помидором, авокадо и рукколой под  
оливковым маслом

---

210 g / 695.-

### САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

с добавлением рукколы, авокадо и апельсина

---

125 g / 495.-

### ПАШТЕТ ИЗ ГРИБОВ

---

100/30 g / 185.-

### ГРИБНЫЕ ЩИ С ГРЕЧНИКОМ

---

300/100 g / 225.-

### КУНДЮМЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ в грибном бульоне

---

200 g / 225.-

### КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ

---

150 g / 195.-

### БЛИНЧИКИ ОВСЯНЫЕ

---

120/57 g / 225.-

### ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТИК

---

155 g / 225.-

# ОБЕД *Lunch*

## СУПЫ

---

### БОРЩ С ПАМПУШКОЙ

лучший борщ в Саратове

*Borsch with donut (best borsch in Saratov)*

---

395 g

### СОЛЯНКА МЯСНАЯ

с говяжьим сердцем

*Meat solyanka*

---

300 g

### ОКРОШКА МЯСНАЯ

*Meat okroshka*

---

450 g

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

---

### КУНДЮМЫ С БАРАНИНОЙ

*Kundyums with mutton*

---

155 g

### РУДЕЛЬКИ ИЗ ЩУКИ

запекаются в русской печи с брокколи  
в соусе Бешамель

*Pike fishballs with broccoli*

---

230 g

### ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ

со сметаной

*Homemaded dumplings with sour cream*

---

285 g

### ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

с пудрой из клюквы

*Cherry dumplings*

---

200/110 g

### СУП ГОРОХОВЫЙ

В САРАТОВСКОМ КАЛАЧЕ

достопримечательность  
нашего города

*Pea soup in Saratov kalache*

---

300 g

### ЛЕГКИЙ КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

*Light chicken soup with noodles*

---

250 g

### КУНДЮМЫ С УТКОЙ

*Kundyums with duck*

---

155 g

### ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК

на углях с картофелем фри

*Grilled farmer's chicken*

---

160/100/50 g

### ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

с архангельскими груздями

*Potato dumplings*

---

200/140 g

### ЧАЙ

*Tea*

---

350 g

СТОИМОСТЬ ОБЕДА 450.-

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *Cold cuts*

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

150 g / 345.-



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, куриная грудка сью-вид

*Cold cuts*

280 g / 595.-



МУКСУН (северная рыба)  
солим и коптим сами

*Muksun (north fish)*

130 g / 485.-



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 соленья

*"Hutorok" (pickled specialities)*

710 g / 465.-



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

*Cheese plate*

185 g / 425.-

АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ

*Assorted fish cuts*

210/60 g / 895.-



«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 / 310.-



# 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 / 265.-



### 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 / 325.-



### 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 / 245.-



### САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

*Salad "Caesar" with chicken*

260 g / 345.-



### 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.-



# БЛЮДА ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ

## Russian stove dishes



СЫРНИКИ из деревенского творога

Russian cheese pancakes  
(with farm cottage cheese)

150 g / 285.-



КУНДЮМЫ С УТКОЙ  
ИЛИ С БАРАНИНОЙ

Kundyums with mutton or with duck

155 g / 285.-



КАРП ПО-ДЕРЕВЕНСКИ  
запеченный со сметаной и луком

Carp baked with sour cream and onion

240 g / 550.-



РУДЕЛЬКИ ИЗ ЩУКИ

запекаются с брокколи в соусе Бешамель  
Pike fishballs with broccoli

230 g / 345.-



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, БЛИНЧИКИ

### Hot starters, Dumplings and Pancakes

ГРЕНКИ

«БОРОДИНСКИЕ»  
с чесноком и пармезаном  
Garlic toast with Parmesan

165 g / 220.-



ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

с пудрой из клюквы  
Cherry dumplings

200/110 g / 295.-



ЖЮЛЬЕН С ГРИБАМИ

Julienne with mushrooms

115 g / 195.-



ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

с архангельскими груздями  
Potato dumplings

200/140 g / 295.-



ШАМПИНЬОНЫ  
НА УГЛЯХ

Grilled champignons

150/50 g / 285.-

БЛИНЧИКИ

Pancakes

120 g / 140.-



ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ со сметаной  
на Ваш выбор: в бульоне или без  
Homemaded dumplings with sour cream

285 g / 295.-



БЛИНЧИКИ С МЯСОМ

Pancakes with meat

180 g / 225.-



ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ в сливочном  
соусе с икрой щуки

Dumplings with pike

220/55 g / 385.-



БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ

Pancakes with salmon

160 g / 255.-

## КРЕВЕТКИ

### Shrimps

## ФИРМЕННОЕ АССОРТИ КРЕВЕТОК

Копченые, Магаданские и Ванамей

Assorted shrimps

МАЛЕНЬКОЕ ПЛАТО (на 1-2 чел.) 400/50 g / 1990.-

БОЛЬШОЕ ПЛАТО (на 3-4 чел.) 800/120 g / 2690.-

# СУПЫ

## Soup

### БОРЩ С ПАМПУШКОЙ

лучший борщ в Саратове

*Borsch with donut (best borsch in Saratov)*

БОЛЬШОЙ 395 g / 310.-

МАЛЕНЬКИЙ 220 g / 175.-



### СУП ГОРОХОВЫЙ

В САРАТОВСКОМ КАЛАЧЕ

достопримечательность  
нашего города

*Pea soup in Saratov kalache*

БОЛЬШОЙ 300 g / 350.-

МАЛЕНЬКИЙ (БЕЗ КАЛАЧА) 220 g / 195.-



### 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 РЫБНАЯ

*Fish okroshka*

БОЛЬШАЯ 450 g / 310.-

МАЛЕНЬКАЯ 220 g / 175.-

100%  
VOLGA

### ОКРОШКА МЯСНАЯ

*Meat okroshka*

БОЛЬШАЯ 450 g / 310.-

МАЛЕНЬКАЯ 220 g / 175.-



### ОКРОШКА В МАТРЕШКЕ

*Okroshka in matryoshka*

450 g / 595.-



100%  
VOLGA

### УХА СО РЖАНОЙ КАЛИТКОЙ

*Fish soup with rye kalitka*

БОЛЬШАЯ 640 g / 425.-

МАЛЕНЬКАЯ 180 g / 225.-



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 / 545.-



### РУДЕЛЬКИ ИЗ ЩУКИ

запекаются в русской печи с брокколи  
в соусе Бешамель

*Pike fishballs with broccoli*

230 g / 345.-



### 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 / 285.-



### КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

с копченым картофельным пюре и соусом из белых грибов

*Cutlet a la kiev*

230/200 g / 585.-



### ДОМАШНИЕ УКРАИНСКИЕ КОЛБАСКИ

*Homemade sausages*

200 / 115 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.-



### КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА

с нежным гарниром из сельдерея и жареными вешенками

*Rabbit cutlet*

140/120 g / 545.-



### 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 / 755.-



### БЕФСТРОГАНОВ из местной говядины с пюре из картофеля

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

160/100 g / 595.-



### РУБЕЦ

*Tripe (braised in cream with mushrooms/ Tripe fried with vegetables)*

С ГРИБАМИ 330 g / 525.-

С ОВОЩАМИ 240 g / 525.-



# 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.

### 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.-



### ФИЛЕ ЯГНЕНКА

маринованное в морской соли и пряном соусе

*Lamb fillet*

100 g / 625.-

100%  
VOLGA

## СОУСЫ / *Sauces*

ПЕРЕЧНЫЙ - 120.-

*Pepper*

БАРБЕКЮ - 120.-

*Barbecue*

БРУСНИЧНЫЙ - 120.-

*Red whortleberry*

ГРАНАТОВЫЙ - 120.-

*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 / 645.-



### ЛОСОСЬ

*Grilled salmon*

100 g / 575.-



### ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

*Grilled pork*

100 g / 225.-



## ДЕСЕРТЫ

### Desserts

#### КРЕМ-БРЮЛЕ

*Cream brulee*

120 g / 250.-



#### ТИРАМИСУ ЗЕЛЕНЬИЙ ЧАЙ

*"Green tea" tiramisu desert*

150 g / 270.-



#### ЧИЗКЕЙК

*Cheesecake*

170 g / 285.-

#### ДОМАШНИЙ МАРМЕЛАД

*Homemade marmalade*

100 g / 235.-



#### ПТИЧЬЕ МОЛОКО

по рецепту 1982 года

*Birds milk cake*

150 g / 255.-



#### ТАЕЖНОЕ МОРОЖЕНОЕ

*Taiga ice cream*

130 g / 245.-



#### ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

пломбир или шоколадное

*Homemade ice-cream*

*(plombieres or chocolate ice-cream)*

100 g / 180.-



#### МЕДОВИК

*Honey cake*

170 g / 375.-



## ВЫПЕЧКА

### Bakery

#### РАССТЕГАЙ

с судаком и капустой

*Pie with pike-perch  
and cabbage*

1 шт. / 95.-



#### БУЛОЧКА

ржаная

*Rie bun*

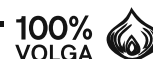
1 шт. / 25.-

#### РАССТЕГАЙ

с говяжьими потрошками

*Beef giblets pie*

1 шт. / 95.-



#### БУЛОЧКА

пшеничная

*Wheat bun*

1 шт. / 25.-

## ГАРНИРЫ/Side-dishes

#### КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

*Potato a la country*

150 g / 105.-

#### КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЬИ С ГРИБАМИ

*Potato fried with mushrooms*

150 g / 125.-

#### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

*Mashed potatoes*

150 g / 125.-

#### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

*French fries*

100 g / 105.-

#### ОВОЩИ-ГРИЛЬ (на углях)

*Grilled vegetables*

135 g / 195.-



#### РИС С ОВОЩАМИ

*Rice with vegetables*

150 g / 145.-

