

ТАРЫ



БАРЫ

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

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 свиной



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.

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

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

ВТОРЫЕ БЛЮДА

КУНДЮМЫ С БАРАНИНОЙ

Kundyums with mutton

155 g

КУНДЮМЫ С УТКОЙ

Kundyums with duck

155 g

КУРОЧКА ТУШЕНАЯ

в сливках с картофелем

Chicken stewed in cream with potatoes

250 g

КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ

подаем с соусом BBQ

Pork cutlet on a skewer

160/110 g

КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

подаем с соусом BBQ

Chicken cutlet on a skewer

250 g

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ

со сметаной

Homemaded dumplings with sour cream

285 g

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

с архангельскими груздями

Potato dumplings

200/140 g

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

с пудрой из клюквы

Cherry dumplings

200/110 g

ЧАЙ

Tea

350 g

СТОИМОСТЬ ОБЕДА 450.-

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ В БУДНИ С 12:00 ДО 16:00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *Cold cuts*

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

"Present from the farm" assorted lard

180 g / 245.-



СЕЛЬДЬ СЛАБОЙ СОЛИ
подается с запеченным картофелем
и гренками (солим сами)

Slightly salted herring

360 g / 325.-



АССОРТИ ИЗ МЯСА

запеченная свинина, копченая
утиная грудка, индейка горячего
копчения, куриная грудка сю-вид

Cold cuts

280 g / 595.-



МУКСУН (северная рыба)
солим и коптим сами

Muksun (north fish)

130 g / 485.-



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.-



СТУДЕНЬ МЯСНОЙ

из говядины и курицы
(сезонное блюдо)

Meat jelly (made of beef and chicken)

100 g / 140.-



«ХУТОРОК»

домашние солености

"Hutorok" (pickled specialities)

710 g / 465.-



ГРИБЫ

грузди (сезонное блюдо)

Forest mushrooms

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



АССОРТИ ДОМАШНИХ
НАЛИВОК

Хреноуха, облепиха,
черноплодная рябина,
черная смородина, малина
Assorted homemade liqueurs

400 ml / 1090.-

СВЕЖИЕ ОВОЩИ
С ДОМАШНИМ СЫРОМ

Fresh vegetables with homemade cheese

250 g / 385.-



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 / 295.-



САЛАТ «РУССКИЙ»

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

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

280 g / 425.-



САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМ НА ГРИЛЕ ЛОСОСЕМ

с воздушным кремом из кукурузы по мотивам "Мимозы"

Salad with grilled salmon

180 g / 405.-



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 / 255.-



САЛАТ С ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛОЙ

сыром фета, апельсином, кинзой и изюмом под горчично-медовым соусом

Salad with baked beetroot

 / 315.-



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Salad "Caesar" with chicken

260 g / 375.-



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, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, БЛИНЧИКИ

Hot starters, Dumplings and Pancakes

ГРЕНКИ

«БОРОДИНСКИЕ»
с чесноком и пармезаном
Garlic toast with Parmesan

165 g / 240.-



ЖЮЛЬЕН С ГРИБАМИ

Julienne with mushrooms

115 g / 205.-



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 кеты

Dumplings with pike

220/55 g / 395.-



ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ
с архангельскими груздями

Potato dumplings

200/140 g / 295.-



БЛИНЧИКИ

Pancakes

120 g / 140.-



ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

с пудрой из клюквы
Cherry dumplings

200/110 g / 295.-



БЛИНЧИКИ С МЯСОМ

Pancakes with meat

180 g / 235.-



БЛЮДА ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ

Russian stove dishes

СЫРНИКИ из деревенского творога
*Russian cheese pancakes
(with farm cottage cheese)*

150 g / 295.-



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.-



СУПЫ *Soup*

БОРЩ С ПАМПУШКОЙ

лучший борщ в Саратове

Borsch with donut (best borsch in Saratov)

БОЛЬШОЙ 395 g / 320.-

МАЛЕНЬКИЙ 220 g / 185.-



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.-



СОЛЯНКА МЯСНАЯ

с говяжьим сердцем

Meat solyanka

БОЛЬШАЯ 300 g / 310.-

МАЛЕНЬКАЯ 150 g / 175.-



УХА С ЛОСОСЕМ И СУДАКОМ

подается со ржаной калиткой

Fish soup with salmon & pike-perch

БОЛЬШАЯ 620 g / 595.-

МАЛЕНЬКАЯ 310 g / 315.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ *Fish and seafood*

СУДАЧОК «ЗОЛОТАЯ КОРОЧКА»

обжаренное филе судака
с соусом из йогурта

Fried fillet with yoghurt sauce

150/90 g / 525.-



КОТЛЕТЫ ИЗ ВОЛЖСКОЙ ЩУКИ

подаются в сливочном биске с икрой кеты

Cutlets of pike

175 g / 565.-



РУДЕЛЬКИ ИЗ ЩУКИ

запекаются в русской печи с брокколи
в соусе Бешамель

Pike fishballs with broccoli

230 g / 345.-



КАРП ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

запеченный со сметаной и луком

Country style carp (fish)

baked with sour cream and onion

240 g / 550.-



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

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ
с копченым картофельным пюре
и соусом из белых грибов

Cutlet a la kiev

230/200 g / 595.-



БЕФСТРОГАНОВ из местной
говядины с пюре из картофеля

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

160/100 g / 595.-



КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА
с нежным гарниром из сельдерея
и жареными вешенками

Rabbit cutlet

140/120 g / 545.-



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 / 570.-



УТИНАЯ ГРУДКА

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

Duck breast with pear

115/170 g / 695.-



КУРОЧКА ТУШЕНАЯ

в сливках с картофелем

Chicken stewed in cream with potatoes

250 g / 450.-



БЛЮДА НА УГЛЯХ

Charcoal dishes

КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ

подаем с томатным соусом

Pork cutlet on a skewer

160/110 g / 470.-



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

подаем с соусом BBQ

Grilled pork

170/170 g / 595.-



КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

подаем с томатным соусом

Chicken cutlet on a skewer

250 g / 450.-



КЕБАБ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО

БАРАШКА

подаем с томатным соусом

Mutton cutlet on a skewer

230 g / 490.-



ЛОСОСЬ

Grilled salmon

100 g / 575.-



ШАШЛЫК ИЗ БАРАШКА

подаем с томатным соусом

Grilled mutton

170/170 g / 865.-



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 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 / 725.-



ШАТО БРИАН

Chateaubriand

100 g / 750.-



ФИЛЕ МИНЬОН

Filet mignon

100 g / 795.-



СОУСЫ / *Sauces*

ПЕРЕЧНЫЙ - 120.-

Pepper

БАРБЕКЮ - 120.-

Barbecue

БРУСНИЧНЫЙ - 120.-

Red whortleberry

ГРАНАТОВЫЙ - 120.-

Pomegranate

ДЕСЕРТЫ *Desserts*

КРЕМ-БРЮЛЕ

Cream brulee

120 g / 250.-



ЧИЗКЕЙК

Cheesecake

170 g / 285.-

ТАЕЖНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Taiga ice cream

130 g / 245.-



ПТИЧЬЕ МОЛОКО

по рецепту 1982 года

Birds milk cake

150 g / 255.-



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.-

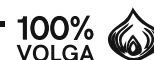


РАССТЕГАЙ

с говяжьими потрошками

Beef giblets pie

1 шт. / 95.-



БУЛОЧКА

ржаная

Rie bun

1 шт. / 25.-

БУЛОЧКА

пшеничная

Wheat bun

1 шт. / 25.-

ГАРНИРЫ/*Side-dishes*

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Potato a la country

150 g / 110.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

100 g / 110.-

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ

Potato fried with mushrooms

150 g / 140.-

ОВОЩИ-ГРИЛЬ (на углях)

Grilled vegetables

135 g / 195.-



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

150 g / 140.-

РИС С ОВОЩАМИ

Rice with vegetables

150 g / 145.-

