

### Холодные закуски

300	<p><b>Овощи свежие. Ассорти</b></p> <p>Томаты, огурцы, болгарский перец, редис, микс-салат, зелень Б 3, Ж 1, У 11, Ккал 64</p>	290
390	<p><b>Овощи соленые. Ассорти</b></p> <p>Капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, болгарский перец маринованный, чеснок маринованный Б 5, Ж 11, У 44, Ккал 172</p>	290
210	<p><b>Сыры. Ассорти</b></p> <p>Сыр с козьим молоком, сыр с красным песто, сыр с зелёным песто, сыр томат-базилик, сыр с голубой плесенью Б 55, Ж 79, У 0, Ккал 955</p>	650
300	<p><b>Домашние деликатесы. Ассорти</b></p> <p>Буженина, ростбиф, рулет куриный Б 75, Ж 72, У 5, Ккал 970</p>	750
90/40/25	<p><b>Сало. Ассорти</b></p> <p>3 вида сала ( с прорезью, копченое, с чесноком), чеснок, лук зелёный, перец красный острый, горчица, хрен, зелень Б 2, Ж 82, У 1, Ккал 749</p>	240
130/30	<p><b>Тосты «Особенные» из тёмного хлеба с тюлькой</b></p> <p>Тосты, тюлька слабосоленая, лук фиолетовый, томаты черри, лимон, микс-салат Б 5, Ж 11, У 55, Ккал 188</p>	270
56/60/60	<p><b>Щучья икра с тостами и тремя видами масла</b></p> <p>Икра щучья, масло пряное, масло чесночное, масло луковое, тосты Б 8, Ж 53, У 50, Ккал 717</p>	650
100/70/120	<p><b>Сельдь малосольная с отварным картофелем</b></p> <p>Сельдь малосольная, отварной картофель, растительное масло, сливочное масло, лук репчатый, лук фиолетовый, болгарский перец, зелень Б 23, Ж 42, У 22, Ккал 561</p>	299

220 **Грибы маринованные** 240  
Грибы шампиньоны, грибы вешенки, репчатый лук, фиолетовый  
лук, болгарский перец, зелень  
Б 5, Ж 16, У 32, Ккал 293

125 **Шпроты с яичным кремом на чипсах из тёмного хлеба** 250  
Шпроты, чипсы из тёмного хлеба, яичный крем, огурец солёный,  
зелень, лук зелёный  
Б 7, Ж 17, У 40, Ккал 257

### Салаты

180 **Салат овощной «По-домашнему»** 250  
Свежие огурцы, томаты, редис, микс-салат, болгарский перец,  
зелень, заправка на выбор гостя  
Б 2, Ж 21, У 5, Ккал 217

100 **Салат с копчёной индейкой** 250  
индейка копчёная, микс салата, огурец, морковь, огуречная  
заправка, горох свежий  
Б 12, Ж 23, У 9, Ккал 354

170 **Салат «Дон Кихот»** 350  
Рыба красная слабосолёная, сыр сулугуни, микс-салат,огурцы  
свежие, яйца перепелиные, цитрусовая заправка  
Б 16, Ж 23, У 6, Ккал 295

180 **Салат «Деревенский»** 260  
Говядина томлёная, картофель печёный, томаты, огурец  
солёный, лук зелёный, растительное масло  
Б 14, Ж 25, У 14, Ккал 333

200 **Салат «Аксинья»** 290  
Обжаренная курица, листья салата, перепелиные яйца, томаты  
черри, гренки, сливочно-горчичная заправка  
Б 21, Ж 58, У 17, Ккал 675

220 **Салат «Оливье»** 250  
Колбаса «Докторская», картофель печёный, огурец солёный,  
огурцы свежие, морковь печёная, яичный крем, горошек зелёный  
молодой  
Б 6, Ж 17, У 23, Ккал 270

190 **Салат «Эрмитаж»** 350  
Креветки, яблоко, лист салата, огурцы свежие, стебель  
сельдерея, цитрусовая заправка  
Б 4, Ж 17, У 35, Ккал 309

### Первые блюда

340/60	<p><b>Борщ «Станичный»</b></p> <p>Говядина томлёная, картофель, свекла, лук репчатый, морковь, болгарский перец, пастернак, чеснок, зелень, лук зелёный, перец красный острый, сало, сметана, горчица Б 30, Ж 45, У 30, Ккал 639</p>	299
410	<p><b>Уха по-старочеркасски</b></p> <p>Судак, кефаль, картофель, томаты, лук репчатый, укроп Б 50, Ж 26, У 13, Ккал 491</p>	399
300/58	<p><b>Солянка по-казачьи</b></p> <p>Бульон куриный, свинина, говядина, окорок копчённый, язык говяжий, почки говяжьи, сосиски, томат паста, огурцы солёные, лук репчатый, маслины, лимон, сметана, колбаски сырокопчёные, зелень Б 20, Ж 21, У 24, Ккал 367</p>	350
300	<p><b>Куриный бульон с домашней лапшой</b></p> <p>Куриный бульон, курица отварная, яйцо перепелиное, лапша домашняя, зелень Б 22, Ж 17, У 9, Ккал 278</p>	199
250	<p><b>Крем суп из грибов «Вешенский»</b></p> <p>Грибы шампиньоны, грибы белые, лук репчатый, чеснок, сливки, сухарики, зелень Б 2, Ж 25, У 3, Ккал 244</p>	240
<b>Горячие закуски</b>		
120	<p><b>«Заморская»</b></p> <p>Кревектки томлёные в сливочном масле с травами и чесноком Б 1, Ж 26, У 9, Ккал 273</p>	399
120/55	<p><b>«Нахичеванская»</b></p> <p>Сыр сулугуни из армянских поселений, жаренный в слоёном тесте, подаётся с пикатным соусом Б 21, Ж 65, У 77, Ккал 977</p>	180
170/50/30	<p><b>«Хуторок»</b></p> <p>Вареники с картофелем ручной лепки, подаются со сметаной, жареным луком и чипсами из бекона Б 13, Ж 54, У 59, Ккал 775</p>	180
180	<p><b>«Синенькие запечённые»</b></p> <p>Баклажан запечённый с утиным филе и луком, приправленные томатным пюре с пряностями, под сырной корочкой Б 8, Ж 14, У 9, Ккал 198</p>	350

135	<b>«Сокровища Дона»</b> Печёная рыба икра, с укропом и маслом на подушке из овощей Б 3, Ж 18, У 7, Ккал 198	370
170/30	<b>Рыбное ассорти «По-казачьи»</b> Отварное филе разных видов рыбы, с печённым сладким перцем, томатами и чесноком Б 16, Ж 25, У 11, Ккал 334	370
150	<b>«Дядькин улов»</b> Азовские бычки, жаренные до хруста Б 15, Ж 5, У 4, Ккал 130	199
<b>гр.</b>		<b>руб.</b>
<b>Горячие блюда</b>		
110/140/30	<b>Медальоны из говядины с печёным баклажаном</b> Жареная говяжья вырезка, баклажан, томатное пюре, грибной соус Б 30, Ж 19, У 0, Ккал 295	750
160/120	<b>Бефстроганов с грибами и картофельным пюре</b> Тушёная говяжья вырезка, лук репчатый, шампиньоны, сметана, картофельное пюре, хрустящий лук Б 20, Ж 23, У 24, Ккал 387	490
200/70/20	<b>Стриплойн с пряным маслом и кремом из цветной капусты</b> Жареный тонкий край говядины, пряное масло, крем из цветной капусты Б 59, Ж 53, У 6, Ккал 740	1190
120/60/65	<b>Томлёная баранина с чесночными клёцками и кремом из сельдерея</b> Лопатка баранья, клёцки, соус из сельдерея, зелёное масло Б 26, Ж 41, У 2, Ккал 476	550
180/100/30	<b>Свинные брусочки с горчичным маслом и картофелем</b> Жареный свиной карбонат, лук репчатый, картофель жареный, масло горчичное Б 35, Ж 58, У 23, Ккал 752	460
120/70/30/5	<b>Филе утиное с яблочным кремом и малиновым соусом</b> Филе утиное с яблочным кремом, яблоко, сливки, малиновый соус Б 4, Ж 23, У 22, Ккал 314	699

300/120/50	<b>Цыплёнок табака</b> Жареный цыплёнок, соус пикантный, огурцы, томаты, зелень Б 2, Ж 58, У 12, Ккал 580	740
150/150/30	<b>Курица жареная с пшеничной кашей и овощами</b> Курица, пшеничная каша, печёная морковь, печёный болгарский перец, томаты вяленые, томаты черри, зелёное масло Б 23, Ж 34, У 22, Ккал 436	440
150/150	<b>Куриная печень в сливочном соусе с гречневой кашей и грибами</b> Тушеная куриная печень, лук репчатый, сливки, каша гречневая, шампиньоны Б 29, Ж 54, У 13, Ккал 658	350
90/120/50	<b>Судак по-Польски</b> Отварной судак, картофель, яйцо, зелень, зелёный лук, масло сливочное Б 27, Ж 22, У 18, Ккал 381	399
160/27	<b>Кефаль запеченная под кремом из цветной капусты</b> Филе кефали, капуста цветная, сливки, лимон Б 23, Ж 4, У 12, Ккал 179	399
140/60/45	<b>Карась жареный с кремом из тыквы в дуэте с печёной морковью</b> Филе карася, сливки, печёная морковь, зелёное масло Б 14, Ж 19, У 8, Ккал 257	339
80/30/25	<b>Окунь жареный с картофельными спиральями</b> Филе окуня, картофель, томаты черри, зелёное масло Б 13, Ж 19, У 10, Ккал 251	350

гр

руб.

### Гарниры

150	<b>Картофель отварной с маслом и зеленью</b> Картофель, масло сливочное, зелень Б 3, Ж 17, У 21, Ккал 244	120
200	<b>Картофель по-домашнему с грибами</b> Картофель, лук репчатый, шампиньоны, чеснок, зелень Б 7, Ж 31, У 41, Ккал 464	150
150	<b>Картофельное пюре</b> Картофель, молоко, сливочное масло, зелень Б 4, Ж 14, У 20, Ккал 221	130

130	<b>Гречка с луком и грибами</b>	150
-----	---------------------------------	-----

Крупа гречневая, лук репчатый, шампиньоны, чеснок, зелень  
Б 2, Ж 39, У 6, Ккал 150

135	<b>Овощи печёные</b>	200
-----	----------------------	-----

Баклажаны, капуста цветная, болгарский перец, томаты черри, шампиньоны  
Б 3, Ж 11, У 2, Ккал

#### Хлеб

1 шт	<b>Булочка французская</b>	25
------	----------------------------	----

Б 10, Ж 2, У 54, Ккал 282

1 шт	<b>Булочка с солодом и кориандром</b>	25
------	---------------------------------------	----

Б 10, Ж 1, У 52, Ккал 270

гр

руб.

#### Десерты

500	<b>Фруктовая тарелка</b>	600
-----	--------------------------	-----

Яблоко, груша, апельсин, киви, виноград  
Б 4, Ж 1, У 59, Ккал 264

110/50	<b>Блинчики со сметаной и малиновым соусом</b>	160
--------	--	-----

Б 7, Ж 22, У 48, Ккал 416

120/50	<b>Сырники со сметаной и малиновым соусом</b>	170
--------	---	-----

Б 5, Ж 18, У 53, Ккал 397

40	<b>Профитроль с заварным кремом</b>	60
----	-------------------------------------	----

Б 5, Ж 22, У 51, Ккал 410