

ЕЖЕДНЕВНО



С 12:00 ДО 00:00

МЕНЮ

РОДНАЯ-КУХНЯ.РФ

ДАВАЙТЕ ЗНАКОМИТЬСЯ!

«Вечера на хуторе близ Диканьки»: одно из популярных и самых необычных произведений русского классика Николая Васильевича Гоголя дало свое название первому ресторану Семьи Родной кухни. Гоголевская Диканька –

небольшой хуторок, где кипит жизнь, с неповторимыми характерными персонажами, каждый из которых по-своему интересен читателю.

Так и наша «Диканька»: здесь всегдалюдно, весело и царит особая атмосфера, которую не перепутаешь ни

с какой другой. А еще здесь удивительно сытно, вкусно кормят и рады каждому гостю.

«Диканька» – это ностальгия по каникулам, проведенным у бабушки в станице. Это быт тех самых казаков, которые обосновались на Кубани, несли

военную службу у границ Российской империи, а в мирное время возделывали землю, растили детей. Это быт наших предков, который мы воссоздали в стенах «Диканьки».

Мы с огромным удовольствием познакомим вас с нашим рестораном поближе!

Доброго вам дня, дорогие гости, и приятного аппетита!



«Казачий дух»

ЯЗЫЧКИ БАРАШКИ, ОБЖАРЕНЫ НА ГРИЛЕ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И ЛЕСНЫМИ ГРИБОЧКАМИ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ИЗ СЛИВЫ

850.- 390 г

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ | ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО

ЗАКУСКИ



«Локоть горилки»
2400.- 720/500 г



«Дощечка под горилку!»

СЕЛЕДКА, СКУМБРИЯ, САЛО, КАРТОПЛЯ, ЯЕЧКО (ЧТОБ СЪЕСТЬ, ПОЧИСТИТЬ НАДО), ЦИБУЛЯ, БУТЕРБРОД С КИЛЬКОЙ, ОГИРКИ ИЗ БОЧКИ, ПОМИДОР ЧЕРВОННЫЙ, С ТЕПЛИЦЫ ВЗЯТЫЙ

655.- 565 г



Соленья из бочки

КАПУСТА КВАШЕНА, ОГИРКИ БОЧКОВЫЕ, ПОМИДОРКИ, ПЕРЕЦ ОСТРЫЙ БОЧКОВОЙ, ПЕРЧИК ЛЕЧО, ЯБЛОКО МОЧЕНОЕ, СЛИВА БОЧКОВАЯ, ВИНОГРАД, ЧЕСНОК БОЧКОВОЙ

485.- 450 г

Сырное ассорти

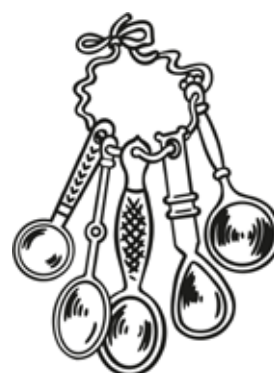
РУЛЕТ ИЗ СУЛУГУНИ С ОРЕХАМИ, БРЫНЗА, КАЧОТТА С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ, КАМАМБЕР

850.- 300 г

«Завертушки»

ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ МОЛОДЫЕ КАБАЧКИ, СВЕРНУТЫЕ РУЛЕТКАМИ СО СЛАДКИМИ ПОМИДОРЧИКАМИ И СЫРОКОПЧЕНЫМ БЕКОНОМ. ПОДАЮТСЯ С ЛЕПЕСТКАМИ ИЗ СЫРА МАСКАРПОНЕ И УЙМОЙ САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ. ИДЕАЛЬНО ПОД ГОРИЛКУ!

450.- 200 г



ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ | ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО

ЗАКУСКИ



«Козацький перекус»

КОЛБЫК, ПЕЛЕНДРИЦА, РУЛЕТКИ ИЗ КУРКИ, СВИНКИ, ГОВЯДИНКИ С НАЧИНКАМИ РАЗНЫМИ, БУЖЕНИНКА СВИНЯЧА И ЗЕЛЕНЬ

1100.- 380 г



Святыня казацкая «Це сало!»

САЛО СОЛЕНОЕ, КОПЧЕНОЕ, ШПИК, А К НЕМУ ЦИБУЛЯ, ЧЕСНОЧОК И ПОМИДОРЕЦ СВЕЖЕНЬКИЙ

545.- 230 г



Холодец по-домашнему

КУРКА, ХРЮША И ТЕЛЯТКО

505.- 310 г

«Овочи з грядки»

ОГИРКИ СВЕЖИЕ, ПОМИДОРЧИКИ НАЛИВНЫЕ, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, РЕДИСКА ХРУСТЯЩАЯ И ДОБРЕ РАЗНОЙ ПОЛЕЗНОЙ ЗЕЛЕНИ

425.- 355 г

Сельдь с цибулей

И ВАРЕНОЙ КАРТОПЛЕЙ

385.- 280 г

«Завиванцы из баклажанов»

ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ БАКЛАЖАНЫ С СЫРОМ, ЧЕСНОКОМ И ОРЕХАМИ

450.- 260 г

Шампиньоны

С «БАБУШКИНОГО» ПОГРЕБКА С ЦИБУЛЕЙ И МАСЛОМ

230.- 100 г

«Грибное лукошко»

МАРИНОВАННЫЕ ОПЯТА, ГРУЗДИ, ЛИСИЧКИ С ЛУЧКОМ И МАСЛИЦЕМ

380.- 150 г

«Богатый улов»

АССОРТИ ИЗ СЕМГИ СЛАБОСОЛЕННОЙ, ФОРЕЛИ И МАСЛЯНОЙ РЫБКИ ПОДКОПЧЕННОЙ. ПОДАЕТСЯ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯИЧКОМ, ФАРШИРОВАННЫМ ЛОСОСЕВОЙ ИКОРКОЙ, МАСЛИНАМИ И МАСЛИЦЕМ СЛИВОЧНЫМ

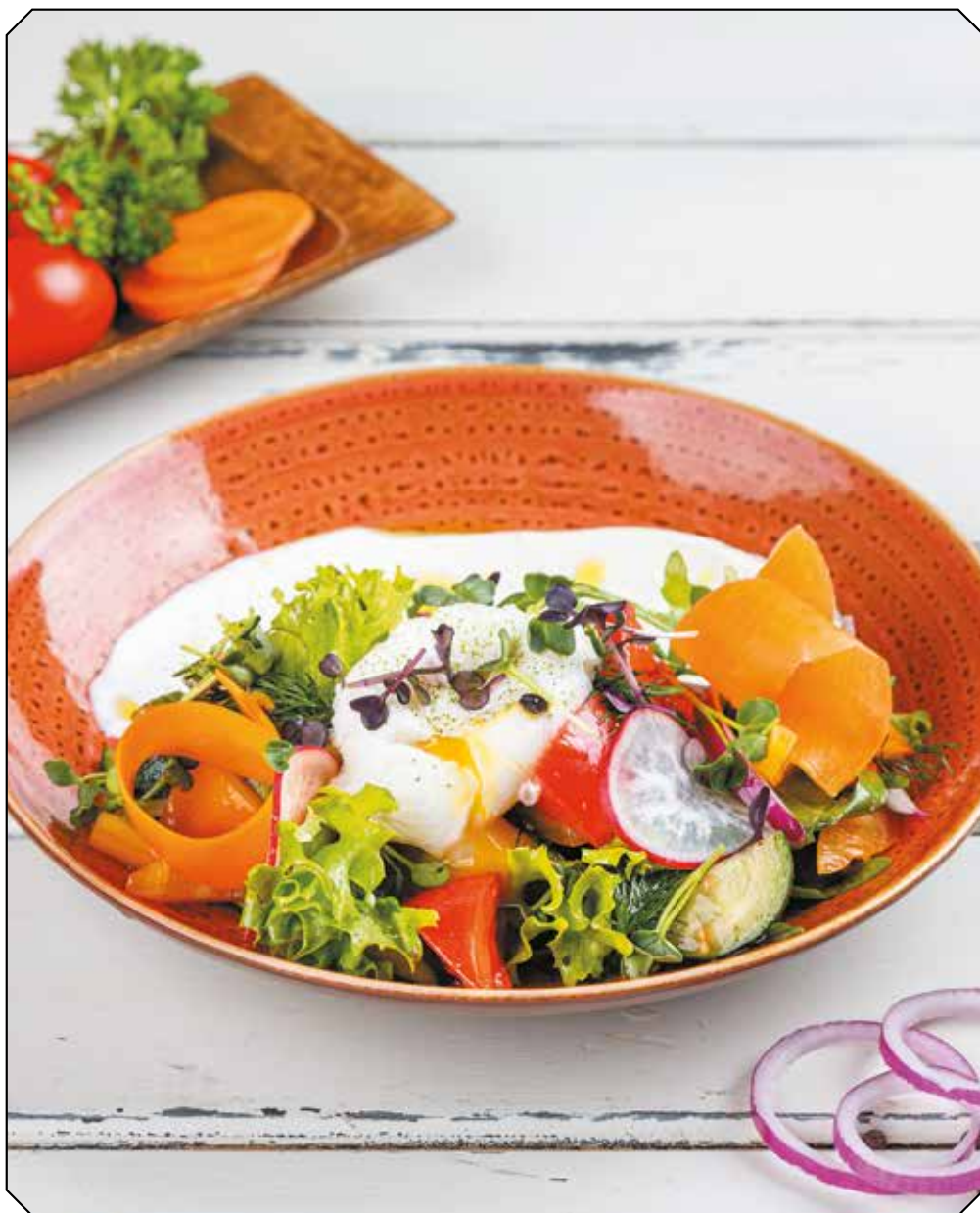
1100.- 230 г

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ | ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО



САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ



«Овочевый»

ИЗ ОГИРКОВ, ПОМИДОРИН С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, РЕДИСОМ, ЛУКОМ ФИОЛЕТОВЫМ, ДУШИСТЫМ МАСЛОМ ЗАПРАВЛЕН, С ЯЙЦОМ ПАШОТ И СМЕТАНОЙ КОПЧЕНОЙ ПОДАН

395.- 315 г



Овощной винегрет

ПРИПРАВЛЕН АРОМАТНЫМ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛИЦЕМ

275.- 220 г



«Овощная ярмарка»

БАКЛАЖАНЫ ФРИ, РОЗОВЫЕ ПОМИДОРЫ, ПЕРЕЦ ЛЕЧО, СОУС «КРЕМ-ЧИЗ»

395.- 220 г



САЛАТЫ



«Заморский»

ИЗ ЖИТЕЛЕЙ МОРСКИХ С ЗЕЛЕНЬЮ И АВОКАДО. ЗАМЕШАН В СМАЧНОМ СОУСЕ

950.- 250 г



«Хрустальный»

ПОДЖАРЕННОЕ ФИЛЕ СЕМГИ В ПРИЯТНОМ СОПРОВОЖДЕНИИ ТОМАТОВ ЧЕРВОННЫХ, КАПУСТЫ БРОККОЛИ, ЗЕЛЕНЬ ХРУСТЯЩАЯ, В СОУСЕ «ЦЕЗАРЬ» ЗАМЕШАННАЯ

750.- 200 г

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ

ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО

САЛАТЫ



«Дивный»

НЕЖНЫЙ САЛАТИК С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, КУРЯЧИМ ЯИЧКОМ И АВОКАДО.
В ПРИДАЧУ ПЛОШКА С КРАСНОЙ ИКОРКОЙ!

725.- 250 г



«Фифочка»

ГЛАМУРНЫЙ САЛАТ ИЗ СЛАБОСОЛЕНОЙ СЕМГИ, ПОДКОПЧЕННОЙ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ,
ОТВАРНОЙ КАРТОПЛИ, МОРКОВЧКИ И СЛАДКОЙ КУКУРУЗЫ.
ЗАПРАВЛЕН ЛЕГКИМ МАЙОНЕЗОМ И СОКОМ ЛИМОНА

495.- 190 г



Селедочка

ПОД «ШУБКОЙ»

395.- 290 г



«Казачий улов»

ОПАЛЕННОЕ ФИЛЕ СУДАЧКА
С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, ПОДПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ,
С МИКСОМ ХРУСТЯЩЕЙ ЗЕЛЕНИ
ПОД СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ

625.- 185 г



ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ | ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО

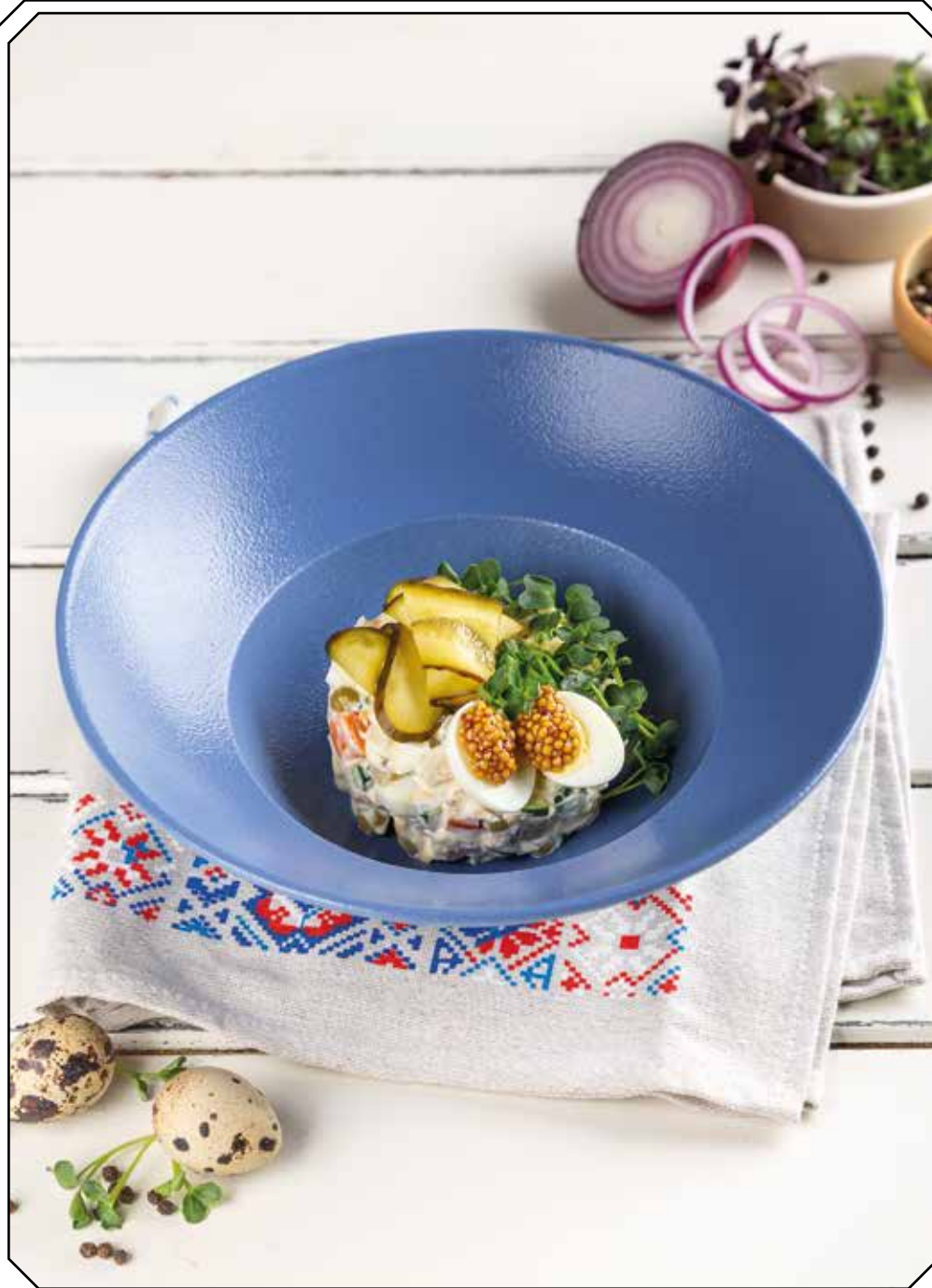
САЛАТЫ



«Свиняче ушко»

ГАРНЫЙ САЛАТ С ПОДКОПЧЕННЫМ ПОРОСЯЧИМ ВУХОМ, МАРИНОВАННОЙ ЧЕРЕМШОЙ, С КУНЖУТНОЙ ЗАПРАВКОЙ ДА СЕМЕЧКОЙ СДОБРЕНО

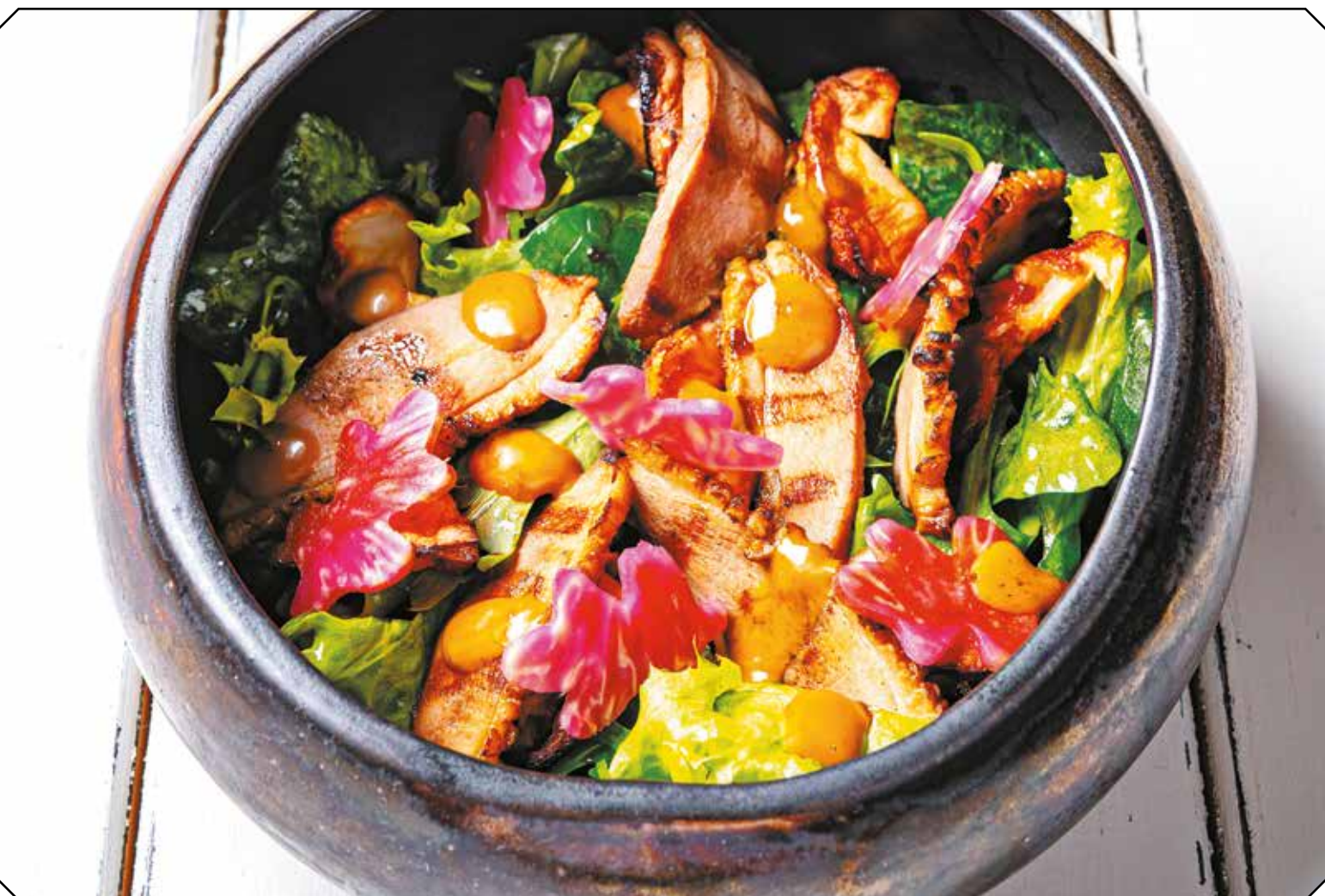
390.- 225 г



«Оливье»

ДОМАШНИЙ ВАРИАНТ ИЗВЕСТНОГО САЛАТА С КУРОЧКОЙ И ГОВЯДИНКОЙ ОТВАРНОЙ

425.- 190 г



«Утячий»

ПОДЖАРЕННОЕ НА ГРИЛЕ УТИНОЕ ФИЛЕ С ПЕЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ. ЗАПРАВЛЕН ЛЕГКИМ ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

450.- 190 г

«Динской»

КУРЯЧА ГРУДКА, ЯЗЫЧОК КОРОВЯЧИЙ, ВЕТЧИНКА, ГРИБОЧКИ ЖАРЕННЫЕ, ОГИРКИ СВЕЖИЕ. В ЧЕСНИКОВОМ СОУСИ ЗМИШАН

445.- 180 г

«Заболел – лечися»

ВЕТЧИНКА, ГОВЯДИНКА ОТВАРНАЯ, КУРКА ДОМАШНЯЯ, ОГИРКИ З БОЧКИ И ЦИБУЛЬКА. МАЙОНЕЗОМ З ГОРЧИЧКОЙ ЗАПРАВЛЕНИЙ, ЧОБ ПРОБРАЛО

445.- 175 г

«Баринъ»

ТРАДИЦИОННЫЙ МУЖСКОЙ САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, КУРКИ, ЦИБУЛИ, ТОМАТОВ ЧЕРВОННИХ, И СОУСОМ ПРОВАНСАЛЬ ВЗДОБРЕННЫЙ, В КОРЗИНКЕ ИЗ ЛАВАША ПОДАННЫЙ

785.- 240 г

«Цезарь» с курицей

475.- 250 г

«Цезарь» с креветками

575.- 210 г

«Цезарь» с семгой

585.- 210 г

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ | ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО

САЛАТЫ



«Ласточкино гнездо»

ПИКАНТНЫЙ САЛАТИК З КОПЧЕНОЮ ПЕРЕПЕЛКОЮ, МОЛОДИМ ГОРОШКОМ, ГРИБОЧКАМИ И ПРОРОЩЕННОЙ ПШЕНИЦЕЮ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ «БИЛЫМ» СОУСОМ. ДЮЖЕ СМАЧНО!

685.- 225 г



«Дворянский»

С ТЕПЛОЙ ТЕЛЯТИНКОЙ И УЙМОЙ ЗЕЛЕНИ. ЗАПРАВЛЕН ИНОЗЕМНЫМ СОУСОМ

695.- 210 г



Любите бывать в наших ресторанах и хотите подарить такой же праздник близким?

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ОТЛИЧНЫЙ ВАРИАНТ – ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ. ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ УДОБНЫЙ НОМИНАЛ СЕРТИФИКАТА ОТ 3000 РУБЛЕЙ, КОТОРЫЙ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В НАШИХ РЕСТОРАНАХ: «СТАНЬ», «ДИКАНЬКА» И «ВАКУЛА». ЗА ПОДРОБНОСТЯМИ ОБРАЩАЙТЕСЬ К МЕНЕДЖЕРУ ЗАВЕДЕНИЯ.

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ | ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО

СУПЫ



Борщ классический
3 Салом затолченный, часником
и душистыми пампушками
490.- 420 г



Наваристый бульон
с пельмешками
270.- 380 г

**Соляночка
сборная мясная**
с мяском, копченостями
и маслинками заправлена
485.- 320 г

**Курачий бульон
с яйцом**
слоеный пирожок с мясом
прилагается
255.- 380 г

Супчик
с куриными потрошками
и галушками
от глеба жеглова
355.- 380 г

Лепша домашня
с грибочками и куркой,
а до ней пирожок
з яечком и рисом
330.- 350 г

«УХА ИЗ ПЕТУХА»



ЭТО НЕ ШУТКА-ПРИСКАЗКА, А ВПОЛНЕ РЕАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ, ПРИЧЕМ ИСТОРИКИ СЧИТАЮТ, ЧТО ИМЕННО НА КУБАНИ ЗАРОДИЛОСЬ ЭТО БЛЮДО. НАШ НАРОД ВСЕГДА БЫЛ ДАЛЕК ОТ КАКИХ-ЛИБО СТРОГИХ КАНОНОВ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ. УХА ИЗ ПЕТУХА – ОДИН ИЗ НАИБОЛЕЕ ЯРКИХ ПРИМЕРОВ. И В ДЕЙСТВИТЕЛЬНОСТИ РЕЦЕПТУРА НАСТОЯЩЕЙ КУБАНСКОЙ УХИ ТРЕБУЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОГО БЛЮДА НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ. КСТАТИ, ПОПРОБУЙТЕ НАШУ УХУ, МЫ НЕ СТАЛИ ОТХОДИТЬ ОТ ТРАДИЦИЙ И ВАРИМ ЕЕ ИМЕННО ТАК.



Уха по-царски
с семгой и судачком ароматна,
а до ней расстегайчик рыбный
610.- 360 г

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ | ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО



ВАРЕНИКИ, ПЕЛЬМЕНИ



Пельмени

- ИЗ ИНДЕЙКИ З СМИТАНКОЙ
 - МЯСНИ ДОМАШНИ З СМИТАНКОЙ
- 415.-** 270 г



Вареники с сыром

- ЖАРЕНЫМ ЗОЛОТИСТЫМ ЛУЧКОМ ПРИПРАВЛЕНЫ,
З СМИТАНКОЙ
- 395.-** 300 г

Вареники

- С КАРТОПЛЕЙ И ШКВАРКАМИ ПО-СЕЛЬСКИ
 - С КАПУСТОЙ, НА ТОМАТЕ ЖАРЕННОЙ, ШКВАРКАМИ СДОБРЕНЫ
 - С ГРИБАМИ И КАРТОПЛЕЙ, СДОБРЕНЫ ШКВАРКАМИ
- 375.-** 300 г



ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА



Хлебная корзинка

195.- 215 г

Хлеб «Бородинский»

40.- 75 г

Пампушки с чесночком

45.- 40 г

Расстегайчик с рыбой

150.- 50 г

Слойка с говядиной и яйцом

120.- 50 г

Слойка с бараниной

120.- 50 г

Пирожок с яйцом и рисом

65.- 50 г

Вкусняющие жареные пирожки

- С КАПУСТКОЙ
 - С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ
 - С КАРТОШЕЧКОЙ
- ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНКОЙ

160.- 190 г



ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ

ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Блинчики по-казачьи
С КУРКОЙ И ГРИБАМИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ
440.- 250 г



«Морские гадю»
ЖАРЕНЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР,
ЧЕРНОМОРСКИЙ РАПАН С МУССОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТКИ
710.- 160 г



«Рыбацкий човен»
• МИДИИ, ТОМЛЕННЫЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ ДА С ОВОЧАМИ РАЗНЫМИ
• МИДИИ, ТОМЛЕННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ЧЕСНОЧКОМ
СОУСА НА ВЫБОР
630.- 315 г



Деруны картопляные
260.- 140 г



**Бабушкины млинцы
с пылу с жару**
ПО ЖЕЛАНИЮ ВАШЕМУ С МЕДОМ,
СО СМЕТАНКОЮ,
С ВАРЕНИЦЕМ ИЛИ СГУЩЕНКОЙ
195.- 140 г

**Млинцы
с икоркою лососевой**
455.- 150 г

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ | ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО



СКОВОРОДКИ И ГОРШОЧКИ



«Шаливний кролик»

КРОЛИК, ТУШЕННЫЙ У ВЕРШКОВОМУ СОУСИ З ШАМПИНЬОНАМИ ПИД ШАПКОЮ З ТИСТА
790.- 300 г



«Ковбаса свиняча»

ПРИГОТУВЛЯЕТСЯ НА СКОВОРОДЕ,
К НЕЙ КАРТОПЛЯ, ЖАРЕННАЯ НА ШКВАРКАХ,
А ОТДЕЛЬНО В ПЛОШКЕ КИСЛАЯ КАПУСТКА И СОЛЕНЬЯ БОЧКОВЫЕ
565.- 360 г

«Ковбаса из курки»

КОЛБАСКА ДОМАШНЯЯ ЖАРЕНАЯ,
К НЕЙ КАРТОПЛЯ, ЖАРЕНАЯ НА ШКВАРКАХ,
А ОТДЕЛЬНО В ПЛОШКЕ КИСЛАЯ КАПУСТКА
И СОЛЕНЬЯ БОЧКОВЫЕ

565.- 360 г

Жаркое с рапаном

ЧЕРНОМОРСКИЙ РАПАН С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ
И СЫРНЫМ МУССОМ

480.- 280 г



Жаркое «Дикая Анька»

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С КАРТОПЛЕЙ ЖАРЕНОЙ И ГОРОЙ ОВОЧЕЙ
950.- 300 г

ПОСВЯЩЕНО РЕСТОРАНУ



«ДИКАНЬКА»



Автор Тимофей Разанцевей

ПРИШЛИ В КАЗАЧИЙ РЕСТОРАН СЕГОДНЯ ДВОЕ.
ОН И ОНА, РЕШИЛИ ВЕЧЕР СКОРОТАТЬ.
ОН ХРЕНОВУХУ ПИЛ, ОНА - ВИНО ТАКОЕ,
ЧТО НА КУБАНИ ТОЛЬКО МОЖНО ОТЫСКАТЬ.
КАЗАЧИЙ ХОР ТАК МЕДЛЕННО, НО ВЕРНО,
ОН ПОКОРЯЛ ВЛЮБЛЕННЫЕ СЕРДЦА.
СОЛИСТ ПЕЛ ПЕСНЮ ОЧЕНЬ ВДОХНОВЕННО,
НЕ ВИДНО БЫЛО ВЕЧЕРУ КОНЦА.
НА ВСЕХ СТОЛАХ ОГНЕМ МЕРЦАЛИ СВЕЧИ,
В ГЛАЗАХ ИГРАЛИ ТЕ ЖЕ ОГОНЬКИ.
И ВОТ СЛУЧИЛОСЬ ЧУДО ЭТОЙ ВСТРЕЧИ:
ОТДАВ ЕЙ СЕРДЦЕ, ПОПРОСИЛ РУКИ.
И СЧАСТЬЕМ ВМИГ ВДРУГ ЛИЦА ОЗАРИЛИСЬ,
КОГДА УСЛЫШАЛ «ДА» НА СВОЙ ВОПРОС.
УСТА ВЛЮБЛЕННЫХ В ПОЦЕЛУЕ СЛИЛИСЬ.
ЭТО ЛЮБОВЬ, НАДОЛГО И ВСЕРЬЕЗ.

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ

ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Форель «12-го года»

ЗАПЕЧЕННАЯ СО ШПИНАТОМ, БЕКОНОМ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ.
ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ИЗ МИДИЙ

950.- 420 г



Судак по-княжески

ФИЛЕ КУБАНСКОГО СУДАЧКА, ОБЖАРЕННОЕ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРКИ,
С ГАРНИРОМ ИЗ КАБАЧКОВОГО ОМЛЕТА,
С СОУСОМ ИЗ АВОКАДО

730.- 340 г



Форель целиковая

ЗАПЕЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ С ЛАПШИЧКОЙ ИНОСТРАНЧЕСКОЙ,
ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, КАПУСТКОЙ ЦВЕТНОЙ И ПОМИДОРКОЙ,
В СЛИВКАХ ТОМЛЕННЫЕ

310.- за 100 г

«Рыбацкое счастье»

КАРП, ЖАРЕННЫЙ ДО КОРОЧКИ ХРУСТЯЩЕЙ
С ЗОЛОТИСТЫМ ЛУЧКОМ,
ПОДАЕТСЯ С КАРТОПЛЯНЫМ ПЮРЕ

365.- за 100 г



«По щучьему велению...»

НЕЖНЕЙШИЕ ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ.
ПОДАЮТСЯ С ПЮРЕ КАРТОПЛЯНЫМ
И СОУСОМ СЛИВОЧНО-ТОМАТНЫМ

595.- 365 г

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ | ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ МЯС



Курочка «по-Елизаветински»

КУРЯЧИ РУЛЕТИКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ ДА БЕКОНОМ ОБЕРНУТЫ,
НА ДЕРУНЫ КАРТОПЛЯНЫЕ ВЫЛОЖЕНЫ И СОУСОМ СЫРНЫМ СМАЖЕНЫ

650.- 340 г



Котлета «по-киевськи»

МАСЛИЦЕМ ВЕРШКОВЫМ ЧИНЕНА
ДА С ПЮРЕ КАРТОПЛЯНЫМ ПОДАНА

550.- 280 г



«Бабкина кряква»

ФИЛЕ УТКИ МАРИНОВАНО В СПЕЦИЯХ ЗАМОРСКИХ, ОБЖАРЕННОЕ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ
С ЧЕСНОЧКОМ, А НА ГАРНИР – ГРАТЕН ИЗ СЕЗОННЫХ ПРОДУКТОВ.
РЕКОМЕНДУЕМ ПРОЖАРКУ MEDIUM

720.- 310 г



Курчонок тапака

ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА ХРУСТЯЩЕГО ЗОЛОТИСТОГО.
ПОДАЕТСЯ С ЖАРеной КАРТОПЛЕЙ,
ЧЕРВОННЫМИ ПОМИДИРАМИ,
ЗЕЛЕНЬЮ РАЗНОЙ

270.- за 100 г

«Утя деревенская»

ПОЛДНЯ ТОМЛЕНА В ВОСТОЧНОМ СОУСЕ,
ПОДАНА З ВАРЕНЦАМИ ЛЕНИВЫМИ ДА ВИШНЕЙ СДОБРЕНА

755.- 335 г



«Вечера на хуторе»

АНТРЕКОТЫ БАРАШКИ МАРИНОВАНЫ, НА ГРИЛЕ ЖАРЕНЫ
И ЗЕЛЕНЬЮ УКРАШЕНЫ

850.- за 100 г



Рулька свиная селянская

В ПИВЕ З ВЕЧОРА ЗАМОЧЕННАЯ, А К НЕЙ КАРТОПЛЯ ВАРЕНА
И ЯБЛУКО С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ ПОДАНО

275.- за 100 г

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ | ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО

*** ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ СВИНИНКИ И ГОВЯДИНКИ ***



**Стейк
«Де Хохлят»**
ШМАТ ГОВЯДИНКИ,
ЖАРЕННОЙ НА ГРИЛЕ.
ПОДАЕТСЯ
С ФИРМЕННЫМ СОУСОМ
670.- за 100 г



«Здоровеньки булы»
МЕДАЛЬОНЫ ГОВЯЖЬИ, НА ГРИЛЕ ЖАРЕННЫЕ,
С ОВОЧАМИ ПОЛЕЗНЫМИ ПОДАНЫ
1100.- 330 г



«Говяжий зарядец»
ГОВЯЖЬИ РЕБРА, СУТКИ ТОМЛЕННЫЕ С АРОМАТНЫМИ
КОРЕНЬЯМИ, А НА ГАРНИР – КАРТОПЛЯ ПЕЧЕНАЯ
455.- за 100 г



*** СОУСЫ И ПРОЧИЕ ДИКОВИНКИ ***

**Соус гранатовый
наришараб**

80.- 50 г

Соус красный сацебели

60.- 50 г

**Соус белый
чесночный**

60.- 50 г

Соус «Чили»

105.- 50 г

**Хрен столовый
«Вырвиглаз»**

60.- 50 г

**Горчица острая,
ДО СЛЕЗ ПРОБИВУЧАЯ**

60.- 50 г

Масло оливковое

60.- 50 г

Смалец

85.- 50 г

Джем фруктовый

95.- 50 г

Варенье к чаю

60.- 50 г



ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ | ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ СВИНИНКИ И ГОВЯДИНКИ



**Свининка
«Хуторская»**
ЖАРЕННАЯ В СЕТОЧКЕ
И ПРЯНЫХ ТРАВАХ.
ПОДАЕТСЯ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ,
ОКУТАННЫМ В БЕКОН,
И «ЛЕТНИМ» СОУСОМ
735.- 420 г



«Як у бабуси»

РЕБЕРЦЯ СВИНЯЧИ, В МЕДОВО-ПРЯНОМУ МАРИНАДИ СМАЖЕНИ НА ГРИЛИ.
ПОДАЮТЬСЯ З КАРТОПЛЕЮ ПЕЧЕНОЮ, АССОРТИ СОЛЕНИЙ,
З МАРИНОВАННОЮ ЦИБУЛЕЙ ДА СОУСОМ АППЕТИТНЫ

370.- за 100 г

«Сытый Атаман»

ШМАТ ГОВЯЖИЙ НА КОСТИ ТОМЛЕНЬКИЙ, ПОДАЕТСЯ З ОВОЧАМИ ПЕЧЕНИМИ ДА СОУСОМ ГАРНИМ

380.- за 100 г



Котлетки «Станичные»

РУМЯНЫЕ КОТЛЕТКИ С ВОЗДУШНЫМ КАРТОПЛЯНЫМ ПЮРЕ
ДА СОУС «БАБУШКИН» В ПРИДАЧУ

670.- 400 г

«Телячьи нежности»

НАШ ВАРИАНТ ГОВЯДИНЫ ПО-СТРОГАНОВСКИ. ПОДАЕТСЯ С КАРТОПЛЯНЫМ ПЮРЕ

750.- 400 г



ГАРНИРЫ



Картопляные дольки

С ЧАСНИКОМ И КИНЗОЙ ПО-ДЕРЕВЕНСЬКИ

150.- 150 г

Пюре картофельное «по-селянськи»

ПО ЖЕЛАНИЮ СО ШКВАРКАМИ

150.- 150 г

Картопля

ЖАРЕННАЯ НА САЛЕ

150.- 150 г

Картофель фри

180.- 100 г

Картопля отварная

110.- 150 г

Картопля

ЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ

200.- 150 г

Овочи гриль

КАБАЧКИ, БАКЛАЖАНЫ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,
ШАМПИньОНЫ, ПОМИДОР

280.- 150 г

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ПРОДУКТЫ | ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА ФОТО

ДЕСЕРТЫ



Конфетки

СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА В АССОРТИМЕНТЕ
120.- 1 шт.

Миндальная тарталетка

250.- 100 г

«Румяная казачка»

МЕДОВО-СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ТРАДИЦИОННОМУ РЕЦЕПТУ

390.- 160 г

Вареники

«БАБКА ГАЛА САМА ЛЕПИЛА» С ВИШНЕЙ

380.- 260 г

Мороженое «Диканька»

СОРБЕТ КЛУБНИЧНЫЙ, МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ, МОРОЖЕНОЕ ЙОГУРТ-ЛЕСНАЯ ЯГОДА

320.- 150 г

Сырники

С ЯГОДНЫМ СОУСОМ И СМЕТАНОЙ

320.- 210 г



«Смуглянка»

ТОРТИК С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ И СМЕТАННО-СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

370.- 190 г



«Наполеон»

375.- 140 г

Добро пожаловать в наши рестораны!



Ресторан сохранил культуру и традиции больших званных обедов высшего казачьего сословия. Приглашаем вас отведать небанальные вариации блюд по старинным казачьим рецептам.

Краснодар,
Кубанская Набережная, 15



Мы предлагаем лучшее, что есть в национальной кухне, которая пользуется репутацией самой вкусной и разнообразной. Отведать все вкусности вы сможете под фоновую казачью музыку. В окружении заботливого персонала вы ощутите себя как дома.

Краснодар, ул. Промышленная, 21/1
«Красная Площадь», ул. Дзержинского, 10С
«СБС Мегамолл», ул. Уральская, 79/1
«Галерея Краснодар»,
ул. Володи Головатого, 313



Ресторан быстрого питания. Бургеры и сэндвичи из лучшего мяса с лучшими фермерскими овощами в булочке собственного приготовления. Борщи, пельмешки, вареники, салаты – все это будет подано вам в считанные минуты.

Краснодар,
ул. Промышленная, 21/1

+ 7 (918) 330-16-16, родная-кухня.рф