ЕЖЕДНЕВНО



С 10:00 ДО 22:00



M E H O



РОДНАЯ-КУХНЯ.РФ

давайте знакомиться!



ечера 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 –

неповторимыми характерными персонажами, каждый из которых по-своему интересен читателю.

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

небольшой хуторок, где кипит жизнь, с 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, ко-

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 познаторые обосновались на Кубани, несли комим вас с нашим рестораном поближе!

Доброго вам дня, дорогие гости, и приятного аппетита!





Котлетки «Станичные»

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

635.- 400 r



ЗАКУСКИ







«Локоть горилки» 2400.- 720/500 г







«Дощечка под горилку!»СЕЛЕДКА, СКУМБРИЯ, САЛО, КАРТОПЛЯ, ЯИЧКО (ЧТОБ СЪЕСТЬ, ПОЧИСТИТЬ НАДО), ЦИБУЛЯ, БУТЕРБРОД С КИЛЬКОЙ, ОГИРКИ ИЗ БОЧКИ, ПОМИДОР ЧЕРВОННЫЙ, С ТЕПЛИЦЫ ВЗЯТЫЙ **535.**- 510 г



Соленья из бочки

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

450.- 390 г



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

395.- 200 г

Сырное ассорти

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

850.- 300 r

ЗАКУСКИ









«Козацький перекус» колбык, пастрома, рулетики из курки, свинки, говядинки с начинками разными, буженинка свиняча и зелень 750- 320 г





Святыня казацкая «Це сало!» сало соленое, копченое, шпик, а к нему цибуля, чесночок и помидорец свеженький

695.- 230 г



Холодец по-домашнему КУРКА, ХРЮША И ТЕЛЯТКО **485.**- 310 г

«Овочи з грядки» ОГИРКИ СВЕЖИЕ, ПОМИДОРЧИКИ НАЛИВНЫЕ, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, РЕДИСКА ХРУСТЯЩАЯ И ДОБРЕ РАЗНОЙ ПОЛЕЗНОЙ ЗЕЛЕНИ

365.- 315 r

Сельдь с цибулей и вареной картоплей

325.- 280 г

«Завиванцы из баклажанов» жаренные на гриле баклажаны с сыром, чесноком и орехами

395.- 225 г

Шампиньоны

С «БАБУШКИНОГО» ПОГРЕБКА С ЦИБУЛЕЙ И МАСЛОМ ${f 215.}$ г 100 г









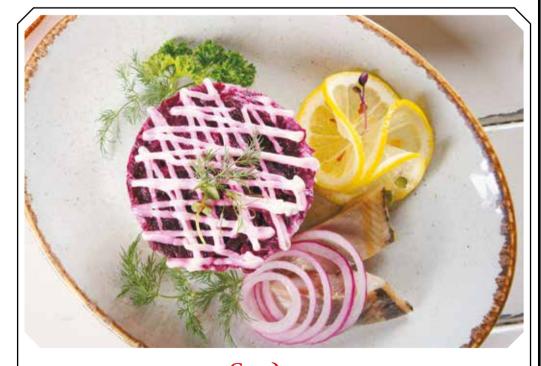
«Дивный»НЕЖНЫЙ САЛАТИК С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, КУРЯЧИМ ЯИЧКОМ И АВОКАДО.
В ПРИДАЧУ ПЛОШКА С КРАСНОЙ ИКОРКОЙ! **595.**- 250 г





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

485.- 190 г



Селедочка ПОД «ШУБКОЙ» **405.**- 290 г



«Казачий улов»
ОПАЛЕННОЕ ФИЛЕ СУДАЧКА
С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, ПОДПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ
С МИКСОМ ХРУСТЯЩЕЙ ЗЕЛЕНИ
ПОД СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ
595.- 185 г



CANATU







«Заморский» из жителей морских с зеленью и авокадо. замешан в смачном соусе **720.**- 250 г

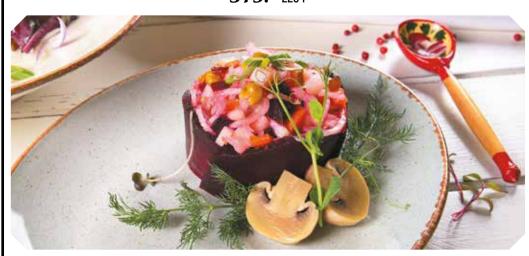


салаты овощные



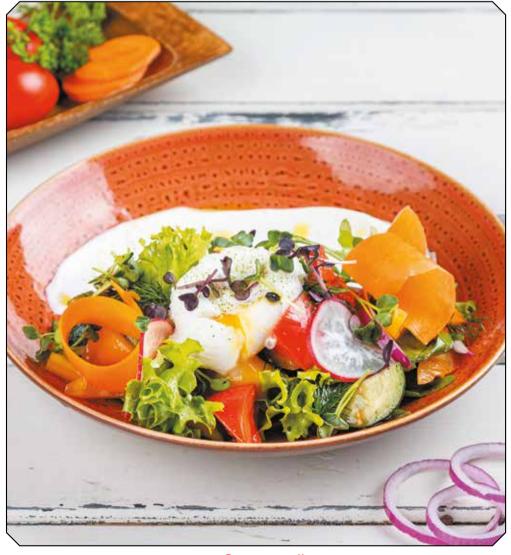


«Овощная ярмарка» БАКЛАЖАНЫ ФРИ, РОЗОВЫЕ ПОМИДОРЫ, ПЕРЕЦ ЛЕЧО, СОУС «КРЕМ-ЧИЗ»



Овощной винегретПРИПРАВЛЕН АРОМАТНЫМ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛИЦЕМ

265.- 220 г

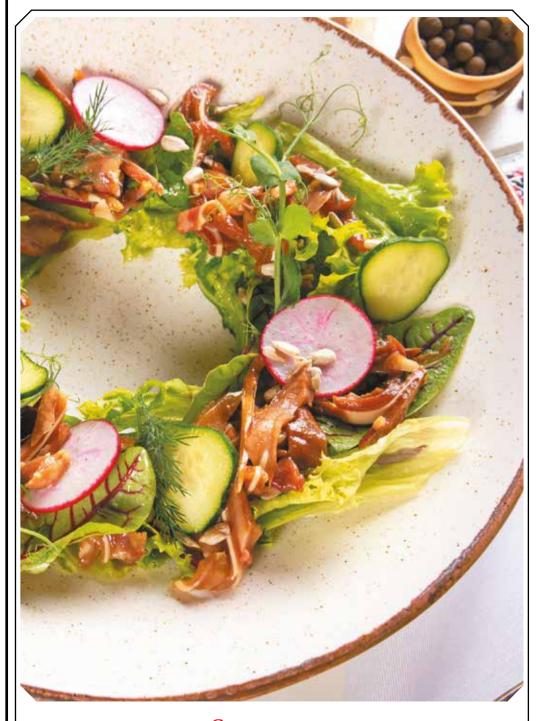


«Овочевый»

ИЗ ОГИРКОВ, ПОМИДОРИН С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, РЕДИСОМ, ЛУКОМ ФИОЛЕТОВЫМ, ДУШИСТЫМ МАСЛОМ ЗАПРАВЛЕН, С ЯЙЦОМ ПАШОТ И СМЕТАНОЙ КОПЧЕНОЙ ПОДАН 375.- 315 г

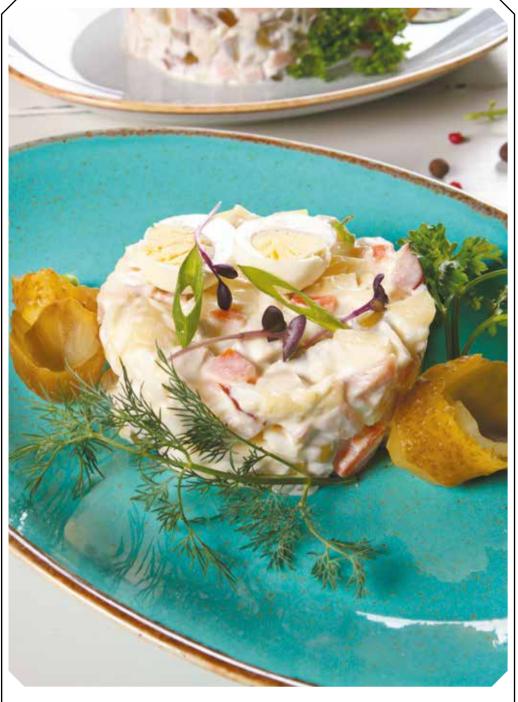






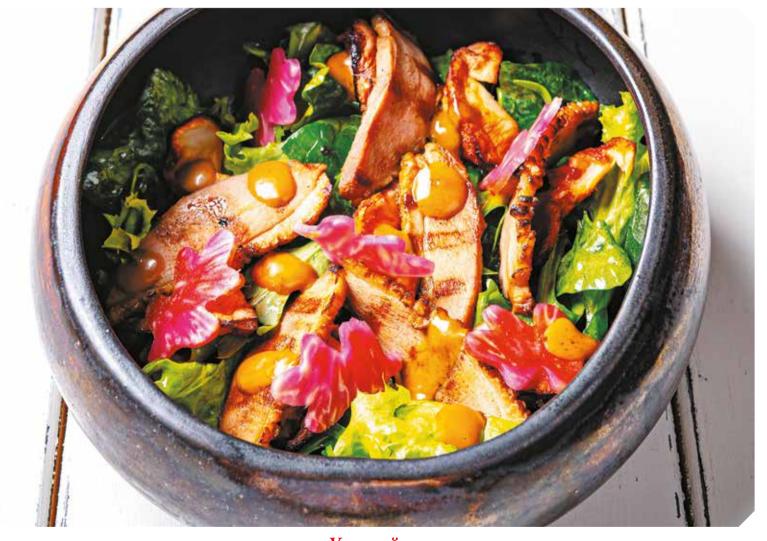
«Свиняче ушко»ГАРНЫЙ САЛАТ С ПОДКОПЧЕННЫМ ПОРОСЯЧИМ ВУХОМ, МАРИНОВАННОЙ ЧЕРЕМШОЙ С КУНЖУТНОЙ ЗАПРАВКОЙ ДА СЕМЕЧКОЙ СДОБРЕНО

340.- 225 г



«Оливье»

домашний вариант известного салата с курочкой и говядинкой отварной ${\bf 425.}$ ${\bf 7}$ 190 г



«Утячий»ПОДЖАРЕННОЕ НА ГРИЛЕ УТИНОЕ ФИЛЕ С ПЕЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ,
ЗАПРАВЛЕН ЛЕГКИМ ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ **460.**- 190 г

«Динской»

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

425.- 180 r

«Заболел – лечися»

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

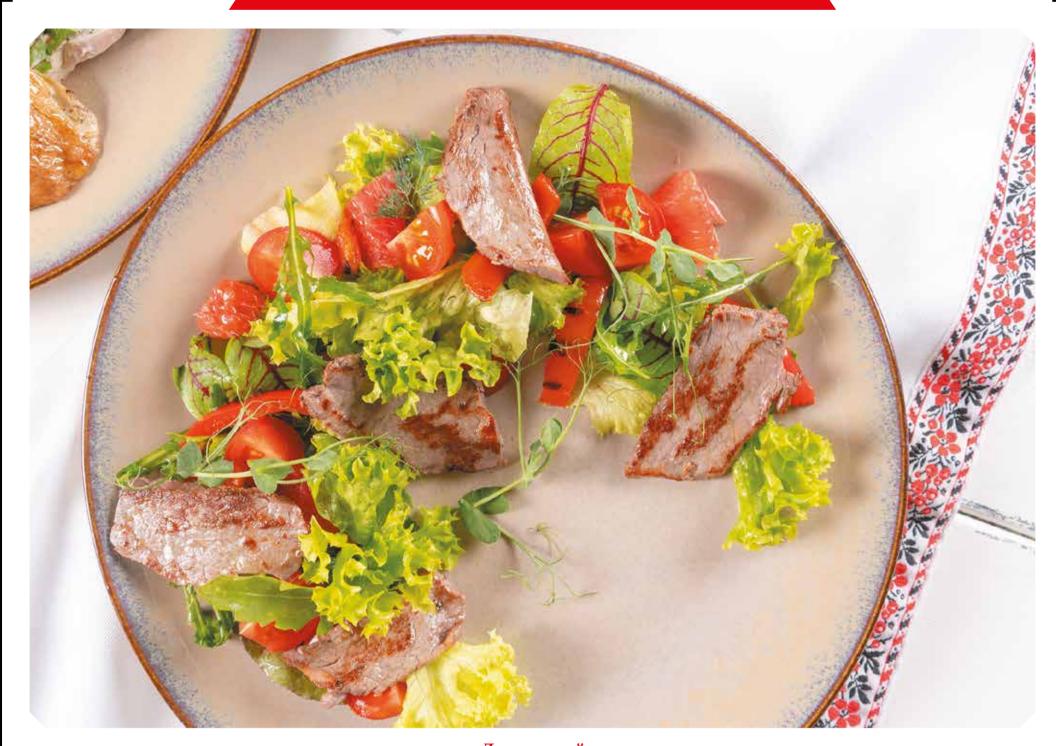
425.- 175 г



CANATU







«Дворянский» С ТЕПЛОЙ ТЕЛЯТИНКОЙ И УЙМОЙ ЗЕЛЕНИ. ЗАПРАВЛЕН ИНОЗЕМНЫМ СОУСОМ

590.- 210 г



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

650.- 240 г



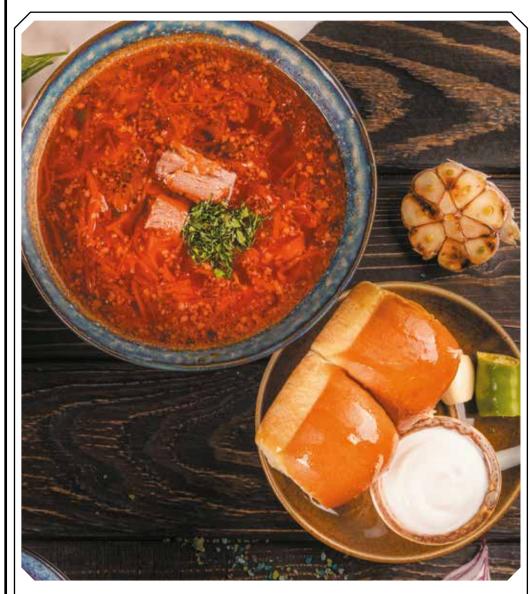
Любите бывать в наших ресторанах и хотите подарить такой же праздник близким?

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.

CYTIL



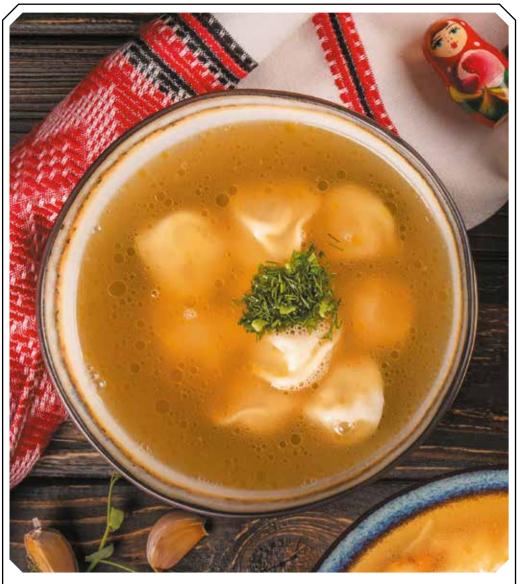




Борщ классический 3 САЛОМ ЗАТОЛЧЕННЫЙ, ЧАСНИКОМ И ДУШИСТЫМИ ПАМПУШКАМИ



Лапша домашня С ГРИБОЧКАМИ И КУРКОЙ **320.**- 300 r



Наваристый бульон С пельмешками **295.**- 380 г

Соляночка сборная мясная

С МЯСКОМ, КОПЧЕНОСТЯМИ И МАСЛИНКАМИ ЗАПРАВЛЕНА **440.**- 320 r

Уха по-царски С ФОРЕЛЬКОЙ, СУДАЧКОМ И СОМИКОМ **495.**- 300 r

«ҮХА ИЗ ПЕТҮХА»



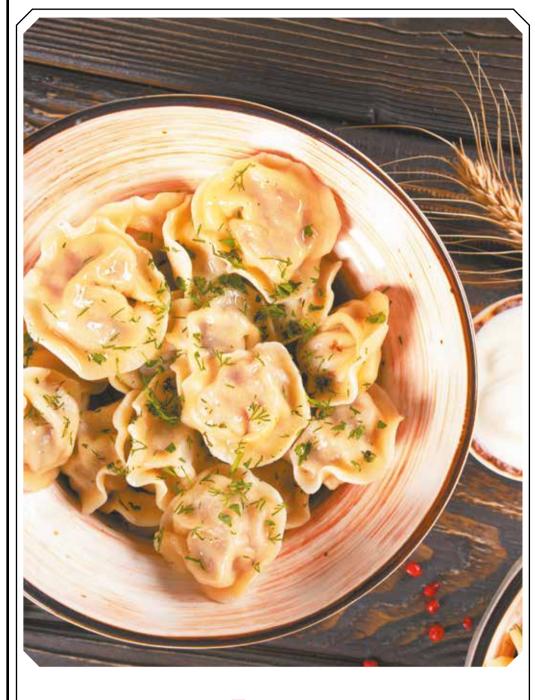
ЭТО НЕ ШУТКА-ПРИСКАЗКА, А ВПОЛНЕ РЕАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ, ПРИЧЕМ ИСТОРИКИ СЧИТАЮТ, ЧТО ИМЕННО НА КУБАНИ ЗАРОДИЛОСЬ ЭТО БЛЮДО. НАШ НАРОД ВСЕГДА БЫЛ ДАЛЕК ОТ КАКИХ-ЛИБО СТРОГИХ КАНОНОВ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ. УХА ИЗ ПЕТУХА – ОДИН ИЗ НАИБОЛЕЕ ЯРКИХ ПРИМЕРОВ. И В ДЕЙСТВИТЕЛЬНОСТИ РЕЦЕПТУРА НАСТОЯЩЕЙ КУБАНСКОЙ УХИ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



Хлебная корзинка АССОРТИ ИЗ ЧЕТЫРЕХ ВИДОВ ХЛЕБА **195.**- **215** г

вареники, пельмени





Пельмени • ИЗ ИНДЕЙКИ З СМИТАНКОЙ • МЯСНИ ДОМАШНИ З СМИТАНКОЙ **395.**- 270 г



Вареники

- С КАРТОПЛЕЙ И ШКВАРКАМИ ПО-СЕЛЬСКИ З СМИТАНКОЙ
 - С КАПУСТОЙ, НА ТОМАТЕ ЖАРЕННОЙ, ШКВАРКАМИ СДОБРЕНЫ З СМИТАНКОЙ
 - С ГРИБАМИ И КАРТОПЛЕЙ, СДОБРЕНЫ ШКВАРКАМИ З СМИТАНКОЙ

370.- 300 г

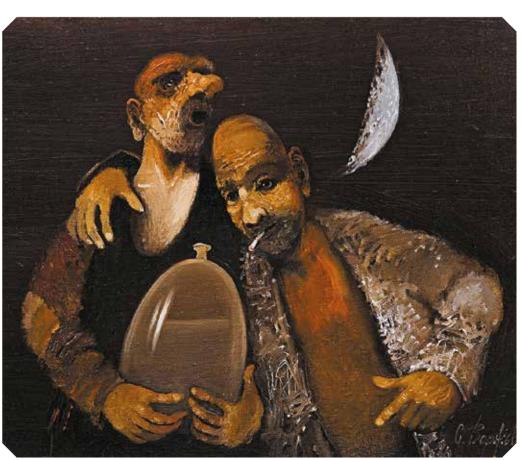
Вареники с сыром ЖАРЕНЫМ ЗОЛОТИСТЫМ ЛУЧКОМ ПРИПРАВЛЕНЫ З СМИТАНКОЙ

380.- 290 r



казачьи мудрости и шутки





казаком быть – не разиня рот ходить.

Б63 РАБОТЫ, КАК Б63 ЗАБОТЫ, и чмный казак в дугаках ходит.

ЛҮЧШЕ ИМЕТЬ ДЛИННЫЕ ҮШИ, ЧЕМ ДЛИННЫЙ ЯЗЫК.

НЕ ХВАЛИСЬ КАЗАК ТРАВОЮ, ХВАЛИСЬ СЕНОМ.

КАЗАЧЬЯ СМЕЛОСТЬ ПОРУШИТ ЛЮБУЮ КРЕПОСТЬ.

казачье око видит далеко.

за славой не угонишься – сама придет.

И У АТАМАНА НЕ ДВЕ ГОЛОВЫ НА ПЛЕЧАХ.

И ОДИН В ПОЛЕ ВОИН, ЕСЛИ ОН ПО-КАЗАЧЬИ СКРОЕН.

горячие закуски









Блинчики по-казачьи С КУРКОЙ И ГРИБАМИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ **420.**- 250 г







Деруны картопляные 225.- 200 г

Бабушкины млинцы с пыли с жари

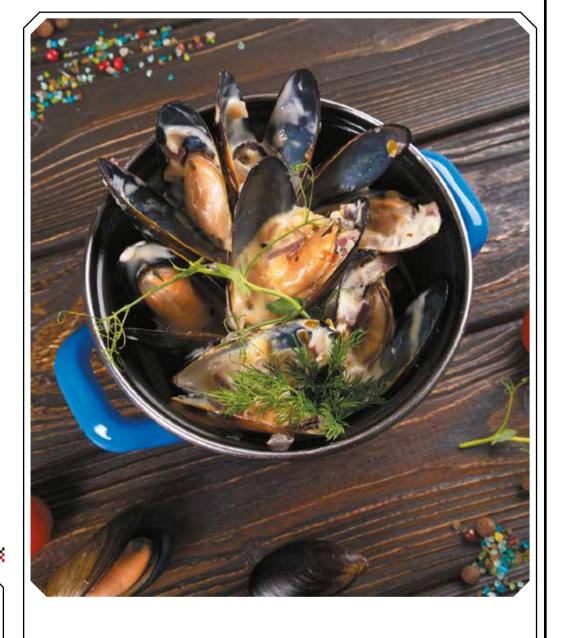
ПО ЖЕЛАНИЮ ВАШЕМУ С МЕДОМ, СО СМЕТАНКОЮ, С ВАРЕНЬИЦЕМ ИЛИ СГУЩЕНКОЙ 185.- 140 г

Млинцы с икоркою лососевой

435.- 150 r



МЕНЮ, АКЦИИ И ВСЕ САМОЕ ИНТЕРЕСНОЕ!



«Рыбацкий човен»мидии, томленные в сливочном соусе да с овочами разными **575.**- 315 г





«Шаливный кролик» КРОЛИК, ТУШЕННИЙ У ВЕРШКОВОМУ СОУСИ З ШАМПИНЬОНАМИ ПИД ШАПКОЮ З ТИСТА

695.- 300 r



«Ковбаса свиняча»

КОЛБАСКА ДОМАШНЯЯ ЖАРЕНАЯ, К НЕЙ КАРТОПЛЯ, ЖАРЕННАЯ НА ШКВАРКАХ, А ОТДЕЛЬНО В ПЛОШКЕ КИСЛАЯ КАПУСТКА И СОЛЕНЬЯ БОЧКОВЫЕ ${\bf 530.}$ ~ 360 г

«Ковбаса из курки»

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

530.- 360 г





Жаркое «Дикая Анька» ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С КАРТОПЛЕЙ ЖАРЕНОЙ И ГОРОЙ ОВОЧЕЙ **715.**- 280 r

посвящено ресторану



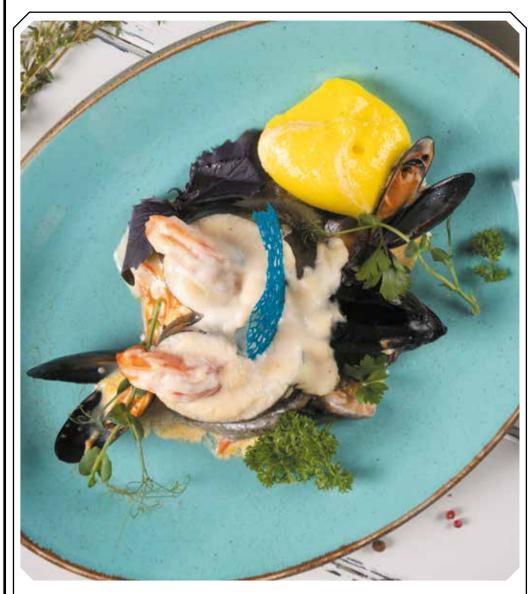


Автор Тимофей Разанцвей

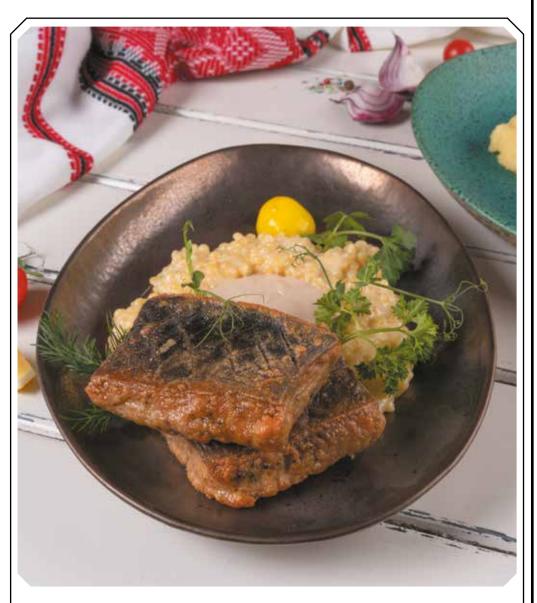
ПРИШЛИ В КАЗАЧИЙ РЕСТОРАН СЕГОДНЯ ДВОЕ. он и она, решили вечер скоротать. ОН ХРЕНОВУХУ ПИЛ, ОНА - ВИНО ТАКОЕ, что на кубани только можно отыскать. казачий хор так медленно, но верно, он покорял влюбленные сердца. солист пел песню очень вдохновенно, НЕ ВИДНО ВЫЛО ВЕЧЕРУ КОНЦА. на всех столах огнем мерцали 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 ВЛЮВЛЕННЫХ В ПОЦЕЛУЕ СЛИЛИСЬ.** это любовь, надолго и всерьез.

ГОРЯЧИЕ ВЛЮДА ИЗ РЫВЫ

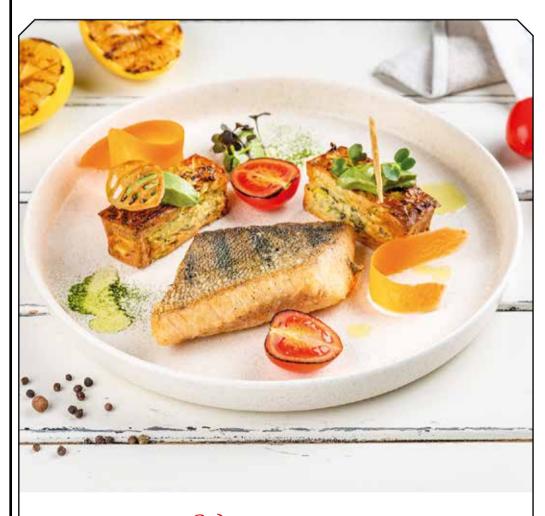




Форель «12-го года»
ЗАПЕЧЕННАЯ СО ШПИНАТОМ, БЕКОНОМ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ.
ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ИЗ МИДИЙ
795.- 420 г



Сом казачийФилешки жареного сома с крем-луком и сливочным птитимом **595.**- **365** г



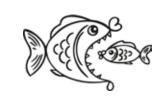
Судак по-княжески
Филе Кубанского судачка, обжаренное до золотистой корки, с гарниром из кабачкового омлета, с соусом из авокадо 690.- 340 г



«По щучьему велению...»НЕЖНЕЙШИЕ ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ.
ПОДАЮТСЯ С ПЮРЕ КАРТОПЛЯНЫМ И СОУСОМ СЛИВОЧНО-ТОМАТНЫМ

555.- 345 г

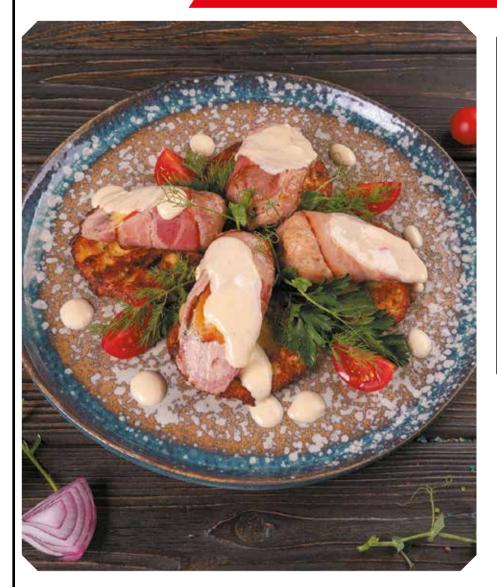






горячие влюда из разных мяс









Комлема «по-киевськи» МАСЛИЦЕМ ВЕРШКОВЫМ ЧИНЕНА ДА С ПЮРЕ КАРТОПЛЯНЫМ ПОДАНА **485.**- 270 г



Курочка «по-Елизаветински»

КУРЯЧИ РУЛЕТИКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ ДА БЕКОНОМ ОБЕРНУТЫ, НА ДЕРУНЫ КАРТОПЛЯНЫЕ ВЫЛОЖЕНЫ И СОУСОМ СЫРНЫМ СМАЖЕНЫ **570.**- 340 г

Курчонок тапака ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА ХРУСТЯЩЕГО, ЗОЛОТИСТОГО **245.**- за 100 г







«Вечера на хуторе» АНТРЕКОТЫ БАРАШКИ МАРИНОВАНЫ, НА ГРИЛЕ ЖАРЕНЫ И ЗЕЛЕНЬЮ УКРАШЕНЫ

850.- sa 100 r



- ГОРЯЧИЕ ВЛЮДА ИЗ СВИНИНКИ И ГОВЯДИНКИ 🗸 🗯 🔀







«Здоровеньки булы» МЕДАЛЬОНЫ ГОВЯЖЬИ, НА ГРИЛЕ ЖАРЕННЫЕ, С ОВОЧАМИ ПОЛЕЗНЫМИ ПОДАНЫ 950.- 330 г

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

сочсы и прочие диковинки

Майонез 60.- 50 г

Сметана 60.- 50 г

Соус гранатовый наршараб 80.- 50 г Соус белый чесночный 60.- 50 г

Соус красный сацебели **60.**- 50 г

Хрен столовый «*Вырвиглаз*» **60.**- 50 г

Горчица острая, до слез пробивучая

60.- 50 r

Масло оливковое 60.- 50 г

Варенье к чаю 60.- 50 г



горячие влюда из свининки и говядинки <





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

390.- за 100 г

Котлетки «Станичные»

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

635.- 400 г

ГАРНИРЫ



لو

Картопляные дольки с часником и кинзой по-деревенськи

150.- 150 г

Овочи гриль КАБАЧКИ, БАКЛАЖАНЫ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ШАМП<u>ИНЬО</u>НЫ, ПОМИДОР

235.- 150 г

Картопля ЖАРЕННАЯ НА САЛЕ

150.- 150 г

Картопля

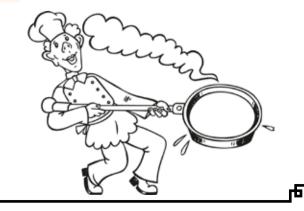
ЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ **195.**- 150 г

Пюре картопляное «по-селянськи»

ПО ЖЕЛАНИЮ СО ШКВАРКАМИ

150.- 150 г

Картофель фри **150.**- 100 г



LECEPTLI









Конфетки

СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА В АССОРТИМЕНТЕ 120.- 1шт.

Вареники «БАБКА ГАЛА САМА ЛЕПИЛА» С ВИШНЕЙ СО <u>СМ</u>ЕТАНКОЙ **355.**- 260 г



«Смуглянка»

ТОРТИК С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ И СМЕТАННО-СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ 195.- за 100 г

Медовик

НЕЖНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КОРЖИ НА МЕДОВОЙ ОСНОВЕ, ПРОПИТАННЫЕ КАРАМЕЛЬНЫМ КРЕМОМ 195.- за 100 г

Добро пожаловать в нации рестораны!



Ресторан сохранил культуру и традиции больших званых 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