



МЕНЮ

родная-кухня.рф

Ежедневно с 12:00 до 24:00

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!



«Братина» для дружной компании

1060/1000 г | 5000.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ЗАКУСКИ



«Локоть горилки»
720 г/500 мл | 2600.-



Святыня казацкая «Це сало!»

Сало соленое, грудинка копченая, шпик, а к нему
цибуля, чесночок и помидорец свеженький

230 г | 695.-

Соленья из бочки

Ассорти домашних разносолов

360 г | 500.-



«Завертушки»

Обжаренные на гриле молодые кабачки,
свернутые рулетиками, со сладкими помидорчиками
и сырокопченым беконом.
Идеально под горилку!

200 г | 470.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ЗАКУСКИ



«Козацький перекус»

Колбик, пастрома, рулетики из курки, свинки, говядинки с начинками разными, буженинка свиная и зелень

360 г | 1220.-

Сельдь с цибулей

и картоплей

280 г | 410.-

«Овочи з грядки»

Огурки свежие, помидорчики наливные, перец сладкий, редиска хрустящая и добре разной полезной зелени

355 г | 425.-

«Завиванцы из баклажанов»

Жаренные на гриле баклажаны с сыром, чесноком и орехами

260 г | 550.-



Холодец «по-домашнему»

из хрюшки, курки и телятинки с капустой квашеной

335 г | 530.-



«Дощечка под горилку!»

Селедка, скумбрия, сало, картопля, яичко (чтоб съест, почистить надо), цибуля, бутерброд с килькой, огурки из бочки, помидор червонный, с теплицы взятый

510 г | 795.-

«Богатый улов»

Ассорти из семги слабосоленой, форели и масляной рыбки подкопченной. Подается с перепелиным яичком, фаршированным лососевой икоркой, маслинами и маслицем сливочным

230 г | 1300.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

САЛАТЫ



«Овочевый»

Из огурков, помидорин с болгарским перцем, редисом, луком фиолетовым, душистым маслом заправлен, с яйцом пашот и сметаной копченой подан

315 г | 420.-



Овощной винегрет

Приправлен ароматным растительным маслицем

220 г | 310.-



«Овощная ярмарка»

Баклажаны фри, розовые помидоры, печеный перец, соус «крем-чиз»

245 г | 435.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

САЛАТЫ



«Фифочка»

Гламурный салат из слабосоленой семги, подкопченной масляной рыбы, отварной картопли, морковочки и сладкой кукурузы. Заправлен легким майонезом и соком лимона

190 г | 550.-



«Селедочка под шубкой»

290 г | 460.-



«Заморский»

из жителей морских с зеленью и авокадо под сливочным соусом

245 г | 950.-



«Дивный»

Нежный салатик с тигровыми креветками, курячим яичком и авокадо. В придачу плоска с красной икоркой!

220 г | 775.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

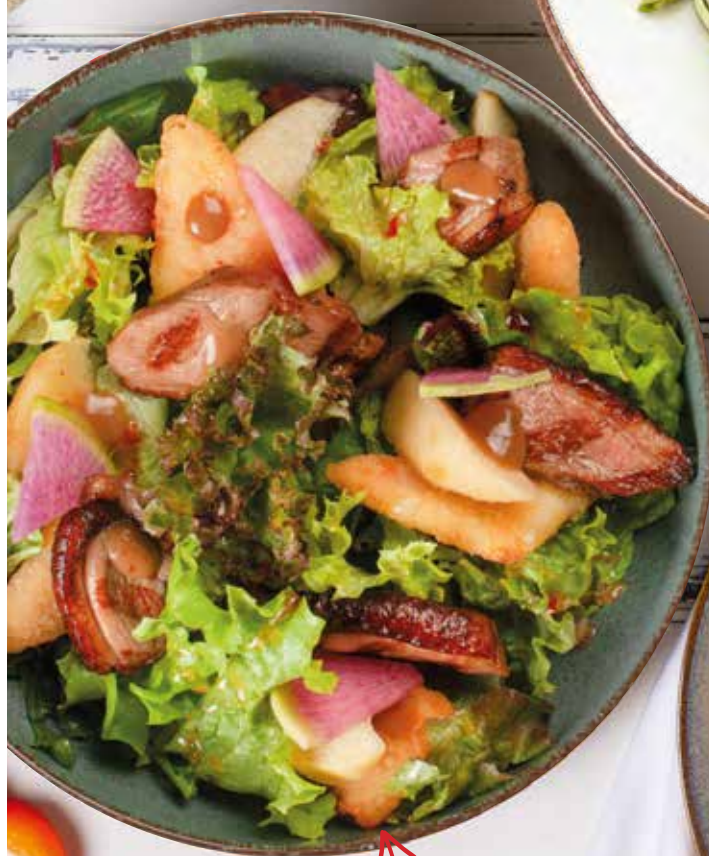
Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

САЛАТЫ

«Хрустальный»

салат с печеной семгой,
картофелем,
стручковой фасолью
и соусом на основе тунца

235 г | 835.-



«Утячий»

Поджаренное на гриле утиное
филе с печеными яблоками,
заправлен легким цитрусовым
соусом

190 г | 610.-

«Дворянский»

С теплой телятинкой
и уймой зелени.
Заправлен иноземным соусом

210 г | 860.-



ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

САЛАТЫ



«Баринь»

Традиционный мужской салат из телятины, курки, цибули, томатов червонних, соусом провансаль сдобренный, в корзинке из лаваша поданный

240 г | 810.-



«Оливье»

Домашний вариант известного салата с курочкой и говядинкой отварной

190 г | 450.-



«Оливье»

с маринованными грибами

270 г | 480.-

«Заболел – лечится»

Ветчинка, говядинка отварная, курка домашняя, огирки з бочки и цибулька. Майонезом з горчицкой заправленний, чоб пробрало

175 г | 465.-

«Цезарь» с курицей

240 г | 510.-

«Цезарь» с креветками

240 г | 660.-



«Лашчынко гнездо»

Пикантный салатик з копченою перепелкою, молодим горошком и пророщенной пшеницею.

Заправляется «билым» соусом. Дюже смачно!

225 г | 750.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

СУПЫ



Наваристый бульон
с пельмешками
380 г | 330.-

Борщ классический
з часником
и пампушками
420 г | 570.-

Соляночка
сборная мясная
с мяском, копченостями
и маслинками заправлена
320 г | 530.-

Уча по-царски
с форелькой, судачком и сомиком
360 г | 750.-

Лапша домашня с куркой
350 г | 350.-



Вкуснющие жареные пирожки

- с капусткой
- с яйцом и зеленым луком
- с картошечкой

Подаются со сметанкой

190 г | 205.-

Хлебная корзинка

Ассорти из четырех видов хлеба

215 г | 220.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ



Пельмени з смитанкой
из индейки / мясни домашни
270 г | 465.-

Вареники с сыром,
жареным золотистым лучком
приправлены смитанкой
300 г | 435.-



Вареники з смитанкой на выбор:

с картоплей и шкварками по-сельски
с грибами и картоплей, сдобрены шкварками

300 г | 415.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Блинчики по-казачьи

С куркой и грибами. запеченные под сыром

250 г | 525.-

Бабушкины млинцы с пылу с жару

По желанию вашему с медом, со сметанкою,
с вареньем или со сгущенкой

140 г | 220.-



Деруны картофельные

210 г | 310.-



«Рыбацкий човен»

Мидии, томленные в сливочном соусе,
да с овощами разными

300 г | 685.-



Меню, акции
и все самое
интересное!

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

СКОВОРОДКИ И ГОРШОЧКИ



«Ковбаса свиная/говяжья»

Колбаска домашняя, готовится на сковороде, к ней картопля жареная с кинзой и чесноком

360 г | 635/695.-

«Шаливный кролик»

Кролик, тушеный у вершковому соусу з шампиньонами пид шапкою з тиста

390 г | 850.-



ПОСВЯЩЕНО РЕСТОРАНУ «ДИКАНЬКА»

Автор Тимофей Разанцев

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.

Соллист 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.



Жаркое «Дикая Анька»

Говяжья вырезка с картоплей жареной и горой овощей

300 г | 900.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Судак по-княжески

Филе кубанского судака. обжаренное до золотистой корки. с гарниром из кабачкового омлета. с соусом из авокадо
340 г | 760.-



Сом казачий

Филешки жареного сома с крем-луком и сливочным птитимом

365 г | 720.-



«По щучьему велению...»

Нежнейшие щучьи котлетки. Подаются с пюре картофельным и соусом сливочно-томатным

365 г | 650.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Форель целиком

Печенная на гриле форель с томатами
и пряными травами

за 100 г | 350.-



«Рыбацкое счастье»

жаренный до золотистой корки карп с хрустящим луком,
картофельным пюре и соусом из помидоров

за 100 г | 375.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ МЯС



«Вечера на хуторе»

Антрекоты барашки маринованы, на гриле жарены и зеленью украшены

за 100 г | 870.-



«Здоровеньки булы»

Медальоны говяжьи, на гриле жаренные, с овощами полезными поданы

350 г | 1150.-



Котлета «по-киевськи»

Маслицем вершковым чинена да с пюре картопляным подана

280 г | 585.-



«Говяжий зарядец»

Говяжьи ребра, сутки томленные с ароматными кореньями, а на гарнир – картопля печеная

за 100 г | 630.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ МЯС



Котлетки «Станичные»

Румяные котлетки с воздушным картофельным пюре да соус «бабушкин» в придачу

400 г | 745.-



Стейк «Де хохлят»

Шмат говядинки, жаренной на гриле.
Подается с фирменным соусом

за 100 г | 815.-



Свининка «Хуторская»

Жаренная в сеточке и пряных травах. Подается с картофельным пюре, окутанным в бекон, и «Летним» соусом

400 г | 795.-



Курочка «по-елизаветински»

Курячи рулетики с сыром сулугуни да беконом обернуты, на деруны картофельные выложены, соусом сырным смазаны

420 г | 735.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ МЯС



Рулька свиная селянская

В пиве з вечера замоченная, а к ней картопля варена и яблуко с брусничным соусом подано
за 100 г | 295.-



Курчонок тапака

Половинка цыпленка хрустящего, золотистого
за 100 г | 275.-



Томленая баранина

с гарниром из сезонных
продуктов
300 г | 1350.-



«Бабкина крякva»

Филе утки мариновано в специях заморских,
обжарено на сливочном масле
с чесночком, а на гарнир –
гратен из сезонных продуктов.
Рекомендуем прожарку Medium
310 г | 835.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ МЯС



«Як у бабуси»

Реберця свинячи в медово-пряному маринади. смажени на грили. Подаються з картоплею печеною, асортти солений, з маринованною цибулей да соусом апетитним
за 100 г | 420.-



«Утя деревенская»

Томленая утиная ножка с вишневым соусом и капустным штруделем
305 г | 820.-

ГАРНИРЫ

Картопляные дольки

С часником и кинзой
по-деревенськи
150 г | 150.-

Овочи гриль

Кабачки, баклажаны, перец болгарский, шампиньоны, помидор
150 г | 280.-

Пюре картопляное «по-селянськи»

По желанию
со шкварками
150 г | 150.-

Картопля отварная

150 г | 155.-

Картопля
Жаренная на сале
150 г | 200.-

Картопля
Жаренная с грибами
150 г | 225.-

**Картофель
фри**
100 г | 200.-

СОУСЫ И ПРОЧИЕ ДИКОВИНКИ

**Соус гранатовый
наршараб**
50 г | 80.-

**Соус красный
сацебели**
50 г | 60.-

**Соус белый
чесночный**
50 г | 60.-

**Соус
«Чили»**
50 г | 105.-

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

**Горчица острая,
до слез пробивучая**
50 г | 60.-

Масло оливковое
50 г | 60.-

Смалец
50 г | 85.-

Джем фруктовый
50 г | 95.-

Варенье к чаю
50 г | 60.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ДЕСЕРТЫ

«Медовик»

Нежные заварные коржи на медовой основе, пропитанные карамельным кремом

170 г | 405.-

«Смуглянка»

Тортик с черной смородиной и сметанно-сливочным кремом

180 г | 400.-

«Наполеон»

160 г | 395.-



Конфетки

собственного производства, в ассортименте

1 шт. | 140.-



Сырники

со сметаной, соленой карамелью и орешками

200 г | 350.-



«Ореховый»

домашний десерт с лесным орехом

150 г | 395.-

Вареники с вишней

280 г | 410.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.



Попробуйте вино, созданное из одноименных сортов, которые произрастают на лучших виноградниках живописного региона «Кубань. Таманский полуостров». Здесь каждая гроздь собирается вручную в момент идеальной зрелости, что гарантирует исключительное качество. Современные агротехнические технологии и использование пневматического пресса позволяют сохранить всю свежесть и аромат винограда.

«Каберне»

Цвет вина темно-рубиновый.

В аромате оттенки лесной фиалки, черной смородины, вишни, ежевики и листа зеленого чая. Вкус полный, хорошо структурированный, с приятной терпкостью и длительным фруктовым послевкусием. Отлично дополнит наши фирменные блюда, такие как «Говяжий зарядец», «Вечера на хуторе», «Здоровеньки булы».

«Шардоне»

Цвет соломенный.

В аромате оттенки белых фруктов, цветущей акации, сирени. Вкус полный, гармоничный с длительным послевкусием. Отлично дополнит наши фирменные блюда, такие как «Судак по-княжески», «Форель целиковая», «Курочка по-елизаветински», «Курчонок тапака», щучьи котлетки.





БАРНАЯ КАРТА

РОДНАЯ-КУХНЯ.РФ



ВИНО РЕСТОРАНОВ РОДНОЙ КУХНИ

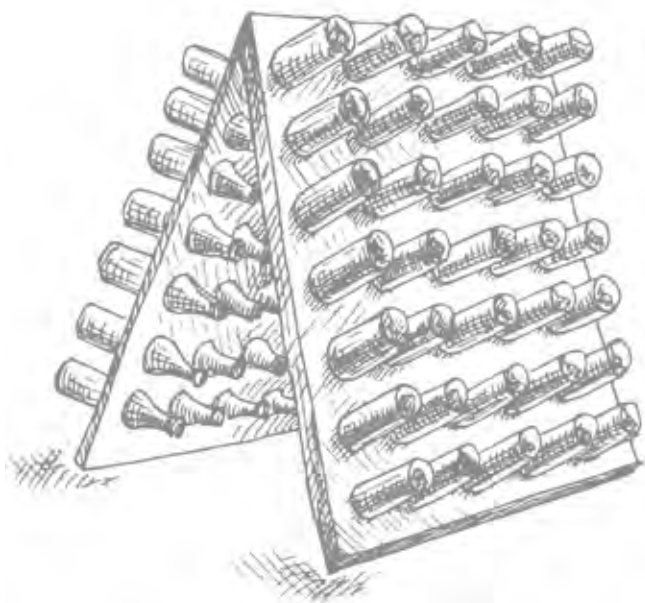
Шардоне (Россия. Тамань) белое сухое	750 мл	1700.-
Каберне (Россия. Тамань) красное сухое	750 мл	1700.-

ВИННЫЙ ДОМ «ФАНАГОРИЯ»

F-style Рислинг (Россия. Тамань) белое полусухое	150 мл	380.-	750 мл	1900.-
F-style Рубин (Россия. Тамань) красное полусладкое	150 мл	380.-	750 мл	1900.-
Крю Лермонт Speciale Reserve (Россия. Тамань) красное/белое сухое	750 мл	2650.-		

Десертные вина

Velvet Season Рислинг (Россия. Тамань) белое десертное	75 мл	345.-	500 мл	2300.-
Velvet Season Каберне (Россия. Тамань) красное десертное	75 мл	345.-	500 мл	2300.-



ГАЛИЦКИЙ&ГАЛИЦКИЙ

Казак Красная горка (Россия. Анапа) красное сухое	750 мл	6000.-
Совиньон блан Красная горка (Россия. Анапа) белое сухое	750 мл	6000.-
Мерло Красная горка (Россия. Анапа) красное сухое	750 мл	6000.-

ВИНА КУБАНИ

Сухая Гора. Sort	150 мл	390.-		
Совиньон блан (Россия. Новороссийск) белое сухое	750 мл	1950.-		
Сухая Гора. Sort	150 мл	390.-		
Каберне Совиньон (Россия. Новороссийск) красное сухое	750 мл	1950.-		
Шато Тамань NUDE Ркацителли (Россия. Темрюк) белое сухое	150 мл	440.-	750 мл	2200.-
Шато Тамань NUDE Саперави (Россия. Темрюк) красное сухое	150 мл	440.-	750 мл	2200.-
Шато де Талю	150 мл	500.-		
Уроки французского (Россия. Геленджик) белое сухое	750 мл	2500.-		
Шато де Талю	150 мл	500.-		
Уроки французского (Россия. Геленджик) красное сухое	750 мл	2500.-		
Семисам «Шумринка» (Россия. Анапский район) красное сухое	150 мл	540.-	750 мл	2700.-
Семисам «Шумринка» (Россия. Анапский район) белое сухое	150 мл	540.-	750 мл	2700.-
Скалистый берег	150 мл	550.-		
Шёпот цветов (Россия. Анапа) белое сухое	750 мл	2750.-		
Скалистый берег	150 мл	550.-		
Ветер в травах (Россия. Анапа) красное сухое	750 мл	2750.-		
Усадьба Меркотан	750 мл	3000.-		
Совиньон блан (Россия. Анапский район) белое сухое	750 мл	3000.-		
Усадьба Меркотан	750 мл	3000.-		
Каберне фран (Россия. Анапский район) розовое сухое	750 мл	3750.-		
Сикора Рислинг (Россия. Новороссийск) белое сухое	750 мл	3750.-		
Сикора Каберне Совиньон (Россия. Новороссийск) красное сухое	750 мл	3750.-		

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.



БЕЛЫЕ ЗАРУБЕЖНЫЕ ВИНА

Халео (Испания) полусладкое	150 мл	460.-
	750 мл	2300.-
Альма Романа Пино Гриджио (Италия) полусухое	150 мл	580.-
	750 мл	2900.-
Октаво Арте Вердехо (Испания) полусухое	150 мл	590.-
	750 мл	2950.-

КРАСНЫЕ ЗАРУБЕЖНЫЕ ВИНА

Халео (Испания) полусладкое	150 мл	460.-
	750 мл	2300.-
Октаво Арте Темпранильо (Испания) полусухое	150 мл	590.-
	750 мл	2950.-

ВИНА ГРУЗИИ

Цинандали белое сухое	750 мл	2900.-
Саперави красное сухое	750 мл	2750.-
Пиросмани красное полусухое	750 мл	2750.-
Мукузани красное сухое	750 мл	3400.-
Киндзмараули красное полусладкое	750 мл	3400.-
Хванчкара красное полусладкое	750 мл	4200.-

ШАМПАНСКОЕ

Грюэ Селекшн АОС (Франция) белое брют	750 мл	8550.-
---	--------	--------

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Каза Дефра Просекко (Италия) белое экстра драй	750 мл	2950.-
Каза Дефра Просекко Розе (Италия) розовое экстра драй	750 мл	3300.-
Луи Валлон Креман де Бордо АОС (Франция) белое брют	750 мл	3950.-

РУССКИЙ ВИННЫЙ ДОМ «АБРАУ-ДЮРСО»

Абрау-Дюрсо (Россия) брют/полусладкое	200 мл	550.-
Абрау-Дюрсо (Россия) белое полусладкое/полусухое	750 мл	1950.-
Абрау-Дюрсо Премиум Victor Dravigny (Россия) белое брют	750 мл	3000.-
Абрау-Дюрсо Премиум Victor Dravigny (Россия) белое полусладкое	750 мл	3000.-
Абрау-Дюрсо Премиум Victor Dravigny (Россия) розовое брют	750 мл	3000.-

ОРГАНИК-ВОДКА

Чистые Росы (Россия)	50 мл	450.-
--------------------------------	-------	-------

ВОДКА РОССИИ

Царская Оригинальная	50 мл	220.-
Царская Золотая	50 мл	240.-
Фортуна Премиум Голд	50 мл	290.-
Онегин	50 мл	500.-
Ники	50 мл	550.-

ДИСТИЛЛЯТЫ

Самогон крафтовый айвовый (Россия. Ставропольский край)	50 мл	250.-
Самогон крафтовый фейхоа (Россия. Ставропольский край)	50 мл	250.-
Виноградная водка «Самограй» (Россия. Тимашевск) белый виноград	50 мл	260.-
«Самограй» (Россия. Тимашевск) ржаной дистилят	50 мл	260.-
Деревенский самогон традиционный (Республика Беларусь) рожь и пшеница	50 мл	330.-
Чача Ркацители Фанагория (Россия. Тамань) виноградная водка	50 мл	330.-
«Самограй» абрикосовый (Россия. Тимашевск) настойка полусладкая	50 мл	440.-

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВОДКИ «РУССКИЙ ВЕКЪ»

«Хреновуха»	50 мл	220.-
«Малиновка»	50 мл	220.-
«Вишневка»	50 мл	220.-
«Брусничная»	50 мл	220.-
«Перцовка»	50 мл	220.-
«Деревенская»	50 мл	220.-

НАСТОЙКИ ОНЕГИН GOURMET

Вишня с барбарисом и гранатом	50 мл	500.-
Грейпфрут с миндалем и лаймом	50 мл	500.-
Чёрная смородина с ежевикой и асаи	50 мл	500.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

ИМПОРТНАЯ ВОДКА

Грей Гуз 50 мл 590.-
(Франция)

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Гленфидик, 12 лет 50 мл 995.-
(Шотландия)

Макаллан, 12 лет 50 мл 1750.-
(Шотландия)

ВИСКИ

Баллантайнс Файнест 50 мл 450.-
(Шотландия)

Джемесон 50 мл 540.-
(Ирландия)

Джек Дэниэлс 50 мл 550.-
(США)

Чивас Ригал, 12 лет 50 мл 720.-
(Шотландия)

БРЕНДИ

Абрау-Дюрсо, 5 лет 50 мл 240.-
(Россия)

Арарат, 5 лет 50 мл 350.-
(Армения)

Новокубанский, 8 лет 50 мл 450.-
(Россия)

КОНЬЯК

Курвуазье ВС 50 мл 995.-
(Франция)

Курвуазье ВСОП 50 мл 1250.-
(Франция)

ТЕКИЛА

Дон Рамон Сильвер 50 мл 550.-
(Мексика) 40%

ДЖИН

7 Трав Абрау-Дюрсо 50 мл 240.-
(Россия)

РОМ

Гавана Клуб, 3 года 50 мл 350.-
(Куба)

ЛИКЕРЫ

Ягермайстер 50 мл 385.-
(Германия)

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Хуторское 300 мл 200.-
классический светлый лагер 500 мл 320.-

Елизаветинское 300 мл 200.-
светлое нефiltroванное 500 мл 320.-
с мягкой хмелевой горчинкой

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Стелла Артуа 450 мл 250.-
безалкогольное

Францисканер 450 мл 450.-
пшеничное нефiltroванное,
пряное с фруктовыми нотками

ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ К ПИВУ

Фисташки соленые 100 г 365.-

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

«Елисеевская» газ./негаз. 500 мл 195.-

Кола 330 мл 280.-

«Рычал-су» газ. 500 мл 350.-

Природная вода 530 мл 350.-

«Жемчужина Байкала»

Минеральная 530 мл 350.-

лечебно-столовая вода
«Байкал Резерв»



ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Варенуха из сухофруктов	1 л	450.-
Компот фруктово-ягодный	1 л	450.-
Морс черносмородиновый	1 л	470.-
Морс брусничный	1 л	470.-
Морс облепиховый	1 л	470.-
Кисель вишневый	1 л	470.-

СОКИ

Rich (в ассортименте)	200 мл	210.-
Кубаночка (в ассортименте)	750 мл	450.-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Морковь	200 мл	210.-
Яблоко	200 мл	250.-
Апельсин	200 мл	310.-
Сельдерей	200 мл	310.-
Лимон	200 мл	310.-
Грейпфрут	200 мл	310.-



КРАСНОДАРСКИЙ ЧАЙ «ВЕКА»

«Черное золото» (ручной сбор)	600 мл	360.-
Чайный букет	600 мл	360.-
с ароматом бергамота		
Чайный букет	600 мл	360.-
с чабрецом и душицей		
«Горный пух» (ручной сбор)	600 мл	360.-
«Краснополянский»	600 мл	360.-
(чай зеленый, мята, зверобой, душица, тысячелистник)		
«Домбайский»	600 мл	360.-
(чай зеленый, крапива, ромашка, мята, розмарин)		

ТРАВЯНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ЧАИ

Облепиховый чай	500 мл	355.-
с апельсином		
Липовый чай	500 мл	355.-
с ромашкой и медом		
Чай из шиповника и чабреца	500 мл	355.-
Брусничный чай с малиной	500 мл	355.-

КОФЕ

Эспрессо	40 мл	220.-
Американо	120 мл	220.-
Капучино	200 мл	240.-
Латте	200 мл	240.-
Капучино на альтернативном молоке	200 мл	260.-
Латте-халва	300 мл	395.-
Сироп в ассортименте	30 мл	70.-

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Классический	80 мл	215.-
Кофе, сваренный на молоке	80 мл	225.-

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Красна Девица	280 мл	455.-
Мохито	350 мл	470.-
Спритц	250 мл	650.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Лимонад классический	500 мл	275.-
	1 л	550.-
Мохито	350 мл	290.-
Лимонад «Маракуйя»	450 мл	350.-
Лимонад «Манго»	450 мл	350.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА
Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.



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, 100
«СБС Мегамолл», ул. Уральская, 79/1
«Галерея Краснодар»,
ул. Володи Головатого, 313



Ресторан быстрого питания. Бургеры из лучшего мяса с отборными 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

