



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 всегда людно, 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!



«Дощечка под горилку!»

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

510 г | 840.-

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» горилочки

720 г/500 мл | 2900.-



Святыня казацкая «Це сало!»

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

230 г | 695.-



Холодец «по-домашнему»

из хрюши, курки и телятинки
с капустой квашеной

335 г | 610.-

«Языки в ушах»

Авторская мясная закуска.

Нежный свиной язычок обернут в хрустящее свиное ушко, сдобренное разной зеленью, горчицей, креном и чесночком. Подается с хрустящей капусткой и бочковыми огурчиками.

Вряд ли где еще такое блюдо попробуете!

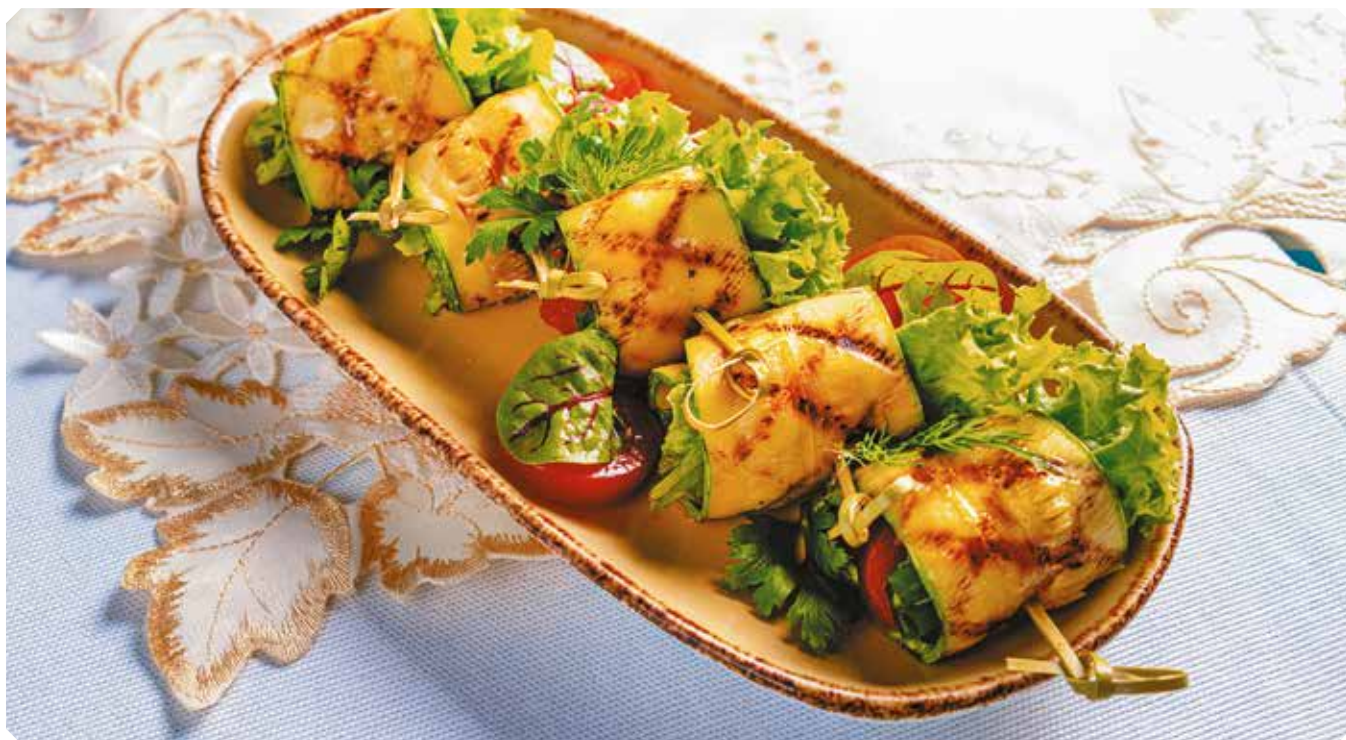
100/100 г | 450.-

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



«Завертушки»

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

200 г | 525.-

«Ассорти намазок»

Баклажаны с йогуртовой заправочкой, шампиньоны, сдобренные жареным лучком и чесночком, запечённые баклажаны, помидоры и перчик болгарский.

Подается с гренками из белого хлеба

210/40 г | 410.-



Сельдь с цибулей

и вареной картоплей

280 г | 470.-



«Закусон из разных мяс»

Ассорти нарезки из сыровяленой утки, курочки, индейки, говядинки и свинокки

155 г | 910.-

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.

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 какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

САЛАТЫ



Салат «Грединский»
назван в честь семьи основателей
наших ресторанов.

Выбор именно овощного салата для этого названия не случаен: в семье всегда чтили кубанские традиции гостеприимства, а богатый стол с обилием овощей считался их неотъемлемой частью. В составе салата – привычные овощи и небольшой секретный ингредиент, который придаёт блюду фирменный вкус. Попробовать салат «Грединский» можно во всех ресторанах Семьи Родной кухни.
220 г | 510.-



Овощной винегрет

Традиционный и любимый всеми салат. Фермерский картофель, морковь, запеченная свеколка, квашеная капуста с фасолью, заправлен ароматным маслом.

220 г | 410.-



«Овочевый»

Из огурков, помидорин с болгарским перцем, редисом, луком фиолетовым, душистым маслом заправлен, подан с уймой зелени и гренокami

315 г | 490.-

Салат с баклажаном

и коралловым грибом

240 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, свежего болгарского перца и сладкой кукурузы. Заправлен легким майонезом и соком лимона.

190 г | 745.-



«Селедочка под шубкой»

235 г | 490.-



«Заморский»

Изысканный теплый салатик с морепродуктами, ароматной зеленью и сочным болгарским перцем. Заправлен заморским соусом

250 г | 970.-



«Дивный»

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

220 г | 820.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

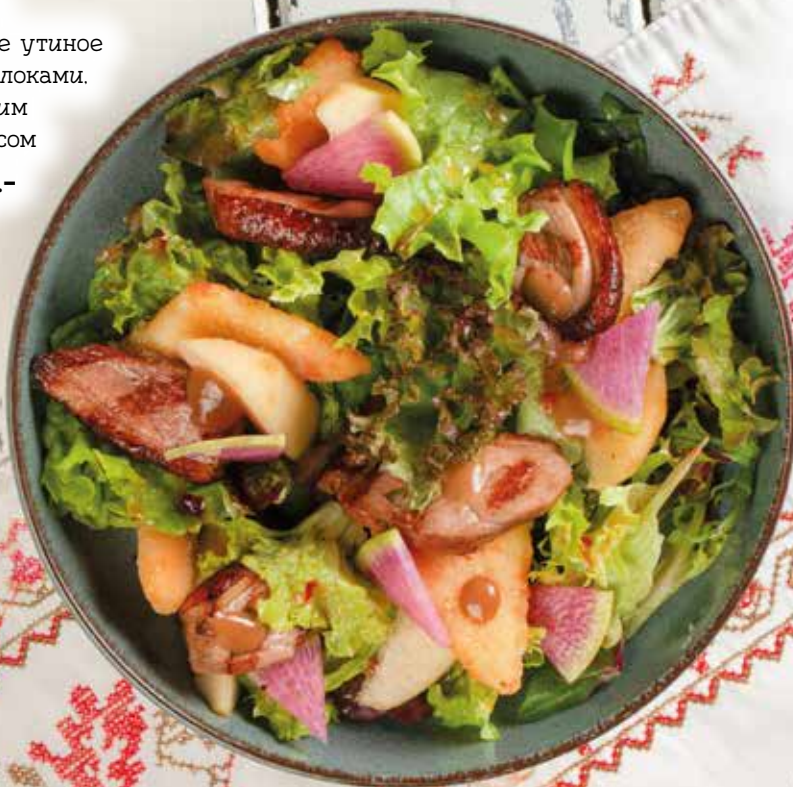
Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

САЛАТЫ

«Утячий»

Поджаренное на гриле утиное
филе с печеными яблоками,
заправлен легким
цитрусовым соусом
190 г | 720.-



«Дворянский»

С теплой телятинкой
и уймой зелени.
Заправлен иноземным соусом
210 г | 945.-



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



«Оливье»

Домашний вариант известного салата с курочкой и говядиной и отварной

190 г | 510.-



«Заболел – лечится»

Ветчинка, говядина отварная, курица домашняя, огурцы с бочки и цыбулька. Майонезом с горчицей заправленный, чтоб пробрало

175 г | 540.-



«Цезарь»

с курицей

240 г | 585.-

«Цезарь»

с креветками

Черри, перепелиные яйца. Подаем на хрустящих листьях салата

240 г | 740.-

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 | 390.-

Борщ классический
з чеснока
и пампушками
505 г | 620.-

Соляночка
сборная мясная
с мяском, копченостями,
маслинками заправлена
320 г | 570.-

Уха по-царски
с форелькой, судачком и сомиком
360 г | 790.-

Лапша домашня с куркой
350 г | 420.-



«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.

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



Деруны картофельные

с риегом из семги

205 г | 550.-



Блинчики по-казачьи

С куркой и грибами. запеченные под сыром

250 г | 570.-



Бабушкины млинцы с пылу с жару

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

140 г | 270.-



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.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Судак по-княжески

Филе кубанского судака, запеченное под пикантным соусом до золотистой корки, с запеченным картофелем, томатами и со сливочным соусом

380 г | 935.-



«По щучьему велению...»

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

365 г | 690.-

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



«Рыбацкое счастье»

Жаренный до золотистой корки карп с хрустящим луком и картофельным пюре
за 100 г | 410.-

ГАРНИРЫ

Картопляные дольки

С часником и кинзой
по-деревенски
150 г | 210.-

Овочи гриль

Кабачки, баклажаны, перец
болгарский, шампиньоны,
помидор
150 г | 310.-

Пюре картопляное «по-селянськи»

По желанию
со шкварками
150 г | 210.-

Картопля отварная

150 г | 210.-

Картопля

Жаренная на сале
150 г | 250.-

Картопля

Жаренная с грибами
150 г | 290.-

Картофель фри

100 г | 250.-

СОУСЫ И ПРОЧИЕ ДИКОВИНКИ

Соус гранатовый наршараб

50 г | 120.-

Соус красный сацебели

50 г | 120.-

Соус белый чесночный

50 г | 120.-

Соус

сладкий чили

50 г | 120.-

Хрен столовый «Вырвиглаз»

50 г | 120.-

Горчица острая, до слез пробивучая

50 г | 120.-

Масло оливковое

50 г | 120.-

Смалец

50 г | 120.-

Джем фруктовый

50 г | 120.-

Варенье к чаю

50 г | 120.-

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 | 510.-

Вареники с сыром,
жареным золотистым лучком
приправлены з смитанкой

300 г | 490.-

Вареники з смитанкой на выбор:

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

300 г | 470.-



Хлебная корзинка

Ассорти из трёх видов хлеба

160 г | 230.-

Пампушки с чесноком

40 г | 65.-

Хлеб бородинский

75 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.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ МЯС



Курчонок тапака

Половинка цыпленка хрустящего, золотистого
за 100 г | 310.-

Наша шкворчащая сковородка –
«Дикая Анька» –
получила такое название
вовсе не случайно!

Согласно легенде, на околице села жила девушка Аня, которая по каким-то причинам невзлюбила мужчин и не подпускала их к себе.

Вскоре за ней повелось прозвище – Дикая Анька, а то место со временем стали называть сокращённо – «Диканька».

И вот, как ни странно, именно от неё и пошло название нашего самого популярного блюда – «Дикая Анька». На сковородке – шкворчание, ароматы, которые не оставляют равнодушным, и, как и «Дикая Анька», – немного своенравные, но невероятно вкусные.

Попробуйте – и вы поймёте, почему это блюдо стало любимым у всех, кто приходит к нам в «Диканьку».



«Ковбаса свиная/говяжья»

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

Подается с аппетитными овощами

360 г | 715/790.-



Жаркое «Дикая Анька»

Говяжья вырезка с картоплей жареной и горой овощей

300 г | 975.-

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



Котлета «по-киевськи»

Маслицем вершковым чинена
да с пюре картопляным подана

280 г | 695.-



«Здоровеньки булы»

Медальоны говяжьи, на гриле жаренные,
с овощами полезными поданы

350 г | 1410.-



Стейк из свинины

Сочный шмат свинины, жаренный до аппетитной
корочки. Подается с картофелем, обжаренным
в травах, и соусом ткемали

за 100 г | 510.-



«Говяжий зарядец»

Говяжьи ребра, сутки томленные
с ароматными кореньями в пикантном соусе.
Подаются с ассорти из заморской капусты

за 100 г | 680.-

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 | 790.-



«Як у бабуси»

Реберца свинячи в соусе барбекю, жаренные до золотисто-коричневой корочки. Подаются с тушеной капусточкой в сливках да с соусом аппетитным

за 100 г | 460.-

«Шаливный кролик»

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

390 г | 975.-



Свининка «Хуторская»

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

360 г | 910.-



Курочка «по-елизаветински»

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

380 г | 795.-

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 | 470.-



«Смуглянка»

Тортик с черной смородиной и сметанно-сливочным кремом

170 г | 470.-



«Наполеон»

160 г | 450.-



Вареники с вишней

280 г | 450.-

Мороженое «Диканька»

Три шарика мороженого – шоколадное, клубничное и манговое

150 г | 370.-

Конфетки

собственного производства, в ассортименте

1 шт. | 150.-

Сырники

со сметаной, соленой карамелью и орешками

200 г | 410.-

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В НАШИ 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
+ 7 918 330 16 16



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
+ 7 918 330 16 16



Ресторан быстрого питания. Бургеры и сэндвичи 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



ПЯТЬ
ТРАДИЦИЙ

СЕМЬЯ ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВО

Ресторан «Пять традиций» – это пространство, где история Екатеринодара оживает в каждой детали. Мы объединяем кулинарные традиции России и Франции, виноделие Кубани, архитектурное наследие прошлого и современный сервис.

Краснодар,
ул. Красная, 101
+7 918 331 01 33



БАРНАЯ КАРТА

РОДНАЯ-КУХНЯ.РФ



ВИНО РЕСТОРАНОВ РОДНОЙ КУХНИ

Шардоне (Россия. Тамань) белое сухое	750 мл	1900.-
Каберне (Россия. Тамань) красное сухое	750 мл	1900.-

ВИННЫЙ ДОМ «ФАНАГОРИЯ»

F-style Рубин (Россия. Тамань) красное полусладкое	150 мл	440.-	750 мл	2200.-
Зеленое вино Рислинг – Цитронный Магарача (Россия. Тамань) белое полусухое	150 мл	460.-	750 мл	2400.-
Крю Лермонт (Россия. Тамань) красное/белое сухое	750 мл	2650.-		

ВИНА КУБАНИ

Локантита Море (Россия. Анапа) красное сухое	150 мл	460.-	750 мл	2300.-
Шато де Талю Уроки французского (Россия. Геленджик) белое сухое	150 мл	500.-	750 мл	2500.-
Шато де Талю Уроки французского (Россия. Геленджик) красное сухое	150 мл	500.-	750 мл	2500.-
Сухая Гора. Терруарт Совиньон блан (Россия. Новороссийск) белое сухое	750 мл	2500.-		
Сухая Гора. Терруарт Каберне Совиньон (Россия. Новороссийск) красное сухое	750 мл	2500.-		
Шато Тамань Деликат Блан (Россия. Темрюк) белое сухое	150 мл	520.-	750 мл	2600.-
Скалистый берег Шёпот цветов (Россия. Анапа) белое сухое	150 мл	540.-	750 мл	2700.-
Скалистый берег Ветер в травах (Россия. Анапа) красное сухое	750 мл	2700.-		
Семисам «Шумринка» (Россия. Анапский район) красное сухое	150 мл	570.-	750 мл	2850.-
Семисам «Шумринка» (Россия. Анапский район) белое сухое	150 мл	570.-	750 мл	2850.-

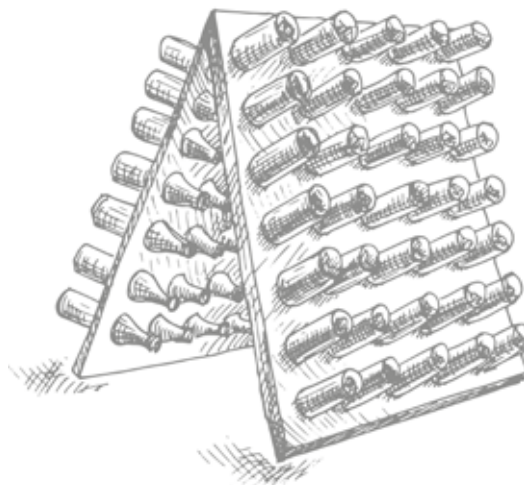
Усадьба Меркотан Совиньон блан (Россия. Анапский район) белое сухое	750 мл	2900.-
Усадьба Меркотан Каберне фран (Россия. Анапский район) розовое сухое	750 мл	2900.-
Сикора Рислинг (Россия. Новороссийск) белое сухое	750 мл	3600.-
Сикора Герц (Россия. Новороссийск) красное сухое	750 мл	4400.-

ГАЛИЦКИЙ&ГАЛИЦКИЙ

Совиньон блан Красная Горка (Россия. Анапа) белое сухое	750 мл	6500.-
Мерло Красная Горка (Россия. Анапа) красное сухое	750 мл	6500.-
Казак Красная Горка (Россия. Анапа) красное сухое	750 мл	7000.-

ЗАРУБЕЖНЫЕ ВИНА

Халео (Испания) белое полусладкое	150 мл	500.-	750 мл	2500.-
Гато Негро (Чили) красное полусладкое	150 мл	520.-	750 мл	2600.-
Альма Романа Пино Гриджио (Италия) белое сухое	150 мл	640.-	750 мл	3200.-



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

ВИНА ГРУЗИИ

Цинандали белое сухое	750 мл	2900.-
Киндзмараули красное полусладкое	750 мл	3700.-
Хванчкара красное полусладкое	750 мл	4200.-

ШАМПАНСКОЕ

Грюэ Селекшен АОС (Франция) белое брют	750 мл	6000.-
---	--------	--------

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Шато Тамань (Россия) брют/полусладкое	200 мл	520.-
Абрау-Дюрсо (Россия) белое полусладкое/полусухое	750 мл	1950.-
Абрау-Дюрсо Премиум Victor Dravigny (Россия) белое брют	750 мл	3200.-
Абрау-Дюрсо Премиум Victor Dravigny (Россия) белое полусладкое	750 мл	3200.-
Абрау-Дюрсо Премиум Victor Dravigny (Россия) розовое брют	750 мл	3200.-
Каза Дефра Просекко (Италия) белое сухое	750 мл	3500.-
Каза Дефра Просекко Розе (Италия) розовое сухое	750 мл	3700.-
Луи Валлон Креман де Бордо АОС (Франция) белое брют	750 мл	3950.-

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВОДКИ «РУССКИЙ ВЕКЪ»

«Хреновуха»	50 мл	260.-
«Малиновка»	50 мл	260.-
«Вишневка»	50 мл	260.-
«Брусничная»	50 мл	260.-
«Перцовка»	50 мл	260.-
«Деревенская»	50 мл	260.-

ОРГАНИК-ВОДКА

Чистые Росы (Россия)	50 мл	485.-
-------------------------	-------	-------

ИМПОРТНАЯ ВОДКА

Грей Гуз (Франция)	50 мл	670.-
-----------------------	-------	-------

ВОДКА РОССИИ

Царская Оригинальная	50 мл	260.-
Царская Золотая	50 мл	290.-
Фортуна Премиум Голд	50 мл	320.-
Белуга Нобл	50 мл	440.-
Онегин	50 мл	470.-
Ники	50 мл	550.-

ДИСТИЛЛЯТЫ

Самогон крафтовый айвовый (Россия. Ставропольский край)	50 мл	290.-
Самогон крафтовый фейжоа (Россия. Ставропольский край)	50 мл	290.-
«Самограй» Белый виноград (Россия. Тимашевск) виноградная водка	50 мл	390.-
«Самограй» (Россия. Тимашевск) ржаной дистиллят	50 мл	390.-
Бианка Фанагория (Россия. Тамань) виноградная водка	50 мл	460.-
«Самограй» абрикосовый (Россия. Тимашевск) настойка полусладкая	50 мл	450.-

ТЕКИЛА

Хосе Куэрво (Мексика)	50 мл	390.-
--------------------------	-------	-------

ВИСКИ

Баллантайнс Файнест (Шотландия)	50 мл	490.-
Джемесон (Ирландия)	50 мл	540.-
Джек Дэниэлс (США)	50 мл	550.-
Чивас Ригал, 12 лет (Шотландия)	50 мл	750.-

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Гленфиддик, 12 лет (Шотландия)	50 мл	1100.-
Макаллан, 12 лет (Шотландия)	50 мл	1900.-

БРЕНДИ

Абрау-Дюрсо, 5 лет (Россия)	50 мл	270.-
Арарат, 5 лет (Армения)	50 мл	490.-
Новокубанский, 8 лет (Россия)	50 мл	450.-

КОНЬЯК

Камю ВС (Франция)	50 мл	950.-
Курвуазье ВС (Франция)	50 мл	1100.-

ДЖИН

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

РОМ

Матусалем, 7 лет (Доминикана)	50 мл	390.-
----------------------------------	-------	-------

ЛИКЕРЫ

Ягермайстер (Германия)	50 мл	410.-
---------------------------	-------	-------

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

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Ловенбрау	300 мл	195.-
классический светлый лагер	500 мл	325.-
Амбервайс	300 мл	195.-
светлое нефilterованное	500 мл	325.-
с мягкой хмелевой горчинкой		

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Стелла Артуа	440 мл	280.-
безалкогольное		
Фирменное пиво	500 мл	435.-
филтрованное/нефилтрованное		
Францисканер	450 мл	450.-
пшеничное нефилтрованное.		
пряное с фруктовыми нотками		

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

«Елисеевская» газ./негаз.	500 мл	195.-
Тоник	330 мл	240.-
Кола	330 мл	280.-
«Рычал-су» газ.	500 мл	300.-

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Варенуха из сухофруктов	1 л	500.-
Компот фруктово-ягодный	1 л	500.-
Морс черносмородиновый	1 л	550.-
Морс брусничный	1 л	550.-
Морс облепиховый	1 л	550.-
Кисель вишневый	1 л	600.-

СОКИ

Rich (в ассортименте)	200 мл	220.-
Кубаночка (в ассортименте)	750 мл	470.-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Морковь	200 мл	320.-
Яблоко	200 мл	320.-
Апельсин	200 мл	350.-
Сельдерей	200 мл	350.-
Грейпфрут	200 мл	350.-

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, мелисса, чабрец, ромашка, мята, зверобой, душица, тысячелистник)		
«Домбайский»	600 мл	360.-
(чай зеленый, крапива, ромашка, мята, мелисса, лист ежевики, шалфей, чабрец, 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.-
Кофе по-восточному	80 мл	220.-
Какао	200 мл	240.-
Латте	200 мл	240.-
Капучино	200 мл	240.-
	300 мл	280.-
Капучино	200 мл	260.-
на альтернативном молоке		
Айс-латте	300 мл	300.-
Латте-халва	300 мл	395.-
Сироп в ассортименте	20 мл	60.-

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Дайкири	90 мл	520.-
Маргарита	120 мл	520.-
Беллини	140 мл	520.-
Виски сауэр	150 мл	520.-
Мохито	300 мл	520.-
Апероль-спритц	220 мл	685.-
Ягодный спритц	240 мл	685.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Мохито	250 мл	290.-
Лимонад классический	250 мл	290.-
	1 л	750.-
Лимонад манго-маракуйя	250 мл	350.-
	1 л	900.-
Лимонад имбирный	250 мл	350.-
	1 л	900.-



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



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», «Як у бабуси», «Здоровеньки буль».

«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», «Рыбацкое счастье», «Курочка по-елизаветински», «Курчонок тапака», «По щучьему велению...».

