

ЕЖЕДНЕВНО



С 12:00 ДО 24:00

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 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!



**«Братина»
для дружной компании**

5000.- 1060/1000 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»
2600.- 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
710.- 510 г



«Соленья из бочки»

КАПУСТА КВАШЕНА, ОГИРКИ БОЧКОВЫЕ, ПОМИДОРКИ, ПЕРЕЦ ОСТРЫЙ БОЧКОВОЙ, ПЕРЧИК ЛЕЧО, ЯБЛОКО МОЧЕНОЕ, СЛИВА БОЧКОВАЯ, ЧЕСНОК БОЧКОВОЙ
500.- 390 г



«Завертушки»

ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ МОЛОДЫЕ КАБАЧКИ, СВЕРНУТЫЕ РУЛЕТИКАМИ СО СЛАДКИМИ ПОМИДОРЧИКАМИ И СЫРОКОПЧЕНЫМ БЕКОНОМ. ПОДАЮТСЯ С УЙМОЙ САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ. ИДЕАЛЬНО ПОД ГОРИЛКУ!
470.- 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, СЫРОВАЯ СВИНКА, РУЛЕТКИ ИЗ КУРКИ, СВИНКИ, ГОВЯДИНКИ
С НАЧИНКАМИ РАЗНЫМИ, БУЖЕНИНКА СВИНЯЧА И ЗЕЛЕНЬ

1220.- 360 г



Святыня казацкая «Це сало!»

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

695.- 230 г



Холодец по-домашнему

КУРКА, ХРЮША И ТЕЛЯТКО

530.- 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

410.- 280 г

«Завиванцы из баклажанов»

ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ БАКЛАЖАНЫ С СЫРОМ,
ЧЕСНОКОМ И ОРЕХАМИ

470.- 260 г

«Богатый улов»

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

1150.- 230 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

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



«Овочевый»

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

420.- 315 г



«Овощная ярмарка»

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

435.- 220 г



Овощной винегрет

ПРИПРАВЛЕН АРОМАТНЫМ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛИЦЕМ

295.- 220 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



«Фифочка»

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

535.- 190 г



Селедочка

ПОД «ШУБКОЙ»

440.- 290 г



«Дивный»

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

760.- 220 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



«Хрустальный»

САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СЕМГОЙ, КАРТОФЕЛЕМ,
СТРЮЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ И СОУСОМ НА ОСНОВЕ ТУНЦА

835.- 235 г



«Заморский»

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

950.- 230 г

«Цезарь» с курицей

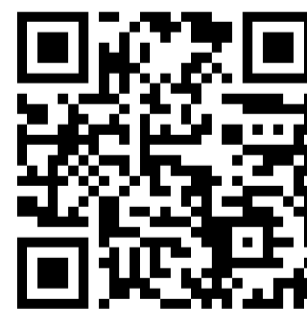
510.- 240 г

«Цезарь» с креветками

660.- 200 г

«Цезарь» с семгой

660.- 190 г



МЕНЮ, АКЦИИ
И ВСЕ САМОЕ
ИНТЕРЕСНОЕ!

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



«Дворянский»
С ТЕПЛОЙ ТЕЛЯТИНКОЙ И УЙМОЙ ЗЕЛЕНИ.
ЗАПРАВЛЕН ИНОЗЕМНЫМ СОУСОМ
800.- 210 г



КАЗАЧЬИ МУДРОСТИ И ШУТКИ



КАЗАКОМ БЫТЬ – НЕ РАЗИНЯ РОТ ХОДИТЬ.

БЕЗ РАБОТЫ, КАК БЕЗ ЗАБОТЫ,
И УМНЫЙ КАЗАК В ДУРАКАХ ХОДИТ.

ЛУЧШЕ ИМЕТЬ ДЛИННЫЕ УШИ, 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.

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

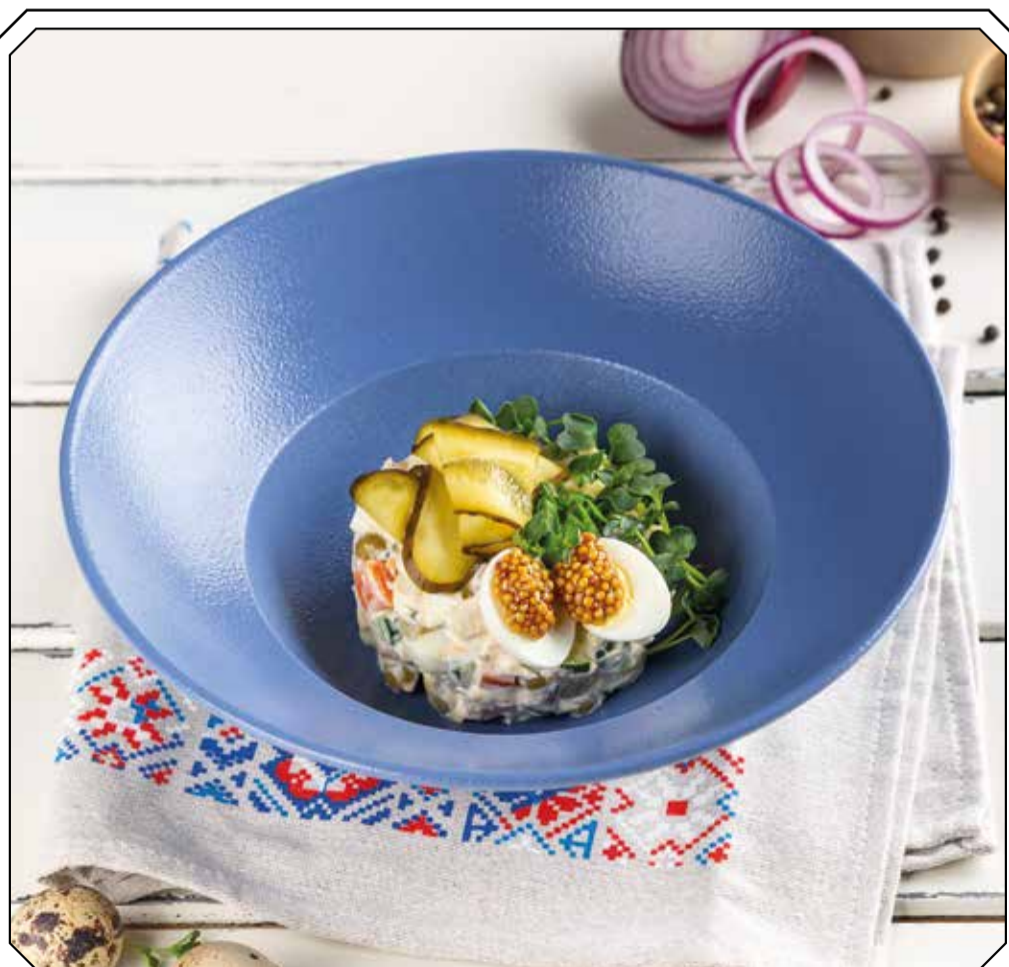
САЛАТЫ



«Ласточкино гнездо»

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

715.- 225 г



«Оливье»

ДОМАШНИЙ ВАРИАНТ ИЗВЕСТНОГО САЛАТА С КУРОЧКОЙ И ГОВЯДИНКОЙ ОТВАРНОЙ

450.- 190 г

«Заболел – лечися»

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

465.- 175 г

«Баринь»

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

ПОДАННЫЙ
810.- 240 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

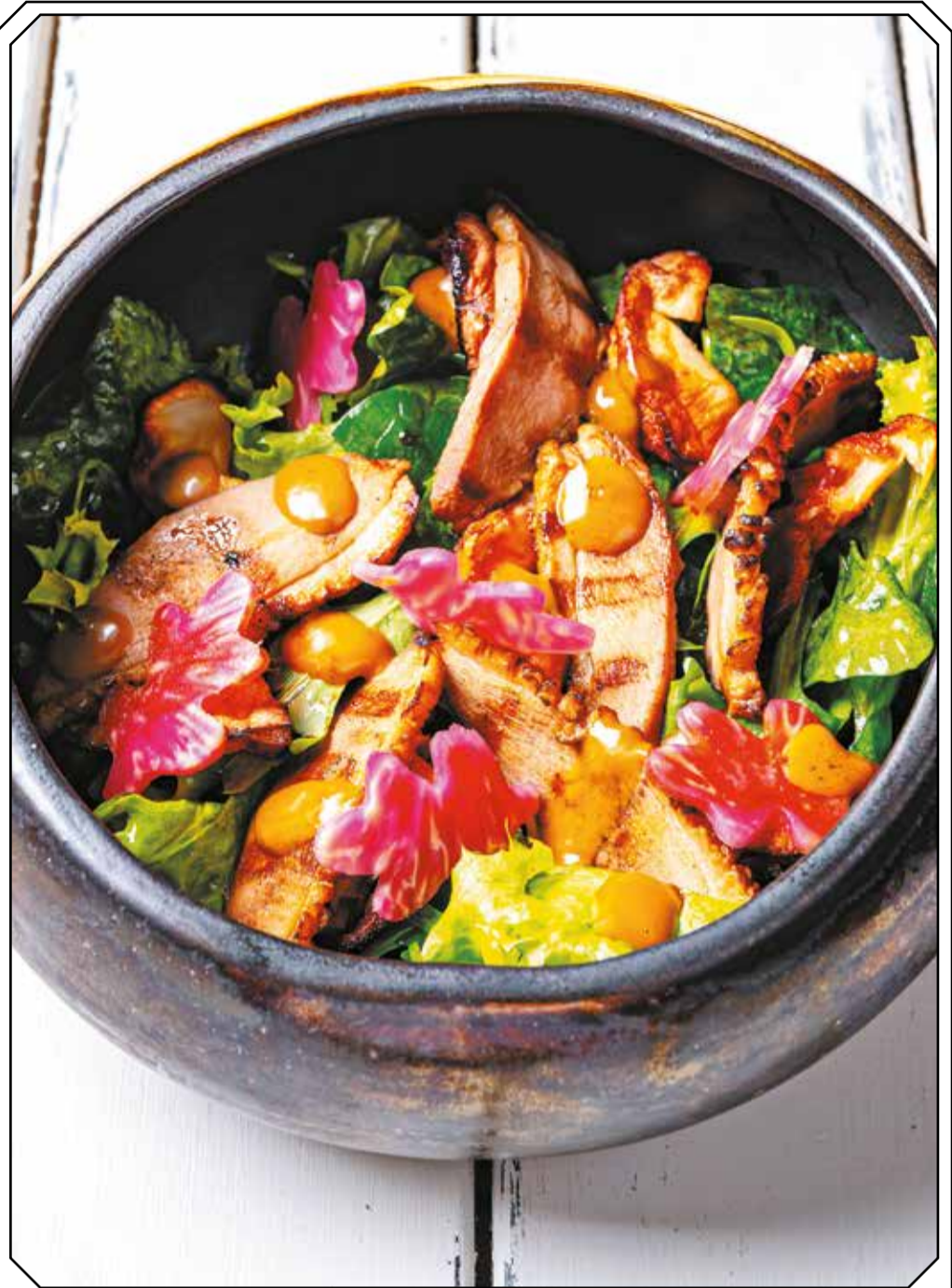
САЛАТЫ



«Свиняче ушко»

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

420.- 225 г



«Утячий»

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

555.- 190 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.



**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 ЧАСНИКОМ
И ПАМПУШКАМИ
540.- 420 г



Наваристый бульон

С ПЕЛЬМЕШКАМИ
330.- 380 г

**Соляночка
сборная мясная**
С МЯСКОМ, КОПЧЕНОСТЯМИ
И МАСЛИНКАМИ ЗАПРАВЛЕНА
510.- 320 г

**Курячий бульон
с яйцом**
СЛОЕННЫЙ ПИРОЖОК С МЯСОМ
ПРИЛАГАЕТСЯ
255.- 380 г

Лапша домашня
С КУРКОЙ,
А ДО НЕЙ ПИРИЖОК
З ЯЕЧКОМ И РИСОМ
350.- 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 СЕМГОЮ, СОМИКОМ И СУДАЧКОМ АРОМАТНА,
А ДО НЕЙ РАССТЕГАЙЧИК РЫБНЫЙ
710.- 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
- 440.-** 270 г



Вареники с сыром

- ЖАРЕНЫМ ЗОЛОТИСТЫМ ЛУЧКОМ ПРИПРАВЛЕННЫ,
З СМИТАНКОЙ
- 420.-** 300 г

Вареники

- С КАРТОПЛЕЙ И ШКВАРКАМИ ПО-СЕЛЬСКИ
 - С КАПУСТОЙ, НА ТОМАТЕ ЖАРЕННОЙ, ШКВАРКАМИ СДОБРЕННЫ
 - С ГРИБАМИ И КАРТОПЛЕЙ, СДОБРЕННЫ ШКВАРКАМИ
- 400.-** 300 г

ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

Хлебная корзинка

220.- 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

Пирожок с яйцом и рисом

65.- 50 г

Вкуснющие жареные пирожки

- С КАПУСТКОЙ
 - С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ
 - С КАРТОШЕЧКОЙ
- ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНКОЙ
- 190.-** 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
510.- 250 г



Деруны картопляные
280.- 210 г



«Рыбацкий човен»
МИДИИ, ТОМЛЕННЫЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
ДА С ОВОЧАМИ РАЗНЫМИ
660.- 300 г



**Бабушкины млинцы
с пылу с жару**

ПО ЖЕЛАНИЮ ВАШЕМУ С МЕДОМ,
СО СМЕТАНКОЙ,
С ВАРЕНЬИЦЕМ ИЛИ СГУЩЕНКОЙ
220.- 140 г

**Млинцы
с икоркой лососевой**
495.- 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



Жаркое «Дикая Анька»
 ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С КАРТОПЛЕЙ ЖАРЕНОЙ И ГОРОЙ ОВОЧЕЙ
950.- 285 г



«Шаливный кролик»
 КРОЛИК, ТУШЕННЫЙ У ВЕРШКОВОМУ СОУСИ
 З ШАМПИНЬОНАМИ
 ПИД ШАПКОЮ З ТИСТА
830.- 580 г



«Ковбаса свиняча»
 ПРИГОТУВЛЯЕТСЯ НА СКОВОРОДЕ,
 К НЕЙ КАРТПОЛЯ ЖАРЕНАЯ
 С КИНЗОЙ И ЧЕСНОКОМ
655.- 360 г

«Ковбаса говяжья»
 ПРИГОТУВЛЯЕТСЯ НА СКОВОРОДЕ,
 К НЕЙ КАРТПОЛЯ ЖАРЕНАЯ
 С КИНЗОЙ И ЧЕСНОКОМ
695.- 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



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Судак по-княжески

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

760.- 340 г



«Сом казачий»

ЖАРЕННЫЙ СОМ С ГАРНИРОМ ИЗ ПТИ-ТИМА
И ЛУКОВЫМ СОУСОМ

670.- 365 г



Форель «12-го года»

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

950.- 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



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Форель целиком
 ПЕЧЕНАЯ НА ГРИЛЕ ФОРЕЛЬ С ТОМАТАМИ
 И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ
340.- за 100 г



«По щучьему велению...»
 НЕЖНЕЙШИЕ ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ. ПОДАЮТСЯ С ПЮРЕ КАРТОПЛЯНЫМ
 И СОУСОМ СЛИВОЧНО-ТОМАТНЫМ
625.- 365 г



«Рыбацкое счастье»
 ЖАРЕННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРКИ КАРП, С ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ,
 КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ИЗ ПОМИДОР
375.- 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 РАЗНЫХ МЯС



«Бабкина кряква»

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



800.- 310 г



«Казачий дух»

БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ, ОБЖАРЕННЫЕ В СОУСЕ ДЕМИГЛАС, С ГАРНИРОМ ИЗ БУЛГУРА, ГОРОХОВЫМ ПЮРЕ И ПРЯНЫМИ СЛИВКАМИ

850.- 280 г



Котлета «по-киевськи»

МАСЛИЦЕМ ВЕРШКОВЫМ ЧИНЕНА
ДА С ПЮРЕ КАРТОПЛЯНЫМ ПОДАНА

585.- 280 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



«Вечера на хуторе»

АНТРЕКОТЫ БАРАШКИ МАРИНОВАНЫ, НА ГРИЛЕ ЖАРЕНЫ И ЗЕЛЕНЬЮ УКРАШЕНЫ

870.- за 100 г



Рулька свиная селянская

В ПИВЕ 3 ВЕЧОРА ЗАМОЧЕННАЯ, А К НЕЙ КАРТОПЛЯ ВАРЕНА И ЯБЛУКО С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ ПОДАНО

295.- за 100 г



«Утя деревенская»

ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ НОЖКА С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ И КАПУСТНЫМ ШТРУДЕЛЕМ

800.- за 305 г



Курочка «по-Елизаветински»

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

730.- за 420 г



Курчонок тапака

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

270.- 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
770.- за 100 г



«Здоровеньки булы»
МЕДАЛЬОНЫ ГОВЯЖЬИ, НА ГРИЛЕ ЖАРЕННЫЕ,
С ОВОЧАМИ ПОЛЕЗНЫМИ ПОДАНЫ
1150.- 350 г



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

СОУСЫ И ПРОЧИЕ ДИКОВИНКИ

**Соус гранатовый
наршараб**

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



«Кубанские штрулли»
ТРАДИЦИОННОЕ КАЗАЧЬЕ БЛЮДО С МЯСНЫМ ФАРШЕМ,
КАРТОФЕЛЬНОЙ ТОЛЧЕНКОЙ И ОВОЩНЫМ СОУСОМ
635.- 365 г



Свининка «Хуторская»
ЖАРЕННАЯ В СЕТОЧКЕ
И ПРЯНЫХ ТРАВАХ.
ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ,
ОКУТАННЫМ В БЕКОН,
И «ЛЕТНИМ» СОУСОМ
780.- 400 г



«Як у бабуси»
РЕБЕРЦЯ СВИНЯЧИ, В МЕДОВО-ПРЯНОМУ МАРИНАДИ СМАЖЕНИ, НА ГРИЛИ.
ПОДАЮТЬСЯ З КАРТОПЛЮ ПЕЧЕНОЮ, АССОРТИ СОЛЕНИЙ,
З МАРИНОВАННОЮ ЦИБУЛЕЙ ДА СОУСОМ АППЕТИТНЫ
420.- за 100 г



Котлетки «Станичные»
РУМЯНЫЕ КОТЛЕТКИ С ВОЗДУШНЫМ КАРТОПЛЯНЫМ ПЮРЕ
ДА СОУС «БАБУШКИН» В ПРИДАЧУ
730.- 400 г

«Сытый Атаман»
ШМАТ ГОВЯЖИЙ НА КОСТИ, ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ, МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ ДА СОУСОМ ГАРНИМ
430.- за 100 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



«Смуглянка»

ТОРТИК С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ
И СМЕТАННО-СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

400.- 180 г



«Наполеон»

395.- 160 г



Медовик

НЕЖНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КОРЖИ НА МЕДОВОЙ ОСНОВЕ,
ПРОПИТАННЫЕ КАРАМЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

385.- 170 г



Сырники

СО СМЕТАНОЙ, СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ И ОРЕШКАМИ

350.- 200 г



Конфетки

СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА В АССОРТИМЕНТЕ

140.- 1 шт.



«Ореховый»

ДОМАШНИЙ ДЕСЕРТ С ЛЕСНЫМ ОРЕХОМ

370.- 170 г



Мороженое «Диканька»

СОРБЕТ КЛУБНИЧНЫЙ, МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ, МОРОЖЕНОЕ ЙОГУРТ-ЛЕСНАЯ ЯГОДА

320.- 150 г

Вареники

«БАБКА ГАЛА САМА ЛЕПИЛА» С ВИШНЕЙ

410.- 260 г



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



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 почувствуете 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