

ЧРБ

ЧИСТО РОСТОВСКИЙ БАР

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1 ДОСКА СНЕКОВ

Икра вяленая, соломка лосося, соломка таранки, янтарная спинка, бретцель

140г. 590.-

СОЛОМКА ЛОСОСЯ	50г.	220.-
СОЛОМКА ТАРАНКИ	50г.	220.-
ИКРА ВЯЛЕНАЯ	50г.	430.-
ЯНТАРНАЯ СПИНКА	50г.	320.-
ЖЕЛТЫЙ ПОЛОСАТИК	30г.	260.-

2 ДОСКА МЯСА

шейка свиная, птица сыровяленая, колбаса сырокопченая с ржаными хрустичками

170г. 840.-

ШЕЙКА СВИНАЯ	50г	330.-
ПТИЦА СЫРОВАЛЕНАЯ	50г	270.-
КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ	50г	370.-

3 ДОСКА СЫРА

Дор-блю, пармезан, грюйер, эмменталь, бри, чечил, мед, джем яблочный, грецкие орехи и виноград

300г. 1100.-

4 ЯЩИК САЛА

Соленое сало трех видов : соленое, подкопченное и отварное из станицы Петровской. Подается с ржаными гренками, чесноком, крымским луком, зеленым луком и домашней горчицей

300г. 590.-

5 СОЛЕНЬЯ

Бочковая капуста с домашним маслом, соленые огурчики, помидоры, маринованный чеснок, капуста пилюска цыцак

465г. 590.-



6



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

6

РЫБА ВЯЛЕНАЯ

ROSTOV

Донские тарань, рыбец, судак, лещ с Цимлянского моря. Подаются с лимоном и зеленым луком

100г. 340.-

7



7

СЕЛЬДЬ

ROSTOV

заправленная домашним маслом, молодой картофель обжаренный до золотистой корочки и маринованный репчатый лук (для маринада используется сок лимона, соль, сахар, зелень)

285г. 550.-

8



8

ГРИССИНИ

из слоеного теста с беконом и сыром пармезан. Чесночный соус

120г. 230.-

9



9

ЯЩИК ОВОЩЕЙ

огурцы, помидоры, редис, перец болгарский, зелень

305г. 510.-

10



10

БАБА-ГАНУШ

намазка из запеченного баклажана с чесноком и зеленью.

150г. 350.-

11



11

МЯСО ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

грудинка свиная, колбаска свино-говяжья, соус хрен

300г. 850.-

Данный экземпляр является рекламным материалом***.Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт - предупредите официанта и его исключат из блюда

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

12 ЖАРЕХА СЫРНАЯ

Сырные палочки : гауда, чеддер, моцарелла в панировке от нашего Шеф-повара

250г. 560.-

13 РАКИ ОТВАРНЫЕ

ROSTOV

*цена может меняться.
по классическому рецепту
(укроп, перец черный горошком,
лавровый лист, соль)

500г. 2800.-

14 ЛЕПЕШКА С СЫРОМ

Сыры : гауда, моцарелла, фета с белыми грибами. Подаем с сыром пармезан и трюфельным маслом

140г. 390.-

15 ГРЕНКИ

из ржаного хлеба, запеченные до хрустящей корочки, под пряным маслом с добавлением чеснока. Подаются с авторским чесночным соусом (майонез, сметана, зелень, чеснок)

160г. 320.-

16 ПАЛОЧКИ С КУРИЦЕЙ

из тесто фило, сыром и чоризо. Подаем с соевым соусом и кунжутом

155г. 440.-

12



13



14



15



16



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

17



17 КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ

отварные / жареные с чесноком и зеленью / в сметанно-соевом соусе

150г. 610.-

18



18 ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

в сливочно-соевом соусе.
Подаем с пшеничными гренками

220г. 990.-

19



19 МИДИИ

в сливочно-сырном соусе с добавлением сыров дор блю и пармезана. Подаем с гренками из пшеничного багета

300г. 700.-

20



20 ИКРЯНИКИ

из сазаньей икры, обжариваются до золотистого цвета и подаются со сливочно-икорным соусом и жареным базиликом

200г. 610.-

21



21 ФИШ & ЧИПС

филе белой рыбы в кляре обжаренное.
Подаем с картофелем фри, долькой лайма и соусом тар-тар

200г. 420.-

Данный экземпляр является рекламным материалом***.Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт - предупредите официанта и его исключат из блюда

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

22 ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

подаются с авторским соусом
1000 островов

150г. 380.-

23 ДРАНИКИ

из картофеля обжариваются
до золотистой корочки и подаются
с жульеном из грибов :
шампиньоны, лук репчатый, сметана

190г. 450.-

24 КУРИНЫЕ СТРИПСЫ

подаем с сырным соусом

155г. 350.-

25 УШКИ СВИНЫЕ

обжаренные с соевым соусом

185г. 520.-

26 КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЖИЦА

запеченная с беконом и сырным
соусом, подаем с чесночным
соусом

175г. 350.-

27 РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ

жареные на открытом огне с
соусом BBQ, подаются с картофелем,
огурчиками солеными, халапеньо,
маринованным луком, кукурузой
и медово-горчичным соусом

550г. 920.-



САЛАТЫ

28



28 САЛАТ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ

говядиной, кунжутным маслом, соусом сладкий чили, соевым соусом

180г. 620.-

29



29 САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С СЫРОМ ФЕТА

сладкие помидоры, огурцы, перец болгарский, маслины, оливковое масло, лимон, орегано

270г. 550.-

30



30 ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

листья молодого салата с куриным филе, чесночными крутонами, сыром пармезан, томатами черри и соусом Цезарь с добавлением горчицы

235г. 500.-

31



31 ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

листья молодого салата с креветками, чесночными крутонами, сыром пармезан, томатами черри и соусом Цезарь с добавлением горчицы

245г. 630.-

32



32 САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

томатами и соусом сладкий чили. Подается с жареным кунжутом, листьями кинзы и жареным сулугуни

285г. 510.-

Данный экземпляр является рекламным материалом***. Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт - предупредите официанта и его исключат из блюда

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

33 ОГНЕННЫЙ СУП ИЗ АКУЛЫ

с креветками, вешенками, шампиньонами и бобами эдамаме на основе бульона том-ям с зеленым луком

300г. 520.-



34 УХА АЛЕКСАНДРОВСКАЯ ТРОЙНАЯ :

ROSTOV

карась, сазан, судак, донской помидор и зелень. Подается с икрой сазана, тузлуком, дымком и водочкой

365г. 520.-



35 БОРЩ ДОНСКОЙ

ROSTOV

с говядиной, зеленым луком и чесноком. Подается со сметаной, ржаными гренками и домашним салом

400г. 520.-



36 ДОМАШНЯЯ ЛАПША

ROSTOV

с куриной грудкой медленного томления, куриным яйцом, бульоном на курице, подается с рубленой зеленью

350г. 420.-



ТЕСТО



37 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ СВИНИНЫ

с крымским луком, зеленым луком, кинзой, соевым соусом в бульоне том-ям

250г. 460.-



38 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЩУКИ

подаются с авторским еврейским соусом и красной икрой

190г. 550.-



39 ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕННЫЕ

из свинины и говядины. Подаются с соусом сальса

210г. 460.-



40 ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ

с говядиной и свиной, подаются с уксусом и сметаной

280г. 460.-



41 МИНИ ЧЕБУРЕКИ

с сырами : чеддер, гауда, моцарелла

170г. 420.-



42 МИНИ ЧЕБУРЕКИ

ИЗ СУДАКА

жарятся во фритюре, подаются с чесночным соусом

180г. 420.-



43 МИНИ ЧЕБУРЕКИ

СВИНО-ГОВЯЖЬИ

жареные во фритюре, подаются с авторским соусом 1000 островов

180г. 420.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

44 **КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ**
с трюфельным соусом пюре из картофеля, при подаче посыпается луком фри
ROSTOV

295г. 620.-

45 **ЩЁЧКИ ГОВЯЖЬИ**
с соусом деми гласс и пюре из картофеля

300г. 890.-

46 **ГОРШОЧЕК**
с курицей, грибами, репчатым луком, картофелем

415г. 590.-

47 **БЕФСТРОГАНОВ**
из говядины обжаренной с луком и шампиньонами в соусе демиглас. С пюре из картофеля

230г. 570.-

48 **РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТЫ**
из мяса птицы. Подаются с томатным соусом

270г. 460.-





49

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

49 ПАЛТУС

запеченный, подается со спаржей и сливочно-икорным соусом

205г. 820.-

50



50 ЖАРКОЕ С ОХОТНИЧЬИМИ КОЛБАСКАМИ

квашеной капустой, луком и картофелем

290г. 510.-



51

51 ЖАРКОЕ СО СВИНИНОЙ

цукини, шампиньонами, луком и картофелем. Подаем с солеными огурчиками

300г. 540.-

52



52 КОЛБАСКИ

жареные на открытом огне, подаем с картофелем, горчицей и соусом хрен

750г. 1220.-

53



53 БЕДРО КУРИНОЕ

жареное на открытом огне, подаем на лаваше с листьями зелени и гранатом

100г. 360.-

Данный экземпляр является рекламным материалом*** Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт - предупредите официанта и его исключат из блюда

МАНГАЛ

54 ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

жареные на открытом огне, подаем
на лаваше с зеленью и гранатом

100г. 530.-

55 ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

жареные на открытом огне, подаем
на лаваше с зеленью и гранатом

100г. 460.-

56 ШЕЯ СВИНАЯ

жареная на открытом огне, подаем
на лаваше с зеленью и гранатом

100г. 540.-

57 КРЫЛЫШКИ С КУНЖУТОМ

жареные на открытом огне, подаем
на лаваше с зеленью

250г. 520.-

58 ОВОЩИ

болгарский перец, баклажан,
цукини, шампиньоны,
кукуруза жареные на огне

300г. 400.-



ФАСТ-ФУД

59



59 БУРГЕР ФИРМЕННЫЙ

булочка с сочной котлетой из говядины, тянущимися сырами чеддер и моцарелла, огурцами, свежим листом салата айсберг, авторским соусом на основе дижонской горчицы и томатного соуса

400г. 620.-

60



60 ХОТ-ДОГ КЛАССИЧЕСКИЙ

сосиска свиная, кетчуп, горчица, соленые огурчики, лук фри, подается с картофелем фри и сырным соусом

315г. 490.-

61



61 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

классический и вечно молодой

140г. 280.-

62



62 КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

жареный во фритюре, заправляется чесночным маслом

150г. 290.-

ГАРНИРЫ

63 БАТАТ ФРИ
с сыром пармезан

160г. 410.-

64 БУЛОЧКА
ржаная /
пшеничная

1шт. 50.-



63



64

СОУСЫ

65 ЧЕСНОЧНЫЙ / ТАР-ТАР /
НАРШАРАБ / ВВQ /
КИСЛО-СЛАДКИЙ
ЦЕЗАРЬ / ГРИЛЬ
БРУСНИЧНЫЙ /
СЫРНЫЙ / ТКЕМАЛИ /
КЕТЧУП / САЦИБЕЛИ

30г. 80.-

66 БЛЮ-ЧИЗ
сыр дор-блю, пармезан
и сливки 33%

30г. 150.-

65

66



ДЕСЕРТЫ



67

67 НАПОЛЕОН

из слоеного теста с заварным кремом и сливками

125г. 290.-



68

68 СМЕТАННИК

из медовых коржей с кремом из сметаны и сублимированной малиной

160г. 500.-



69

69 МОРОЖЕНОЕ

ваниль / цитрус / шоколад

50г. 220.-

Утверждено приказом директора 20.03.2025
Введено в действие с 20.03.2025

Данный экземпляр является рекламным материалом.
Полный выход блюд на доске потребителя в преysкyранте
и предоставляется по первому требованию гостя.

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт-
предупредите официанта и он исключит его из состава блюда.

ЧРБ
ЧИСТО РОСТОВСКИЙ БАР