

## Салати

### Оселедець під шубою 250

сельдь под шубой с рубиновой свеклой, оранжевой морковью и сельдочкой, подается с перепелиным яйцом, щучьей икрой, килькой на бородинском хлебе и маринованным луком 330г

### Салат зі свіжих овочей з бринзою 280

листья салата, свежие овощи, семена подсолнечника и заправка с ароматным маслом и маком 380г

### Вінегрет с гурзьями 290

домашний винегрет с солеными огурцами и квашеной капустой, отварными овощами, солеными гурзьями, заправляется ароматным маслом, подается с жареным картофелем 420г

### Від пана Олів'є з м'ясом 360

с языком молочного теленка, ростбифом, овощами, маринованным огурцом, перепелиным яйцом и заправкой из домашнего майонеза 260г

### Від пані Олів'є з лососем 360

с раковыми шейками, лососем, овощами, свежим огурцом, перепелиным яйцом, миксом салатов и заправкой из домашнего майонеза 240г

### Салат із ростбіфом 450

с овощами, листьями салата и пикантной заправкой 210г

### Це шук, а не салат 550

нежный микс салатов с лососем собственного посола, дуэтом креветок, свежим огурцом, сливочным сыром, посыпается хлопьями пармезана, заправляется оливковым маслом 270г

### На манер Цезаря 350

салат со свежепожаренной грудкой цыпленка, сочными листьями салата, помидорами, сыром пармезан и фирменной анчоусной заправкой 325г

### Нікопольський 310

сытный мясной салат с бужениной, языком, куриной грудкой и овощами, заправляется соусом на основе майонеза 290г

### Морська хвиля 550

лосось своего посола с рукколой, горячим картофелем в кожуре и домашней сметаной 450г

### Слимак 310

салат со шкворчащей колбаской, помидорами, кинзой, красным луком, заправленный ароматным маслом 300г

### Сон Гавроша 390

мясной салат с копченой бужениной и нежным мясным рулетом, начиненным сыром и кедровыми орешками 390г

## Холодні закуски

### М'ясний карамболь по-домашньому 930

грудинка, буженина, галантин из индейки, язык молочного теленка, рулет из поросенка, подается с паштетом из куриной печени, домашней хреновиной и моченой брусникой 440/100/100/100г

### Закуска до первака 390

грудинка, сало горячего копчения, сало с красным перцем, сало с зеленью, сало, взбитое с чесноком, подается с огурцом, чесноком, зеленым луком и стопочкой горилки 150/50/50г



Ну шо, куме?



**Ростбіф з телятини 490**

нежная телячья вырезка, промаринованная по особому рецепту, подается со свежим томатом и красным луком 100/80г

**Язык яловичий 380**

подається с зеленым маслом, хрустящей гренкой, овощами и зеленью 100/80/50г

**Домашні різносоли 395**

с маринованной капустой, мочеными помидорами, зелеными помидорами, огурцом своего посола 500г

**Дуже смачнее ассорти з рибу 590**

лосось копченый, семга и муксун своего посола с маслинами и лимоном 240/50г

**Український сет 1200**

подкопченая буженина, рулет из поросенка, язык молочного телянка, кровяная колбаса, четыре вида сала, соленья, подается с домашней хреновиной 260/120/1шт/300/100г

**Оседедець з картоплею та цибулею 280**

с обжаренным картофелем, луком, укропом и огурчиком 100/150/75г

**Муксун слабой соли 400**

с обжаренным картофелем, луком, укропом и огурчиком 100/150/75г

**Мішанка зі свіжих овочів 380**

ассорти свежих овощей с редиской, сладким перцем, огурчиками, помидорами и зеленью 420г

**Кухлик з зеленню 250**

петрушка, кинза, укроп, лучок зеленый и листья салата 160г

**Паштет з курячої печінки 210**

подається с хрустящими гренками 100/100г

**Ікра щуки 480**

с зеленым луком, заправленная ароматным маслом, подается с хрустящими гренками 65/50/50г

**Ікра лосося з вершковим маслом 550**

подається с хрустящими гренками 50/50/50гр

**Сирне асорті 480**

четыре вида сыра, подаются с виноградом, грецким орехом и медом 200/145г

**Справний парубок 320**

домашний холодец из телячьих и свиных ножек, подается с давленным чесноком и забористой аджикой 180/130г

**Лісова пісня 420**

отборные грузочки с луком, укропом и сметаной, подаются с картошечкой и запотевшей рюмочкой горилки 140/150/40/50г

**Рулетики з баклажану та сиру 280**

с чесноком и помидорами, подаются с домашней аджикой и зеленью 290/50г

**Форшмак Одеський 290**

с селедочкой и теплыми хлебцами 180/75/15г

**Мурмулеты по-одіські 270**

тушеные баклажаны, перцы и помидоры, с чесноком, зеленью и пряностями. Подаются в банке, с гренками и салом 180/30/40г



## Гарячі закуски

**Деруни з грибами** 350

с обжаренними грибами и луком в сливочном соусе, подаються на шкварчачей сковороді с домашньої сметаною 300/150г

**Деруни з м'ясним начинням** 360

подаються с домашньої сметаною и хреновиною 300/100/50г

**Голубці з домашньою сметаною** 350

из домашньої свинини и телятинки с рисом, томленые в сливочном соусе 300г

**Пухкі оладки з цукіні зі сметанкою** 360

нежные оладьи из кабачков, с ломтиками лосося, сметаною и зеленню 170/60/100г

**Картопля староукраїнська** 290

обжаренный картофель со шкварками, шампиньонами, луком и укропом, подається на шкварчачей сковороді со сметаною 400/100г

**Свинячі вушка** 280

острые свиные уши, обжаренные на шкварках с картофелем 250/50г

**Язык Облизун** 320

язык молочного теленка, обжаренный и запеченный с овощами 430г

**Млинці з м'ясом** 390

блины, свернутые конвертиком с мясом кури и свининой, запеченные под сливочно-томатным соусом, подаються с деревенської сметаною 450/100г

**Млинці з рибою** 550

тонкие фаршированные блинчики с лососем, тушеным в сливках 400г

**Жульєн з раковими шийками** 420

белыми грибами и сливками, запекається с укропом и сыром 250г

**Жульєн з курячим філе** 320

с шампиньонами, луком и сливками, запекається с сыром 250г

## Пельмени і Варенички

**Чернігівські бучики** 350

домашние пельмени с мясом утки, свинини и говядины, запекаються и подаються под слоеным тестом, с бульоном из курей и сметаною 350/100г

**Тарасові байки** 370

сочные пельмени из молочного барашка, с луком и шкварочками, подаються со сметаною и зеленню 250/100г

**Курінівська забава** 290

нежные вареники из курицы с зеленню и помидорами, подаються с ароматным бульоном и сметаною 250/150/100г

**Пасічник** 310

вареники из мяса кролика и курицы, со сметаною и зеленню 250/100г

**Варенички з картоплею** 270

вареники с белыми грибами и жареным луком, подаються со шкварками, сметаною и зеленню 250/100г





**Від Солохи**

вареники с квашеной капустой и шкварочками 250/100г

230

**Сирна завірюха**

вареники с творогом, маком и вишневым киселем 250/200/100г

260

**Червона Рута**

вкуснейшие вареники с вишней и сахарной пудрой 250/200/100г

250

**Борщі і Юшки**

**Фірмовий борщ Хуторок**

наваристый и ароматный, с мясом барашка, говядиной, шкварками и фасолью, подается с пампушками, сметаной, салом и рюмочкой горилки для разгону 350/100/50/50/50г

470

**Старокиївський борщ**

с мясом утки, говядиной, шкварками и черносливом, подается с пампушками, сметаной, салом и рюмочкой горилки 350/100/50/50/50г

415

**Одеський борщ**

с говядиной, свиным ребрышком, белыми грибами и шкварками, подается с пампушками, сметаной, салом и стопочкой горилки 350/100/50/50/50г

440

**Зелений борщ**

с говядиной, щавелем, шпинатом и зеленым луком, на ароматном бульоне из сельдерея, подается со сметаной и свиным ребрышком 350/50/50г

350

**Юшка донська**

с судаком, карасем, маслинами и помидорами, подается с расстегаем из лосося, зеленью и рюмочкой горилки для разгону 350/50/50г

370

**Соляночка Хуторок**

с воловьим языком, бужениной и копченостями, подается со сметаной, пампушками, зеленью и аджикой, а еще рюмочка горилки 350/50/50/50/50г

440

**Ковбаси**

**Карамболь з домашніх ковбас**

свиная, кровянка и баранина, подается с тушеной капустой, зеленью и домашними соусами 1/1/1шт/2/500/130г

1250

**Ковбаска зі свинини**

с дерунами из картофеля, плоской сметаны, подается на шкварчащей сковородке 180/200/100г

390

**Кров'янка домашня**

домашняя колбаса из бычьей крови, с луком, гречей и чесноком, подается с картофелем по-домашнему, жареным луком и соленым огурчиком 180/200/100г

330

**Ковбаски з м'ясом баранчика**

подается на шкварчащей сковородке с тушеной квашеной капустой и домашней аджикой 180/200/100г

410





## Котлети по-домашньому

**Мене увесь Київ знає** 350

куриная котлета, фаршированная зеленым маслом и зажаренная во фритюре, подается с отварным картофелем и зеленью 190/200г

**Котлети з кролика** 430

с куриной грудкой, грибным соусом и овощным букетом 200/150/120г

**Витончений смак** 490

запеченные котлетки из лосося, гарнируются картофельным пюре и сливочным соусом 180/200/100г

**Котлета рублена, за Київським рецептом** 450

домашняя сочная котлета из свинины, говядины и курицы в сливочно-грибном соусе, подается с картофельным пюре, завернутым в капустный лист 150/200/100г

## Гарячі страви з птиці

**Курча табака** 820

зажаренный молодой цыпленок по рецепту донских казаков, подается с соленьями и домашней аджикой, блюдо на двоих 800/200/100/100г

**Карпатський гуєт** 680

маленькие перепелки в мантии из бекона, подаются с салатом из помидор и домашними соусами 2шт/100/100г

**Ланка качки** 600

утиная ножка с жареными в карамели яблоками, грушей и соусом из облепихи 150/160/100г

**То не просто куріночка** 390

медальоны из куриного филе, обернутые в бекон, подаются с обжаренными овощами и сливочным соусом с зеленью 230г

## Гарячі страви з м'яса

**Телячі щічки** 590

томленые в мясном соусе с травами и зеленью, подаются с обжаренным картофелем 350г

**Кролик як у бабусі** 650

задняя ножка кролика, тушеная в собственном соку с луком и овощами в сметанном соусе 400г

**Ягня заможного пана** 1400

каре ягненка с овощами гриль, подается с гранатовым соусом 400/50г

**Яловичина Беф а ля Строганов** 550

говяжья вырезка, тушеная в сливках, с картофельным пюре и соленьями 360г

**Медальйони з телятини** 680

медальоны из говяжьей вырезки, подаются с жареной зеленой фасолью и картофелем 450г



**Козацька шпундра** 580

большой кусок свиной шеи, обжаренный на гриле, подается с печеным в фольге картофелем, сметанным соусом, соленьями и свежей капустой 200/180/200/100/100г

**Панас Петрович** 750

рулет из свинины и говядины, фаршированный черносливом и грибным рагу, подается с соусом из острого перца, картофелем по-домашнему и овощным рагу 300/250/100г

**Печеня по-житомирськи** 590

томленое в чугунном горшочке мясо поросенка с овощами, кукурузой, шкварками и квашеной капустой 300/250/100г

**Козак на привалі** 560

свинные ребра, обжаренные на шкварках с жареным картофелем, зеленой фасолью и соусом из острого перца 230/180/100г

**Хохляцька дивина** 590

медальоны из свиной вырезки, в ореховой скорлупе, с томленой грушей в вине, со свеклой и черносливом, гарнируется домашними соусами 200/170/150г

**Козацький човен** 820

мясо молодого ягненка, томленое в чугунном горшке с овощами, фасолью и картофелем, подается с огурцом своего посола и рюмочкой хренодера 700/100/50г

**Хмельний майдан** 620

обжаренная на гриле свиная корейка, маринуется в специях и луке, подается с соленьями, картофелем и аджикой 180/250/100/50г

**Господарський перекус на двох** 1200

запеченная с овощами и зеленой ножка поросенка, подается с картофелем по-домашнему, соленьями и стопкой горилки для разгону 800/300/150/100/50г

**Свинячі вушка і ноги** 1200

ножки да ушки поросенка, запеченные в печи, подаются с капустой и картофелем 1000/300/500/500г

**Поросячий захват** 2200

горячее мясное ассорти: свиная рулька, ребрышки, буженина и язык, подается с печеным картофелем, овощами и соусами 1шт/200/200/200/1000/200/300г

**Гарячі страви з риби**

**Русалочка** 590

лосось на выбор - припущенное филе или на гриле со сливочным соусом, оливками и маслинами 330/100г

**Запіканка з сьомги** 690

запеченная в домашнем тесте семга с томлеными в сливках овощами, боровиками и соусом из сливок 460/100г

**Карасик по-купецьки** 390

караси на выбор - зажаренные до румяной корочки или запеченные под сметанной шапкой и луком, подаются с картофелем по-домашнему 550г



**Ну шо, куме?**



## Барабульки

650

жареная черноморская барабулька с межевом из картофеля и квашеной капусты, подается с кулечком жареных креветок 220/200/80г

## Морячка Соня

520

филе морского окуня, запеченное с пряным маслом, подается с жареными томатами 150/100г

## Риба по-терещенківськи

420

филе муксуна, томленое в сливках с луком и рисом, запеченное в хрустящей ржаной булке 350г

## Судачок по-кримськи

610

нежное филе судачка под грибным рагу с тыквенным пюре 490г

## Гарніри 200г

200

Тушеная квашеная капуста

Овощной рататуй

Фасоль зеленая стручковая

Рис с овощами

Рис паровой с маслом

Греча с шампиньонами

Картофельные дольки

Картофель, запеченый с зеленым маслом

Картофель отварной с зеленью и маслом

Картофель жареный

Картофель жареный по-домашнему

Картофельное пюре

Тыквенно-морковное пюре

Овощи, жареные на гриле

250

## Соуси 50г

100

Кетчуп      Аджика

Сметана      Ткемали

Хреновина      Горчица



Соли б ковбаси крила, то б  
рашої птиці на світі не бул





## Напої

<b>Морс</b> 250мл	75
клюквенно-брусничный, вишневый, яблочный, облепиховый, лесные ягоды	
<b>Узвар из сушеных фруктов</b> 250мл	75
<b>Кисель вишневый</b> 250мл	75
<b>Квас</b> 250мл	75

## Десерти

<b>Киевский торт</b> 150гр 150г	250
<b>Домашний медовый торт</b> 150г	230
<b>Шоколадный торт</b> 150г	250
<b>Сливочный мусс с соусом из лесных ягод</b> 80/100г	210
<b>Яблочный штрудель с шариком мороженого</b> 250г	310
<b>Домашний творожок с клубничным супом</b> 120/100/50г	250
<b>Мороженое в ассортименте</b> 50г	50
<b>Холодный ягодный суп с шариком мороженого</b> 150/50/50г	245
<b>Блинчики</b>	240
подаются с творогом и вареньем 200/100/20г	
<b>Фрукты в ассортименте</b> 100г	100
яблоки, груши, апельсин, виноград, грейпфрут	
<b>Домашнее варенье</b> 50г	100
клубника, малина, черника, вишня, брусника	
<b>Мед</b> 50г	100
<b>Пирожки</b>	200
с капустой, луком и яйцом	
<b>Пирожки</b>	250
с рыбой, мясом	

