



ЧИСТО РОСТОВСКИЙ БАР

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1 ЯЩИК СНЕКОВ

Жёлтый полосатик, соломка лосося, соломка таранки, янтарная спинка, брецель

140г. 610.-

СОЛОМКА ЛОСОСЯ	50г.	230.-
СОЛОМКА ТАРАНКИ	50г.	230.-
ЯНТАРНАЯ СПИНКА	50г.	320.-
ЖЁЛТЫЙ ПОЛОСАТИК	30г.	260.-



1

2 ДОСКА МЯСА

колбаса сырокопчёная, шейка свиная, вяленая птица. Ржаные хрустики

110г. 630.-

ШЕЙКА СВИНАЯ	50г.	330.-
ПТИЦА ВЯЛЕНАЯ	50г.	270.-
КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ	50г.	370.-



2

3 ДЖЕРКИ МЯСНЫЕ:

оленина, птица, говядина

45г. 410.-



3

4 ЯЩИК СЫРА

чечил, балыковый, коса, копчёный бочонок, копчёный балыковый, крекеры, лук зелёный

140г. 620.-



4

5 ЯЩИК САЛА

сало трёх видов: варёное, подкопчённое с мясной прослойкой и солёное из станицы Петровской, с ржаными гренками, чесноком, крымским луком, зелёным луком и домашней горчицей

300г. 620.-



5

6 СОЛЕНЬЯ

Бочковая капуста с домашним маслом, солёные огурчики, помидоры, маринованный чеснок, капуста пилуска, цыцак

255г. 390.-



6

РОСТОВ

РОСТОВ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

7



7 РЫБА ВЯЛЕНАЯ

РОСТОВ

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

100г. 360.-

8



8 СЕЛЬДЬ

РОСТОВ

заправленная домашним маслом, молодой картофель обжаренный до золотистой корочки и маринованный репчатый лук

300г. 560.-

9



9 БУТЕРБРОДЫ С ЛОСОСЕМ

яблочным ремуладом, укропным кремом и каперсами фри

145г. 460.-

10



10 БУТЕРБРОДЫ СО ШПРОТАМИ

укропным кремом и солёными огурцами

100г. 230.-

11



11 БУТЕРБРОДЫ СО СКУМБРИЕЙ

холодного копчения, укропным кремом и брусникой

90г. 280.-

12



12 ЛЕПЁШКА С СЫРАМИ :

гауда, фета, моцарелла

115г. 280.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

13 РЫБКА ЖАРЕНАЯ

Жареная мойва в кукурузной муке, подаётся с луком фри, лаймом и соусом тар-тар.

P.S. рыба сезонная...

295г. 590.-

14 ЖАРЁХА СЫРНАЯ

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

250г. 580.-

15 РАКИ ОТВАРНЫЕ

РОСТОВ

*цена за живых раков по классическому рецепту (укроп, перец черный горошком, лавровый лист, соль)

500г. 2800.-

16 ФИРМЕННЫЙ РАСКОЛБАС

Поджаренные колбаски : свиные, свино-говяжьи, из птицы с травами и специями. Подаются с горчицей, сливочным хреном, картофелем, крымским луком и зеленью

750г. 1250.-

17 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.-

18 МОЗГОВЫЕ КОСТИ

запечённые, подаются с гренками из пшеничного багета и халапеньо фри

490г. 450.-

13



14



15



16



17



18



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

19



19 КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ

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

150г. 660.-

20



20 КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

с соусом на основе майонеза, унаги и сгущённого молока. Лайм

190г. 700.-

21



21 МИДИИ

в сливочно-сырном соусе, с добавлением белого вина, сыров дор блю и пармезан, репчатого лука. Подаются с гренками пшеничными и зелёным луком.

290г. 740.-

22



22 ИКРЯНИКИ

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

200г. 630.-

23



23 КРОКЕТЫ

из картофеля со скумбрией, подаются с луковым соусом и икрой щуки

215г. 590.-

24



24 КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЖИЦА

запечённая с беконом и сырным соусом

205г. 360.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

25 ХРУСТЯЩАЯ СВИНИНА

подаётся с домашним соусом барбекю

180г. 530.-



25

26 ДРАНИКИ

из картофеля обжариваются до золотистой корочки и подаются с жульеном из грибов

190г. 470.-



26

27 НАЧОС С ГОВЯДИНОЙ

маринованным крымским луком, сыром моцарелла и сметаной

145г. 450.-



27

28 БЛИНЧИКИ

с курицей, подаются со сметанно-грибным соусом

270г. 510.-



28

29 КУРИНЫЕ СТРИПСЫ

подаём с медово-горчичным соусом

155г. 380.-



29

30 СЫР КОСИЧКА

обжаренный во фритюре

50г. 230.-



30

31 РЁБРА ЗАПЕЧЁННЫЕ

в соусе на выбор : барбекю, острый шрирача, подаются с картофелем, луком крымским, кукурузой, огурчиками солёными и халапеньо

550г. 920.-



31

32 КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ

жареные в соусе на выбор : барбекю, острый шрирача, медово-горчичный

370г. 540.-



32

САЛАТЫ



33

33 САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

редисом, зелёным яблоком, огурцом свежим, картофелем пай. Заправляется соусом на основе сметаны и хрена

180г. 550.-



34

34 ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

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

235г. 530.-



35

35 ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

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

245г. 640.-



36

36 САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

томатами, соусом сладкий чили, кинзой. Подается с жареным кунжутом и жареным сыром сулугуни

285г. 530.-



37

37 САЛАТ ОЛИВЬЕ КЛАССИЧЕСКИЙ

с варёной колбасой, картофелем, солёными огурцами, морковью, яйцом, зелёным горошком, заправленный домашним майонезом

240г. 440.-

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

38 ОГНЕННЫЙ СУП ИЗ АКУЛЫ

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

300г. 540.-



39 УХА АЛЕКСАНДРОВСКАЯ ТРОЙНАЯ :

РОСТОВ

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

365г. 540.-



40 БОРЩ ДОНСКОЙ

РОСТОВ

с говядиной, зелёным луком и чесноком. Подаётся со сметаной, ржаными гренками и домашним салом

425г. 540.-



41 ДОМАШНЯЯ ЛАПША

РОСТОВ

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

350г. 440.-



42 ЩИ СУТОЧНЫЕ

с говядиной, брусникой, луком репчатым, морковью, квашеной капустой, белыми грибами. Подаются с чёрной солью и сливочным маслом

300г. 660.-



ТЕСТО

43



43 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЩУКИ

РОСТОВ

подаются с авторским еврейским соусом, красной икрой и зелёным маслом

190г. 590.-

44



44 ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ

с говядиной, свининой, подаются с уксусом и сметаной

280г. 500.-

45



45 ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕННЫЕ

подаются с острым красным соусом

210г. 500.-

46



46 МИНИ ЧЕБУРЕКИ

с сырами : гауда, моцарелла, чеддер

170г. 440.-

47



47 МИНИ ЧЕБУРЕКИ ИЗ СУДАКА

РОСТОВ

жарятся во фритюре, подаются с чесночным соусом

180г. 440.-

48



48 МИНИ ЧЕБУРЕКИ СВИНО-ГОВЯЖЬИ

РОСТОВ

жареные во фритюре, подаются с авторским соусом 1000 островов

180г. 440.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

49 СТЕЙК ИЗ САЗАНА

подаётся с жареным луком и долькой лимона

220г. 720.-

49



50 КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

с трюфельным соусом, пюре из картофеля, при подаче посыпаются луком фри

295г. 630.-

РОСТОВ
50

50



51 ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

с толчёным картофелем, соусом из плавленного сыра, чеснока и сливок

260г. 590.-

51



52 КУРИНАЯ КОТЛета

Сочная куриная котлета в домашних сухариках. Подаётся с картофельным пюре и луком фри

320г. 540.-

РОСТОВ
52

52



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



53

53 СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ НА КОСТОЧКЕ

Подаётся с томатным желе и розовым перцем

185г. 700.-



54

54 ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ

томлёные в сливочном соусе с вешенками, подаются с птитимом

320г. 710.-



55

55 БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с шампиньонами, репчатым луком в соусе демиглас со сливками и картофельным пюре

230г. 620.-



56

56 ЖУЛЬЕН ИЗ СУДАКА

филе судака обжаренное с луком в сливочном соусе. Запекается в тесте фило. Подаётся с красной икрой

150г. 630.-

СКОВОРОДКИ

57 ЖАРКОЕ С ОХОТНИЧЬИМИ КОЛБАСКАМИ

картофелем, капустой квашеной,
луком

290г. 540.-



58 ЖАРКОЕ С КУРИЦЕЙ

картофелем, репчатым луком,
шампиньонами, вешенками и
белыми грибами

255г. 460.-

58



59 ЖАРКОЕ С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ

с болгарским перцем, глазуньей,
репчатым луком и картофелем,
подаётся с зелёным луком

300г. 640.-

59



60 ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

с шампиньонами, репчатым луком,
картофелем и цукини.

Подаётся с солёными огурчиками

300г. 560.-

60



ФАСТ-ФУД

61 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

380г. 640.-

62 ХОТ-ДОГ КЛАССИЧЕСКИЙ

сосиска свиная, кетчуп, горчица, солёные огурчики, лук фри, подаётся с картофелем фри и сырным соусом

315г. 500.-

ГАРНИРЫ

63 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

классический и вечно молодой

140г. 290.-

64 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с травами и сыром пармезан

150г. 300.-

65 КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

жареный во фритюре, заправляется чесночным маслом

150г. 300.-



61



62



63



64



65

ГАРНИРЫ

66 БАТАТ ФРИ
с сыром пармезан

160г. 420.-

66



67 БУЛОЧКА
белая / чёрная

1шт. 60.-

67



СОУСЫ

68 ЧЕСНОЧНЫЙ /
ТАР-ТАР / БАРБЕКЮ /
КИСЛО-СЛАДКИЙ
ЦЕЗАРЬ / ГРИЛЬ
БРУСНИЧНЫЙ /
СЫРНЫЙ /
КЕТЧУП

30г. 80.-

68



69

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

30г. 150.-

ДЕСЕРТЫ



70

70 КЕКС С КАРАМЕЛЬНЫМ
СОУСОМ И МОРОЖЕНЫМ

160г. 370.-



71

71 ТРАЙФЛ БАУНТИ С
КРЕМОМ И КОКОСОВОЙ
СТРУЖКОЙ

170г. 400.-



72

72 МОРОЖЕНОЕ

шоколадное /
ванильное /
цитрусовое

50г. 220.-

Утверждено приказом директора 15.11.2025
Введено в действие с 20.11.2025

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

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

