ЧРБ

2018

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.–

2 ДОСКА МЯСА
колбаса сырокопчёная, шейка свиная, вяленая птица. Ржаные хрустики

110г. **660.–**

ШЕЙКА СВИНАЯ	50г.	350.–
ПТИЦА ВЯЛЕНАЯ	50г.	270.–
КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ	50г.	370.–

3 ДЖЕРКИ МЯСНЫЕ:
оленина, птица, говядина

45г. **410.–**

4 ЯЩИК СЫРА
чечил, балыковый, коса, копчёный бочонок, копчёный балыковый, крекеры, лук зелёный

140г. **620.–**

5 ЯЩИК САЛА
РОСТОВ

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

300г. **620.–**

6 СОЛЕНЬЯ
РОСТОВ

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

255г. **390.–**

7 РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
с сыром гауда и чесночным соусом

130г. **350.–**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

8 РЫБА ВЯЛЕНАЯ

РОСТОВ

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

100г. 360.-

9 СЕЛЬДЬ

РОСТОВ

заправленная домашним маслом, молодой картофель обжаренный и маринованный репчатый лук

300г. 560.-

10 БУТЕРБРОДЫ

со скумбрией холодного копчения, укропным кремом и брусникой

90г. 230.-

11 БУТЕРБРОДЫ

с лососем, яблочным ремуладом, укропным кремоми и каперсами фри

145г. 460.-

12 БУТЕРБРОДЫ

со шпротами, укропным кремом и солёными огурцами

100г. 230.-

13 ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

с яблоком, луком и сливочным маслом. Подаётся с ржаными гренками

155г. 350.-

14 ЛЕПЁШКА С СЫРАМИ :

гауда, фета, моцарелла

115г. 280.-

15 ДОМАШНИЕ ЧИПСЫ

из картофеля, подаются с луковым соусом

70г. 150.-

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

16 РЫБКА ЖАРЕНАЯ
Жареная мойва в кукурузной муке, подаётся с луком фри, лаймом и соусом тар-тар.
P.S. рыба сезонная...

295г. 590.-

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

250г. 580.-

18 РАКИ ОТВАРНЫЕ
РОСТОВ
*цена за живых раков
по классическому рецепту : укроп, перец чёрный горошком, лавровый лист, соль / по донскому рецепту : укроп, перец чёрный горошек, соль, лук, морковь, перец болгарский, сливочное масло / по казачьи : укроп, щавель, чеснок, масло сливочное, перец чёрный горошек, лавровый лист

500г. 2800.-

19 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.-

20 ГРЕНКИ
из ржаного хлеба, запечённые до хрустящей корочки, под пряным маслом с добавлением чеснока. Подаются с чесночным соусом

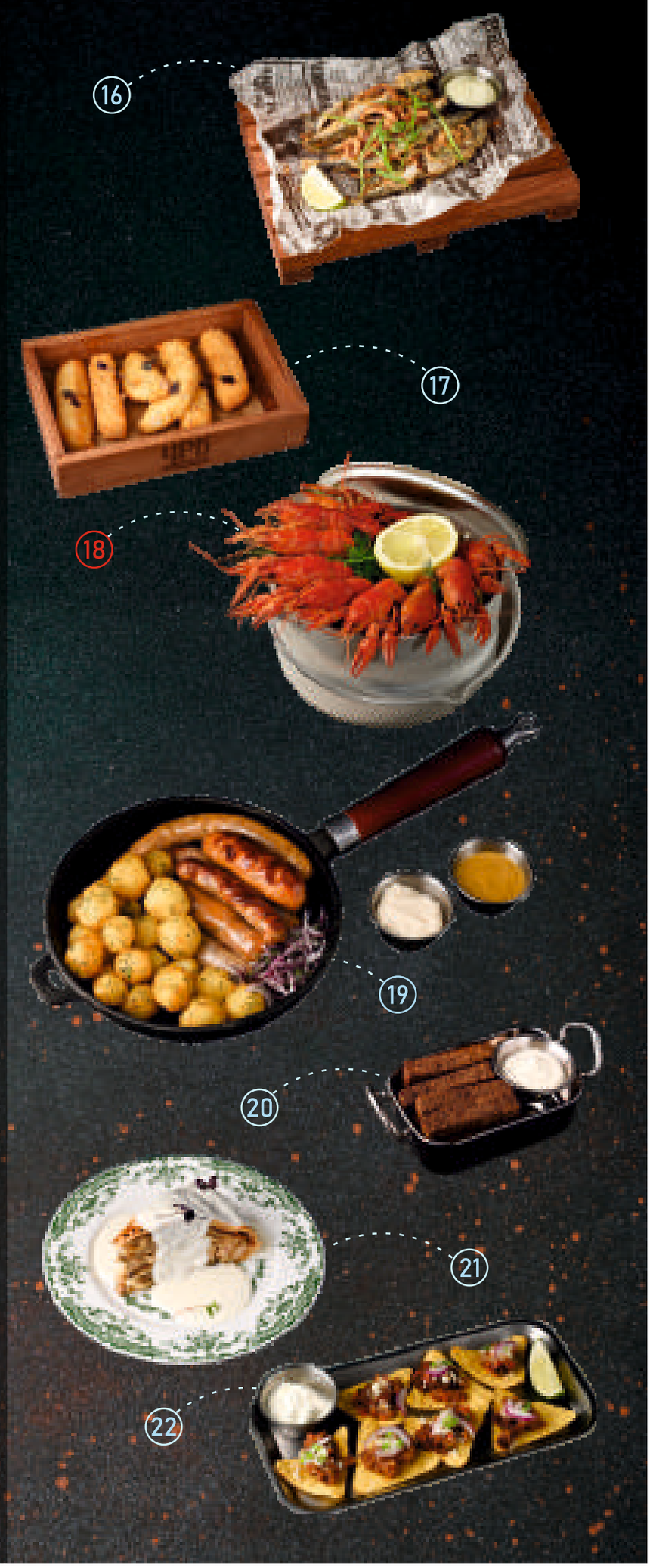
160г. 320.-

21 КУРНИК С КУРИЦЕЙ
грибами, сыром моцарелла, кунжутом

250г. 490.-

22 НАЧОС С ГОВЯДИНОЙ
болгарским перцем, огурцами и сметаной

145г. 450.-



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

23 КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ

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

150г. **660.-**

24 КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

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

190г. **700.-**

25 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.-**

26 МИДИИ КИВИ

запечённые с унаги, икрой и майонезом

205г. **460.-**

27 ИКРЯНИКИ

РОСТОВ

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

200г. **630.-**

28 МОЗГОВЫЕ КОСТИ

запечённые, подаются с гренками из пшеничного багета, халапеньо фри и гремолатой

490г. **450.-**

29 КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЖИЦА

запечённая с беконом и сырным соусом

205г. **360.-**

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

30 ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА
подаются с авторским соусом 1000 осторовов

180г. 380.-

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

170г. 420.-

32 ФИШ & ЧИПС
филе белой рыбы в кляре с картофелем и соусом тар-тар

200г. 440.-

33 КУРИНЫЕ СТРИПСЫ
подаём с медово-горчичным соусом

155г. 380.-

34 СЫР КОСИЧКА
обжаренный во фритюре

50г. 230.-

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

550г. 920.-

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

370г. 540.-

САЛАТЫ

37 САЛАТ С ОБОЖЖЁННОЙ ГОВЯДИНОЙ

огурцами, сладкими помидорами, перцем кимчи и трюфельным соусом

310г. **660.-**

38 ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

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

235г. **530.-**

39 ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

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

245г. **640.-**

40 САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

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

285г. **530.-**

41 САЛАТ ДАЧНЫЙ

томаты черри, огурцы, листья салата, сыр фета, оливки, оливковое масло, горчица

220г. **560.-**

42 ОЛИВЬЕ КЛАССИЧЕСКИЙ

с варёной колбасой, морковью, яйцом, солёными огурцами, консервированным горошком, картофелем и майонезом

240г. **440.-**

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

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

43 УХА ИЗ ПЕТУХА

сваренная на двух бульонах :
рыбном и курином, с лососем,
луком, морковью и зеленью.
Подаётся с обожжённым хлебом

365г. 890.-

44 УХА АЛЕКСАНДРОВСКАЯ ТРОЙНАЯ :

РОСТОВ

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

365г. 540.-

45 БОРЩ ДОНСКОЙ

РОСТОВ

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

425г. 540.-

46 ДОМАШНЯЯ ЛАПША

РОСТОВ

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

350г. 440.-

47 ЩИ СУТОЧНЫЕ

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

300г. 660.-

ТЕСТО

48 ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

и луком жареным. Подаются с грибным соусом из шампиньонов и сливок

405г. 440.-

49 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЩУКИ

РОСТОВ

подаются с авторским еврейским соусом и красной икрой

190г. 590.-

50 ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ

с говядиной, свининой, подаются с уксусом и сметаной

280г. 500.-

51 ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕНЫЕ

подаются с острым красным соусом

210г. 500.-

52 МИНИ ЧЕБУРЕКИ

с сырами : гауда, моцарелла, чеддер

170г. 440.-

53 МИНИ ЧЕБУРЕКИ ИЗ СУДАКА

РОСТОВ

жарятся во фритюре, подаются с чесночным соусом

180г. 440.-

54 МИНИ ЧЕБУРЕКИ СВИНО-ГОВЯЖЬИ

РОСТОВ

жареные во фритюре, подаются с авторским соусом 1000 островов

180г. 440.-

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

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

55 ЖУЛЬЕН ИЗ СУДАКА

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

150г. 630.-

56 КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

РОСТОВ

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

295г. 630.-

57 ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

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

260г. 590.-

58 КУРИНАЯ ГРУДКА

в панировке с пармезаном. Подаётся с сырным соусом и стручковой фасолью

275г. 610.-

59 КУРИНАЯ КОТЛЕТА

РОСТОВ

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

320г. 540.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

60 МИНИ ГОЛУБЦЫ

с лангустинами, луком пореем, сельдереем. Подаются с соусом биск и сыром страчателла

245г. 690.-

61 ПАСТА

с мясными фрикадельками из свинины с говядиной, в томатном соусе с добавлением базилика. Подаются с сыром пармезан

310г. 530.-

62 СТЕЙК ИЗ ШЕИ СВИНИНЫ

подаётся со сладкими помидорами и крымским луком

265г. 660.-

63 БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

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

230г. 620.-

64 ГОРШОЧЕК

с курицей, шампиньонами, репчатым луком, картофелем

335г. 610.-

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

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

65 ЖАРКОЕ С ОХОТНИЧЬИМИ КОЛБАСКАМИ

картофелем, капустой квашеной, луком

290г. 540.-

66 ЖАРКОЕ С КУРИЦЕЙ

картофелем, репчатым луком, шампиньонами, вешенками и белыми грибами

255г. 460.-

67 ЖАРКОЕ С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ

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

300г. 640.-

68 ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

с шампиньонами, репчатым луком, картофелем и цукини.
Подаётся с солёными огурчиками

300г. 560.-

69 ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ

томлёные в сливочном соусе с вешенками. Подаются с птитимом

320г. 710.-

ФАСТ-ФУД

70 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.-

71 ХОТ-ДОГ КЛАССИЧЕСКИЙ

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

315г. 500.-

ГАРНИРЫ

72 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

классический и вечно молодой

140г. 290.-

73 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с травами и сыром пармезан

150г. 300.-

74 КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

жареный во фритюре, заправляется чесночным маслом

150г. 300.-

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

ГАРНИРЫ

75 БАТАТ ФРИ
с сыром пармезан

160г. 420.-

76 БУЛОЧКА
белая / чёрная

1шт. 60.-

СОУСЫ

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

30г. 80.-

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

30г. 150.-

ДОРОГИЕ НАШИ ДРУЗЬЯ!

Мастерская вкусностей «ЧРБ», предлагает Вам девиз «Праздник, когда ты захочешь!»

Мы открываем для себя и Вас нашу душевную, сладкую витрину! Обещаем радовать и удивлять новинками каждую неделю!

И конечно-же не забывайте о своих родных, близких и любимых! Чтобы их порадовать самым красивым и вкусным десертом! А мы всегда прийдем на помощь! Только предупредите нас об этом заранее!

Наслаждайтесь!)

Утверждено приказом директора 25.11.2025
Введено в действие с 01.12.2025
Данный экземпляр является рекламным материалом.
Полный выход блюд на доске потребителя в прейскуранте
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