



ЧИСТО РОСТОВСКИЙ БАР

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1 ЯЩИК СНЕКОВ

Соломка лосося, соломка таранки, янтарная спинка, жёлтый полосатик, 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. 660.-

ШЕЙКА СВИНАЯ	50г.	350.-
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, копчёное с мясной прослойкой и солёное из станицы Петровской с ржаными гренками чесноком, крымским и зелёным луком, домашней горчицей и солёными огурцами

300г. 620.-



5

6 СОЛЕНЬЯ

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

255г. 390.-



6

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 с соком лимона

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 ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

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

160г. 350.-

13



13 ЛЕПЁШКА С СЫРАМИ :

гауда, фета и моцарелла

115г. 280.-

14

14 РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

с сыром гауда и чесночным соусом

130г. 350.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

15 РЫБКА ЖАРЕНАЯ

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

295г. 590.-

15



16 ЖАРЁХА СЫРНАЯ

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

250г. 580.-

16



17 РАКИ ОТВАРНЫЕ

*цена за живых раков
по классическому рецепту : укроп, перец чёрный горошек, 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.-

17



18 ФИРМЕННЫЙ РАСКОЛБАС

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

750г. 1250.-

18



19 ГРЕНКИ

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

160г. 320.-

19



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

20



20 КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ

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

150г. 660.-



21

21 КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

обжаренные во фритюре. Подаются с соусом сладкий чили и лаймом

190г. 700.-

22



22 ИКРЯНИКИ

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

200г. 630.-



23

23 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.-

24



24 МИДИИ ФРИ

обжаренные до хруста. Подаются в соусе кимчи. Лайм

160г. 640.-



25

25 КРОКЕТЫ

из картофеля со скумбрией, луковым соусом и икрой щуки

215г. 590.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 26** **СЫР КОСИЧКА**
обжаренный во фритюре

50г. 210.-



26

- 27** **МОЗГОВЫЕ КОСТИ**
запечённые, подаются с гренками
из пшеничного багета, халапеньо
фри и гремолатой

490г. 450.-



27

- 28** **ПОПКОРН С БЕКОНОМ**
и сырным соусом

145г. 490.-



28

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

550г. 920.-



29

- 30** **КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ**
жареные в соусе на выбор : барбекю,
острый

370г. 540.-



30

- 31** **КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ**
жареные в медово-горчичном соусе

355г. 540.-



31

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



- 32** КУРИНЫЕ СТРИПСЫ
подаём с медово-горчичным соусом

155г. 380.-



- 33** ШАМПИНЬОНЫ ФРИ
жареные в сухарях. Подаются с трюфельно-сливочным соусом

250г. 430.-



- 34** ХАШБРАУНЫ
из картофеля обжариваются до золотистой корочки и подаются с жульеном из грибов

170г. 470.-



- 35** КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЖИЦА
запечённая с сырным соусом, беконом и халапеньо. Подаём с чесночным соусом

205г. 360.-



- 36** ХРУСТЯЩАЯ СВИНИНА
подаём с домашним соусом барбекю

180г. 530.-

САЛАТЫ

37 САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

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

180г. 550.-



37

38 ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

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

235г. 530.-



38

39 ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

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

245г. 640.-



39

40 САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

томатами, соусом сладкий чили, кинзой. Подаётся с жареным кунжутом

250г. 530.-



40

41 ОЛИВЬЕ КЛАССИЧЕСКИЙ

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

240г. 440.-



41

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

42



42 ОГНЕННЫЙ СУП ИЗ АКУЛЫ

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

300г. 540.-



43

43 УХА АЛЕКСАНДРОВСКАЯ ТРОЙНАЯ :

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

365г. 540.-

44



44 БОРЩ ДОНСКОЙ

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

425г. 540.-



45

45 ДОМАШНЯЯ ЛАПША

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

350г. 440.-

46



46 СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ

с болгарским перцем, картофелем, сельдереем и томатом

350г. 440.-

ТЕСТО

47 ВАРЕНИЧКИ С БЕКОНОМ

с соусом из сыра чеддер, сливками и крошкой начос

250г. 510.-

48 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЩУКИ

подаются с авторским еврейским соусом и красной икрой

190г. 590.-

49 ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ

с говядиной, свининой, подаются с уксусом и сметаной

280г. 500.-

50 ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕННЫЕ

подаются с острым красным соусом

210г. 500.-

51 МИНИ ЧЕБУРЕКИ

с сырами : гауда, моцарелла, чеддер

170г. 440.-

52 МИНИ ЧЕБУРЕКИ ИЗ СУДАКА

жареные во фритюре, подаются с чесночным соусом

180г. 440.-

53 МИНИ ЧЕБУРЕКИ СВИНО-ГОВЯЖЬИ

жареные во фритюре, подаются с авторским соусом 1000 островов

180г. 440.-

47



48



49



50



51



52



53



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



54

- 54 КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ**
с трюфельным соусом, пюре из картофеля, при подаче посыпаются луком фри

295г. 630.-



55

- 55 СКУМБРИЯ**
запечённая. Подаётся с соусом бешамель и розовой солью

175г. 560.-



56

- 56 БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

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

230г. 620.-



57

- 57 СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ НА КОСТОЧКЕ**

Подаётся с томатным желе

185г. 700.-



58

- 58 ЦЫПЛЁНОК**
запечённый в мисо. Подаётся с рулетом из цукини и сливочным сыром

280г. 680.-



59

- 59 ГОРШОЧЕК**
с курицей, шампиньонами, репчатым луком, картофелем

415г. 610.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- 60 МИНИ ГОЛУБЦЫ**
с лангустинами, луком пореем,
сельдереем. Подаются с соусом
биск и сыром страчателла

245г. 690.-

- 61 ЖАРКОЕ С
КУРИЦЕЙ**
картофелем, репчатым луком,
шампиньонами, вешенками и
белыми грибами

255г. 460.-

- 62 ЖАРКОЕ
С ОХОТНИЧЬИМИ
КОЛБАСКАМИ**
картофелем, капустой квашеной,
луком

290г. 540.-

- 63 ЖАРКОЕ С ТОМЛЁНОЙ
ГОВЯДИНОЙ**
с болгарским перцем, глазуньей,
репчатым луком и картофелем,
подаётся с зелёным луком

300г. 640.-

- 64 ЖАРКОЕ
ИЗ СВИНИНЫ**
с шампиньонами, репчатым луком,
картофелем и цукини.
Подаётся с солёными огурчиками

300г. 560.-

60



61



62



63



64



ФАСТ-ФУД

65 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

390г. 640.-

66 ХОТ-ДОГ КЛАССИЧЕСКИЙ

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

315г. 500.-

ГАРНИРЫ

67 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

классический и вечно молодой

140г. 290.-

68 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с травами и сыром пармезан

150г. 300.-

69 КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

жареный во фритюре, заправляется чесночным маслом

150г. 300.-



66



67



68



69



ГАРНИРЫ

70 БАТАТ ФРИ
с сыром пармезан

160г. 420.-



70

71 БУЛОЧКА
белая / чёрная

1шт. 60.-



71

СОУСЫ

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

30г. 80.-



72

73

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

30г. 150.-

ДЕСЕРТЫ

74



74 ТРАЙФЛ ТВИКС
С КРЕМОМ СЛИВОЧНЫМ
И КАРАМЕЛЬЮ

180г. 410.-

75



75 КОКОСОВЫЕ
КОНФЕТЫ
от шеф-повара

150г. 460.-

76



76 МОРОЖЕНОЕ
с бородинским хлебом /
ванильное / шоколадное /
цитрусовое-лимон

50г. 220.-

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 преysкуранте
и предоставляется по первому требованию гостя.

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

