



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

шейка свиная, птица сыровяленая, колбаса сырокопчёная с ржаными хрустиками

110г. 660.-

ШЕЙКА СВИНАЯ	50г	350.-
ПТИЦА СЫРОВАЯ	50г	270.-
КОЛБАСА СЫРОКОПЧЁНАЯ	50г	370.-

3 ЯЩИК СЫРА

Чечил, балыковый, коса, копченый бочонок, балыковый копченый, крекеры, лук зелёный

140г. 620.-

4 ЯЩИК САЛА

Сало трёх видов : солёное, копчёное и отварное из станицы Петровской. Подается с ржаными гренками, чесноком, крымским и зелёным луком, домашней горчицей

300г. 620.-

5 СОЛЕНЬЯ

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

255г. 390.-

6 РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

с сыром гауда и чесночным соусом

130г. 350.-



1



2



3



4



5



6

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



- 7** **РЫБА ВЯЛЕНАЯ**
 Донские тарань, рыбец, судак, лещ с Цимлянского моря. Подаются с лимоном и зелёным луком

РОСТОВ

100г. 350.-



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

РОСТОВ

300г. 560.-



- 9** **ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ**
 с яблоком, луком и сливочным маслом. Подаём с ржаными гренками и яйцом

160г. 350.-



- 10** **БУТЕРБРОДЫ**
 с лососем, яблочным ремуладом, укропным кремом и каперсами фри

145г. 430.-



- 11** **БУТЕРБРОДЫ**
 со скумбрией холодного копчения, укропным кремом и брусникой

90г. 230.-



- 12** **ДОМАШНИЕ ЧИПСЫ**
 из картофеля, подаются с луковым соусом

70г. 150.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

13 ЖАРЁХА СЫРНАЯ

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

250г. 580.-

14 СЫР КОСИЧКА

обжаренный во фритюре

50г. 220.-

15 РАКИ ОТВАРНЫЕ

РОСТОВ
*цена может меняться.
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 казацки : укроп, щавель, чеснок, масло сливочное, перец чёрный горошек, соль, лавровый лист

500г. 2800.-

16 ЛЕПЁШКА С СЫРАМИ :

гауда, фета и моцарелла

115г. 280.-

17 ГРЕНКИ

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

160г. 330.-

18 МОЗГОВЫЕ КОСТИ

запечённые, подаём с гренками из пшеничного багета, халапеньо фри и гремолатай

490г. 450.-

13



14



15



16



17



18



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

19



19

РЫБКА ЖАРЕНАЯ

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

295г. 620.-

20



20

КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ

отварные / жареные с чесноком и зеленью

150г. 660.-

21



21

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

с соусом сладкий чили и лаймом

190г. 700.-

22



22

МИДИИ

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

290г. 740.-

23



23

ИКРЯНИКИ

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

200г. 620.-

24



24

ФИШ & ЧИПС

филе белой рыбы в кляре обжаренное во фритюре. Подаётся с картофелем фри, соусом тар-тар и лаймом

200г. 440.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

25 ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

подаются с авторским соусом
1000 остроров

180г. 380.-

26 ДРАНИКИ

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

190г. 450.-

27 КУРИНЫЕ СТРИПСЫ

подаются с сырным соусом

155г. 370.-

28 ХРУСТЯЩАЯ СВИНИНА

подаём с домашним соусом
барбекю

180г. 530.-

29 КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ

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

370г. 550.-

30 РЁБРЫШКИ СВИНЫЕ

томлёные с бадьяном, запекаются в
соусе барбекю / острым на выбор,
подаются с солёными огурцами,
маринованным луком, кукурузой,
картофелем фри, халапеньо
и медово-горчичным соусом

550г. 920.-



САЛАТЫ

31



31 САЛАТ ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ

картофелем, яйцом, горошком,
солёными огурцами, заправленный
майонезом

230г. 510.-



32

32 САЛАТ ДАЧНЫЙ

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

220г. 560.-

33



33 ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

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

235г. 530.-



34

34 ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

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

185г. 640.-

35



35 САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

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

285г. 530.-

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

36 ОГНЕННЫЙ СУП ИЗ АКУЛЫ

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

300г. 540.-

37 УХА АЛЕКСАНДРОВСКАЯ ТРОЙНАЯ :

РОСТОВ

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

365г. 540.-

38 БОРЩ ДОНСКОЙ

РОСТОВ

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

425г. 550.-

39 ДОМАШНЯЯ ЛАПША

РОСТОВ

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

350г. 440.-

40 БОРЩ ЗЕЛЁНЫЙ

с говядиной, картофелем, щавелем, луком, морковью. Подаём с зеленью, яйцом и сметаной

395г. 550.-



ТЕСТО

41



41 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЩУКИ
подаются с авторским еврейским соусом и красной икрой

190г. 560.-

42



42 ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕННЫЕ
из свинины и говядины. Подаются с соусом сальса

210г. 480.-

43



43 ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ
с говядиной и свининой, подаются с уксусом и сметаной

280г. 480.-

44



44 МИНИ ЧЕБУРЕКИ
с сырами : гауда, моцарелла, чеддер

170г. 440.-

45



45 МИНИ ЧЕБУРЕКИ ИЗ СУДАКА
жарятся во фритюре, подаются с чесночным соусом

180г. 440.-

46



46 МИНИ ЧЕБУРЕКИ СВИНО-ГОВЯЖЬИ
жареные во фритюре, подаются с авторским соусом 1000 островов

180г. 440.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

47 КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

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

РОСТОВ

295г. 630.-

48 ЖУЛЬЕН ИЗ СУДАКА

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

150г. 630.-

49 БЕФСТРОГАНОВ

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

230г. 620.-

50 ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

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

260г. 590.-

51 ЩЁЧКИ ГОВЯЖЬИ

томлёные, подаются с пюре из картофеля и соусом демиглас

320г. 690.-



47



48



49



50



51

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



52

52 СТЕЙК ИЗ ШЕИ СВИНИНЫ

подаётся со сладкими помидорами, крымским луком и оливковым маслом

290г. 660.-

53



53 КУРИНАЯ ГРУДКА

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

275г. 620.-



54

54 ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА

с пюре из картофеля, оливковым маслом и луком фри

295г. 540.-

55



55 ПАСТА

с курицей, грибами шампиньонами, луком, шпинатом в сливочном соусе с сыром пармезан

280г. 540.-

56



56 МИНИ ГОЛУБЦЫ

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

245г. 690.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

57 ГОРШОЧЕК

с курицей, грибами, луком
репчатым, картофелем

335г. 610.-



57

58 ЖАРКОЕ С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ

болгарским перцем, луком,
картофелем. Подаём с глазуньей

300г. 640.-



58

59 ЖАРКОЕ СО СВИНИНОЙ

шампиньонами, репчатым луком,
цукини, картофелем, солёными
огурцами и зелёным луком

300г. 550.-



59

60 ФИРМЕННЫЙ РАСКОЛБАС

поджаренные колбаски : говяжьи,
свино-говяжьи, из птицы с травами
и специями. Подаются с картофелем
горчицей, хреном, луком
маринованным и зеленью

750г. 1260.-



60