

# ДОНСКАЯ КУХНЯ

...Впитала в себя всё лучшее из кулинарных традиций народов, пришедших на берега Дона-Батюшки...

## СУПЫ СЫТНЫЕ

<b>КУРИНЫЙ СУП С РВАНЦДМИ</b>	350г	260р
<b>УХА ПО ЕЛИЗАВЕТИНСКИ</b>	450г	380р
<i>(из сазана, сулки и лососины наваренная. По рецепту старого казака Василия Кедрого. Ущипа была отведала и весьма нахвалена в 1913г. Николаем Вторым в ст. Елизаветинской).</i>		
<b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ</b>	350г	350р
<i>мясо, копчености, огурцы соленые, томат, маслины</i>		
<b>БОРЩ ХУТОРСКОЙ</b> наваристый	350г	280р
<i>со свиной и сметаной</i>		
<b>ПИКАНТНЫЙ СУП С ПЕЛЬМЕНЯМИ</b>	350 г	270 р

## ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

<b>СОЛЕНЬЯ НАБОР:</b>		
<i>капуста квашеная, огурчик, помидор, чеснок, виноград</i>		
<b>СЕЛЕДЧКА С ЛУКОМ</b> и маслом душистым	350г	400р
<b>ОВОЩИ - С ГРЯДКИ-</b>	140г	250р
<i>помидор, огурчик, перец сладкий, лук зеленый</i>		
<b>КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ</b> припеченая	200г	300р
<i>с хреном или горчицей</i>		
<b>ЯЗЫК ОТВАРНОЙ</b>	100/30 г	500р
<i>телячий с хреном</i>		
<b>МОЧЕНОЕ ЯБЛОЧКО</b> с цветочным медом и корицей	100г	150р
<b>БАКЛАЖАНЫ ОБОЖЖЕННЫЕ</b> закрученные,	150г	300р
<i>начиненные орехом колотым грецким</i>		
<b>СЫР -ПОШЕХОНСКИЙ- МЕДОМ</b> расписанный	100/10 г	250р
<b>ДЕРЕВЕНСКАЯ ТРАДЕЛКА</b>	150г	290р
<i>два вида сала, чеснок, горчица, лук</i>		

## ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

<b>СЫР ЖАРЕННЫЙ В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ</b>	150 г	400 р
<b>МИНИ-ЖУЛЬЕН</b>	150 г	400р
<i>запеченные шампиньоны с грибами и курицей</i>		
<b>ЛАЗАНЬ ХРУСТЯЩАЯ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ</b> на гриле	160 г	300 р

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ С ЯЗЫКОМ ТЕЛЯЧИМ</b>	180г	400р
<i>язык телячий, грецкий орех, гранат, лист салатный, заправка майонезом домашним</i>		
<b>САЛАТ -ГРЕЧЕСКИЙ-</b>	220г	400р
<i>помидор,огурец,перец сладкий,салат, сыр Фета, травы прованские</i>		
<b>САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ШАМПИНЬОНАМИ</b> (теплый)	200г	400р
<i>обжаренные шампиньоны и грудка куриная в чесночном соусе с добавлением листа салатного, помидора и кунжута золотистого</i>		
<b>САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ И ГРУШЕЙ</b> (теплый)	250г	350р
<i>печень и груша обжаренные с листом салатным, пекинской капустой в соусе пикантном на оливковом масле</i>		
<b>САЛАТ -ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ-</b>	200 г	350 р
<i>помидор, огурец свежий, перец сладкий, лук, масло растительное душистое</i>		
<b>САЛАТ С КАРТОФЕЛЕМ И ЯИЧНО-СЛИВОЧНЫМ ОМЛЕТОМ</b>	200 г	400 р

## БЛЮДА ОБОЖЖЕННЫЕ(на гриле)

<b>ШЫШЛЫК</b> из шеи свиной	весовой	100г	200р
<b>ЛЮЛЯ — КЕБЛЕБ</b> из курицы		1/100г	180р
<b>ЛЮЛЯ — КЕБЛЕБ</b> из баранины		1/100г	250р
<b>ОВОЩИ ОБОЖЖЕННЫЕ</b> с травами Кавказа и Придонья,	200г	400р	
<i>кабачок, баклажан, томат, грибы, перец сладкий.</i>			

## РЫБА

<b>СУДАК ПО ДОНСКОМУ</b>	400г	490р	
<i>(Судак, картофель, лук, перец сладкий, томат)</i>			
<b>ЩУЧЬЯ КОТЛЕТА</b>	100/30г	300р	
<i>в сливочном соусе с Диконской горчицей и каперсами</i>			
<b>ЛОСОСИНА С БРОККОЛИ</b>	200г	500р	
<i>и листом салатным, томленая в сливках</i>			
<b>САЖАН СТЕЙК С ХРУСТЯЩИМ ЛКОМ</b>	180г	360р	
<b>СЕМГА ОБОЖЖЕННАЯ В КУНЖУТЕ</b>	вес.	100г	400р
<i>Филейная часть, рубленная крупными дольками</i>			

## МЯСО

<b>РУССКОЕ ЖАРКОЕ ТОМЛЕННОЕ В ГОРШОЧКЕ</b>	350г	350р
<i>свинина, картошка, овощи, зелень, чуточку чесночка</i>		
<b>БУХАРА</b>	180г	350р
<i>цветок из свинины, шампиньоны, сыр, лук и томат, запеченные под сырной шляпкой</i>		
<b>КОТЛЕТА ПО- КИЕВСКИ</b>	150г	300р
<b>МЕДДАЛЬОН СИЦИЛИЯ</b>	165г	250р
<i>грудка куриная , сыр, картофельный пай</i>		
<b>ТЕЛЯТИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ</b>	140г /15	400 р
<i>вырезка телятины с черносливом и сыром Фета, томленая в красном вине.</i>		
<i>Подается с бруснично-клюквенным соусом</i>		
<b>ЛЕСНИК</b>	700 г	800 р
<i>свиная шея, телячья вырезка, грудка куриная, перец сладкий, картофель, помидор, грибы, лук, зелень</i>		
<b>КАЗЯЧЬЯ СКОВОРОДКА</b> со свиной	400г	500р
<i>-свинина, картофель, грибы, лук, обжаренные на сале</i>		
<b>КАЗЯЧЬЯ СКОВОРОДКА</b> с телятиной	450г	650 р
<i>- телятина,баклажан,помидор,лук,картофель</i>		
<b>ЖАЖАТЕЛЬ</b>	180г	400р
<i>свиная шейка в медово-горчичном маринаде с абрикосом и грецким орехом</i>		
<b>БАРАНИНА С ОВОЩАМИ</b>	450 г	600 р
<i>баранины мякоть в густом бульоне, баклажан, кабачок, лук, помидор, перец сладкий, травы Кавказа</i>		
<b>К МЯСУ И РЫБЕ гарниры</b>		
<b>КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b>	150г	200р
<i>запеченный в «мундире»</i>		
<b>РАЗВАРНАЯ КАРТОШЕЧКА</b> со сливочным маслом и укропом	150г	150р
<b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ НА СДЛЕ</b> с шампиньонами и луком	200г	300р
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	150г	150р
<b>ОВОЩИ ОБОЖЖЕННЫЕ</b>	200г	400р
<i>с травами Кавказа и Придонья</i>		
<i>(кабачок, баклажан, томат, грибы, перец сладкий болгарский)</i>		
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b>	150 г	150 р

## СОУСЫ

СОУС ДЖИЧНЫЙ С КИНЗОЙ	50г	100р
СОУС БЕЛЫЙ с чесноком и укропом	50г	100р
ГОРЧИЦА	30г	60р
ХРЕН	30г	60р

## ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

ПЕЛЬМЕНИ С СЕМГОЙ	300г	400р
ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ	300г	350р
ПЕЛЬМЕНИ ЩУКА	300г	250р
ПЕЛЬМЕНИ С БАРАНИНОЙ	300г	350р

## БЛИНЧИКИ

БЛИНЧИКИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	200г	300р
БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ	200г	300р
БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ	200г	400р

## СЛАДОСТИ

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ с мороженым	250г	350р
ШТРУДЕЛЬ ВИШНЕВЫЙ с мороженым	250г	350р
ВАНИЛЬНЫЙ СЫРНИК со сметаной (3 шт.)	180/20 г	200р
БЛИНЧИКИ с мороженым ванильным и ягодами (2 шт.)	250г	350р

## МОРОЖЕНОЕ

ЖАРЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ в хрустящей сладкой корочке	180г	300р
МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ с фруктовым сиропом: лесные ягоды, шоколад, мята, киви, вишня.	120г	200р

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

УЗВАР (компот сваренный из сухих фруктов с дикой грушей)	1л/0,5л	300/150р
МОРС ИЗ КЛЮКВЫ свежего холодного отжима	1л/0,5л	400/200р
МОРС ИЗ КЛЮКВЫ с имбирем	1л/0,5л	450/225р
МОРС ИЗ ВИШНИ	1л/0,5л	400/200р
МОРС ИЗ СМОРОДИНЫ ЧЕРНОЙ	1л/0,5л	400/200р

## ВОДА В БУТЫЛЯХ СТЕКЛЯННЫХ

НАРЗАН ст.0,5 газ.	1шт	150р
БОРЖОМИ ст.0,5 газ	1шт	200р
ВОДА ЛЕДЯНАЯ ЖЕМЧУЖИЦА негаз	1шт	100р
СОСА - СОЛА 0,33 ст.	1шт	200р

## ПИВО

KRUSOVICE светл.0,5 ст	1 бут.	250р
KRUSOVICE темн. 0,5 ст	1 бут.	250р
LOWENBRAU 0,47 ст	1 бут.	250р
HEIENEKEN светл	1 бут.	200р
STELLA ARTOUS светл	1 бут.	200р
BAVARIA без/алко 0,5 ст.	1 бут.	200р
БАЛТИКА 0,5 стекло без/алко	1 бут.	130р

## ВЫПЕЧКА

БУЛОЧКА ПШЕНИЧНАЯ 40 г	1шт	40р
БУЛОЧКА РЖАНАЯ 40 г	1шт	40р
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 400г	1шт	400р
ГРЕНКИ РЖАНЫЕ чесночные	140г	200р
ХЛЕБ РЖАНОЙ/ПШЕНИЧНЫЙ	1к.	5р

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### ЧАЙ ЛИСТОВОЙ ЧЕРНЫЙ И ЗЕЛЕНый

ЧАЙ ЗАВАРНОЙ	400мл	150р
ЧАЙ ЗАВАРНОЙ	800мл	300р
ЧАЙ ТРАВЯНОЙ	400мл	250р
мелисса, душица, чабрец, боярышник, шиповник, эхинацея, ежевика		
ЧАШКА ЧАЯ листового черного и зеленого	1 чашка	60р
ЛИМОН долька	1 долька	10р

## КОФЕ

КОФЕ НАВАРЕННЫЙ В ТУРКЕ	1 чашка	150р
с корицей, кардамоном		
КОФЕ КАПУЧИНО 150мл	1 чашка	180р

ПРОДУКТЫ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ И КУБАНИ от СПК «ДАРЫ ФОНА».

ДНИ РОЖДЕНИЯ ЮБИЛЕИ СВАДЬБЫ БИЗНЕС-ЛАНЧИ.

БАНКЕТЫ в ОТДЕЛЬНЫХ ЗАЛАХ. ЖИВАЯ МУЗЫКА.

НА БАНКЕТЫ - НАПИТКИ ВСЕ С СОБОЙ!

ПОДАРКИ!

г. РОСТОВ-НА-ДОНУ, пр. БУДЕННОВСКИЙ, 61/12

+7 950 869-09-48  
tainacafe.ru