Холодные закуски

 Мясные холодные закуски

Ассорти «Хуторок» ~ 350 870 /Расклад из мясных деликатесов: ростбиф, язык; солонина из говядины; ушки поросячьи подкопчённые. Подается с хреном и каперсами/

 «Радiсть хохла» ~ 100/60/60 320 /Замороженное сало, нарезанное тонкими пластинами; подается с запечённым картофелем, зелёным лучком, чесночными гренками и горчичкой/

Солонина из говядины ~ 100/50/30 640 /подаётся с мочёной брусникой и хреном/

Строганина из оленины ~ 100/60/30 350 /в подаче с ржаными гренками и жареной солью/

Сальце, киевскою молвою расхваленное ~ 50 150 /Молотое сало с пряностями да черемшой /

 Рыбные холодные закуски

Сёмужка слабой соли ~ 100/40/20 *445*  /Малосольная семга собственного приготовления. Подается с соусом тар-тар/

«Оселедець з картоплею i цибулею» ~ 100/60/60/30 240  /Филе сельди с запечённым картофелем. Подаётся с хреном, укропом и чёрной гренкой/

Нерка сухого копчения ~100/60/20 350 /с огурчиком свежим, да гренками на оливковом масле обжаренными/



 «Палітра сирів» ~ 220/40 650 /Тарелка сыров: Пармезан; Песто; Домашний жареный; копчёный. Подается с виноградом, орешками и медом/

 Закуски из овощей и грибов

 «Хуторской разгуляй» ~ 1600 1500 /Малосольные помидорки «черри»; соленые бочковые огурчики; соленые зелёные бочковые помидоры; перчик халапеньо; маринованные: стебель сельдерея, сладкий перчик, чеснок, кабачки; мочёная брусничка; свёколка маринованная в малиновом уксусе; грибы солёные с лучком да маслицем; капустка квашеная; сало солёное; солонина из говядины; картошечка запечённая с сальцем; гренки чесночные; хрен да горчица/

«Перекус пiд горiлку» ~ 400 310 /Соленые зелёные бочковые помидоры; соленые бочковые огурчики; малосольные помидорки «черри»; перчик халапеньо маринованные: стебель сельдерея, сладкий перчик, чеснок, кабачки; свёколка маринованная в малиновом уксусе/

Грибы солёные ~ 150/10 525 /Подаются с лучком и маслицем/

Маслины /оливки ~ 100 270 Лимончик ~ 80 110

 Хлеба

 Потапцы ~120 100 /Обжаренные ломтики ржаного хлеба с сальцем /

Гарлики пивные ~130 130 /Гренки черные с чесночком и перцем на оливковом масле обжаренные/

«Хлібний кошик» ~220 120 1/2 50 /Хлеб здешнего производства, по старинным рецептам выпеченный/



 Салаты, как начало всякой трапезы

 Салаты мясные

настоящий салат г-на Оливье, привезенный им из Франции специально для русского вкуса ~ 220 435 /Отварная говядина, краб, язык, обжаренное куриное филе, бекон, соленый огурчик, морковь, яйца, свежий огурчик, майонез/

«Салат вид шефа з холодним ростбiфом» ~ 280 750 /Микс салат, ростбиф, бекон копчёный, сладкий перец, корнишон, помидорки «черри», фасоль, сельдерей, свежий огурчик; подается с бальзамической заправкой и трюфельным маслом/

«Купеческий» ~ 250 400 /Отварной говяжий язык, куриное филе, ветчина, обжаренный бекон, корнишон, помидор, сладкий перчик; подается с масляно-горчичной заливкой/

Салат с бараниной и черносливом ~ 200 450 /Баранина запеченная, свежий огурец, яйцо, помидор, сладкий перец, чернослив, грецкий орех, соус Ткемали/

Мешанка из свежих овощей с говяжьим языком ~ 220 310 /Отварной язык говяжий, стебель сельдерея, перец сладкий, свежий огурчик, помидор, кинза, чесночок; подается с бальзамической заправкой/

 «Деревенский» ~ 200 285 /Отварная говядина, фасоль, морковь, корнишоны, яйцо, зеленый горошек, майонез/

 Салаты с птицей

«Качка з червонною квасолею» ~ 220 420 /Салат из шпината с утиным филе и красной фасолью/

Салат «Цезар з куркою» ~ 200/30 360

Теплый салат с лесными грибами, обжаренным куриным филе,

вяленым томатом и салатным листом  ~ 240 350



 Салаты рыбные и с морепродуктами

«Рыбачка Соня» ~ 200 730 /Гребешок, креветка, мидии, кальмар, краб, помидорки «черри», свежий огурчик, микс салата. Подается под пикантным соусом/

Салат «Цезар рибний» ~ 200/30 450

Салат «Цезар» с креветками ~ 200/30 540

Салат «Днiпрянка» ~ 200 350 /Овощной салат с малосольной семгой, подается с масляно – лимонной заправкой/

 Салаты овощные

«Веснянка» ~ 300 220 /Овощной салат с папоротником и редисом/

«Вiнегрет з грибами» ~ 200 150

«Бабулин огород» ~ 200/12 150 / Помидор, огурец, перец болгарский, лук репчатый; подается с ароматным подсолнечным маслом/

 «Греческий» ~ 200 310 /Овощной салат с зеленью, маслинами и нежным творожным сыром/



 Горячие закуски

Горячее ассорти из морепродуктов ~ 500/30 2100 /Креветка, краб, гребешок, кальмар, трубач, мидия/

Жаркое из морепродуктов ~ 350 1120 /Креветка, кальмар, гребешок, лук, морковь; готовится с добавлением устричного соуса/

«Усяго по-трохе» ~ 150/60/60/50/80 470 /ассорти: маринованное филе белой рыбы в кляре, луковые кольца фри, хлебные гренки/

Закуска «Дальневосточная» из дикоросов и морепродуктов ~ 300 345 /Папоротник, кальмар, кукумария, чеснок, острый перец/

Кокот «в русских традициях» ~ 280 380 /Лосось, цветная капуста, шампиньоны, картофель, лук репчатый, сыр, сливочный соус/

Язык в белом соусе с грибами ~ 230 450

Блинные «мешочки» ~ 250 260 /Тонкие блинчики фаршированные грибным жюльеном с куриным филе/

Омлет с ветчиной и сыром ~ 100/50/50 250

Омлет с овощами ~ 200/10 140

Деруны на Ваш выбор: картофельные, капустные или из кабачка ~ 300/30 160 /Подаются со сметанкой/



 Гарниры

Картофель жареный с шампиньонами ~ 350 230

«Картопля староукраинская» ~ 450 430 /Печёный картофель, фаршированный беконом с сыром, зеленью и черным перцем/

«Смачнее не бывает» ~ 400 240 /Отварной картофель, фаршированный сальцем, запечённый до золотистого цвету/

«Картопля запечена з часником i розмарином» ~ 210 200 /Картофель, запечённый с чесночком и ароматным розмарином/

Картофель отварной со шкварками и обжаренным лучком ~200/90 170

Картофель отварной с маслом и зеленью ~ 200 100

Картофель фри: дольки ~ 200 200

 соломка ~ 200 180

Картофельное пюре ~ 150/5 100

Овощи - гриль ~ 300/5 430 /Баклажан, кабачок, сладкий перец, помидор, шампиньон, лук репчатый, чеснок, соус «Песто»/

Гречка с обжаренным репчатым лучком ~ 150 80

Рис, припущенный с овощами ~ 200 110

Рис отварной ~ 150 50



 Супы да Юшки

Борщ с пампушками ~ 300/20/32 220 /Готовится на костном бульоне с говядиной и фасолью. Подаётся со сметанкой и пампушками с чесночной заправкой/ Солянка сборная, мясная ~ 350/30 370 /Подается со сметанкой/

«Зелёные» щи со сметанкой ~ 300 170

Крестьянский суп со шкварками ~ 250/20/20160/Готовится из сала с луком, чесноком и помидорами. Подается с чесночными сухариками /

Крем - cуп с шампиньонами ~ 250/20/20 385 /Подается с чесночными сухариками /

Суп «Гарбузове чудо» ~ 300/50 550 /Суп из тыквы с шашлычком из приморских гребешков/

Ушица ~ 300/20/10 350 /Настоящим гурманам! Приготовлена с палтусом, семгой и креветкой/

 Скоблянка из кукумарии «По-приморски» ~ 400/150 490 /Приготовлена из кукумарии, свинины, лука, томата и моркови, с добавлением чеснока и специй. Подаётся с рисом/

Похлебка из морепродуктов ~300 680 /Готовится из гребешка, кальмара, мидий с креветкой и овощами. Подаётся с брускеттой на гриле/

Юшка грибная ~ 300/40 240 /Приготовлена из белых грибов, с картофелем и луком на сливочном масле и курином бульоне /

Суп - лапша с курицей ~ 350/15 160

 Окрошка по-селянски ~ 350 200



 Горячие блюда

 Мясные горячие блюда

Душенина из баранины ~ 350 350 /Блюдо традиционной украинской кухни. Тушёная баранина с луком, картофелем, фасолью, морковью и специями/

Баранина на чугуне с розмарином ~ 250 540

Ребра барана гриль ~ за 100гр /цена сырого веса/ 400

Стейк из мраморной говядины ~ 350 1500 /Вырезка Чак Ролл/

Говядина «Кобзарь» ~ 180/100 570 /Тонкие ломтики говядины в пивном соусе; подается с картофельным пюре/

«Печеня по-селянськи» ~ 250 460 /Тушеная телячья печень, сердце и почки с лучком, морковью и спелыми томатами /

Котлетки «Местные» ~ 150/120/30 560 /Румяные котлетки из трёх видов мяса: баранина, говядина, оленина. Подаются с овощами и соусом «Ткемали»/

Стейк свиной ~ за 100гр 250

Ребра свиные в маринаде ~300/100 910 /Реберця свинячи, в пряном маринади смажени. Подаються з картоплею печеною да соусом аппетитным/

 «Смачне порося» ~ 200 390 /Свинина печеная с грибами в домах казацких почитаемая/

Свинина «шкварчащая» по-деревенски ~ 200/100/75 450 /Подаётся с обжаренным лучком и картошечкой/

«Солохино угощеньеце» ~ 400 460/Жареный картофель на чугуне со свининой и лучком, гарнируется солеными овощами/

Рулька поросяча – смачна вечеря на двоих!~ 900/100/901400 /Гарнируется пикантной тушеной капустой и маринованными овощами/



 Горячие блюда из птицы

Котлета по-киiевськи ~ 180/100/50 380 /Знаменитая «Киевская котлета» в авторском исполнении от нашего шеф-повара; подается с молодым картофелем в баклажане под сырной корочкой/

 «Казачий курiнь» ~ 170/120/60 440 /Филе куриное с овощным шашлычком и домашним лечо/

«Качка смажена з овочами» ~ 150/100 560 /Утиное филе с овощами жареными в оливковом масле/

 Горячие блюда из рыбы

«По щучьему велению…» ~ 120/100/50 420 / Нежнейшие котлетки из щучки на картофельном дранике со шпинатным соусом/

 Лосось атлантический на пару с овощами ~200/100 740

 «Хвилька» ~ 250 650 /Жаркое из палтуса с овощами в дальневосточном стиле/

Стейк из палтуса с овощами нуазет ~ 200/80 860



 Десерты

Штрудель яблочный с апельсиновым соусом ~ 130 280

Домашний маковый пирог с грецким орехом ~ 100/40 290 **/**Подается с шоколадным топингом и шариком пломбира/

 Торт «Наполеон» ~ 130/50 200 /Подаётся с шариком пломбира, с брусничкой и мятой/

Нежный сырный пирог. Любимый рецепт! ~110/30 350

Блинчики «Шарлотты» ~ 250 220 /Десертные блинчики фаршированные яблочно-сливочным соусом с изюмом/

Блинчики на Ваш выбор:

 с медом; маслицем; сметанкой или шоколадным соусом ~ 100/30 100

 с семгой слабосоленой ~ 100/30 240

Фруктовый салат ~ 180 240 /Ассорти из свежих фруктов под оригинальным соусом от шеф-повара/

Фруктовое ассорти ~ 500 550 /Груша, яблоко, апельсин, виноград, киви/

Мороженое ~ 150/20 230 /Подается с топпингом на Ваш выбор/

Молочный коктейль ~ 350 270 /Сок на выбор/





 Соуса

Соус шашлычный ~ 50 50

Соус томатный ~ 50 50

Аджика (собственного приготовления) ~ 50 50

Сметанка ~50 50

Хрен «деревенский» ~50 50

Горчица «Русская» ~50 50

Тар-тар ~50 50

1000 островов ~50 50

Медово-горчичный соус ~50 50

Соус «Мед-бальзамик» ~ 50 50

Соус «Перечный» ~ 50 100

Соус «Чесночный чили» ~ 50 50

Соус «Горчичный» ~ 50 50

Соус «Лимонный» ~ 100 50 /горячий соус, рекомендуется подавать к рыбе/

Соус «Шпинатный» ~ 100 80 /горячий соус, рекомендуется подавать к рыбе/



 Колбасы собственного производства!

Ассорти из домашних колбас ~ 450/100 910 /Куриная, свиная, баранья и кровяная колбаса. Гарнируются маринадами собственного приготовления/

Колбаса домашняя свиная ~ 250/150 570 /Подается с гарниром из раннего картофеля/

Колбаса «Кровянка» ~ 250/150 250 /Гарнируется картофелем, обжаренным с беконом и луком/

Колбаса из баранины~250/150 600 /Подается с гарниром из раннего картофеля/

Куриная колбаса, обжаренная до румяна ~ 250/150 420 /Подается с тушеной капустой/

Колбаска рыбная жареная ~ 250 525 /Гарнируется шпинатом/

 Пельмени и вареники самолепные!

Вареники на Ваш выбор: с картошечкой или с капустой ~ 300/30 200

 с капустой и мясом ~250/25/30 220 /По-домашнему сдобрены обжаренным лучком и шкварками; подаются со сметанкой/

Вареники с вишней ~ 250/10/30 225 /Подаются со сметанкой/ Пельмени со сметанкой и с маслицем ~ 200/10/30 255

Пельмени с бульоном ~ 300/30 265 /Подаются с зеленью и сметанкой /

Горшочек пельменный ~ 300 310 /Пельмени, бульон, шампиньоны обжаренные, лук обжаренный, куриное филе, тесто/

