



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.	230.-
ЖЁЛТЫЙ ПОЛОСАТИК	30г.	260.-

2 ДОСКА МЯСА

колбаса сырокопчёная, шейка свиная, вяленая птица. Ржаные хрустики

110г. 630.-

ШЕЙКА СВИНАЯ	50г.	330.-
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

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.-

6 СОЛЕНЬЯ

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

255г. 390.-



1



2



3



4



5



6

РОСТОВ

РОСТОВ

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 ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

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

160г. 350.-



12

12 ЛЕПЁШКА С СЫРАМИ :

гауда, фета и моцарелла

115г. 280.-

13



13 РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

с сыром гауда и чесночным соусом

130г. 350.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

14 РЫБКА ЖАРЕНАЯ

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

295г. 590.-

15 ЖАРЁХА СЫРНАЯ

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

250г. 580.-

16 РАКИ ОТВАРНЫЕ

РОСТОВ

*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 казацьи : укроп, щавель, чеснок, масло сливочное, перец чёрный горошек, лавровый лист

500г. 2800.-

17 ФИРМЕННЫЙ РАСКОЛБАС

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

750г. 1250.-

18 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.-

14



15



16



17



18



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

19



19 КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ

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

150г. 660.-



20

20 ИКРЯНИКИ

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

200г. 630.-

21



21 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.-

22



22 КРОКЕТЫ

из картофеля со скумбрией, луковым соусом и икрой щуки

215г. 590.-

23



23 ШАМПИньОНЫ ФРИ

жареные в сухарях. Подаются с трюфельно-сливочным соусом

250г. 430.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 24** СЫР КОСИЧКА
обжаренный во фритюре

50г. 230.-



24

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

490г. 450.-



25

- 26** КУРНИК С КУРИЦЕЙ
грибами, сыром моцарелла, кунжутом

250г. 510.-



26

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

550г. 920.-



27

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

370г. 540.-



28

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

355г. 540.-



29

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



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

155г. 380.-



- 31** НАЧОС С ГОВЯДИНОЙ
маринованным крымским луком,
сыром моцарелла и сметаной

145г. 450.-



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

170г. 470.-



- 33** КАРТОФЕЛЬНАЯ
КОЖИЦА
запечённая с сырным соусом и
беконом. Подаём с чесночным
соусом

205г. 360.-



- 34** ХРУСТЯЩАЯ
СВИНИНА
подаём с домашним соусом
барбекю

180г. 530.-



- 35** УШКИ СВИНЫЕ
обжаренные с чесноком и соевым соусом.
Подаются с кунжутом и зелёным луком

185г. 370.-

САЛАТЫ

36 САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

битыми огурцами, кунжутным маслом, соевым соусом, сладким чили, кинзой и листьями салата

190г. 560.-



36

37 ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

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

235г. 530.-



37

38 ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

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

245г. 640.-



38

39 САЛАТ ДАЧНЫЙ

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

220г. 550.-



39

40 САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

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

225г. 530.-



40

41 ОЛИВЬЕ КЛАССИЧЕСКИЙ

с варёной колбасой, морковь, яйцо, 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 :

РОСТОВ

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

365г. 540.-

44



44 БОРЩ ДОНСКОЙ

РОСТОВ

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

425г. 540.-

45



45 ДОМАШНЯЯ ЛАПША

РОСТОВ

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

350г. 440.-

46



46 СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ

с болгарским перцем, картофелем, сельдереем и томатом

350г. 440.-

ТЕСТО

47 ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

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

405г. 440.-

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.-



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 КУРИНАЯ ГРУДКА**
в панировке с пармезаном. Подаётся с сырным соусом и стручковой фасолью

275г. 610.-



59

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

415г. 610.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

60 ЩЁЧКИ ГОВЯЖЬИ

томлёные в сливочном соусе с вешенками, подаются с птитимом

320г. 710.-

61 ПАСТА

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

310г. 520.-

62 ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

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

260г. 590.-

63 ЖАРКОЕ С ОХОТНИЧЬИМИ КОЛБАСКАМИ

картофелем, капустой квашеной, луком

290г. 540.-

64 ЖАРКОЕ С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ

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

300г. 640.-

65 ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

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

300г. 560.-

60



61



62



63



64



65

ФАСТ-ФУД

66 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.-

67 ХОТ-ДОГ КЛАССИЧЕСКИЙ

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

315г. 450.-

ГАРНИРЫ

68 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

классический и вечно молодой

140г. 290.-

69 КАРТОФЕЛЬ ФРИ

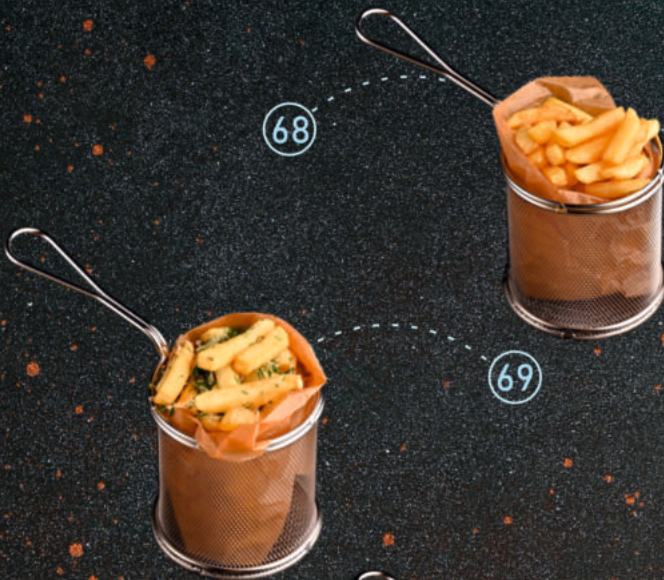
с травами и сыром пармезан

150г. 300.-

70 КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

жареный во фритюре, заправляется чесночным маслом

150г. 300.-



ГАРНИРЫ

71 БАТАТ ФРИ
с сыром пармезан

160г. 420.-



71

72 БУЛОЧКА
белая / чёрная

1шт. 60.-



72

СОУСЫ

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

30г. 80.-

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

30г. 150.-

73

74



ДЕСЕРТЫ

75



75 ТРАЙФЛ СНИКЕРС
С КРЕМОМ, АРАХИСОМ
И КАРАМЕЛЬЮ

195г. 410.-

76



76 ТОРТ КОЗИЙ
С МАКОМ

150г. 460.-

77



77 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 прејскуранте
и предоставляется по первому требованию гостя.

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

