

МЕНЮ

родная-кухня.рф

Давайте знакомиться!

«Вечера на хуторе близ Диканьки»: одно из популярных и самых необычных произведений русского классика Николая Васильевича Гоголя дало свое название первому ресторану Семьи Родной кухни. Гоголевская Диканька – небольшой хуторок, где кипит жизнь, с неповторимыми характерными персонажами, каждый из которых по-своему интересен читателю.

Так и наша «Диканька»: здесь всегда людно, весело и царит особая атмосфера, которую не перепутаешь ни с какой другой. А еще здесь удивительно сытно, вкусно кормят и рады каждому гостю.

«Диканька» – это ностальгия по каникулам, проведенным у бабушки в станице. Это быт тех самых казаков, которые обосновались на Кубани, несли военную службу у границ Российской империи, а в мирное время возделывали землю, растили детей. Это быт наших предков, который мы воссоздали в стенах «Диканьки».

Мы с огромным удовольствием познакомим вас с нашим рестораном поближе!

Доброго вам дня, дорогие гости,
и приятного аппетита!



«Як у бабуси»

Реберця свинячи, в медово-пряному маринади смажени на грили.
Подаються з картоплею печеною, асортти солених, з маринованною цибулею да соусом апетитны

за 100 г | 405.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ЗАКУСКИ



«Локоть» горилочки

720 г/500 мл | 2600.-



Святыня казацкая «Це сало!»

Сало соленое, копченое, шпик, а к нему цибуля, чесночок и помидорец свеженький

230 г | 695.-



Соленья из бочки

Капуста квашена, огурки бочковые, помидорки, перец острый бочковой, перчик лечо, яблоко моченое, слива бочковая, чеснок бочковой

390 г | 480.-



«Завертушки»

Обжаренные на гриле молодые кабачки, свернутые рулетиками со сладкими помидорчиками и сырокопченным беконом. Подаются с лепестками из сыра маскарпоне и уймой салатных листьев. Идеально под горилку!

200 г | 445.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ЗАКУСКИ



«Козацький перекус»

Колбик, пастрома, рулетики из курки, свинки, говядинки с начинками разными, буженинка свиная и зелень

320 г | 850.-

Сельдь с цибулей

и вареной картоплей

280 г | 385.-

«Овочи з грядки»

Огурки свежие, помидорчики наливные, перец сладкий, редиска хрустящая и добре разной полезной зелени

315 г | 400.-

«Завиванцы из баклажанов»

Жаренные на гриле баклажаны с сыром, чесноком и орехами

225 г | 445.-



Холодец «по-домашнему»

Курка, хрюша и телятко

310 г | 520.-



«Дощечка под горилку!»

Селедка, скумбрия, сало, картопля, ячко (чтоб съесть, почистить надо), цибуля, бутерброд с килькой, огурки из бочки, помидор червонный, с теплицы взятый

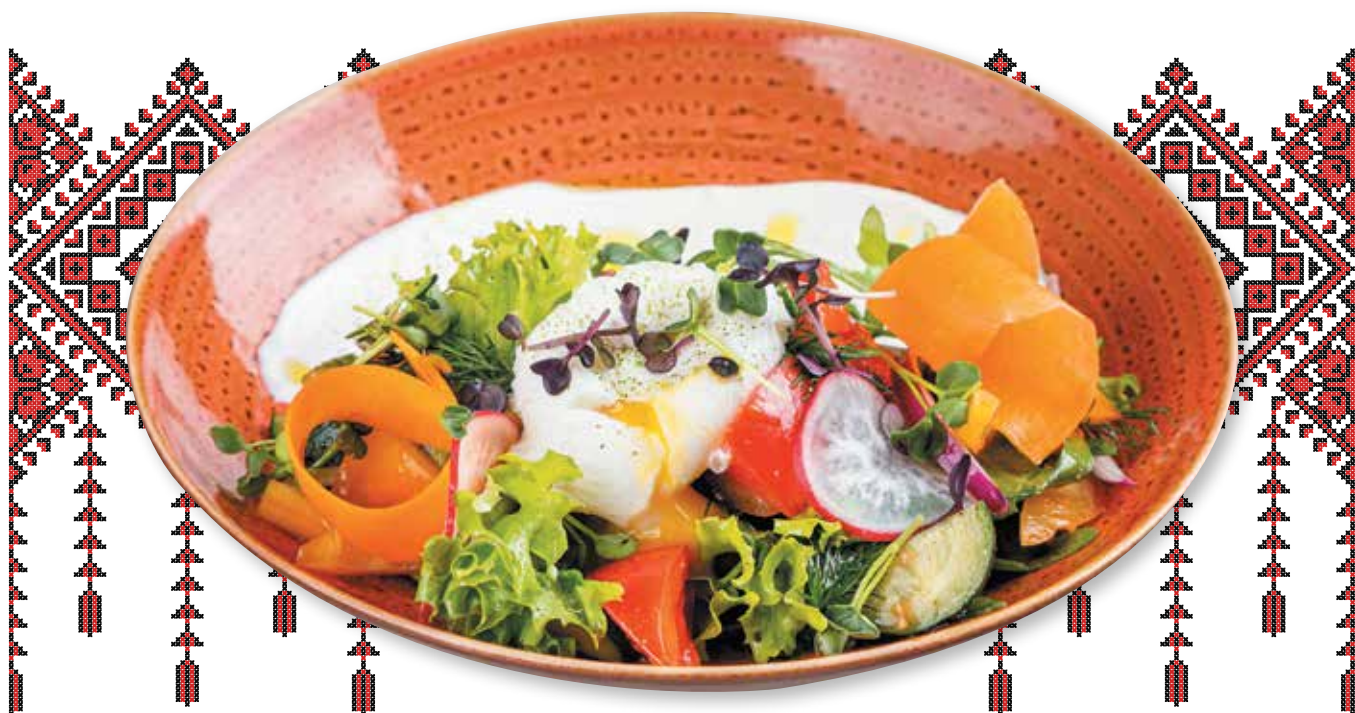
510 г | 630.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

САЛАТЫ



«Овочевый»

Из огурков, помидорин с болгарским перцем, редисом, луком фиолетовым, душистым маслом заправлен, с яйцом пашот и сметаной копченой подан

315 г | 410.-



Овощной винегрет

Приправлен ароматным растительным маслицем

220 г | 275.-



«Овощная ярмарка»

Баклажаны фри, розовые помидоры, перец лечо, соус «крем-чиз»

220 г | 420.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

САЛАТЫ



«Фифочка»

Гламурный салат из слабосоленой семги, подкопченной масляной рыбы, отварной картопли, морковочки и сладкой кукурузы. Заправлен легким майонезом и соком лимона

190 г | 415.-



Селедочка под «шубкой»

290 г | 425.-



«Заморский»

Из жителей морских с зеленью и авокадо. Замешан в смачном соусе

230 г | 830.-



«Дивный»

Нежный салатик с тигровыми креветками, курячим яичком и авокадо. В придачу плошка с красной икоркой!

220 г | 660.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

САЛАТЫ

«Свиняче ушко»

Гарный салат с подкопченным пороссячим вухом, маринованной черемшой, с кунжутной заправкой да семечкой сдобрено

225 г | 400.-

«Утячий»

Легкий салат с копченой уткой, цитрусом и ягодным соусом

190 г | 535.-

«Дворянский»

С теплой телятинкой и уймаи зелени. Заправлен иноземным соусом

210 г | 750.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

САЛАТЫ



«Баринь»

Традиционный мужской салат из телятины, курки, цибули, томатов червонних, и соусом провансаль вздобренный, в корзинке из лаваша поданный

230 г | 730.-



«Оливье»

Домашний вариант известного салата с курочкой и говядинкой отварной

190 г | 440.-



«Заболел – лечится»

Ветчинка, говядинка отварная, курка домашняя, огирки з бочки и цибулька. Майонезом з горчицкой заправленный, чоб пробрало

175 г | 445.-



Любите бывать в наших ресторанах и хотите подарить такой же праздник близким? Мы предлагаем отличный вариант – подарочный сертификат. Вы можете выбрать удобный номинал сертификата от 3000 рублей, который можно использовать в наших ресторанах: «Стань», «Диканька» и «Вакула». За подробностями обращайтесь к менеджеру заведения.

«Цезарь» с курицей

240 г | 510.-

«Цезарь» с креветками

240 г | 660.-

«Цезарь» с семгой

190 г | 660.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

СУПЫ



Наваристый бульон
с пельмешками
380 г | 300.-

Борщ классический
з салъцем копченым, часником
и пампушками
400 г | 510.-

Соляночка
сборная мясная
с мяском, копченостями,
и маслинками заправлена
320 г | 480.-

«УХА ИЗ ПЕТУХА»

Это не шутка-присказка, а вполне реальный рецепт, причем историки считают, что именно на Кубани зародилось это блюдо. Наш народ всегда был далек от каких-либо строгих канонов в приготовлении пищи. Уха из петуха – один из наиболее ярких примеров. И в действительности рецептура настоящей кубанской ухи требует приготовления этого блюда на курином бульоне. Кстати, попробуйте нашу уху, мы не стали отходить от традиций и варим ее именно так.



Уха по-царски
с форелькой, судачком и сомиком
300 г | 620.-

Лапша домашня с куркой
300 г | 330.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ



Хлебная корзинка

Ассорти из четырех видов хлеба

215 г | 210.-

Вареники з смитанкой на выбор:

с картоплей и шкварками по-сельски

с капустой, на томате жаренной,
шкварками сдобрены

с грибами и картоплей, сдобрены шкварками

300 г | 390.-



Пельмени з смитанкой

из индейки / мясни домашни

270 г | 430.-



Вареники с сыром, и жареным золотистым лучком приправлены з смитанкой

290 г | 400.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Блинчики по-казачьи

С куркой и грибами, запеченные под сыром

250 г | 490.-

Бабушкины млинцы с пылу с жару

По желанию Вашему с медом, со сметанкою,
с вареньем или сгущенкой

140 г | 200.-

Млинцы с икоркою лососевой

150 г | 475.-



Деруны картофельные

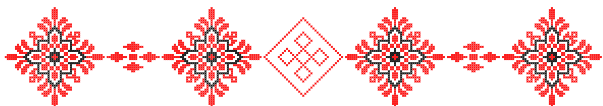
210 г | 265.-



«Рыбацкий човен»

Мидии, томленные в сливочном соусе
да с овощами разными

300 г | 630.-



Меню, акции
и все самое
интересное!

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.



СКОВОРОДКИ И ГОРШОЧКИ



«Шаливный кролик»

Кролик, тушеный у вершковому соусу з шампиньонами пид шапкою з тиста

390 г | 740.-

«Ковбаса свиная/говяжья»

Колбаска домашняя, приготавливается на сковороде, к ней картопля жареная с кинзой и чесноком

360 г | 620/680.-



ПОСВЯЩЕНО РЕСТОРАНУ «ДИКАНЬКА».

Автор Тимофей Разанцевей

Пришли в казачий ресторан сегодня двое.

Он и Она, решили вечер скоротать.

Он хреновуху пил, она – вино такое.

Что на Кубани только можно отыскать.

Казачий хор так медленно, но верно.

Он покорял влюбленные сердца.

Соллист пел песню очень вдохновенно.

Не видно было вечеру конца.

На всех столах огнем мерцали свечи.

В глазах играли те же огоньки.

И вот случилось чудо этой встречи:

Отдав ей сердце, попросил руки.

И счастьем вмиг вдруг лица озарились.

Когда услышал «Да» на свой вопрос.

Уста влюбленных в поцелуе слились.

Это любовь, надолго и всерьез.



Жаркое «Дикая Анька»

Говяжья вырезка с картоплей жареной и горой овощей

285 г | 830.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Форель «12-го года»

Запеченная со шпинатом и тигровыми креветками.
Подается с соусом из мидий

360 г | 900.-



«По щучьему велению...»

Нежнейшие щучьи котлетки. Подаются с пюре
картопляным и соусом сливочно-томатным

345 г | 600.-



Судак по-княжески

Филе кубанского судачка. обжаренное до золотистой корки. с гарниром из кабачкового омлета. с соусом из авокадо

340 г | 740.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Форель целиковая

Печеная на гриле форель с томатами
и пряными травами

за 100 г | 340.-



Сом казачий

Филешки жареного сома с крем-луком
и сливочным птитимом

365 г | 650.-

ГАРНИРЫ

Картопляные дольки

С чесноком и кинзой
по-деревенськи

150 г | 150.-

Овочи гриль

Кабачки, баклажаны,
перец болгарский,
шампиньоны, помидор

150 г | 235.-

Картопля

Жаренная на сале

150 г | 150.-

Картопля

Жаренная с грибами

150 г | 195.-

Пюре картопляное «по-селянськи»

По желанию
со шкварками

150 г | 150.-

Картофель фри

100 г | 150.-

СОУСЫ И ПРОЧИЕ ДИКОВИНКИ

Соус белый чесночный / Соус красный сацебели / Хрен столовый / Майонез /
«Вырвиглаз» / Горчица острая / Сметана / Масло оливковое / Варенье к чаю

50 г | 60.-

Соус гранатовый
наршараб

50 г | 80.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ МЯС



«Вечера на хуторе»

Антрекоты барашки маринованы, на гриле жарены и зеленью украшены

за 100 г | 850.-



«Здоровеньки булы»

Медальоны из телятины с картофельным гратеном и грибным соусом

350 г | 1050.-



Котлета «по-киевськи»

Маслицем вершковым чинена да с пюре картопляным подана

270 г | 565.-



«Говяжий зарядец»

Говяжьи ребра, сутки томленные с ароматными кореньями, а на гарнир – картопля печеная

за 100 г | 610.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ МЯС



Котлетки «Станичные»

Румяные котлетки с воздушным картофельным пюре да соус «бабушкин» в придачу

400 г | 710.-



Стейк «Де Хохлят»

Шмат говядинки, жаренной на гриле. Подается с фирменным соусом

за 100 г | 720.-



Свининка «Хуторская»

Жаренная в сеточке и пряных травах. Подается с картофельным пюре, окутанном в бекон, и «Летним» соусом

400 г | 765.-

Курчонок тапака

Половинка цыпленка хрустящего, золотистого

за 100 г | 255.-



Курочка «по-Елизаветински»

Курячи рулетики с сыром сулугуни, да беконом обернуты, на деруны картофельные выложены и соусом сырным смажены

420 г | 670.-

ДИСКОНТНЫЕ КАРТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДОСТАВИТЬ ДО МОМЕНТА ПЕЧАТИ СЧЕТА

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-то продукты.

Внешний вид блюда может отличаться от фотографии.

ДЕСЕРТЫ

«Медовик»

Нежные заварные коржи на медовой основе, пропитанные карамельным кремом

за 100 г | 210.-



«Смуглянка»

Тортик с черной смородиной и сметанно-сливочным кремом

за 100 г | 210.-



«Наполеон»

за 100 г | 185.-



Вареники с вишней

290 г | 400.-



Конфетки

собственного производства, в ассортименте

1 шт. | 140.-



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В НАШИ РЕСТОРАНЫ!



Ресторан сохранил культуру и традиции больших званых обедов высшего казачьего сословия. Приглашаем вас отведать небанальные вариации блюд по старинным казачьим рецептам.

Краснодар.
Кубанская Набережная, 15



Мы предлагаем лучшее, что есть в национальной кухне, которая пользуется репутацией самой вкусной и разнообразной. Отведать все вкусности вы сможете под фоновую казачью музыку. В окружении заботливого персонала вы ощутите себя как дома.

Краснодар.
ул. Промышленная, 21/1
«Красная Площадь».
ул. Дзержинского, 100
«СБС Мегамолл».
ул. Уральская, 79/1
«Галерея Краснодар».
ул. Володи Головатого, 313



Ресторан быстрого питания. Бургеры и сэндвичи из лучшего мяса с лучшими фермерскими овощами в булочке собственного приготовления. Борщи, пельмени, вареники, салаты – все это будет подано вам в считанные минуты.

Краснодар.
ул. Промышленная, 21/1