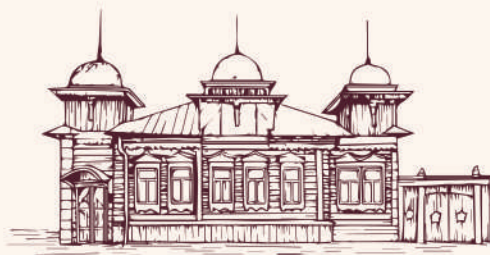


Добро пожаловать в ресторан "Усадьба Ребинников."

Единственный ресторан на Южном Урале,
расположенный в историческом особняке XIX века,
имеющий статус объекта культурного наследия народов
Российской Федерации.



Это пространство, где архитектура прошлого
соединяется с *современной*
гастрономией.



Наша миссия:

переосмыслить русскую гастрономическую традицию,
показать её глубину и многослойность современным
языком кухни, сервиса и гостеприимства



Регалии и признание:

27 место «Международная ресторанный
премия WHERETO EAT (WTE)»

Топ-100 новых оригинальных ресторанных
концепций 2025 года по версии премии
«Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса»

Мое отношение к русской кухне

закljučается в уважении к истории
и традициям, но при этом в стремлении
видеть их в новом свете.



Кухня Усадьбы Рябининых становится мостом
между прошлым и будущим, объединяя
аутентичные рецепты с современными
техниками и подходом.



Это не просто еда

Это язык, при помощи которого я буду вам
рассказывать о культуре, времени и себе,
вдохновляя ценить свою историю,
но идти вперед.

Шеф-повар ресторации Усадьбы Рябининых
Александр Меркулов



Закуску

Тартар из говядины <i>с картофелем фри и фермерским сыром 220 г</i>	1350
Тартар из конины <i>с икрой щуки 190 г</i>	1350
Утиный паштет <i>с медом из сосновых почек и конфитюром из сухофруктов 240 г</i>	890
Солодовая лепешка <i>с костным мозгом и печеным чесноком 350 г</i>	720
Грузди <i>со сметаной, красным луком и кубанским маслом 210 г</i>	1090
Строганина <i>из нельмы 90 г</i>	1190
Намазки из красной рыбы и подкопченного судака <i>с оладьями и сметаной 150 г</i>	850
Картофельные тосты <i>с подкопченным поросенком и сливочным хреном 110 г</i>	850
Картофельные тосты <i>с домашним сыром и инжирным песто 110 г</i>	570
Картофельные тосты <i>с сосисинской сельдью 110 г</i>	750
Сыры <i>с башкирским медом 210 г</i>	1490
Купеческий сет к водке <i>тосты с сосисинской сельдью, каленые яйца с горошком и айоли, тосты из бородинского хлеба с копченым салом, мятый картофель с соленым огурцом и вяленой уткой 510 г</i>	1890

Салаты

Зеленый	650
<i>с заправкой из молодой сливы 120 г</i>	
Из томатов	690
<i>с домашним сыром и солеными лимонами 280 г</i>	
С олениной	990
<i>белыми грибами и печеными овощами 200 г</i>	
Винегрет	950
<i>с сосисвинской сельдью 190 г</i>	

Супы

Борщ	850
<i>с кониной, костным мозгом и копченым салом 440 г</i>	
Куриный суп	590
<i>с фрикадельками из кролика и домашней лапшой 400 г</i>	
Груздянка	620
<i>с кремом из каленых яиц и солодовой лепешкой 400 г</i>	

Пельмени и вареники

Пельмени Уральские <i>с говядиной и свиной 410 г</i>	650
Пельмени <i>с креветками в соусе из зеленого лука 330 г</i>	850
Пельмени <i>с индейкой и копченым сыром 410 г</i>	620
Вареники <i>с картофелем и грибами 270 г</i>	490

Выпечка

Курник <i>с рябчиком и луковым соусом 380 г</i>	990
Кулебяка <i>с кижучем и соусом из сливок 360 г</i>	1190
Пирог с томлеными бычьими хвостами <i>карамельизированным луком и сметаной 300 г</i>	1090
Картофельный пирог <i>с томленным ягненком в квасе 300 г</i>	1190

Горячее

Большая котлета из говядины с картофельными драниками 380 г	990
Голубцы из кролика с соусом из топлёной сметаны 400 г	1190
Котлеты из щуки с галушками и сметанным соусом 320 г	990
Томлёный конь из печи с кремом из печёной капусты 360 г	1210
Цыплёнок со сморчками и жжёным маслом 490 г	1490
Судак с пишеном и икорным соусом 320 г	990

Сладкое

Медовик с халвой и малиновым сорбетом 180 г	550
Мороженое из топлёного молока с осетровой икрой и медовыми огурцами 120 г	990
Скотный двор крем из взбитого творога и земляной груши 100 г	530

СЕТ САМОВАР ДА СЛАДОСТИ

Сладости

Сочни с творогом

Оладушки

Пастила

Чизкейк

Блины

Птичье молоко

Домашнее варенье

Мед



Самовар

Иван-чай

с уральскими травами и душицей

Гречишный чай

в ассамбляже с молочным улуном и тимьяном

Полевой сбор

с ромашкой, лимонником и мятой

Стоимость сета 1890 руб.

*Пожалуйста, сообщите официанту о наличии пищевой аллергии или индивидуальной непереносимости.

Для меня бар в «Усадьбе Рябининых» —
это не просто напитки, а продолжение
гастрономии и настроения усадьбы.



Сезон нашего бара

это отдельный коктейльный бар
«Посольство», открытый нами в коллаборации
с брендом «Целовальникъ» от команды бара
El Copitas из Санкт-Петербурга.



Особое место в баре занимает *винная карта.*

Она выстроена Сергеем Ефимовым с акцентом
на сильные, неочевидные российские вина
и тщательно отобранные позиции из других
винодельческих регионов.

Бар дополняют классические и редкие
крепкие напитки, широкий выбор водки,
авторские настойки и безалкогольные позиции.



Во всех категориях я и моя команда,
придерживаемся принципа —
*вкус, баланс и уважение
к продукту.*

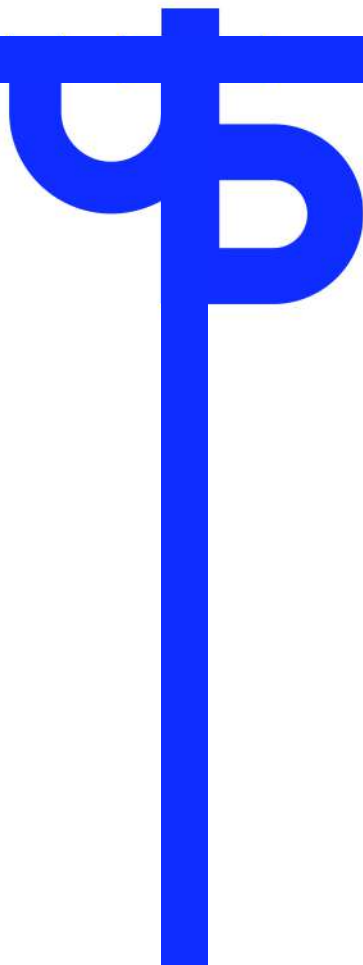
Шеф-бармен ресторации Усадьбы Рябининых
Дмитрий Ложников

tselovalnikъ

Russian Spirits by El Copitas Bar

Коктейли бара «Посольство Целовальникъ»

*Целовальникъ — бренд премиальных алкогольных
напитков родом из Санкт-Петербурга,
созданный командой одного из лучших
коктейльных баров России
и всего мира El Copitas Bar*





Черемуховый Негрони 200 мл <i>Традиционно крепкая горько-сладкая версия коктейля Негрони на основе джина Целовальник, вина из автохтонного сорта Цимлянский Черный с вплетением ярких тонов черемухи. Дополняется кофейным парфюмом</i>	690
Традиционные Ценности 350 мл <i>Наша вариация на коктейль Порнстар Мартини на основе водки Целовальник, маракуйи, ананаса, лайма и кондитерского сиропа со вкусом имбирного печенья. Подается с шотом яблочного сидра, который можно перелить в коктейль или чередовать напитки глоток за глотком</i>	590
Чуриловский Сауэр 300 мл <i>Кисло-сладкий коктейль на основе джина Целовальник, лимонно-лаймового микса, свежего огурца, мяты и бузины</i>	590
Земляничный Космо 200 мл <i>Наша интерпретация классического Космополитена на основе водки Целовальник, земляничного пюре, брусники, мяты и ванили, дополненная «шапкой» нежной ромашковой пены</i>	550
Челябинские Шишки 300 мл <i>Сладко-кислый коктейль на основе джина Целовальник и цитрусов, дополненный нюансами морошки с ненавязчивым хвойным послевкусием. Подается со съедобными сосновыми шишками</i>	590
Ржаной Апероль 350 мл <i>Сладкая экспериментальная версия коктейля Апероль Спритц, приготовленная на локальном ликере в стиле «Апероль», квасе и кордиале из помело, с мотивами лесных ягод в послевкусии</i>	550
Кровавая Варвара 400 мл <i>Наша вариация на коктейль Кровавая Мэри на основе водки Целовальник, фирменного томатно-мангового микса, огуречного рассола и специй</i>	550

**Объёмы некоторых напитков указаны с учётом льда.*



Голубини (Голубиковый Беллини) 400 мл <i>Сладкий слегка игристый коктейль на основе яблочного сидра, голубики, малины и капли джина Целовальник для блеска глаз. Дополнен «шапкой» нежной ромашковой пены</i>	590
Топленый Мартини 180 мл <i>Наша версия десертного сливочного коктейля «Белый Русский» на основе кофейного эликсира Целовальник, ванильной водки, мороженого из топленого молока и сиропа из соленых ирисок</i>	590
Голубиковый Сауэр 350 мл <i>Кисло-сладкий коктейль на основе джина, голубики, земляники и лемонграсса</i>	550
ЧМЗовский Мул 400 мл <i>Длинный сладко-кислый коктейль на основе малиновой водки, лимонно-лаймового микса, бузины и имбирной комбучи</i>	590
Секс в Усадьбе 350 мл <i>Сладкий коктейль на основе персикового соджу, малиновой водки, маракуйи и кваса</i>	550
Саша Белый 50 мл <i>Коктейль-шот на один глоток на основе водки Целовальник, кордиала из березового сока и сиропа из белых цветов. Подается с ложкой черной икры</i>	990

**Объёмы некоторых напитков указаны с учётом льда.*

Классические коктейли в нашем исполнении

Апероль Спритц	650
<i>Слегка сладкий и немного терпковатый классический коктейль, приготовленный на основе локального ликера и российского игристого вина из сорта рислинг 350 мл</i>	
Негрони	650
<i>Традиционно крепкий, уверенно горький и одновременно сладкий напиток, приготовленный на основе локального биттера 200 мл</i>	
Целовальникъ Джин Тоник	590
<i>Эталонно приготовленный классический Джин-Тоник, выполненный на премиальном джине Целовальник 400 мл</i>	

Самогон

дистилляты и полугар

Грушевый дистиллят	550
<i>Anaseuli, Грузия, 40%, 50 мл</i>	
Сливовый дистиллят	550
<i>Anaseuli, Грузия, 40%, 50 мл</i>	
Полугар №1 рожь и пшеница	690
<i>Водка образца времен царской России, 38,5%, 50 мл</i>	
Полугар №3 бородинский с тмином	690
<i>Водка образца времен царской России, 38,5%, 50 мл</i>	

*Объемы некоторых напитков указаны с учётом льда.

Водка

Белая Сова 50 мл	250
Царская 50 мл	260
Ортодокс 50 мл	290
Гастроном №4 50 мл <i>водка от мишленовского шеф-повара Андрея Шмакова к мясным блюдам</i>	320
Гастроном №7 50 мл <i>водка от мишленовского шеф-повара Андрея Шмакова к мясным блюдам</i>	320
Алтай 50 мл	350
Хороводка 50 мл <i>водка от известной крафтовой пивоварни AF Brew</i>	390
Целовальникъ 50 мл <i>органическая премиум водка от команды одного из лучших баров России и всего мира El Copitas Bar</i>	390
Белуга Нобл 50 мл	390
Белуга Ботаниклс 50 мл <i>с ароматом груши и липы, 30%</i>	420
Онегин 50 мл	450
Грей Гус 50 мл <i>французская водка премиум класса</i>	650

Виски

Джемесон 50 мл <i>Ирландия, 40%</i>	690
Макаллан 12 лет дабл каск 50 мл <i>Шотландия, 40%</i>	1600
Аберлауэр 12 лет дабл каск мейчурд спейсайд 50 мл <i>Шотландия, 40%</i>	1600
Глендронах ориджинал 12 лет 50 мл <i>Шотландия, 40%</i>	1600
Каол Айла 12 лет, 50 мл <i>Шотландия, 43%</i>	1600
Лафройг квотер каск, 50 мл <i>Шотландия, 48%</i>	1600

Коньяк и бренди

Торрес 10 лет гран резерва 50 мл <i>Испания, 38%</i>	490
Бренди де херес солера гран резерва кардинал мендоза 50 мл <i>Испания, 40%</i>	1200
Франсуа де Мартиньяк ВСОП 50 мл <i>Франция, 40%</i>	1200

Ром

Кайо гранде клаб аньехо резерва 50 мл <i>Доминикана, 37,5%</i>	450
Барсело империал 50 мл <i>Доминикана, 38%</i>	590
Инхенио манакас экстра аньехо 50 мл <i>Испания, 38%</i>	850

Текила

Эсполон бланко 50 мл <i>100% агава, Мексика, 40%</i>	690
---	-----

Настойки

Хреновуха 50 мл <i>строгая, ядрёная, 35-38%</i>	290
Вишнёвка 50 мл <i>легкая и сладкая, в районе 20%</i>	290
Облепиховка 50 мл <i>умеренная, слегка подслащенная, в районе 30%</i>	290
На зеленом крыжовнике 50 мл <i>легкая, кисло-сладкая, в районе 20%</i>	290
На черноплодной рябине 50 мл <i>умеренная, подслащенная, 27-30%</i>	290

Пиво из кег

Медовуха 500 мл <i>мы регулярно обновляем сорта медовух, пожалуйста, уточните у официанта, медовуха с каким вкусом у нас сегодня на кране</i>	от 490 до 590
Самарское Жигулевское 500 мл <i>светлый лагер 4,5%</i>	490
Хамовники Пильзенское 500 мл <i>светлый лагер в немецком стиле 4,8%</i>	550
Хамовники Пшеничное 500 мл <i>светлое нефiltroванное 4,8%</i>	550
Баллантайн 500 мл <i>темное, азотный стаут 4,1%</i>	550

Лимонады

Лимонад с помело, мятой и ромашкой 400 мл	390
Холодный чай с манго, маракуйей и имбирной комбучей 400 мл	390
Лимонад с голубикой, земляникой и лимонграссом 400 мл	390

Безалкогольные коктейли

на безалкогольном «алкоголе»

Ржаной Апероль 0% 350 мл <i>Сладкая экспериментальная версия коктейля Апероль Спритц, приготовленная на безалкогольном ликере в стиле «Апероль», квасе и кордиале из помело, с мотивами лесных ягод в послевкуси</i>	390
Чуриловский Сауэр 0% 300 мл <i>Кисло-сладкий безалкогольный коктейль на основе безалкогольного джина, лимонно- лаймового микса, свежего огурца, мяты и бузины</i>	450
Джин Тоник 0% 400 мл <i>Эталонно приготовленный классический Джин-Тоник, выполненный на безалкогольном джине</i>	490
Виски Кола 0% 400 мл <i>Идентичный по вкусу алкогольной версии коктейль на основе безалкогольного виски и колы</i>	490

Сок, вода, б/а пиво

Лапочка 300 мл <i>Баночные лимонады без сахара в ассортименте</i>	350
Сок 250 мл <i>В ассортименте</i>	190
Вода «Жемчужина Байкала» 530 мл <i>С газом / без газа</i>	490
Безалкогольное пиво «Фри Дамм» 330 мл <i>Испания</i>	450

*Объёмы некоторых напитков указаны с учётом льда.

Домашний фруктово-ягодный чай

Облепиховый чай с имбирем, медом и гречихой 550 мл	490
Иван- чай с вареньем из голубики, земляники и мятой 550 мл	490
Чай с манго, маракуйей и ромашкой 550 мл	490

Чай

Чай черный 550 мл	290
Чай зеленый 550 мл	290
Молочный улун 550 мл	290
Полевые травы 550 мл С ромашкой и лемонграссом	290
Иван-чай 550 мл С уральским сбором	290

Кофе

Эспрессо 30 мл	200
Американо 180 мл	200
Капучино 220 мл	250
Латте 220 мл	250

Дополнительная порция эспрессо +100 руб

Приготовить на альтернативном молоке +100 руб

Молоко 50 мл +50 руб