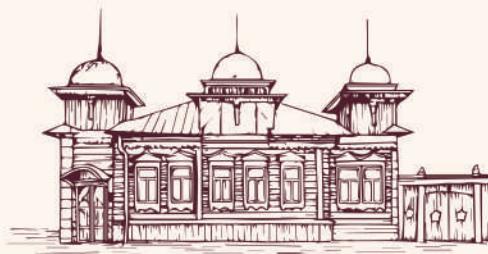


# Добро пожаловать в ресторан «Усадьба Редининых»

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 ресторанная  
премия WHERE TO EAT (WTE)»

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

---

# Мое отношение к грузинской кухне

заключается 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  
auténtичные 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



## Закуски

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

## Салаты1

Зеленый с заправкой из молодой сливы 120 г	650
Из томатов с домашним сыром и солеными лимонами 280 г	690
С олениной белыми грибами и печеными овоцами 200 г	990
Винегрет с сосьвинской сельдью 190 г	950

## Супы1

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

## Пельмени и Вареники

Пельмени Уральские <i>с говядиной и свининой 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>карамелизованным луком и сметаной 300 г</i>	1090
Картофельный пирог <i>с томленым ягненком в квасе 300 г</i>	1190

## Горячее

Большая котлета из говядины с картофельными драниками 380 г	990
Голубцы из кролика с соусом из топленой сметаны 400 г	1190
Котлеты из щуки с галушками и сметанным соусом 320 г	990
Томленый конь из печи с кремом из печеной капусты 360 г	1210
Цыпленок со сморчками и жженым маслом 490 г	1490
Судак с пшеном и икорным соусом 320 г	990

## Сладкое

Медовик с халвой и малиновым сорбетом 180 г	550
Мороженое из топленого 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 мята*

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.



*Сердце 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 Целовальник»

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



<b>Черемуховый Негрони 200 мл</b>	690
<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>	
<b>Традиционные Ценности 350 мл</b>	590
<i>Наша вариация на коктейль Порнstar 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>	
<b>Чуриловский Сауэр 300 мл</b>	590
<i>Кисло-сладкий коктейль на основе джина Целовальник, лимонно-лаймового микса, свежего огурца, мяты и бузины</i>	
<b>Земляничный Космо 200 мл</b>	550
<i>Наша интерпретация классического Космополитена на основе водки Целовальник, земляничного пюре, брусники, мяты и ванили, дополненная «шапкой» нежной ромашковой пены</i>	
<b>Челябинские Шишки 300 мл</b>	590
<i>Сладко-кислый коктейль на основе джина Целовальник и цитрусов, дополненный нюансами морошки с ненавязчивым хвойным послевкусием. Подается со съедобными сосновыми шишками</i>	
<b>Ржаной Апероль 350 мл</b>	550
<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>	
<b>Кровавая Варвара 400 мл</b>	550
<i>Наша вариация на коктейль Кровавая Мэри на основе водки Целовальник, фирменного томатно-мангового микса, огуречного рассола и специй</i>	

\*Объёмы некоторых напитков указаны с учётом льда.



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

---

*\*Объёмы некоторых напитков указаны с учётом льда.*

## Классические коктейли в нашем исполнении

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

## Самогон дистилляты и полукар

Грушевый дистиллят	550
<i>Anasuli, Грузия, 40%, 50 мл</i>	
Сливовый дистиллят	550
<i>Anasuli, 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>	

\*Объёмы некоторых напитков указаны с учётом льда.

## Bogka

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

## Bucku

Джемесон 50 мл Ирландия, 40%	690
Макаллан 12 лет дабл каск 50 мл Шотландия, 40%	1600
Аберлауэр 12 лет дабл каск мейчурд спейсайд 50 мл Шотландия, 40%	1600
Глендранах ориджинал 12 лет 50 мл Шотландия, 40%	1600
Каол Айла 12 лет, 50 мл Шотландия, 40%	1600
Лафройг квотер каск, 50 мл Шотландия, 48%	1600

## Коньяк и бренди

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

## Ром

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

## Текила

Эсполон бланко 50 мл 100% агава, Мексика, 40%	690
--	-----

## Настойки

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

## Пиво из кег

Медовуха 500 мл мы регулярно обновляем сорта медовух, пожалуйста, уточните у официанта, медовуха с каким вкусом у нас сегодня на кране	от 490 до 590
Самарское Жигулевское 500 мл светлый лагер 4,5%	490
Хамовники Пильзенское 500 мл светлый лагер в немецком стиле 4,8%	550
Хамовники Пшеничное 500 мл светлое нефильтрованное 4,8%	550
Баллантайн 500 мл темное, азотный стаут 4,1%	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 лемонграссом 400 мл	390

## Безалкогольные коктейли на безалкогольном «алкоголе»

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

## Сок, вода, б/а пиво

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

\*Объемы 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 мяты 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 <i>С ромашкой и лемонграссом</i>	290
Иван-чай 550 мл <i>С уральским сбором</i>	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