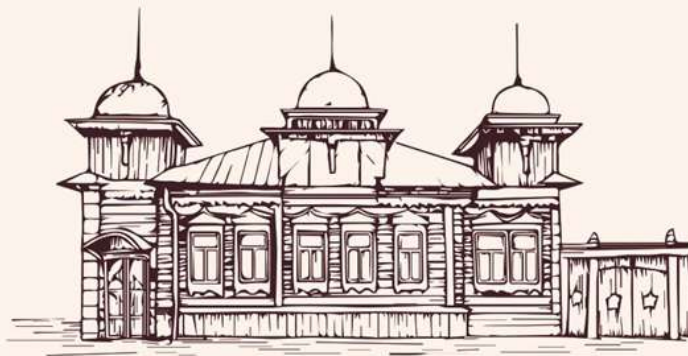


Добро пожаловать в ресторан "Усадьба Ребинниных."

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 ресторанныя
премия WHERETO EAT (WTE)»

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

Победитель премии «Пальмовая ветвь ресторанного
бизнеса» в категории «Выбор гостя» 2026 года

Мое отношение к русской 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
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 «Усадьба Рябининых»
Александр Меркулов

A large, stylized handwritten signature in dark ink, appearing to read 'A.Merkulov'.

Закуски

Тартар из говядины <i>с черной икрой 140 г</i>	1560
Тартар из оленины <i>с гелем из дикой клюквы 120 г</i>	1330
Тартар из кижуча <i>с красной икрой 150 г</i>	1320
Паштет из кролика <i>с луковым хлебом и конфитюром из слив 225 г</i>	690
Грузди <i>со сметаной, красным луком и кубанским маслом 210 г</i>	1090
Строганина из муксуна <i>на льду 110 г</i>	1320
Намазки из красной рыбы и подкопченного судака <i>с оладьями и сметаной 150 г</i>	850
Картофельные тосты <i>с кремом из форшмака 150 г</i>	570
Картофельные тосты <i>с печеным перцем и домашним сыром 145 г</i>	510
Икорный сет 1300 г <i>Осетровая икра, икра кижуча, блины классические и шпинатные, хлеб картофельный и луковый, оладьи, икряники, рийет из белой и красной рыбы, каленые яйца, огурец, редис К сету на выбор: Белуга Нобл или Абрау Дюрсо Виктор Дравиньи Брют</i>	15 900
Квашенные и соленые специалитеты <i>огурцы бочковые, томаты бочковые, квашеная капуста, маринованная морковь, грузди, кахетинское масло 205 г</i>	690
Купеческий сет к водке <i>картофельные тосты с соленой салакой, каленые яйца с горошком, бородинские тосты с копченым салом, мятый картофель с маринованным огурцом и копченой уткой 510 г</i>	1890

Салаты

Зеленый <i>с заправкой из молодой сливы 120 г</i>	650
Из томатов <i>с домашним сыром и солеными лимонами 280 г</i>	690
С олениной <i>белыми грибами и печеными овощами 200 г</i>	990
Салат с бурратой <i>клубникой и базиликовой заправкой 140 г</i>	770

Супы

Борщ <i>с кониной, сметаной и копченым салом 440 г</i>	850
Кислые щи с томленным ягненком <i>со сметаной и груздями 390 г</i>	890
Окрошка на белом квасе <i>с тамбовским окороком 360 г</i>	780
Свекольник литовский <i>с печеным картофелем 350 г</i>	490

Гарниры к супу

Запеченная мозговая кость к густым супам ~300 г	350
Ремесленный хлеб <i>с маслом из квашеной капусты 190 г</i>	410
Луковый хлеб <i>с копченым маслом 240 г</i>	440

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 из хищных рыб <i>с двумя видами икры и томлеными сливками в горящих углях 250 г</i>	750
Ленивые вареники <i>в соусе из сморчков 250 г</i>	760
Кундюмы <i>с лесными грибами, луковым соусом и сметанным кремом 260 г</i>	740

Выпечка

Солодовый пирог <i>с уткой и соусом из красной смородины 320 г</i>	1290
Кулебяка <i>с кижучем и соусом из сливок 360 г</i>	1190
Курник <i>с рябчиком и ананасами 425 г</i>	1020
Пирог <i>с бычьими хвостами и костным мозгом 440 г</i>	1650

Из печи

Тушеные бычьи хвосты <i>с томленной перловкой и кремом из южного сыра 370 г</i>	1430
Ягненок в пряном демигласе <i>с пюре из копченой тыквы и кремом из печеного чеснока 425 г</i>	1360
Томленный конь из печи <i>с кремом из печеной капусты 360 г</i>	1210

Горячее

Большая котлета <i>с луковым джемом, картофельным пюре и аджикой из печеных овощей 415 г</i>	1130
Голубцы с раковыми шейками <i>красной икрой и сметанным кремом 340 г</i>	1710
Котлеты из щуки <i>с картофельными галушками, зеленым горошком и картофелем пай 320 г</i>	990
Стейк судака с пшеном <i>сливочным соусом с копченым сыром и двумя видами икры 340 г</i>	990

Сладкое

Медовик <i>с халвой и малиновым сорбетом 180 г</i>	550
Черничный творожный пирог <i>с мороженым из ряженки 230 г</i>	590
Скотный двор <i>крем из взбитого творога и крем-карамель 100 г</i>	530
«Баранка с маком» <i>конфитюр из черной смородины, ганаши из иван-чая, сливочная карамель, яблочный бисквит 120 г</i>	610

СЕТ «САМОВАР ДА СЛАДОСТИ»

Сладости

Сочни с творогом

Оладьи

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.



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.*

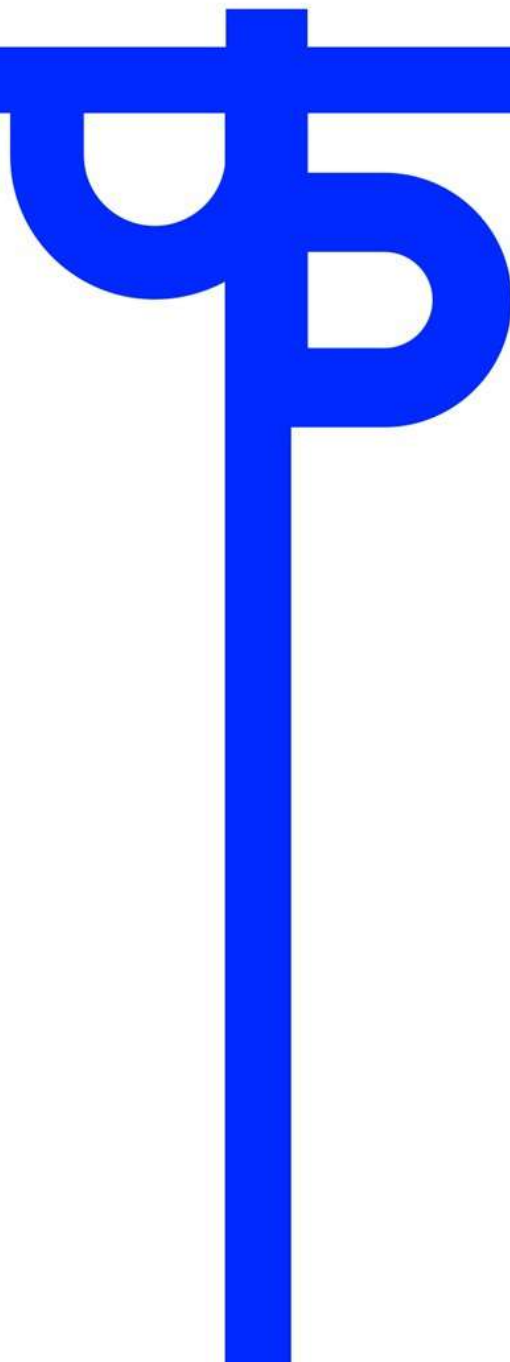
Шеф-бармен ресторации «Усадьба Рябининых»
Дмитрий Ложников

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



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

*Объёмы некоторых напитков указаны с учётом льда.

Классические коктейли в нашем исполнении

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

Самогон

дистилляты и полугар

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

*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 рыбным 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, ~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 лемонграссом 400 мл	390

Безалкогольные коктейли

на безалкогольном «алкоголе»

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

Безалкогольные напитки

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