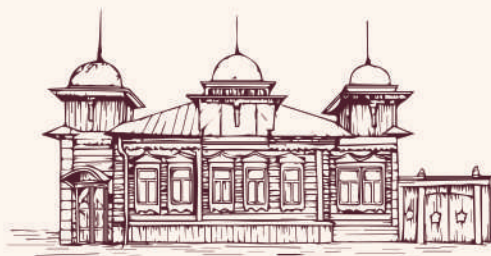


Добро пожаловать в ресторан "Усадьба Ребинников."

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»

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



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 ягнёнком <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 томленой 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
Деревенский 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.



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.*

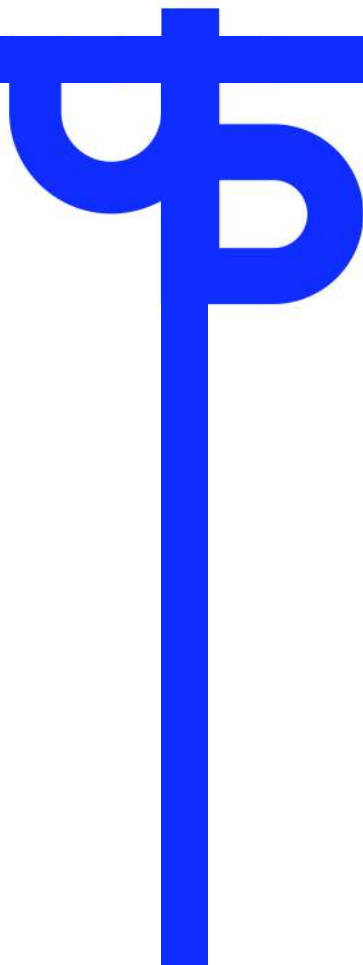
Шеф-бармен ресторации «Усадьба Рябининых»
Дмитрий Ложников

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*





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

*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>	

*Объёмы некоторых напитков указаны с учётом льда.

Водка

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

Виски

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

Коньяк и бренди

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

Ром

Кайо гранде клаб аньехо резерва 50 мл <i>Доминикана, 37,5%</i>	450
Барселло 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 лимонграссом 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 послевкуси	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

*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 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