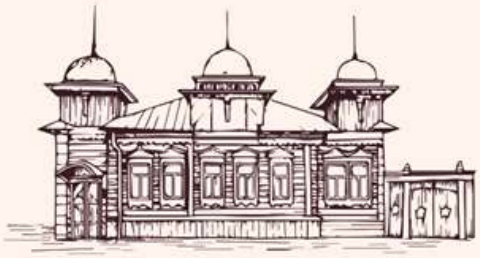
Добро пожаловать в ресторан "Усадьба Рябининых."

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:

15 место «Международная ресторанная премия WHERETOEAT (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

Выбор комитета Discover Russia, 2026 год
Фестивальный сет «Усадьбы Рябининых», представленный на РРФ-2026
в номинации «Новые имена», признан лучшим примером,
отражающим культуру и гастрономию Южного Урала

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



Zakycku

Тартар из говядины *с черной икрой 140 г*	1720
Тартар из оленины *с гелем из дикой клюквы 120 г*	1330
Паштет из кролика *с луковым хлебом и конфитюром из слив 225 г*	690
Грузди *со сметаной, красным луком и кубанским маслом 210 г*	1090
Строганина из муксуна *и макало из специй 110 г*	1590
Намазки из красной рыбы и подкопченного судака *с оладьями и сметанным кремом 150 г*	850
Икорный сет *1200 г* *Икра красная, икра черная, домашние оладьи и блины, тосты с соленой салакой и маринованным огурцом, мятый картофель с копченой уткой, каленые яйца с горошком, свежий огурец, хлеб картофельный и луковый* *К сету на выбор: Белуга Нобл или Абрау Дюрсо Виктор Дравиньи Брют*	18 900

Салаты

Зеленый 650
с заправкой из молодой сливы 120 г

Из томатов 690
с домашним сыром и солеными лимонами 280 г

С олениной 990
белыми грибами и печеными овощами 190 г

Салат с томленым кижучем 890
икрой омуля и кремом из яблока и сельдерея 150 г

Супы

Борщ 850
с кониной, копченым салом и сметаной 440 г

Кислые щи с томленым ягненком и перловкой 950
со сметаной и груздями 390 г

Калья 750
с печеным судаком, кижучем и икрой щуки 320 г

Запеченная мозговая кость ~300 г +350 руб

Пельмени и вареники

Пельмени Уральские 650
с говядиной и свининой 410 г

Пельмени 1250
с креветками в соусе из зеленого лука 330 г

Пельмени из хищных рыб 750
с двумя видами икры и томленными сливками в горящих углях 250 г

Кундюмы 740
с лесными грибами, луковым соусом и сметанным кремом 260 г

Выпечка

Солодовый пирог 1290
с уткой и соусом из красной смородины 320 г

Кулебяка 1190
с кижучем и соусом из томленых сливок 360 г

Курник 1020
с рябчиком и ананасами 425 г

Ремесленный хлеб 410
с маслом из квашеной капусты 190 г

Луковый хлеб 440
с копченым маслом 240 г

Горячее

Тушеные бычьи хвосты 1210
с томленой перловкой и кремом из южного сыра 320 г

Ягненок в пряном демигласе 1590
с пюре из копченой тыквы и кремом из печеного чеснока 260 г

Томленый конь из печи 1210
с кремом из печеной капусты 360 г

Большая котлета 1130
с луковым джемом, картофельным пюре и аджикой из печеных овощей 415 г

Котлеты из щуки 990
с картофельными галушками, зеленым горошком и картофелем пай 320 г

Стейк судака с пшеном 1460
сливочным соусом с копченым сыром и двумя видами икры 340 г

Сладкое

Медовик 550
с халвой и малиновым сорбетом 180 г

Черничный творожный пирог 590
с мороженым из ряженки 230 г

Деревенский двор 530
крем из взбитого творога и крем-карамель 100 г

СЕТ «САМОВАР ДА СЛАДОСТИ»

Сладости

Сочни с творогом

Домашние оладьи

Муравейник с кедровым орехом

Творожный пирог

Пирожное картошка

Блины

Одуванчиковый мед

Сезонное варенье



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

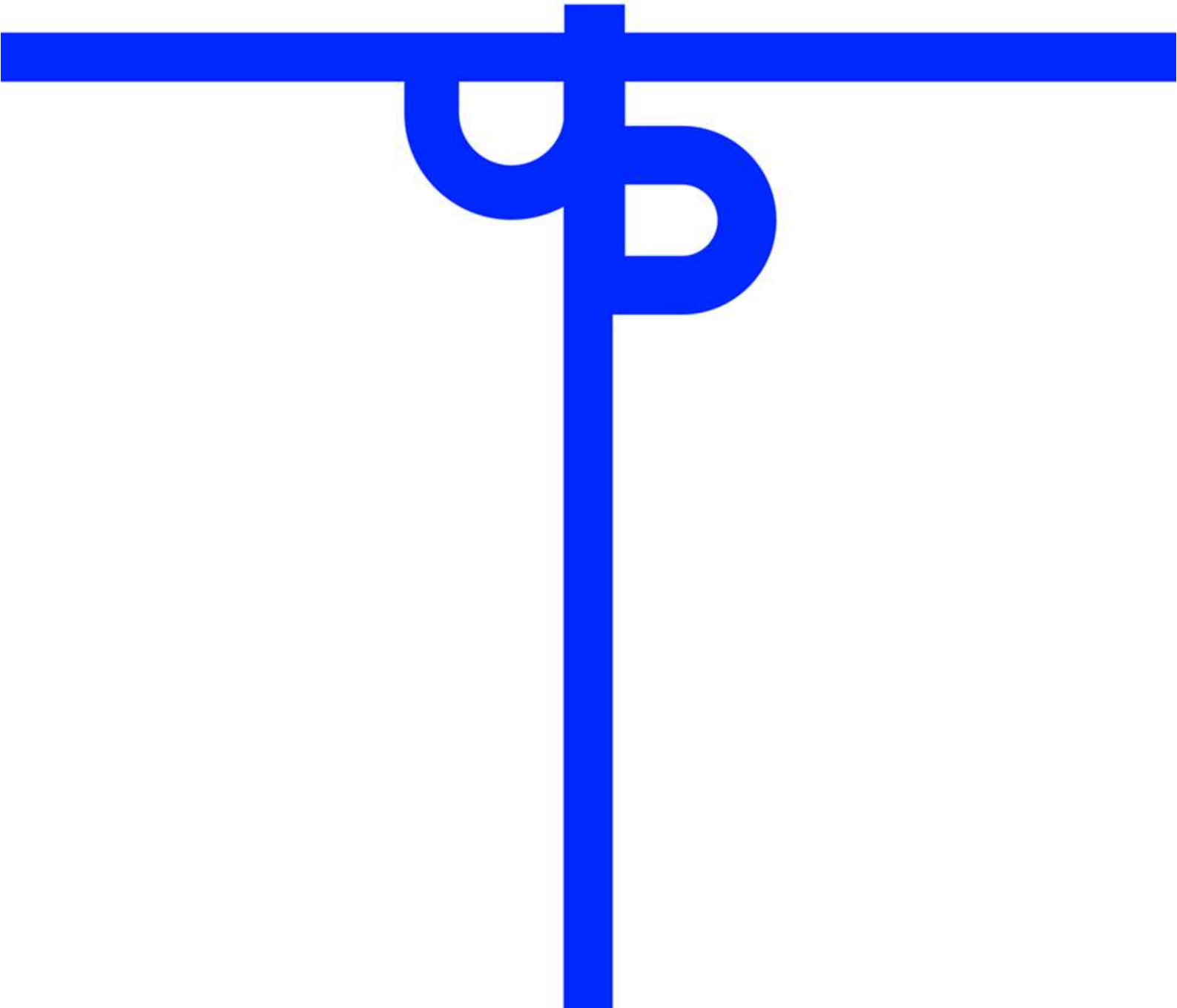


tselovalnikъ

Russian Spirits by El Copitas Bar

Коктейли бара «Посольство 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 — 690
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

Традиционные Ценности 350 мл — 590
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

Чуриловский Сауэр 300 мл — 590
Кисло-сладкий коктейль на основе джина Целовальник, лимонно-лаймового микса, свежего огурца, мяты и бузины

Земляничный Космо 200 мл — 550
Наша интерпретация классического Космополитена на основе водки Целовальник, земляничного пюре, брусники, мяты и ванили, дополненная «шапкой» нежной ромашковой пены

Челябинские Шишки 300 мл — 590
Сладко-кислый коктейль на основе джина Целовальник и цитрусов, дополненный нюансами морошки с ненавязчивым хвойным послевкусием. Подается со съедобными сосновыми шишками

Ржаной Апероль 350 мл — 550
Сладкая экспериментальная версия коктейля Апероль Спритц, приготовленная на локальном ликере в стиле «Апероль», квасе и кордиале из помело, с мотивами лесных ягод в послевкусии

Кровавая Варвара 400 мл — 550
Наша вариация на коктейль Кровавая Мэри на основе водки Целовальник, фирменного томатно-мангового микса, огуречного рассола и специй

**Объёмы некоторых напитков указаны с учётом льда.*

Голубини (Голубиковый Беллини) 400 мл — 590
Сладкий слегка игристый коктейль на основе яблочного сидра, голубики, малины и капли джина Целовальник для блеска глаз. Дополнен «шапкой» нежной ромашковой пены

Топленый Мартини 180 мл — 590
Наша версия десертного сливочного коктейля «Белый Русский» на основе кофейного эликсира Целовальник, ванильной водки, мороженого из топленого молока и сиропа из соленых арисок

Голубиковый Сауэр 350 мл — 550
Кисло-сладкий коктейль на основе джина, голубики, земляники и лемонграсса

ЧМЗовский Мул 400 мл — 590
Длинный сладко-кислый коктейль на основе малиновой водки, лимонно-лаймового микса, бузины и имбирной комбучи

Секс в Усадьбе 350 мл — 550
Сладкий коктейль на основе персикового соджу, малиновой водки, маракуйи и кваса

*Объёмы некоторых напитков указаны с учётом льда.

Классические коктейли в нашем исполнении

Апероль Спритц *350 мл*	650
Негрони *200 мл*	650
Джин Тоник *400 мл*	590

Самогон

дистилляты и полугар

Грушевый дистиллят *Anaseuli, Грузия, 40%, 50 мл*	550
Сливовый дистиллят *Anaseuli, Грузия, 40%, 50 мл*	550
Персиковый дистиллят *Anaseuli, Грузия, 40%, 50 мл*	550
Дистиллят из хурмы *Anaseuli, Грузия, 40%, 50 мл*	550
Полугар №1 рожь и пшеница *Водка образца времен царской России, 38,5%, 50 мл*	690
Полугар N2 чеснок и перец *Водка образца времен царской России, 38,5%, 50 мл*	690
Полугар №3 бородинский с тмином *Водка образца времен царской России, 38,5%, 50 мл*	690
Полугар N4 мед и перец *Водка образца времен царской России, 38,5%, 50 мл*	690
Полугар N5 хрен *Водка образца времен царской России, 38,5%, 50 мл*	690

**Объёмы некоторых напитков указаны с учётом льда.*

Водка

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

Виски

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
Глендронах ориджинал 12 лет *50 мл* *Шотландия, 40%*	1600
Каол Айла 12 лет, *50 мл* *Шотландия, 43%*	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* 450
Доминикана, 37,5%

Барсело империал *50 мл* 590
Доминикана, 38%

Инхенио манакас экстра аньехо *50 мл* 850
Испания, 38%

Текила

Ла Пуэрта Негра Бланко *50 мл* 590
100% агава, Мексика, 40%

Настойки

Хреновуха *50 мл* 290
строгая, ядрёная, 35-38%

Вишнёвка *50 мл* 290
легкая и сладкая, ~20%

Облепиховка *50 мл* 290
умеренная, слегка подслащенная, ~30%

На крыжовнике и лемонграссе *50 мл* 290
легкая, кисло-сладкая, ~20%

На черноплодной рябине *50 мл* 290
умеренная, подслащенная, 27-30%

Топлёнка *50 мл* 290
легкая и сладкая, на основе мороженого из топленого молока, ~12%

Уральский Кимчи *50 мл* 290
рассольная, на основе малосольных огурцов и томатов и квашеной капусты, ~28-30%

Пиво из кег

Медовуха *500 мл* 590
мы регулярно обновляем сорта медовух, пожалуйста, уточните у официанта, медовуха с каким вкусом у нас сегодня на кране

Самарское Жигулевское *500 мл* 550
светлый лагер 4,5%

Хамовники Пильзенское *500 мл* 590
светлый лагер в немецком стиле 4,8%

Хамовники Пшеничное *500 мл* 590
светлое нефильтрованное 4,8%

Баллантайн *500 мл* 590
темное, азотный стаут 4,1%

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*

Безалкогольные напитки

Домашний морс из черной смородины *250 мл* 220

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

**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