



ПЕТРОВСКИЙ САД
ресторан – гостиная

ЗДЕСЬ РАСЦВЕТАЕТ ВКУС



- Фермерские локальные продукты
- Донские традиции и современные технологии приготовления

ДЕСЕРТЫ

Наполеон «Пломбир»	180 г	450
Авторский десерт «Петровский сад» кремовое безе с конфитюром из брусники и копченой груши	140 г	480
Птичье молоко	140 г	450
Трюфельный торт с вишней в сиропе и мороженым	180 г	500
Торт «Манник» с соусом из персика с розмарином	240 г	450
Блинный торт с конфитюром из брусники и копченой груши	220 г	450
Ромовая баба с терновником в ромовом сиропе	200 г	450
Шоколадный фондан с мороженым пломбиром	180 г	480
Фруктовая тарелка 1 кг / 0,5 кг	1800 / 1050	
Каштановый мед с жареными грецкими орехами	50 г / 80 г	450

НАШЕ МОРОЖЕНОЕ

Сливочно-ванильное с соусом из клубники и лепестками миндаля	190 г	480
Сливочно-смородиновое с вишневым соусом	190 г	480
Пломбир с шоколадом	180 г	500



**! ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ
- СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ.**

Данная печатная продукция является рекламным материалом. Прейскурант цен находится на информационном стенде потребителя. Все цены указаны в рублях 20.12.2025г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хлебная корзинка 250 г / 30 г 280
темный, на закваске, пшенично-ржаной, луковый, хлебные чипсы, масло/мазанка

Ремесленные сыры 220 г / 90 г 1380
качотта, роклет, карфилли, чеддер, белпер кноле, сухофрукты, мед, жареные грецкие орехи

Свежие овощи 280 г 650
огурцы, помидоры, перец, зелень

Соленья собственного посола 400 г 800
квашенная капуста, капуста-пилюска, огурцы «вырви глаз», помидоры, мочёный арбуз, моченая тыква, моченый терновник

Сельдь «Донская» собственного посола 120 г 500
с красным маринованным луком

Тар-тар из тунца 150 г 880
с маринованным авокадо и хрустом из креветки

Тар-тар из местной фермерской говядины 150 г 800
с соусом от шефа, сыром пармезан и печеными орехами кешью

Наше «тальята» из местной фермерской говядины 200 г 1380
с соусом от шефа и жареными орехами кешью

Паштет из куриной печени с луковым вареньем 180 г 580
подается с хрустящей булочкой

Профитроли с муссом из кролика 200 г 680
и соусом из персика с розмарином

Маринованные белые грузди 180 г 980
со сметаной

Наше мясо и птица из смокера в нарезке 400 г 1850
окорок, «донской brisket», «тальята» из говядины, телячий язык, грудка куриная, рулет из курицы

Телячий язык подкопченный в смокере 100 г / 80 г 980
с соусом из сметаны с хренодером, домашней горчицей и огурцами «вырви глаз»

Сало свинок породы Дюрок и Мангалица 120 г / 60 г 580
с домашней горчицей и огурцами «вырви глаз»

Срез окорока из Мангалицы 150 г 680
с соусом из копченой груши и маринованной черешмой

Заливное из Мангалицы 150 г 650
с домашней горчицей

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ



Курник 200 г 500
со сметаной

Хумус в казачьем стиле 200 г / 50 г 580
из гороха, томленного в печи и с соусом из свеклы с шиповником

Жаренный фермерский сыр халуми 150 г / 30 г 500
с клюквенным соусом

Расстегай со стерлядью копченой в смокере 1 шт. 100 г 480

САЛАТЫ



Салат по-деревенски из свежих овощей с белыми груздями 220 г 650
заправка душистое масло и орешки кешью

Салат с хрустящим баклажаном 220 г 800
и фермерским крем-сыром

Салат с томленным в смокере телячьим языком 250 г 980
фермерским сыром, огурцами «вырви глаз», томатами и редисом

Оливье с перепёлкой из смокера 240 г 750
и приготовленных в печи корнеплодов

Цезарь с «Донским brisketом» и фирменным соусом от шефа 240 г 750

Цезарь с курочкой из смокера и фирменным соусом от шефа 240 г 750

Авторский салат с местной фермерской говядиной 240 г 1080
и сыром «Сеновал»

Мясной фермерский салат с копченостями из смокера 300 г 1080
и овощами гриль

Теплый салат с морепродуктами 250 г 1180
с маслянистым авокадо, огурцом и соусом из ракообразных



ПЕЛЬМЕНИ

Щучьи пельмени 200 г 880
с соусом из сметаны с хренодером /или куриным бульоном

Пельмени из косули и с белыми грибами 200 г / 50 г 1050
со сметаной

Пельмешки «семицветики» из индейки 200 г / 50 г 680
со сметаной

НАШЕ МЯСО

Ребрышки свиного бока, томленные в смокере с соусом барбекю, жареной квашеной капустой/или печеным картофелем	250 г / 30 г / 100 г	1280
Стейк из Мангалицы с запеченным картофелем и красным соусом	240 г / 100 г	1650
Авторский деликатес - грудинка Мангалицы на кости томленая в смокере запеченные помидор, чеснок, огурцы «вырви глаз»	за 100 г	650
Стейк из фермерской донской говядины на кости со сливовым соусом и моченым терновником	за 100 г	980
Колбаски по-казачьи с жаренной квашенной капустой домашней горчицей и красным соусом	180 г / 100 г / 50 г	1150
Сковородка охотника косуля, свинина Мангалица, грибы вешенки, картофель из печи	350 г	1180
Котлетки по-домашнему с картофелем из печи свинина Дюрок	140 г / 150 г	680
Картофель жареный по-казачьи на смальце с салом с грибами шампиньонами, огурцами «вырви глаз» и красным соусом	380 г	880
«Любимый Бургер» с домашней котлеткой и соусом барбекю	210 г	680



ЕДИМ ЛОЖКОЙ

Донской борщ с подкопченной или отварной свининой подается с ароматным темным хлебом, салом, мазанкой и сметаной	350 г	650
Гороховый суп на томленых в смокере костях подается с сухариками из лукового хлеба	350 г	600
Суп из домашней курочки с «петровской» лапшой подается с сухариками из лукового хлеба	350 г	450
Супчик с фрикадельками из индейки подается с сухариками из лукового хлеба	350 г	450
Тыквенный крем-суп подается с сухариками из лукового хлеба и чипсами из тыквы	300 г	480
Уха рыбака донская рыба, темный хлеб, щучья икра	350 г	650

ПИЦЦА для детей и взрослых

Мясная пицца мясо из нашего смокера - куриная грудка, «донской брикет», окорок, сыр моцарелла	450 г	1380
Сырная пицца с пажитником ремесленные сыры: моцарелла, сулугуни, чеддер и пармезан	400 г	1180



БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Утиная ножка с айвой с клюквенным соусом	350 г	1250
Запеченная утиная грудка с золотистой грушей с соусом из персика с розмарином	180 г / 220 г	1550
Лучшие части фермерской курицы с овощами - гриль и соусом из лесных грибов	240 г / 150 г	1250
Рубленные куриные котлетки с картофельным пюре /или с овощами на гриле	140 г / 180 г	680 / 880
Фермерская перепелка с хрустящим баклажаном с копченой в смокере сметаной и орешками кешью	180 / 100 г	1380
Кролик в сливочном соусе с бурым рисом	150 г / 150 г	1150
Сазан жареный с луком	150г / 70 г	750
Сазан, фаршированный жареной капустой * предзаказ за 2 дня	3500 г	8000
«Хе» из толстолобика по дедушкиному рецепту с маринованным луком и запеченым картофелем	150 г / 60 г / 100 г	980
Донской судак с овощами из печи и толченым горохом	150 г / 230 г	1280

НАША РЫБА

ПАСТА ПО-ДОМАШНЕМУ

Паста с «Донским брикетом»	300 г	880
Паста с морепродуктами	300 г	1280

ГАРНИРЫ

Печеный картофель с чесноком и укропом	200 г	380
Картофельное пюре	200 г	350
Бурый рис с овощами	250 г	450
Печеные овощи болгарский перец, баклажан, кабачок	200 г	580

МАНГАЛ*

Шашлык из мякоти свинины	за 100 г	380
Шашлык из баранины	за 100 г	700
Перепела на мангале	за 2 шт.	1500

Соусы: красный/барбекю с жерделой/ клюквенный/из лесных грибов/ сливовый/тар-тар	50г	200
---	-----	-----

* в выходные и праздничные дни.
В другие дни - предзаказ 1 день

