

РЕСТОРАН УКРАИНСКОЙ КУХНИ



Водоград

МЕНЮ



VODOGRAI_NEW



VODOGRAI_NEW



VODOGRAINEW



VODOGRAI.INFO

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

	ГР.	РУБ.
Будьмо! Целая тарель наших мясных, рыбных и овощных вкусов для вашего стола. Будем!	890	1200
Тарель намазок Икра из синеньких, фаршмак с черноморской хамсой, Цимес из красной фасоли, острая намазка из сыра и яйца с чесноком, годиво из красной рыбы с ароматными потапацами*	450/200	550
Тарель колбас Кровяная, Украинская домашняя, куриная, тройная. Готовим с любовью, подаем с зеленым луком, луком фри, горчицей и хреном*	400/50/100	900
Тарель сала Рулет из перетертого сала со сладкой паприкой и укропом, подчерёвок маринованный, сало по-гуцульски, сало соленое по-домашнему. Подаем с хрустящими потапацами из пшеничного и ржаного хлеба, натертого чесноком*	250/80/50/30	550
Сало мангалицы	100/50	250
Казацкая мясная закуска Буженина домашняя, руляда из курицы, подчерёвок запечённый, завиванец из говядины, грудинка в квасе*	250/100	590
Колбасы жареные на сковороде 		
- Куриная	150/30	380
- Украинская домашняя	150/30	400
- Кровяная	50/30	450
- Тройная	150/30	450

* ПОДАДИМ ДЛЯ ВАС ЛЮБОЕ БЛЮДО ИЗ АССОРТИ ИЛИ СОБЕРЁМ ТАРЕЛЬ ПО ВАШИМ ПРЕДПОЧТЕНИЯМ

 ПОДАЕМ ГОРЯЧИМ

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

	ГР.	РУБ.
Сельский огород Овощная нарезка из свежих помидоров, огурцов, болгарского перца, редиса и красного лука и чеснока. Подаем с домашней сметаной	250/50	370
Меживо из синеньких Традиционная холодная закуска из баклажанов с сочными помидорами, ароматным луком и свежей зеленью	180	330
Бабусин погребок Соленые помидоры и огурцы, квашеная капуста, маринованный чеснок, черемша, зелень	300	350
Грузди-боровики с картофелем Подаем с красным луком, зеленью и домашней сметаной	100/50/50/20	560
Студенец Готовим из трех видов мяса: свинина, говядина, курица. Подаем с хреном и горчицей и зеленью	250/50	390
Сельдь и хамса с/с С тёплым картофелем и красным луком	150/100/30	350
Лосось шеф-посола С потапцами из белого хлеба и сливочным маслом	100/40/30	450
Цаца по-Одесски Горка жареной румяной хамсы с белой приправой с каперсами	100/50	450
Икра красная с млинцами	30/100/30	490
Налистник с курой и грибами 🍲	190/50	300
Налистник с мясом 🍲	190/50	380
Лангош с зеленью Традиционная лепешка из дрожжевого теста	200	160
Лангош с брынзой и сметаной 🍲	260	260

🍲 ПОДАЕМ ГОРЯЧИМ

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

	ГР.	РУБ.
Варя гуцульская У всех винегрет, а у нас с черносливом и белой отварной фасолью	200	350
Салат карпатский Овощной салат с красным луком, домашней брынзой, оливками и заправкой на основе растительного и оливкового масла	250	370
Салат Киевский Картофель отварной, яйцо, зеленый горошек, соленый огурец. Подаем с куриными кнелями и зеленью. Заправляем соусом на основе майонеза и зернистой горчицы	250	390
Кардини в водограе Микс салатных листьев, перепелиное яйцо, обжаренное куриное филе, помидоры черри, хрустящие румяные сухарики. Заправляем соусом цезарь. Подаем с сыром пармезан	240	430
Теплый салат с говядиной Обжаренные ломтики говяжьей вырезки с микс-салатом, свежими овощами и заправкой на основе устричной приправы	240	720
Салат с рапанами Микс-салат с обжаренными синенькими и рапанами. Подаем на карпаччо из спелых томатов с огуречной стружкой и бальзамическим кремом, сдобрив тертым пармезаном	250	430
Салат гетманский С домашней бужениной и красной икрой	250	480



ВАРЕНИКИ И ГАЛУШКИ

	ГР.	РУБ.
Вареники с капустой	200/20/50	250
Вареники с картофелем	200/20/50	250
- В горшочке	200/50	250
- Запечённые с печенью	300	300
Вареники с картофелем и грибами	200/20/50	280
Вареники с потрохами	200/20/50	300
Вареники цветные с творогом и зеленью соленые	200/20/50	300
Вареники с фасолью и грибами	200/20/50	280
Вареники с мясом	200/20/50	320
Вареники с творогом сладкие	200/50	300
Вареники шоколадные с вишней	200/50	300
Гомбовцы с черникой	250/50	380
Ягелыки по-запорожски в томатной приправе	250	220
Галушки с картофелем и грибами в горшочке	150	220
Риплянка в грибной мачанке с брынзой	300	390
Пельмени домашние с маслом и сметаной	200/50	370

ДУШАНЬ

	ГР.	РУБ.
Деруны картофельные	250/30	250
Деруны с припеком из грибов	250	270
Деруны с припеком из сыра	250	270
Деруны фаршированные мясом	250/50	290
Картопляники с мясом	200/50	290
Картопляники с грибами	200/50	250
Фучки Оладьи из белокочанной капусты	250/30/50	230
К ДЕРУНАМ ПРОСЯТСЯ		
Колбаса куриная	50	70
Брынза фермерская	50	70
Колбаса украинская	50	70
Шкварки	50	50
Колбаса тройная	50	70
Колбаса кровяная	50	70
Лук жареный	50	30
Подчерёвок жареный	50	70

СУПЬ

	ГР.	РУБ.
Бограч с грибными чипетками Именно за этим блюдом вы будете возвращаться к нам снова и снова. Свиные ребрышки и окорок, мякоть говядины, домашнюю колбасу, мы томим в течение 8-ми часов с овощами, сладкой паприкой и букетом душистых приправ, добавляем грибные чипетки и подаем к вашему столу с ароматной зеленью	450	730
Юшка из домашней кури с потрошками и галушками	300	320
Юшка рыбная по-Азовски	300	450
Борщ с уткой и черносливом. Густой и наваристый, подаем в хлебной торбе с домашней сметаной и зеленью	300/50/50	470
Борщ украинский Со свиными ребрышками и фасолью. Подаем с пампушками, домашней сметаной, чесноком и зеленью	300/100/50	420

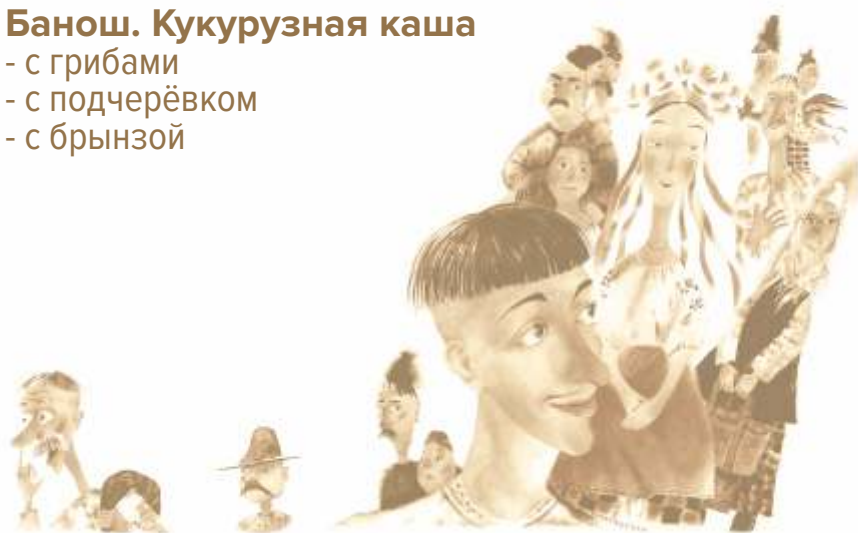


ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	ГР.	РУБ.
Блюда из мангалицы Блюда из мяса мангалицы. Мангалица-порода свиней, обладающая уникальным салом и мясом, благодаря особенностям содержания. Пик популярности мангалиц пришелся на XIX – первую половину XX века. И по настоящее время именно из них производят всемирно известную венгерскую салями и другие элитные деликатесы, например хамон и лардо.		
Плескавица по-бессарабски из мангалицы. Блюдо из рубленого мяса под картофельным деруном. Подаем с красным маринованным луком, соленым огурцом и фермерской брынзой	250/100/80/80	890
Смаженина из мангалицы Жаркое из отборного мяса, обжаренного с луком, печенью болгарским перцем, с добавлением специй и чеснока	300	650
Битки из мяса мангалицы обжаренные на сковороде, подаем с отварным картофелем и красным маринованным луком	140/150/30/30	690
<hr/>		
Сиченик из говядины Биток из рубленого мяса, подаем с обжаренным картофелем и свежими овощами	180/100/50	650
Вертуны полтавские Жареные рулетики из вырезки говядины с черносливом и брусничной приправой. Гарнируем тушеной капустой	200/30/100	890
Мазурки по-волынски в грибной мачанке Жареные колбаски из рубленой говядины и свинины. Подаем с булгуром	180/60/120	650
Голубцы с битками из свинины В сливочно-томатной приправе с грибами	250/50	390

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	ГР.	РУБ.
Печеня по-гуцульски с дерунами Жаркое из свинины с овощами, готовим и подаем в горшочках	325	520
Крученики прикарпатские из свиной шейки С грибами и капустой. Подаем с толченкой из картофеля	220/50/100	690
Курча по-Киевски С белыми грибами, сливочным маслом, зеленью и сыром пармезан. Подаем с картофельным пюре	160/150	590
Филе лосося с диким рисом	180/100/30	790
Завиванец из рыбы по-Одесски Жареное в панировке филе пиленгаса. Подаем на хрустящем потапце из пшеничного хлеба	250	690
Шкара из кефали и хамсы Рыбацкое черноморское блюдо из припущенной на сливочном масле рыбы с помидорами и луком порей	320	850
Барабулька жареная Подаем с белой чесночной приправой с каперсами и корнишонами	150/50	530
Рапаны в сливочной мачанке под сыром	280	750
Банош. Кукурузная каша - с грибами - с подчерёвком - с брынзой	250	300 330 370



ПРИПРАВЫ И МАЧАНКИ

	ГР.	РУБ.
Мачанка грибная	50	60
Мачанка сливочная	50	60
Белая приправа с каперсами	50	60
Приправа кардини	50	60
Приправа томатная	50	60
Приправа соевая	50	60
Приправа ягодная	50	60
Приправа шоколадная	50	60
Сметана	50	60
Хрен	50	60
Горчица	50	60
Хлебная корзина	200	190



ДЕСЕРТЫ

	ГР.	РУБ.
Пляцок-маковник	150	320
Торт захер	150	350
Соложеник полтавский	150	320
Львовский сырник	150	430
Пенник из ягод	150	300
Торт Киевский	120/10/10	370
Сырники хуторские	200/50	250



ДОРОГИЕ ГОСТИ

Если размер вашей компании
будет более 4 человек.

Мы должны будем уделить
вашему столику отдельное внимание
и прибавим к счету 10%
все цены указаны в рублях
с учетом налогов.
Вся информация в данном материале
является рекламной.

Водоград
РЕСТОРАН УКРАИНСКОЙ КУХНИ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, КАРАВАННАЯ УЛИЦА, Д. 2
 +7 (812) 570-57-37