

ЗАКУСКИ

КОВБЫК
(фаршированный свиной
желудок) со сливовой пастилой,
салом и грецким орехом
390 ₺

ЗАКУСКА
из домашних мясных деликатесов
(готовятся в ресторане)
990 ₺

ЖАРЕННЫЕ БЫЧЬИ ЯЙЦА
с каштанами
720 ₺

ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА
в специях с рукколой
и соусом из портвейна
990 ₺

ТЕРРИН ИЗ КРОЛИКА И ГУСЯ
запечённый в тесте
с маринованными острыми перцами
590 ₺

ТАР-ТАР **NEW**
из тунца с печёными перцами
и корнем сельдерея
650 ₺

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ
из куриной и говяжьей печени
с мармеладом из лука
и конфитуром из клюквы
420 ₺

КАРПАЧО
из копчёного Краснодарского мяса
с томатами, маринованной редькой
и зеленью
620 ₺

БУРРАТА **NEW**
с розовыми томатами
и кукурузным маслом
590 ₺

ДОМАШНЯЯ КРОВЯНКА
с острой аджикой и печёными
яблоками
400 ₺

ЖАРЕННЫЙ ОСЕТИНСКИЙ СЫР
с баклажанами
и медово-горчичным соусом
550 ₺

ТАР-ТАР
из выдержанной говядины
650 ₺

КУЛЁК ЧЕРКЕССКИХ ПИРОЖКОВ
с бараниной или тыквой
400/350 ₺

ЗАПЕЧЁННЫЕ БЫЧЬИ КОСТИ +
жареные телячьи мозги
790 ₺

КАРПАЧО **NEW**
из копчёной утки с вишневым
соусом
490 ₺

ЖАРИМ ЮЖАНЕ КОПТИМ

Свежий домашний хлеб 190 ₺
сливочное масло с чесноком
и Краснодарскими томатами

Южные разносолы 450 ₺

Овощи с огорода 750 ₺
морковь, редис, огурцы, помидоры, зелень,
цветная капуста, солёная сметана с зеленым луком

САЛАТЫ

Кубанский салат с семечками
и кукурузным маслом **590 ₺**

Салат из розовых помидор
с кукурузными чипсами **490 ₺**

Салат с утиным конфи, красной
капустой и медово-горчичным
соусом **490 ₺**

Салат с раковыми шейками **690 ₺**

Салат с говядиной, фасолью
и арахисовой заправкой **750 ₺**

Салат Цезарь с потрохами **550 ₺**

Салат с печёным сулугуни **NEW** **450 ₺**

Салат с рапанами и имбирной
заправкой **550 ₺**

Салат с рукколой и томлёным **NEW** **650 ₺**
телячьим языком

СУПЫ

Кубанский борщ со взбитым
выдержанным салом **400 ₺**

Густой суп из баранины
с нутом и овощами **390 ₺**

Рыбная похлёбка из пеленгаса **390 ₺**

Пельмени из нутрии в телячьем
бульоне с овощами **NEW** **420 ₺**

Мисо-борщ с гусём **560 ₺**

Крем-суп из тыквы с томлёной
говядиной **NEW** **390 ₺**

ГАРНИРЫ

Булгур с песто из шавеля **290 ₺**

Жареные томаты с чесноком и тимьяном **350 ₺**

Аджапсанда **290 ₺**

Овощи на гриле **350 ₺**

Жареная картошка с луком и чесноком **290 ₺**

Запечённый на углях молодой картофель
со шпинатом и вёшенками **290 ₺**

МЯСО

Баранья нога
в специальном соусе **1600 ₺**

Свиная шея на гриле
в медово-имбирном соусе **590 ₺**

Свиная грудинка в глазури из
сидра с кремом из красной
капусты **640 ₺**

Котлета из говядины
с мясным соусом и тимьяном **550 ₺**

Бараньи языки на сладких
помидорах и регане **790 ₺**

Седло барашка с молодым
картофелем и шпинатом **690 ₺**

Томлёная баранья лопатка
в бараньей сетке с кремом
из моркови **950 ₺**

Бараний антрекот
(3 шт.) на большом ребре **750 ₺**

Бараньи колбаски на гриле
с мятным песто **590 ₺**

Телячья печень с муссом
из лука и мисо **990 ₺**

Томлёные бычьи хвосты **NEW** **890 ₺**
с соусом чимичурри

КОПЧЕНИЕ В ДРОВАНОЙ ПЕЧИ

1/2 копчёного цыпленка
без костей с пряной сливой **590 ₺**

Лента свиных рёбер
BBQ в южном стиле **590 ₺**

Копчёное говяжье ребро **1490 ₺**

Копчёная говяжья грудинка
(брикет) с коньячным соусом
и маринованными овощами **1250 ₺**

БУРГЕРЫ

С бараньей лопаткой барбекю **490 ₺**

С котлетой из нутрии
и чесночной паровой булкой **490 ₺**

С котлетой из выдержанной
говядины **490 ₺**

СОУСЫ 100 ₺

Мясной соус
с тимьяном
Сливовый чатни
Яблочный барбекю
Из копчёного лука
Аджика на самогоне
Соус из запечённых
сладких перцев
Коньячный соус
Зелёный соус чимичурри

СТЕЙКИ



(Сухое вызревание
от 7 до 45 дней
в мясной камере,
которая находится
на 2 этаже ресторана)

Шатобриан
1690 ₺

Толстый край
2790 ₺

Тонкий край
2390 ₺

Стейк из шеи быка
1190 ₺

Стейк бавет
1190 ₺

Стейк
из диафрагмы
1490 ₺

Стейк из лопатки
1390 ₺

Стейк
из подлопаточной
мякоти
1690 ₺

Стейк томагавк,
сухая выдержка
(мясо коров 6 лет,
выдержка 100 дней)
6500 ₺

Кубанский стейк,
сухая выдержка
(порода Блэк Ангус,
выдержка 28 дней)
4200 ₺

Антрекот на кости,
сухая выдержка
(порода Блэк Ангус,
выдержка 28 дней)
около 1 кг / более 1 кг
4000/4900 ₺

Антрекот на кости,
сухая выдержка
(мясо коров 6 лет,
выдержка 45 дней)
1,1 кг / 1,5 кг
4300/4900 ₺



СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ 2 ЭТАЖА

На втором этаже мы подаем специ-
альные блюда на компанию. Хотя
вы можете съесть их и в одиночку,
если очень голодны. Эти блюда будут
поданы и разделаны перед вашим
столиком нашими поварами.

**ЗАПЕЧЁННАЯ БАРАНЬЯ
ЛОПАТКА** **1990 ₺**
в соусе из чернослива
и изюма (более 1кг)

**КОПЧЁНАЯ РОСТОВСКАЯ
УТКА** **1890 ₺**
с соусом из сезонных ягод
(около 2кг)

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА **790 ₺**
на углях с гранатом
и кинзой

**КОРЕЙКА МОЛОДОГО
БАРАШКА** в зелени на углях **2590 ₺**

**1/2 ТОМЛЁНОЙ ГОВЯЖЬЕЙ
ГОЛЯШКИ** с костным мозгом
и овощами **NEW** **2490 ₺**

СТЕЙК ТРАЙ-ТИП **3800 ₺**
(более 1кг)

НЕ МЯСО

Филе камбалы с картофелем,
томатами и каперсами
750 ₺

Пельмени из судака с соусом **NEW**
из сметаны и белых грибов
690 ₺

Филе черноморской кефали
с тыквой и творогом
800 ₺

Адлерская форель
на углях с песто из кинзы
1200 ₺

Котлета из краба с авокадо на **NEW**
гриле и лимонным соусом
990 ₺

Котлета из шуки со шпинатом,
сметаной и щучьей икрой
550 ₺

ДЕСЕРТЫ

ПИРОЖНОЕ «ПАРИЖ-БРЕСТ» **NEW**
150 ₺

ТОРТ «ЭКЗОТИК» **NEW**
200 ₺

ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ **NEW**
220 ₺

ТОРТ «ДВА ШОКОЛАДА» **NEW**
300 ₺

ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ» **NEW**
300 ₺

РУЛЕТ «БЮШ ДЕ КАССИС» **NEW**
(черная смородина)
300 ₺

ЧИЗКЕЙК
с клубникой
390 ₺

ПРЯНЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ
с киселем из анапского портвейна
и копчёной груши
400 ₺

ДЕСЕРТ ПАВЛОВА
с черной смородиной и черникой
390 ₺

ТАРЕЛКА ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ
1500 ₺

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ
разное
90 ₺



Уточните у наших менедже-
ров, как припарковать ваш
автомобиль бесплатно не
только по воскресеньям



Оставьте ваш отзыв
о «Южанах» на TripAdvisor,
Афиша. Рестораны или
Google Plus



Вы можете заказать доставку
из нашего ресторана. Доставку
осуществит компания-партнёр
Delivery Club

ЖАРИМ ЮЖАНЕ КОПТИМ

SNACKS

KOVBYK
(Russian Haggis) with plum pastila,
lardo and walnuts
390 ₺

HOMEMADE CHARCUTERIE BOARD
990 ₺

PAN-FRIED OX TESTICALS
with chestnut puree
720 ₺

DRY-CURED BEEF
with arugula and porto sauce
990 ₺

RABBIT AND GOOSE
pate en croute with pickled
hot peppers
590 ₺

TUNA TAR-TAR NEW
with bell peppers and celeriac
650 ₺

HOMEMADE BEEF AND CHICKEN LIVER PATE' with caramelized onions and tomato jam
420 ₺

CARPACCIO
from smoked Krasnodar meat
with tomatoes, marinated radish
and herbs
620 ₺

BURRATA NEW
with rose tomatoes and corn oil
590 ₺

HOMEMADE KROVIANKA
(blood sausage) with spicy adzhika
and baked apples
400 ₺

FRIED OSSETIAN CHEESE
with aubergines
and honey-mustard sauce
550 ₺

DRY-AGED BEEF TARTARE
with spicy vegetable sauce
650 ₺

THE CIRCASSIAN PIES
with lamb or pumpkin
400/350 ₺

BAKED BOVINE BONES
+ fried calf brains
750 ₺

SMOKED DUCK CARPACCIO NEW
with cherry sauce
490 ₺

Fresh homemade bread 190 ₺
pickled egg, butter with garlic
and Krasnodar tomatoes

Southern pickles 450 ₺

Vegetables from the garden 750 ₺
carrots, radishes, cucumbers, tomatoes, greens,
cauliflower, salted sour cream with green onions

SALADS

Krasnodar fresh salad
with sunflower seeds and corn oil **590 ₺**

Pink tomatoes salad
with corn chips **490 ₺**

Salad with duck confit, red cabbage
and honey-mustard dressing **490 ₺**

Salad with crayfish **690 ₺**

Salad with beef, beans
and peanut sauce **750 ₺**

Caesar salad with beef offal **550 ₺**

Salad with baked NEW
suluguni cheese **450 ₺**

Salad with raps whelks and ginger
dressing **550 ₺**

Braised ox tongue NEW
and arugula salad **650 ₺**

SOUPS

Krasnodar borsch with whipped
aged lardo **400 ₺**

Thick lamb soup with chickpeas
and vegetables **390 ₺**

Fish soup with gray mullet **390 ₺**

Nutria pel'meni with veal and
broth stew **420 ₺**

Miso-borscht with goose meat **560 ₺**

Pumpkin and braised beef
cream soup **390 ₺**

GARNISHES

Bulgur with pesto from sorrel **290 ₺**
Fried tomatoes with garlic and thyme **350 ₺**
Adjapsandal **290 ₺**
Grilled vegetables **350 ₺**
Fried potatoes with onion and garlic **290 ₺**
Baked on charcoal fresh potatoes
with spinach and oyster mushrooms **290 ₺**

SOUCES 100 ₺

Meat sauce with thyme
Plum chutney
Apple barbecue
with smoked onion
Adjika on the moonshine
Sauce from baked
sweet peppers
Cognac sauce
Chimichurri

MEAT

Braised Leg of lamb
with special sauce **1600 ₺**

Pork chuck-eye steak on the grill
marinated in honey-ginger sauce **590 ₺**

Pork belly glazed in apple cider
with red cabbage cream **640 ₺**

Beef cutlet
with meat sauce and thyme **550 ₺**

Lamb tongues with sweet
tomato sauce and red basil **790 ₺**

Lamb saddle with spring
potatoes and spinach **690 ₺**

Braised lamb on crepinette
with carrot cream **950 ₺**

Rack of lamb on a big rib **750 ₺**

Lamb sausages on a grill
with mint pesto **590 ₺**

Ox liver with onions
and miso mousse **990 ₺**

Braised oxtails NEW
with chimichurri sauce **890 ₺**

SMOKING IN THE WOODEN OVEN

1/2 Smoked boneless chicken
with plum chutney **590 ₺**

Pork ribs BBQ
southern style **590 ₺**

Smoked beef rib **1490 ₺**

Beef brisker
with homemade pickles **1250 ₺**

BURGERS

With lamb **SHOULDER** BBQ **490 ₺**

With a cutlet from nutria
and a garlic steam roll **490 ₺**

Dry aged beef burger **490 ₺**

STEAKS



(Dry-aged in meat
room on the 2 floor
of the restaurant
from 7 to 45 days)

Chateaubriand
1690 ₺

Rib-eye
2790 ₺

Striploin
2390 ₺

Chuck roll
1190 ₺

Bavette steak
1190 ₺

Skirt steak
1490 ₺

Top blade
1390 ₺

Steak from the
scapular pulp
1690 ₺

Tomohawk steak
(cows 6 years old,
100 days dry-aged)
6500 ₺

28 days dry-aged
Krasnodar T-bone
steak (Black Angus)
4200 ₺

28 days dry-aged
Rib steak
(Black Angus)
about 1 kg
4000/4900 ₺

45 days dry-aged
Rib steak
about 1,1/1,5kr
4300/4900 ₺



SPECIAL MENU OF 2d FLOOR

On the second floor we serve special dishes for the company. Although, you can eat them alone if you are very hungry. These dishes will be served and finished in front of your table by our chefs.

BRAISED SHOULDER OF LAMB **1990 ₺**
in a sauce of prunes and raisins
(more than 1kg)

SMOKED ROAST DUCK **1890 ₺**
with a sauce of seasonal berries
(about 2 kg)

CHICKEN-TABAKA **790 ₺**
grilled with pomegranate
and coriander

WHOLE RACK OF LAMB GRILLED with herbs **2590 ₺**

1\2 BRAISE BEEF SHIN NEW **2490 ₺**
with vegetables
and bone marrow

TRI-TIP ROAST **3800 ₺**
(more than 1 kg)

NOT MEAT

Plaice fillet with potatoes,
tomatoes and capers
750 ₺

Pike perch pel'meni with porcini NEW
mushrooms and sour cream sauce
690 ₺

Black sea grey mullet with pumpkin
and cottage cheese
800 ₺

Adler trout grilled
with cilantro pesto
1200 ₺

Crab cake with grilled avocado NEW
and lemon dressing
990 ₺

Pike cutlet with spinach,
sour cream and pike caviar
550 ₺

DESSERTS

«PARIS-BREST» CAKE NEW
150 ₺

EXOTIC CAKE NEW
200 ₺

BLUEBERRY PIE NEW
220 ₺

TWO CHOCOLATES CAKE NEW
300 ₺

ESTERHAZY CAKE NEW
300 ₺

BOUCHE CHANEL DE CASSIS NEW
300 ₺

STRAWBERRY CHEESECAKE
390 ₺

HOMEMADE SPICY CAKE
with Anapa porto and smoked pear
400 ₺

PAVLOVA DESSERT
with black currants and blackberry
390 ₺

PLATE OF FARMER CHEESE
1500 ₺

HOMEMADE ICE CREAM
Different
90 ₺



Check with our managers how
to park your car for free not
only on Sundays



Leave your feedback about
«Yuzhane» on Tripadvisor,
Afisha.Restaurants
or Google Plus



You can order delivery from
our restaurant. Delivery is
carried out by the partner
company Delivery Club