

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)



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

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
гриле и лимонным соусом **NEW**
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 ₺