



МЕНЮ |



Яблоки – пятна, которые по оттенку более светлые, чем окружающий фон на теле лошади.

САЛАТЫ

Салат из квашеной капусты	120 Р.
Капуста, лук, масло душистое, специи	150 г.
Салат из свежих овощей	180 Р.
Огурец, томат, болгарский перец с заправкой на выбор: майонез, деревенская сметана, масло оливковое/подсолнечное	50/50/50 г.
Салат из свежей капусты	160 Р.
и дикой клюквы	150 г.
Заправлен подсолнечным маслом	
Пикантный салат из говяжьего языка, яблока и овощей	290 Р.
Язык говяжий, яблоко, болгарский перец, томаты, лук, чеснок, масло подсолнечное	150 г.
Ниагара	250 Р.
Куриное филе, чернослив, жареные шампиньоны, огурец, сыр, майонез	150 г.
Фаворит	369 Р.
Шампиньоны, язык говяжий, яичный омлет, корнишоны, заправлен майонезом	150 г.
Тёплый салат-гриль	370 Р.
Куриное филе, кабачок, перец болгарский, огурец, сыр, соус	250 г.
Тёплый салат-гриль	770 Р.
с креветками и соусом «Песто»	250 г.
Креветки тегровые, перец болгарский, кабачок, соус «Песто»	



Шеф рекомендует



Весовое блюдо



Новое блюдо



Подходит для
детей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сало домашней засолки	179 Р.
Сало, чеснок, специи	100 г.
Сельдь с луком и маслом	219 Р.
Атлантическая сельдь, масло подсолнечное, лук маринованный, зелень	100 г.
Шампиньоны маринованные с подсолнечным маслом и зеленью	180 Р.
	150 г.
Рулетики из обжаренных баклажанов с чесноком	240 Р.
Баклажаны, майонез, томат, чеснок, зелень	150 г.
Закуска из свёклы и творожного сыра	249 Р.
Свёкла, сыр творожный, оливковое масло, бальзамический соус	200 г.
Домашний бочонок	250 Р.
Бочковые огурцы, томаты и яблоки	300 г.
 Овощная нарезка	290 Р.
Перец болгарский, томат, огурец, зелень	300 г.
Грузди солёные бочковые	299 Р.
Грузди, лук репчатый, масло растительное	120/30 г.
 Грузди по-корельски	319 Р.
Грузди маринованные, лук репчатый, сметана	120/30/50 г.
Отварной язык с традиционным русским хреном	395 Р.
Говяжий язык, хрен, зелень, паприка	70/20 г.
Рулетики из баклажанов с творожным сыром, грецким орехом и соусом «Песто»	399 Р.
Баклажаны обжаренные, творожный сыр, соус «Песто» грецкий орех, чеснок, зелень	140 г.
Блины с сёмгой	549 Р.
Малосольная сёмга, майонез, зелень, паприка, лимон	150 г.
Нежная малосольная сёмга с лимоном	599 Р.
Сёмга, лимон, зелень паприка	100 г.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



СУПЫ

Копчёная свиная грудка	319 Р.
	150 г.
 Крафтовая сыровяленая колбаса из свинины и отборных специй	230 Р.
Идеальная закуска. Производится в «Дерби»	100 г.
 Чесночные гренки	149 Р.
Хлеб ржаной, масло подсолнечное, чеснок	150 г.
Картофельные крокеты с сыром и соусом «Тартар»	179 Р.
Обжариваются во фритюре	150/30 г.
Отборный говяжий рубец обжаренный с луком и горчицей	280 Р.
Говяжий рубец, лук репчатый, масло сливочное, горчица	200 г.
Обжаренный говяжий язык с фирменным сырным соусом	779 Р.
Язык говяжий, масло сливочное, сырный соус	150/50 г.
 Лёгкий куриный бульон с клёцками	290 Р.
Грудка куриная, клёцки из теста, морковь, зелень	300 г.
Щи томлёные со сметаной	419 Р.
Говядина мякоть, картофель, лук, капуста, морковь, томат, сметана	400 г.
Уха Волжская	519 Р.
Судак, толстолобик, морковь, лук, томат, перец болгарский, зелень	300 г.
Солянка мясная	539 Р.
Говядина пикантная, говяжьи почки и язык, сервелат, корнишоны, маслины, оливки, лимон	300 г.
Сливочный суп с креветками, брокколи и кусочками сёмги	519 Р.
	350 г.
Суп из шампиньонов со сметаной	180 Р.
	400 г.






Ленчик – деревянная или металлическая основа для седла, на которое потом крепят остальные части.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	Фирменные манты «Дерби» из свинины и говядины	439 Р.
	Подаются с домашним соусом из томатного сока и лука	300/50 г.
	Фирменные манты «Дерби» из баранины	499 Р.
	Подаются с домашним соусом из томатного сока и лука	300/50 г.
	Дамплинги с креветками и филе судака	579 Р.
	Нежное тонкое тесто с фаршем из филе судака, тигровых креветок, имбиря и зеленого лука, подаются с соусом терияки, белым и чёрным кунжутом	240/30 г.
	Утиная ножка конфи в медовой глазури под пикантным вишневым соусом и яблоком	690 Р.
		100/30 г.
	Картофель по деревенски со сметаной	549 Р.
	Картофель, свинина мякоть, шампиньоны, лук, сметана	300/50 г.
	Судак с жареным картофелем и соусом «Тартар»	589 Р.
	Филе судака, обжаренный во фритюре картофель, соус «Тартар», сладкая паприка, лимон	250/30 г.
	Тушеные говяжьи щечки с овощами и аджикой	779 Р.
	Говяжьи щёчки, томаты, лук репчатый, перец болгарский, аджика	350 г.
	Филе судака с соусом «Сальса»	749 Р.
	Обжаренные кусочки филе судака, томат, персик, кинза, оливковое масло	300 г.
	Тигровые креветки в сливочном соусе	749 Р.
	креветки тигровые, перец болгарский, лук, морковь, зелень, сливки	150/100 г.
	Баранина томленая в казане	949 Р.
	Нежная мякоть баранины, курдюк, лук репчатый. Подается со спагетти или картофельными пюре	200/200 г.
	Тушеные говяжьи щёчки с картофельным пюре и фирменным мясным соусом	749 Р.
		150/150/50 г.
	Техасские говяжьи щечки BBQ	989 Р.
	Щеки горячего копчения с золотистым картофелем, салатом Коул-Слоу и соусом BBQ	200/200 г.
	Вэбу-манты из свинины и говядины	250 Р.
	Наши фирменные манты, сделаны специально для детей. Подаются со сметаной	140/30 г.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	Тифлисские купаты	219 Р.
	Свинина, говядина, гранат, зелень	100 г.
	Свиная грудинка горячего копчения с обжаренным картофелем, салатом Коул-Слоу и соусом «BBQ»	469 Р. 200/130/120/30 г.

ГАРНИРЫ

Картофель печёный	90 Р. 150 г.
Спагетти	140 Р. 200 г.
Картофель отварной	120 Р. 150 г.
Картофельное пюре	140 Р. 150 г.
Картофель печеный с салом	130 Р. 150/50 г.

ХЛЕБ

Хлеб ржаной	20 Р. 75 г.
Лепешка домашняя	50 Р. 1 шт.



БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИ- ТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

	Домашний куриный рулет	260 Р. 100 г.
	Запеченная буженина по старинному рецепту	290 Р. 100 г.
	Свинина шея, морковь, чеснок	
	Традиционный узбекский плов	4900 Р. 3000 г.
	Готовится на открытом огне из молодого курдючного барашка, моркови, риса Девзира, лука, зиры, зёрен граната	
	Судак запечённый с луком и сливками	450 Р. 100 г.
	Филе судака, лук, сливки, укроп, петрушка, кинза, подсолнечное масло	

СОУСЫ

Сливки 10%	60 Р. 30 г.	Сметанно-чесночный соус	90 Р. 50 г.
Хрен/Горчица	60 Р. 30 г.	Соус томатный острый	120 Р. 100 г.
Соус «Тартар»	70 Р. 50 г.	Соус «Наршараб»	90 Р. 50 г.
Соус барбекю белый	60 Р. 50 г.	Кетчуп	70 Р. 50 г.
Соус барбекю классический	80 Р. 50 г.	Майонез	70 Р. 50 г.
Сырный соус	110 Р. 50 г.	Зелень	120 Р. 50 г.

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

	Шашлык из куриного филе	229 Р. 100 г.
	Подается со сметанным соусом и маринованным луком	
	Шашлык из свинины	269 Р. 100 г.
	Шампиньоны на шампуре	259 Р. 150 г.
	Шампиньоны, майонез, зелень, зёрна граната	
	Семга запеченная на углях	549 Р. 100 г.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

	Овощи гриль	299 Р. 170 г.
	Кабачок, баклажан, перец болгарский	
	Chopped lamb	419 Р. 100 г.
	Рубленая баранина приготовленная на гриле. Идеально с овощной нарезкой или печеным картофелем	
	Grill-kebab из индейки	699 Р. 200/50 г.
	Рубленое филе индейки приготовленное на гриле. Идеально с белым соусом барбекю	
	Свиные уши на гриле	499 Р. 300 г.
	Свиные уши, паприка, аджика, чеснок, майонез, горчица, огурец, томат, зелень	

ДЕСЕРТЫ



Блины с маслом	160 Р.
Подаётся на выбор с джемом, сметаной, мёдом или сгущённым молоком	120/50 г.
Морковный торт с корицей и орехами	239 Р.
	150 г.
Шоколадный торт с вишней	229 Р.
	160 г.
Яблочный пай с изюмом и пломбиром	290 Р.
	200 г.
Песочный пирог с творогом и маком	250 Р.
	150 г.
Пломбир со взбитыми сливками и джемом	299 Р.
	100/50/50 г.
Пломбир (без наполнителя)	219 Р.
	150 г.
Джем	90 Р.
	50 г.
Мёд	140 Р.
	50 г.

ФРУКТЫ



Яблоко	300 Р.
	1000 г.
Лимон	350 Р.
	1000 г.
Банан (под заказ)	600 Р.
	1000 г.
Апельсин (под заказ)	470 Р.
	1000 г.
Груша (под заказ)	600 Р.
	1000 г.
Виноград (под заказ)	800 Р.
	1000 г.
Киви (под заказ)	600 Р.
	1000 г.
Контейнер	40 Р.
	1 шт.



Дерби – главный приз
в скаковых и беговых
испытаниях лошадей
на ипподроме.