

30 лет  
вместе с вами



Журавлина  
украинская кухня

# МЕНЮ





Шеф-повара ресторанов  
«Журавлина»:

Марина Харламова

Алексей Маскаль

Елена Зайцева

## Дорогие гости!

Мы рады приветствовать вас в ресторане «Журавлина»!  
«Журавлина» — это ресторан с хлебосольной кухней. Каждый день мы готовим для вас наваристый борщ с пампушками, хрустящие драники со слабосоленой селёдочкой собственного посола, маринуем отменный ростбиф, выпекаем роскошный штрудель с орехами и отборной вишней.

Все это для вас, дорогие гости! Мы стараемся, чтобы каждый день, проведенный с нами, был по-настоящему домашний, добрый и вкусный!

Любим вас больше, чем драники! Честное журавлинское!

С любовью к вам, команда ресторана «Журавлина»

*Приятного аппетита!*

# НА ХОЛОДНУЮ ЗАКУСКУ



## КАЗАЦКА ДУМКА

Отменный ростбиф,  
маринованный по  
фирменному рецепту

180 г

- 650 -

## МЯСНОЙ КАРАМБОЛЬ

Мясная тарелка: свиная рулька, буженина, подкопчённый говяжий язык, куриный рулет с грибами, карпаччо из курицы и вяленая говядина

285/30 г

- 745 -



## СМАКОТА ФИРМЕННАЯ

Ассорти из домашнего сала: соленое,вареное с перцем,вареное с чесноком,копченое, смалец да рулет с бастурмой

265 г

- 470 -





## ОСЕЛЕДЕЦЬ

Сельдь малосольная  
с лучком и картофелем

270 г

- 320 -

## РЫБКА МОЯ

Рыбное ассорти: дуэт  
форели холодного  
копчения и  
слабосоленой, балык  
масляной рыбы и  
малосольная скумбрия

180/75 г

- 745 -

## СОБСТВЕННЫЙ ПОСОЛ

### ХУТОРСКОЙ РАЗНОСОЛ

Малосольные и солёные  
огурчики, солёные  
помидоры, квашеная  
капуста, маринованные  
чеснок и патиссоны

510 г

- 450 -



## МЕЩАНСКАЯ ЗАКУСКА

Тарелка свежих овощей  
с зеленью: отборные  
томаты и огурцы,  
паприка, молодой редис

305 г

- 390 -



**НОВОЕ  
ИСПОЛНЕНИЕ**

**ЗАКУСКА  
ДЛЯ КУМЫ**

Нежные рулетики из баклажанов с начинкой из сыра, чеснока и орехов

205 г

**- 420 -**



**СЫРНЫЙ  
АКЦЕНТ К ВИНУ**

Ассорти сыров: пармезан, маасдам, горгонзола с плесенью, шарики из феты в семечках, адыгейский, окантованный кунжутом, подается с душистым медом и сочным виноградом

210/30 г

**- 500 -**



**ЖУРАВЛИНА  
РЕКОМЕНДУЕТ!**

**НАМАЗКА  
ИЗ КОПЧЕНОЙ  
ЩУКИ  
С РЕДИСОМ**

90/25 г

**- 130 -**



# САЛАТЫ



АВТОРСКИЙ  
РЕЦЕПТ

## ЗОРЕНЬКА

Салат с румяной курочкой гриль, томатами и свежими огурцами, заправленный ароматным соусом из базилика. Подается с хрустящей трубочкой, начиненной сырным кремом

245 г

- 390 -

## ЛОЙЗАХФИШЕР

Салат с форелью слабой соли и драниками

200 г

- 430 -



## ОВОЩНАЯ ДЕФИЛЯДА

Салат из запеченных овощей: баклажаны, цукини, паприка, помидоры черри, сыр фета под бальзамическим соусом

255 г

- 390 -





## КРЫИВКА

Салат с ростбифом,  
маринованными  
шампиньонами и  
свежими овощами

185 г

- 410 -

## ОЛИВЬЕ

С говядиной, овощами  
и зеленым горошком

200 г

- 290 -



## СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

В лучших традициях  
русской кухни

315 г

- 290 -

## АППЕТИТНЫЙ

Мясной салат из разных  
видов мяса  
(язык говяжий, курица,  
ветчина) с помидорами  
и грибами

220 г

- 360 -

## ГРЕЧЕСКИЙ

Салат из свежих овощей  
с сыром фета

210 г

- 270 -



## ЦЕЗАРЬ С АКЦЕНТОМ!

Классический салат  
«Цезарь» с ноткой  
украинского колорита –  
ароматным обжаренным  
беконом

225 г

- 390 -



# ЗАКУСКИ К ПИВУ



## ПИВНАЯ СМАКОТА

Хлебные хрустички  
с чесночным  
соусом

120/30 г

- 160 -

Сыр чечил,  
обжаренный во  
фритюре

100 г

- 400 -

Карпаччо из  
курицы

50 г

- 170 -

СОЗДАЙ  
СВОЕ  
АССОРТИ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## ДЕРУНЫ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Картофельные деруны  
со шматочками  
слабосолёной сельди

160/30 г

- 260 -



## ГАРНЫ ХЛОПЦЫ

Картофельные деруны со  
слабосоленой форелью  
и сметанно-икорным  
соусом

150/35 г

- 420 -





ОБЕД БЫЛ  
ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЙ...

Картофельные деруны с  
беконом, шампиньонами  
и вешенками

255/30 г

- 360 -



## СКИБОЧКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Жареный картофель  
с грибами и  
маринованными  
черри

200 г

- 290 -



## ДЛЯ ДЯДЬКИ ПАНАСА

Хрустящие  
картофельные деруны со  
сметаной

160/30 г

- 220 -



## ГОРОДИНА

Овощи гриль с  
бальзамическим соусом:  
баклажаны, цукини,  
кукуруза, паприка,  
шампиньоны и помидоры

250 г

- 300 -



## «ЖИТОМИРСКИЙ» БАКЛАЖАН

Запеченная лодочка из  
баклажана с телячьим  
языком и овощами:  
паприкой, помидорами  
черри и творожным  
сыром

215 г

- 390 -



*ХУТОРСКОЙ  
ХИТ*

## КАПУСТНЫЕ ЗАВИВАНЦЫ

Хрустящий рулет из лаваша с копченой курицей, капустой и сыром

250/30 г

- 290 -

## ПОСИКУНЧИКИ

С фаршем из свинины и говядины, подаются с соусом из сметаны и хрена

230/30 г

- 290 -



# СУПЫ



## ПОЛТАВЧАНКА

Наваристый украинский  
борщ из говядины,  
свинины, свежей  
капусты, с румяными  
чесночными  
пампушками

330/30/55 г

- 290 -

НОВОЕ  
ИСПОЛНЕНИЕ

И ХЛЕБ  
РУМЯНЫМ  
БОКОМ ГРЕЕТ...

Крем-суп из четырёх  
видов сыра в хлебной  
булке

255 г

- 390 -

ГРИБНАЯ ЮШКА

Крем-суп грибной

260/35 г

- 270 -



## ДЕБЮТНАЯ КЛАССИКА

Густой борщ с говядиной, свининой и черносливом, подается с ароматным салом

430/20/40 г

- 360 -



## МЯСНА СОЛЯНКА

Ароматная мясная  
солянка

315/30 г

- 310 -

НОВОЕ  
ИСПОЛНЕНИЕ  
КУРКА

Суп-лапша по-  
домашнему с куриным  
шашлычком и пышным  
пирожком

305/25 г

- 230 -

ХУТОРСКАЯ  
НОВИНКА

РАНЬШЕ ТАК  
— СЕЙЧАС  
ВОТ ТАК!

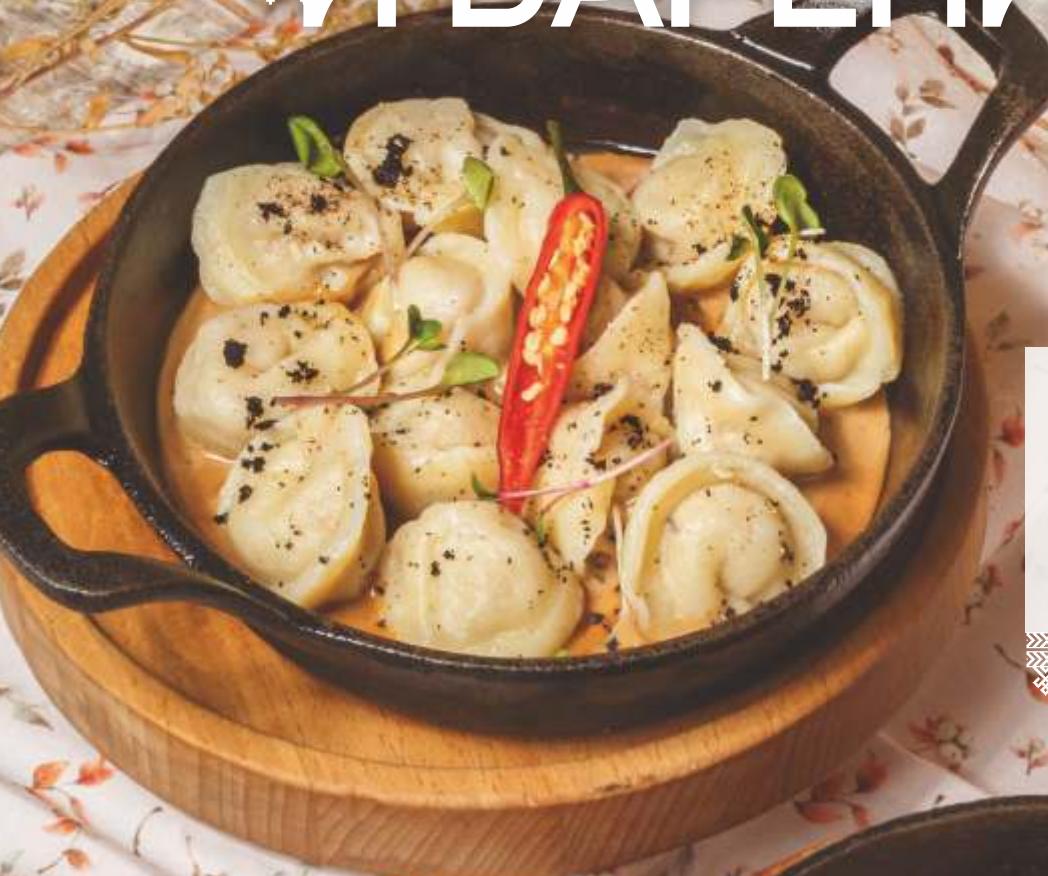
Уха из форели и  
судака с рассыпаем

300/40 г

- 390 -



# ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ



ДИВАК

Пельмени из двух видов мяса в жгучем соусе

250 г

- 340 -



БАЦ, БАЦ  
И В ТОЧКУ!

Жареные пельмени в  
сливочном соусе

210 г

- 340 -





ХУТОРСКАЯ  
НОВИНКА

И ТАКОЕ  
ПОНЯТИЕ ИМЕЕМ

Пельмешки с телячим  
языком и грибами

230/30 г

- 390 -

ЗАВЕТНЫЕ  
ЧЕРЕВИЧКИ

Вареники  
с картофелем  
и грибами

215/30 г

- 250 -

ЧЕРНИГОВСКИЕ  
БУЦИКИ

Сочные пельмени  
из двух видов мяса:  
свинины да говядины

205/30 г

- 290 -

КУРИНАЯ  
ЗАБАВА

Нежные пельмени  
с курой под  
соусом из белых  
грибов

250/30 г

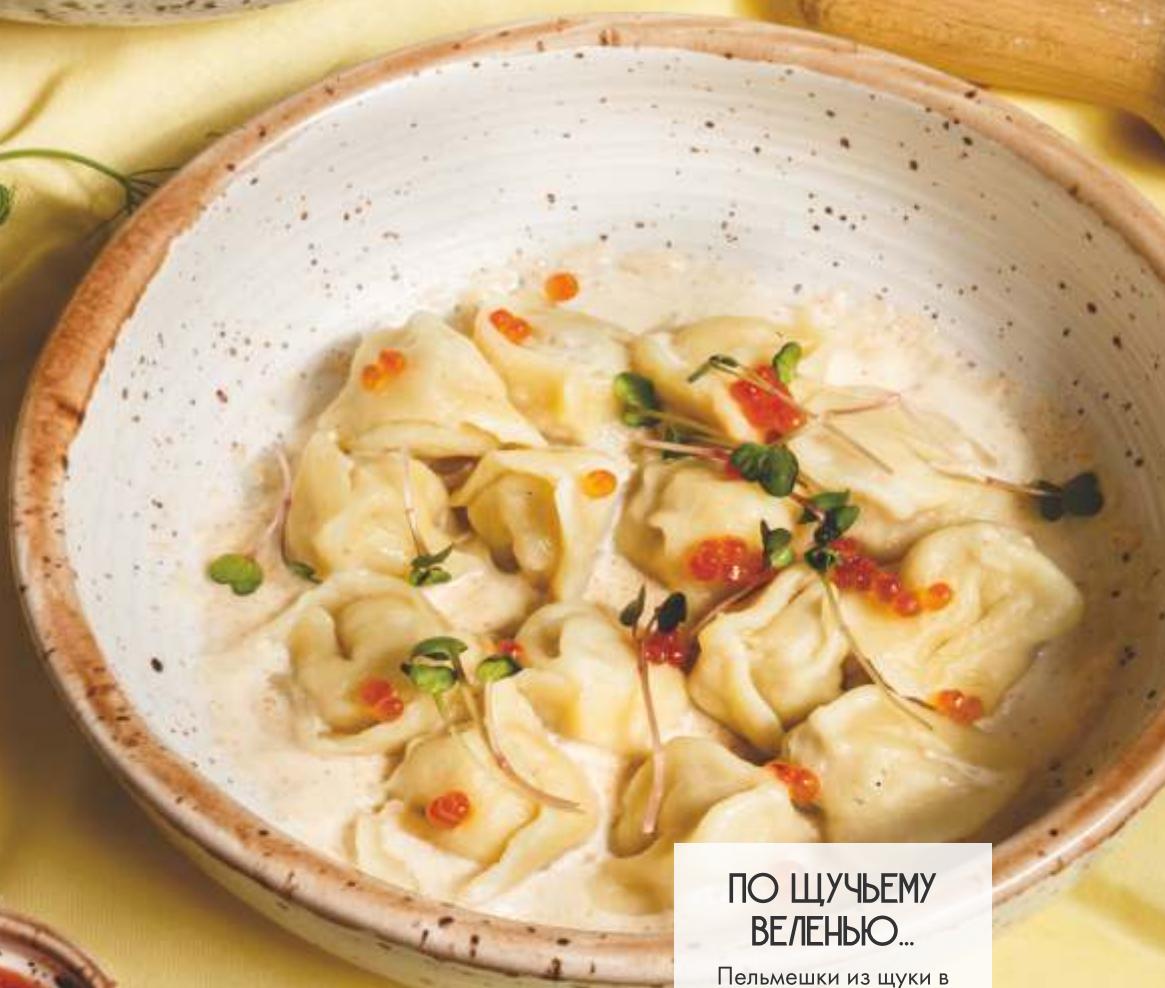
- 280 -

## КАРБОНАРА

Сочные пельмени из  
свиного окорока и  
бекона в сливочном  
соусе

235 г

- 330 -



## ПО ЩУЧЬЕМУ ВЕЛЕНЬЮ...

Пельмешки из щуки в  
сливочно-икорном  
соусе

250 г

- 390 -



## СЫРНАЯ ЗАВИРЮХА

Вареники с  
сыром и  
зеленью

200/30 г

- 270 -



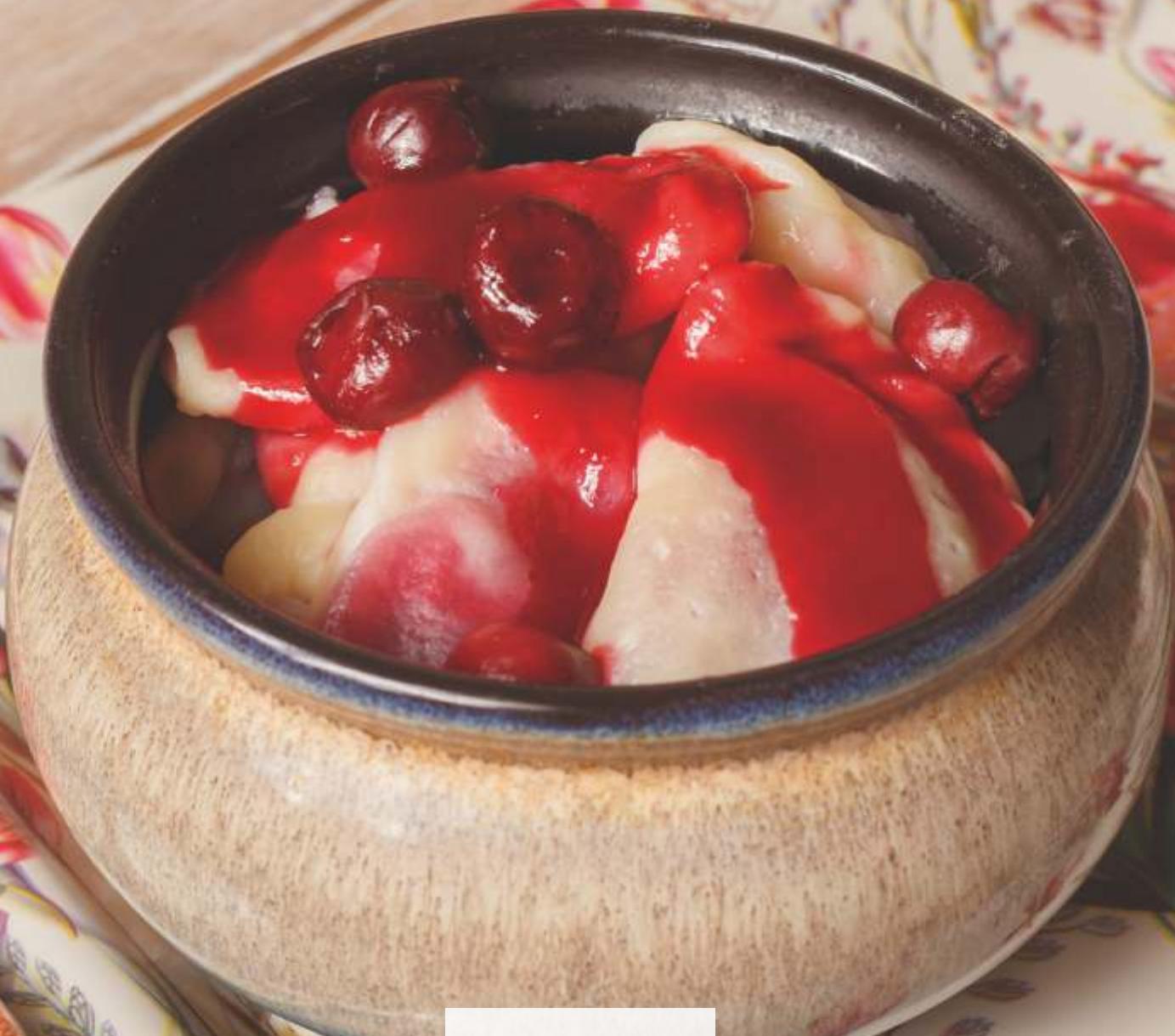
## КРЫМСКИЕ

Вареники с  
печеным  
картофелем со  
шкварками

240/30 г

- 250 -





ХУТОРСКОЙ  
ХИТ

**ЧЕРВОНА РУТА**

«Круглощекие»  
вареники с вишнею во  
вкуснейшей подливе

265/30 г

**- 350 -**

# ПОЛУФАБРИКАТЫ

## ПЕЛЬМЕНИ

из нежной куры

500 г / 330 Р. 1 кг / 655 Р.

## ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

500 г / 430 Р. 1 кг / 845 Р.

## С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ

500 г / 550 Р. 1 кг / 1100 Р.

## ИЗ ЩУКИ

500 г / 430 Р. 1 кг / 845 Р.

## ВАРЕНИКИ

### С картофелем и грибами

500 г / 220 Р. 1 кг / 440 Р.

### С печеным картофелем и шкварками

500 г / 220 Р. 1 кг / 440 Р.

### С вишней

500 г / 335 Р. 1 кг / 670 Р.

### С сыром и зеленью

500 г / 335 Р. 1 кг / 670 Р.

Скидка на вынос не распространяется.

Возможно накопление на карту «Почетный гость»,  
согласно установленному на ней проценту

Пельмени  
да вареники  
к домашнему  
столу



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА



## МЯСНОЕ ДЕЛО

Свиные ребра в сладко-  
пряной глазури из  
шиповника с битыми  
огурцами

420/60 г

- 690 -



## ХОЗЯЙСКИЙ ПЕРЕКУС

Запеченная свиная  
рулька с капустой и  
огурчиками  
собственного посола

520/50 г

- 710 -



ХУТОРСКАЯ  
НОВИНКА

**ГРАФ  
СТРОГАНОВ**

Бефстроганов из говядины с мятным картофелем и грибами в сливочном соусе

380 г

**- 640 -**



МЕНЯ ВЕСЬ  
МИР ЗНАЕТ!

Сочная котлета  
по-киевски с  
картофельным пюре

400 г

- 390 -



ХУТОРСКАЯ  
НОВИНКА

БИФШТЕКС  
ВРУЧНУЮ  
ТЯПАНЫЙ

Бифштекс из курицы с  
картофельным гратеном

400 г

- 480 -



## МЕСТНЫЙ ВАРИАНТ...

Бургер из сочной говядины на хрустящих драниках со свежим томатом и маринованным огурцом, с соусом и красным луком

375 г

- 470 -

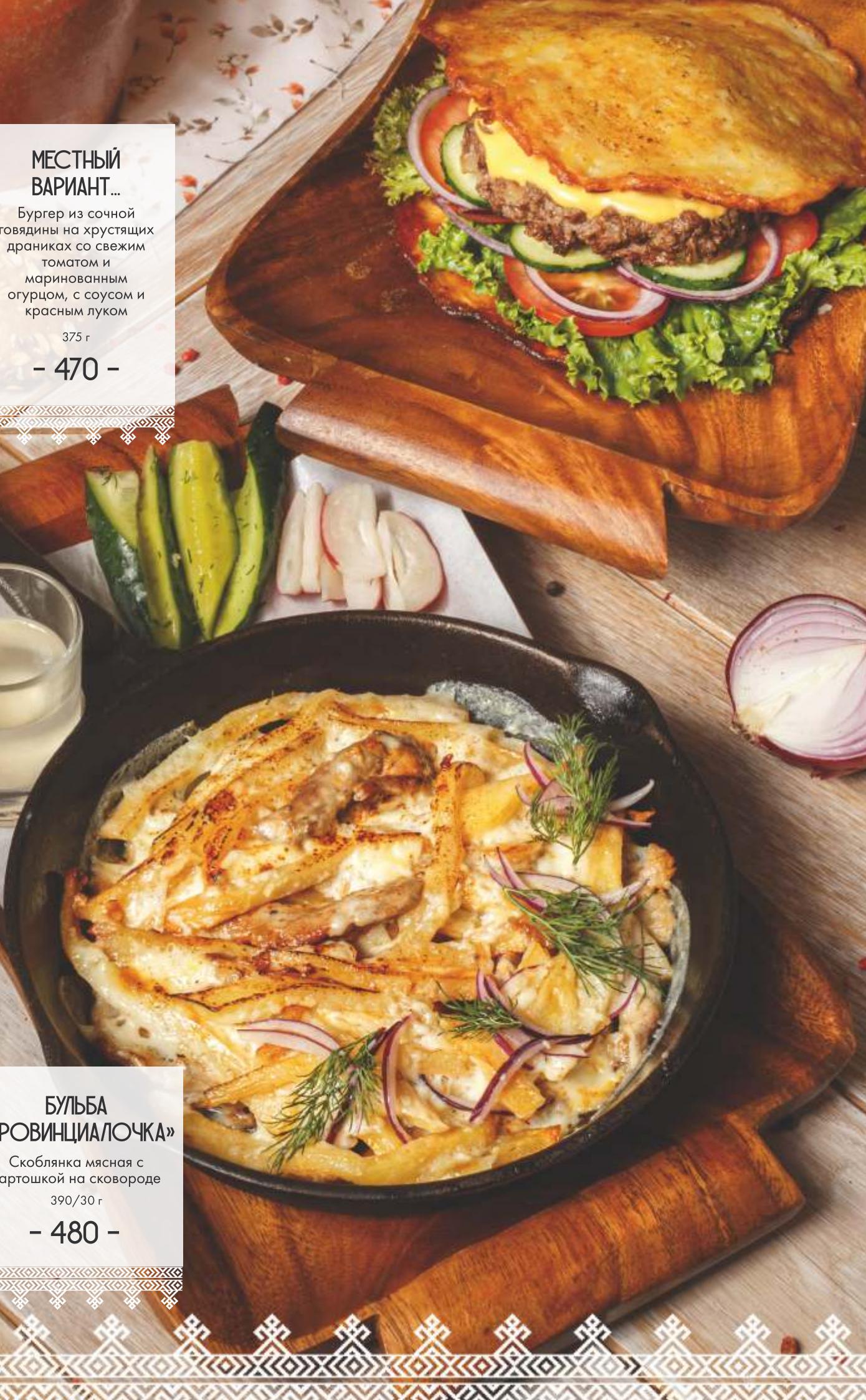


## БУЛЬБА «ПРОВИНЦИАЛОЧКА»

Скоблянка мясная с картошкой на сковороде

390/30 г

- 480 -





## САМ БЫ ЕЛ, ДА ГРОШИ НАДО

Сочная свинина на  
картофельном дранике  
с лисичками

340 г

- 600 -



## НОВАЯ ПОДАЧА

### ПАСЕЧНИК

Стейк из свинины с  
мятым картофелем в  
мундире, обжаренный с  
кукурузой и грибным  
соусом

445 г

- 600 -



# соусы

С соусом вкуснее!

БАРБЕКЮ

30 г  
- 60 -

ГРИБНОЙ

30 г  
- 60 -

СМЕТАНА

30 г  
- 35 -

ОВОЩНАЯ  
САЛЬСА

30 г  
- 60 -

ХРЕН

30 г  
- 40 -

ЧЕСНОЧНЫЙ

30 г  
- 60 -

СЫРНЫЙ

30 г  
- 60 -

ПЕРЕЧНЫЙ

30 г  
- 60 -

УКСУС  
СТОЛОВЫЙ

30 г  
- 20 -

ГОРЧИЦА

30 г  
- 30 -

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



ХУТОРСКАЯ  
НОВИНКА

ЧТО ЗА РЫБА  
НЫНЧЕ В МОДЕ?

Нежнейшее филе  
судака, с картофелем  
и яйцом-пашот

295 г

- 450 -

## СОРОЧИНСКИЙ ДАР

Филе судака,  
запеченное в сметанно-  
сливочном соусе

350 г

- 450 -



## АРИСТОКРАТИЧЕСКИЙ НРАВ

Форель на гриле с  
картофелем и кабачком

350 г

- 780 -



# ХЛЕБ



ПАМПУШКИ  
С ЧЕСНОКОМ  
50 г  
- 55 -

ГРЕНКА С САЛЬНОЙ  
НАМАЗКОЙ  
10 г  
- 40 -

ХЛЕБ  
«ХУТОРСКОЙ»  
60 г  
- 40 -

ХЛЕБНАЯ  
КОРЗИНА  
240/30 г  
- 250 -

# ДЕСЕРТЫ



ХУТОРСКОЙ  
ХИТ



ШТРУДЕЛЬ  
«ПИНЬКОВСКИЙ»  
ИЗ ОДЕССЫ

Вишневый штрудель с  
гречким орехом,  
подается с шариком  
мороженого и  
шоколадным соусом

260/40 г

- 290 -

## ЛЬВОВСКИЙ

Блинный торт с вишней и сливочным кремом

150/35 г

- 220 -

ХУТОРСКАЯ  
НОВИНКА

## А ТАЛИЯ В КОРСЕТЕ...

Морковный торт с манго

220 г

- 250 -

## ПІД ПАНСЬКУ СТАТЬ...

Нежный ореховый торт по домашнему рецепту

140 г

- 250 -





**НАШЕ ВСЕ!**

Медовик с грушей,  
словно тает во рту

225 г

**- 250 -**



БЛИНЧИКИ  
С НАЧИНКОЙ  
ИЗ ТВОРОЖКА  
И КЛУБНИКИ

150/20 г

- 200 -

БЛИНЧИКИ

130 г

- 90 -



ХУТОРСКАЯ  
НОВИНКА

ЧУВСТВУЕТЕ,  
КАКОЕ ОНО -  
СЧАСТЬЕ..?

Пышные сырники  
из творога

180/70 г

- 250 -

## МОРОЗИВО

Мороженое пломбир  
с фруктами

170 г

- 180 -



## ФРУКТОВАЯ КОРЗИНА

Ассорти фруктовое:  
сезонные фрукты и  
ягоды

400 г 250 -

800 г 450 -



## МОРОЖЕНОЕ

с домашними вафлями:  
пломбир или шоколадное  
на ваш выбор

135 г

- 170 -

Все цены указаны в рублях. Данная брошюра является рекламным материалом. Меню ресторана с подробным описанием состава и выходом блюд, стоимостью и всей необходимой информацией находится на доске информации для потребителей и предоставляется по первому требованию.  
ООО «Рестолайф», ОГРН 1147453011144,  
454091, г. Челябинск, ул. Коммуны, д.100  
ООО «Азбука вкуса» ИНН 7453315330,  
454091, г. Челябинск, пр. Ленина, д. 67, кв.150

