



МЫ РАДЫ ПРИВЕТСТВОВАТЬ ВАС В РЕСТОРАНЕ «RESTO HOUSE»

Мы семья профессионалов, любящие свое дело. Главная задача нашего ресторана-это внимательное и заботливое отношение к каждому гостю. Бренд-Шеф Омар предлагает Вам блюда европейской, русской, азербайджанской, восточной кухни в оригинальной подаче, большой выбор итальянской пиццы и пасты. Деловые обеды и ужины в уютной атмосфере, три зала в разной стилистике, в двух из которых можно провести свое торжество.

А так же у нас есть второй ресторан, интересные вопросы можете задать по номеру: +7 (863) 947-09-20, +7 (928) 195-20-77

Адрес: Ростовская область, город Волгодонск, улица Энтузиастов 96
Доставка еды по городу осуществляется с 11:00 до 23:00
Контакты: +7 (863) 926-55-62

БЛЮДА ОТ ШЕФ ПОВАРА

	Время подачи	Вес(грамм)	Цена(руб)
Салат «Шейх» (Телятина мякоть, красная фасоль, болгарский перец, кунжут, заправляется оливковым маслом)	18-20	220/20	495
Салат «RESTO HOUSE» (Креветки, авокадо, яйцо куриное, листья салата, миндаль, абрикос, подается в сырной корзине заправка на выбор: оливковое масло, майонез)	18-20	220/20	495
Фирменное блюдо «RESTO HOUSE» (Каре телятины с грецким орехом и овощным гарниром)	30-35	350/100/150/30	790
«Сырдак» (Осетрина, щавель, помидор, петрушка, зерна граната, лук, чеснок, сушеная алыча)	20-25	300/30/20	715
Осетрина в гранате	20-25	200/80/30	695

БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

Шах-плов на Ваш выбор (Мясо: Баранина, телятина, курица, рис, курага, алыча, финики, каштан, шафран, лук репчатый подается в золотистом лаваше)	90	1000	1200
Плов «Туршу-ковурма» из баранины (Мясо баранины, лук, рис, курага, алыча, каштан, шафран)	35-40	500	900
«Джуджа» плов (Мясо цыпленка, рис, киш-миш, финики, лук, шафран)	30-35	500	800
Цыпленок с начинкой «Лявянги» (Грецкие орехи, соус алыча, зерна граната, приправа сумах, лук)	45-55	850	850
Ягненок целиком в тандыре (Начинка на выбор: рис, картофель)	240	1000	1650
Голень ягненка (Каштан, курага, грецкие орехи, лук)	45-50	800/150	2300
Сабат в тандыре (Мясо ягненка)	45-50	1300	3700
Лопата ягненка в тандыре	45-50	1200	3600
Стерлядь с начинкой «Лявянги» (Грецкие орехи, сушеная алыча, зерна граната, сумах, лук)	180	1000	2250
Поросенок фаршированный/табака (Грецкие орехи, сушеная алыча, зерна граната, сумах, лук)	180	1000	1600/ 1700
Гусь/Утка фаршированные (Начинка на выбор: рис/гречка с яблоком)	150	1000	1200
Кутья	30-40	220	190
Долма по-Бакински	90	230/50	490
Осетрина целиком	180	1000	3100

САЛАТЫ

«Бакинский» овощной	7-10	220/30	285
«Мангал»	5-7	200/20	295
«Капрезе»	6-9	200/20	445
«Бычье сердце»	7-10	220/20	390
«Цезарь» с курицей с креветкой	7-10	220	390 445
«Цезарь» с семгой			415
«Анталья»	10-15	220/30	590

БУРГЕРЫ

Бургер с мраморной говядиной	15-20	260	295
Бургер с курицей	12-18	260	195

ПЕННАЯ ЗАКУСКА

Гренки с сыром и чесноком	13-15	150/30	210
Пивная тарелка	15-18	800/50/50	740

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Время подачи	Вес(грамм)	Цена(руб)
Букет овощной с зеленью	7-10	350/150	370
Букет зелени	7-10	150	165
Маринады по-Бакински	7-10	350/20	430
«Русский разносол»	7-10	350/20	370
Рулеты из баклажанов с ореховой начинкой	7-10	150/20	330
Оливки/Маслины гигантские	5	100	275
Грибы маринованные	7	150	255
Рыбное ассорти (Скумбрия г/к, семга с/с, балык толстолоб)	10-12	300/20	690
Семга с/с	10-12	100/20	385
Икра лососевая с маслом в тарталетке	7-12	40/20/10	290
Сельдь с картофелем	7-12	100/90/60	245
Кавказская сырная тарелка	7-12	410/30	660
Европейская сырная тарелка	10-15	400/120	880
Катык по домашнему	5-7	130	110
Мясное ассорти «Фантазия» (Ростбиф, язык говяжий, куриный рулет, бастурма, суджук, колбаса краковская, охотничья, сервелат, подается с хреном)	15-17	800/50	1590
«Мясная тарелка» (Ростбиф, язык говяжий, куриный рулет, бастурма подается с хреном)	10-15	800/50	920

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с хумусом и артишоком	10-15	240	320
Брускетта с крабом и гуакамоле	10-15	220	380
Брускетта с лососем и сливочным кремом	10-15	220	340

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Яичница с помидорами	15-20	230	290
Кью-Кью из зелени (Зелень в ассортименте, грецкие орехи залитые яйцом подается с домашним кефиром)	12-16	220	380
Тигровые креветки в сливочном соусе с чесноком	15-20	270/20	810
Зеленая стручковая фасоль с яйцом	15-18	180/20	280

ХАЧАПУРИ

По-мегрельски	20-25	400	385
По-Аджарски	20-25	400	395

СУПЫ

Солянка сборная мясная	10-15	350/50/10	275
Борщ московский с мясом	10-15	350/50	245
Уха по-Царски	10-15	400	385
Харчо из говядины	10-15	350	285
Лапша из курицы	10-15	350/10	235
Пити по-Шекински	15-20	350/10	375
Окрошка по-русски (На квасе/кефире)	10-15	350	265
Крем-суп из шампиньонов	10-15	300	290
Хаш по-Бакински (Сезонное блюдо)(ножки говяжьи, гренки, лаваш, зерна граната, чеснок, соленья подается с виноградным уксусом)	20-25	350/100	510

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Лепешка в тандыре	5	100	85
Лаваш тонкий Бакинский	5	50	40
Хлеб ржаной	5	50	35
Хлебная корзина	5	370	160

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (МЯСО / КУРЫ)

	Время подачи	Вес(грамм)	Цена(руб)
Аджаб-сандак по-Бакински (Телятина мякоть, помидор, баклажан, перец болгарский, лук, зелень микс подается в лаваше)	20-25	300/20	495
Свинина по-купечески (Свинина мясо, шампиньоны, помидор, майонез запекается под сыром эдам)	20-25	300/20	480
Плов «Сабзи» по-Бакински (Микс зелени, телятина мякоть, рис)	20-25	200/150	570
Эскалоп из свинины (Подается с грибным соусом)	17-22	220/30	410
Жаркое Мясо на выбор: свинина Баранина Телятина Курица	20-25	250/70	380/ 390/ 495/ 375
«Нар-ковурма» (Мясо на выбор: баранина, зерна граната, репчатый лук, алыча, каштан подается в лаваше) Телятина Курица	20-25	300/50	490/ 520/ 375
Каре ягненка (Каре молодого ягненка под горчично-медовым соусом с кунжутом)	20-25	250/40	610
Молочная телятина под винным соусом	20-25	300/50	590
Чобан-ковурма (Баранина мякоть, перец болгарский, острый перец, помидор, лук, чабрец подается с домашним кефиром)	20-25	300/20	470
Телятина по-строгановски	18-22	220/50	430
Цыпленок «Табака»	20-25	300/50/20	490

ПАСТА/ПИЦЦА

Карбонара (Спагетти карбонара с ветчиной, яйцом и сыром пармезан, готовится на белом вине)	20-22	300/50	445
Феттучини (Феттучини с креветками и кальмарами подается с яйцом)	20-22	300/50	510
Феттучини с курицей (Филе куриное, сливки, шампиньоны, чеснок, сыр пармезан, петрушка)	20-22	300/50	405
«Resto house» (Нежное тесто, сыр моцарелла, лосось, каперсы, базилик)	15-20	700	700
4 сыра (Нежное тесто, сыр моцарелла, сыр чеддер, сыр дор-блю, сыр пармезан, соус)	15-20	600	620
Mexico (Нежное тесто, сыр моцарелла, сыр чеддер, сыр дор-блю, сыр пармезан, соус)	15-20	600	510
Pollo BBQ (Соус барбекю, сыр моцарелла, микс зелени)	15-20	400	360
С ветчиной и грибами (Ветчина, шампиньоны, сыр моцарелла, микс зелени, соус)	15-20	500	460
Пепперони (Колбаса пепперони, сыр моцарелла, микс зелени, соус)	15-20	400	495
Маргарита (Соус, сыр моцарелла, помидоры, базилик)	15-20	400	420

ГАРНИРЫ

Овощи жареные по-Бакински	15-20	200	320
Картофель по-деревенски	15-18	150	150
Картофельное пюре	10-15	150	140
Фри	10-12	150/30	190
Картофель жареный с грибами	15-20	100/100	230
Овощи на углях (Помидор, кабачки, баклажан, перец)	15-20	240/20	310
Молодой картофель на углях	10-15	150/20	150
Грибы на углях	10-15	100/20	120

СОУСЫ

Аджика/Ткемали/Барбекю	5	50	120
Чесночный	5	50	70
Нардашан/Наршараб	5	50	160

ЧАЙ/КОФЕ

Самовар (Варенье, мед, шоколадные конфеты, лимон, финики)			1000
Эспрессо	30 мл		110
Эспрессо двойной	60 мл		160
Американо	150 мл		120
Капучино	160 мл		170
Латте	220 мл		170
Чай молочный улун	800 мл		270
Чай в ассортименте	800 мл		230
Чай имбирный	800 мл		280

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	Время подачи	Вес(грамм)	Цена(руб)
Осетрина(жар/отвар)	17-22	180/30	620
Семга по-Монастырски	20-25	250/40	510
Осетрина в кизиле	17-22	180/70/50	720
Стейк из семги	15-22	200/50	575
Форель	18-22	250/50	450
Дорадо			635
Сибас			635
«Хазар» (Осетрина в собственном соку, под фирменным соусом, с добавлением специй)	15-17	250/30	795

САДЖ (Старинное Азербайджанское блюдо на 2-3 персоны)

Садж от Шеф-повара (Мясо баранины, телятина мякоть, курица, люля из баранины, лук, помидоры, перец, баклажаны, шампиньоны, гранат, лаваш)	30-35	600/600	2150
Садж (Мясо на выбор: телятина, овощи подается с лавашом) Баранина	30-35	400/400	1710
Свинина			1490
Курица			1110
Садж (Семга с овощами подается с лавашом) Осетрина	30-35	300/400	1790
			2650

БЛЮДА ИЗ МЯСА НА УГЛЯХ

Каре баранины	15-20	180/30	510
Баранина мякоть/почечная часть	15-20	180/30	460
«Семечки» из баранины	15-20	180/30	340
Люля из баранины	15-20	180/30	385
«Хан-кебаб» из баранины	15-20	170/20	330
Свиная шея домашняя	15-20	180/30	385
Свиная корейка	15-20	200/30	390
Свинные ребрышки	10-15	200/30	385
Телятина «Бастурма»	15-20	180/30	535
Микс шашлыка (Осетрина, люля из баранины, свиная шея, свиные ребра, телятина «бастурма», курица, овощи, картофель)	20-25	1150/150	3100
Курица	15-20	170/30	310
Люля из курицы	15-20	170/30	310

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ НА УГЛЯХ

Семга	12-15	170/40	520
Осетрина	13-15	180/30	630
Форель	15-18	240/240\240	460
Дорадо			635
Сибас			635

ДЕСЕРТЫ

Фруктовая нарезка	25-30	1,5 кг	1350
Фруктовый салат со сливками	15-20	150	210
Мороженое в ассортименте	10-15	50/10	90
Дополнительные ингредиенты (сиропы, фрукты)	—	30/50	50
Микс из орехов(Ляб-ляби)	10-15	150	410
Финики	5	100	110
Австрийский штрудель (Яблоки, груши, мед, грецкие орехи, изюм подается с мороженым)	10-15	150/50/20	370
Наполеон	10-12	140/20	210
Варенье в ассортименте (Белая черешня, инжир, кизил, вишня, ежевика, айва, грецкие орехи, абрикос, оливки, райское яблоко, персик, малина, клубника)	10-12	200	210

Правила посещения! В случае битья посуды, порчи столовых приборов, инвентаря, оборудования, мебели и прочего имущества ресторана «Resto house» предусмотрены денежные взыскания, вне зависимости от непредумышленного характера случившегося. Сумма денежного взыскания определяет администрация ресторана, согласно действующему законодательству. Настоятельно просим быть внимательными к своему имуществу и следить за детьми. При пропаже, либо утере оставленных без присмотра личных вещей, администрация ресторана ответственности не несет. Администрация ресторана «Resto house» оставляет за собой право, при необходимости отказать отдельным посетителям в обслуживании, без объяснения причины.