

Закуски Салаты и гарниры	Тар-тар из лопатки	Тар-тар из лопатки с фирменным соусом, красным луком, петрушкой, яичным желтком и чабаттой на гриле	400 Р
	Кубанский салат с кукурузным маслом	Ароматные помидоры, огурцы, редис, красный лук, зелень, кукурузное масло, семечки подсолнуха	150 Р
	Салат с ростбифом	Салат айсберг, соус цезарь, сочный ростбиф, помидоры, зелень	400 Р
	Овощи-гриль	Кабачок, баклажан, болгарский перец, шампиньоны, томат, ароматное масло	300 Р
	Картофель запеченный		150 Р
	Картофельное пюре		150 Р
Супы	Кубанский борщ	Большая тарелка настоящего борща с томатами. Подаётся с бородинским хлебом, домашней сметаной и зелёным луком	380 Р
	Наваристый суп из бычьих хвостов	Насыщенный и ароматный суп с овощами	400 Р
Гриль	Ребро барана на гриле	Три ребра молодого барашка на гриле с аджикой	690 Р
	Кубанский стейк DRY AGED	Выдержанный ти-бон стейк на гриле. Вес одного куска — 0,8–1 кг	350 Р/100г
	Рибай	Толстый край на гриле. Вес одного куска — 0,3–0,4 кг	400 Р/100г
	Рибай на кости DRY AGED	Выдержанный толстый край на кости. Вес одного куска — 0,8–1,2 кг	370 Р/100г
	Стейк пиканья	Филе верхней части бедра. Вес одного куска — 0,25–0,35 кг	190 Р/100г
	Стриплоин	Тонкий край. Вес одного куска — 0,27–0,35 кг	330 Р/100г
	Денвер	Мраморный стейк из шейно-лопаточной части. Вес одного куска — 0,3–0,45 кг	290 Р/100г
	Стейк из пашины с печеным картофелем	Стейк из пашины на гриле с молодым печёным картофелем	750 Р
	Фирменный стейк	Сочный стейк трай-тип с картофельным пюре, ароматным сливочным маслом и солеными огурцами	750 Р
Вторые блюда	Бургер с котлетой из нутрии	Сочная котлета из нутрии, паровая чесночная булочка, соус цезарь, салат айсберг, бочковые огурцы	400 Р
	Бургер из барана	Булочка бриошь, котлета из баранины, салат айсберг в соусе цезарь, помидор, красный лук, томатный соус и секретный ингредиент	400 Р
	Куббургер ©	Булочка бриошь, копчёная свинина в соусе из чернослива, томатный соус, айсберг в соусе цезарь	400 Р
	Томлёное ребро быка	Подкопчённое на ольховой щепе ребро быка, томлёное в соусе из чернослива в течение 20 часов при низкой температуре. Подаётся с бородинским хлебом. Порция — 0,45–0,5 кг	690 Р
	Копчёное ребро свиньи	Свиньи ребра, копчёные на ольховой щепе, запечённые в сладкой глазури. Подаются с бородинским хлебом. Порция — 0,27–0,3 кг	600 Р
	Сэндвич с ростбифом	Два куска свежего цельнозернового хлеба, нежный ростбиф, розовые томаты и айоли на кукурузном масле	400 Р
	Стейк-сэндвич	Стейк пиканья на куске цельнозернового хлеба с трюфельным соусом, салатом айсберг, помидорами и яйцом пашот	700 Р
	Бараньи колбаски на гриле	Порция из двух колбасок из бараньей мякоти со специями	500 Р
Соусы	Соус томатный		50 Р/50г
	Соус из чернослива		50 Р/50г
	Сливочно-перечный соус		100 Р/50г

Кубанские обеды
по будням с 12 до 16
mini/390 рублей
maxi/450 рублей

Starters	Beef shoulder tar-tar	Beef shoulder tar-tar with special sauce, red onion, parsley, egg yolk and grilled ciabatta	400 P
Salads and side dishes	Kuban vegetale salad	Tomatoes, cucumbers, radish, red onions, greens, corn, oil, fried sunflower seeds	150 P
	Roast beef salad	Iceberg salad, caesar sauce, juicy roast beef, tomatoes, greens	400 P
	Grill vegetables	Tomato, squash, eggplant, red papper, mushroom, fragrant oil	300 P
	Baked potato		150 P
	Mashed potatoes		150 P

Soups	Kuban borsch	A large plate of traditional Kuban borsch with beets and tomatoes. Served with rye bread, homemade sour cream, green onions and baked beef	380 P
	Hearty oxtail soup	Reach and flavorful soup with veggies	400 P

Grill	Grilled lamb ribs	Three ribs of young lamb grilled and served with spicy adjika souce	690 P
	Kuban steak DRY AGED	T-bon steak. One pcs. weight — 0,8–1 kg	350 P/100r
	Ribeye	Thick chine on the grill. One pcs. weight — 0,3–0,4 kg	400 P/100r
	Ribeye on bone DRY AGED	Weight — 0,8–1,2 kg	370 P/100r
	Steak picanha	Upper thigh fillet. One pcs. weight — 0,25–0,35 kg	190 P/100r
	Striploin	A thin chine. One pcs. weight — 0,27–0,35 kg	330 P/100r
	Denver steak	Neck-shoulder marble steak. weight — 0,3–0,45 kg	290 P/100r
	Flank steak	Portion weight — 300 g	750 P
	Our special steak	Juicy tri-tip stek with mashed potatoes, butter and pickled cucumber	750 P

Other hot dishes	Burger with nutria	Juicy nutria cutlet, steamed garlic bun, caesar sauce, iceberg salad, pickles	400 P
	Lamb burger	Brioche bun, lamb cutlet, iceberg salad with caesar sauce, tomato, red onion, tomato sauce and secret ingredient	400 P
	Kubburger ©	Brioche Bun, smoked pork in prune sauce, tomato sauce, iceberg in caesar sauce	400 P
	Stewed beef ribs	Beef ribs smoked on alder tree chips, stewed in prune saucefor 20 hours at a low temperature. served with pumpemickel bread. Portion — 0,45–0,5 kg	690 P
	Smoked pork ribs	Pork ribs smoked om alder tree chips, bakin sweet glaze. Served with pumpemickel bread. Portion — 0,27–0,3 kg	600 P
	Sandwich with roasted beef	Two pieces of fresh whole wheat bread, roasted mild beef, pink tomatoes and aioli on corn oil	400 P
	Sandwich steak	Sliced steak on whole grain bread with truffle sauce, iceberg lettuce, tomatoes and poached egg	700 P
	Lamb sausages	Portion of two boneless mutn meat sausages with spices	500 P

Sauces	Tomato sauce	50 P/50r
	Based on prunes	50 P/50r
	Creamy-peppery	100 P/50r

Kuban lunches:
on weekdays from
12:00 till 16:00
mini/390 rubles
maxi/450 rubles