

ЗАКУСКИ

КОВБЫК
(фаршированный свиной желудок)
с майонезом из печёного чеснока
390 ₺

ЖАРЕННЫЕ БЫЧЬИ ЯЙЦА
с каштанами
790 ₺

ЗАКУСКА
из домашних мясных деликатесов
(готовятся в ресторане)
990 ₺

СЫРОВАЯ СВИНОЙ
ОКОРОК (100 г)
450 ₺

ТАР-ТАР
из выдержанной говядины
с острым овощным соусом
690 ₺

ТАР-ТАР
из тунца с печёными перцами
и корнем сельдерея
690 ₺

БАБАГАНУШ
из копчёных баклажанов
450 ₺

NEW ПАШТЕТ
из гусяной грудки
520 ₺

ЖАРЕННЫЙ ОСЕТИНСКИЙ СЫР
с баклажанами и медово-горчичным
соусом
550 ₺

ХЕ ИЗ РАПАНОВ
690 ₺

БУРРАТА
с розовыми томатами
и кукурузным маслом
750 ₺

КАРПАЧО
из копчёного Краснодарского мяса
с томатами, маринованной редькой
и зеленью
620 ₺

КОРНБИФ
с копчёным майонезом
450 ₺

ДОМАШНЯЯ КРОВЯНКА
с острой аджикой и печёными яблоками
450 ₺

NEW ПИРОГИ ИЗ ГУСЯ
с грибами и шпинатом (3 шт)
450 ₺

КУЛЁК ЧЕРКЕССКИХ ПИРОЖКОВ
с бараниной или тыквой
450/350 ₺

ЗАПЕЧЁННЫЕ БЫЧЬИ КОСТИ
+ жареные телячьи мозги
590 ₺

ЖАРИМ ЮЖАНЕ КОПИМ

Свежий домашний хлеб
сливочное масло с чесноком
и Краснодарскими томатами
190 ₺

Южные разносолы
450 ₺

Овощи с огорода
морковь, редис, огурцы, помидоры, зелень,
цветная капуста, солёная сметана с зелёным луком
750 ₺

САЛАТЫ

Кубанский салат с семечками
и кукурузным маслом
590 ₺

Салат с копчёной курицей
и грецким орехом
520 ₺

NEW Гусиный хамон с чатни из сливы
и адыгейским сыром
850 ₺

Салат с раковыми шейками
820 ₺

Тёплый салат с языком ягненка,
муссом из хрена и печёным
картофелем
690 ₺

Салат из розовых помидоров
с кукурузными чипсами
490 ₺

Салат с утиным конфи,
красной капустой и медово-
горчичным соусом
590 ₺

Салат с говядиной, фасолью
и арахисовой заправкой
790 ₺

Салат с печёным сулугуни
450 ₺

Салат с рапанами, авокадо
и спелыми томатами
650 ₺

СУПЫ

Кубанский борщ со взбитым
выдержанным салом
400 ₺

NEW Консоле из гуся и расстегай
с ливером, грибами и шпинатом
420 ₺

Суп из бычьих хвостов
420 ₺

Крепкий бульон с домашней
лапшой, курицей и яйцом
320 ₺

БУРГЕРЫ

Куббургер
450 ₺

Бургер с томлёным ягненком
на булочке
520 ₺

ГАРНИРЫ

Спаржа с мини-кукурузой на гриле
690 ₺
Булгур с песто из щавеля
290 ₺
Жареные томаты с чесноком и тимьяном
350 ₺
Овощи на гриле
350 ₺
Жареная картошка с луком и чесноком
290 ₺
Запечённый на углях молодой картофель
со шпинатом и вешенками
290 ₺

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

МЯСО

Бараньи языки на сладких
помидорах и регане
790 ₺

Седло барашка с молодым
картофелем и шпинатом
1100 ₺

Домашняя паста с грибами
и томлёным бедром ягненка
690 ₺

Бараньи колбаски
с соусом из жжёного перца
790 ₺

Баранья котлета
с соусом из кубанских вин
690 ₺

Баранья голяшка, томлёная
в пряном томатном соусе
990 ₺

Котлета из говядины с мясным
соусом и гелем из желтка
790 ₺

Оссобуко из ягненка с пюре
из топинамбура
1100 ₺

Говяжьи щеки с копчёной
паприкой и кукурузной кашей
со шкварками
690 ₺

Телячья печень с муссом
из лука и мисо
550 ₺

NEW Гусиная ножка
с копчёной вишней и киноа
1490 ₺

Утиная ножка конфи
с каштанами, яблоками и брусникой
720 ₺

Цыплёнок табака на углях
с гранатом и кинзой
790 ₺

Свиная шея на гриле
в медово-имбирном соусе
590 ₺

КОПЧЕНИЕ В ДРОВАНОЙ ПЕЧИ

Копчёная говяжья грудинка
с мочёными сливами и виноградом
690 ₺

Лента свиных рёбер
BBQ в южном стиле
590 ₺

Копчёное говяжье ребро
1490 ₺

1/2 копчёного цыплёнка
без костей с пряной сливой
590 ₺

СТЕЙКИ



(Сухое вызревание
от 7 до 45 дней
в мясной камере,
которая находится
на 2 этаже ресторана)

Антрекот на кости,
сухая выдержка 28 дней
(порода Блэк Ангус)
590 ₺/100 г

Кубанский стейк,
сухая выдержка 28 дней
(порода Блэк Ангус)
530 ₺/100 г

Толстый край
1100 ₺/100 г

Тонкий край
900 ₺/100 г

Шатобриан
1690 ₺

Стейк Рибай
2900 ₺

Стриплойн в соусе
из зеленого перца
1900 ₺

Кострец BBQ
с глазированными
корнеплодами
1290 ₺

Диафрагма
с соусом чимичурри
1590 ₺

Стейк Денвер
1590 ₺



СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ 2 ЭТАЖА

На втором этаже мы подаём специ-
альные блюда на компанию. Хотя
вы можете съесть их и в одиночку,
если очень голодны. Эти блюда будут
поданы и разделаны перед вашим
столом нашими поварами.

СТЕЙК ТРАЙ-ТИП (более 1 кг) **3800 ₺**
в маринаде из лука,
чеснока и сои на гриле

ЗАПЕЧЁННАЯ БАРАНЬЯ
ЛОПАТКА **1990 ₺**
в соусе из чернослива
и изюма (более 1 кг)

КОПЧЁНАЯ РОСТОВСКАЯ
УТКА **2190 ₺**
с соусом из сезонных ягод
(около 2 кг)

КОРЕЙКА МОЛОДОГО
БАРАШКА в зелени на углях **2990 ₺**

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНЬЕЙ НОГИ, **1990 ₺**
фаршированной сыром фета,
с зеленью по-адыгейски.



Каждый будний день после 19:00
и целый день по выходным
парковка для гостей ресторана —
БЕСПЛАТНАЯ

Яндекс Еда

Заказывайте доставку
из ресторана «Южане» —
на сайте или в мобильном
приложении сервиса
«Яндекс.Еда.»

ПРОСПЕКТ АКАДЕМИКА САХАРОВА, 10
+7 495 926-16-40

НЕ МЯСО

Филе камбалы с картофелем,
томатами и каперсами
750 ₺

Пельмени из судака с соусом
из сметаны и белых грибов
690 ₺

Жареная барабулька
с соусом тартар
720 ₺

Морские гребешки с рапанами,
белыми грибами и беконом
1450 ₺

Котлета из краба с авокадо на
гриле и лимонным соусом
990 ₺

Котлета из щуки со шпинатом,
сметаной и щучьей икрой
550 ₺

ДЕСЕРТЫ

ПИРОГ
с лесной земляникой
390 ₺

ТОРТ «ДВА ШОКОЛАДА»
300 ₺

ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»
300 ₺

КОКОСОВЫЙ ЧИЗКЕЙК
390 ₺

ЛАКОМЫЙ ТАРТ
390 ₺

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ТАРТ
550 ₺

ПИРОГ
с фермерским творогом
и сезонными ягодами
350 ₺

ПАВЛОВА
с домашним пломбиром
390 ₺

ТАРЕЛКА ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ
1850 ₺

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ
(разное)
90 ₺

ДЕСЕРТЫ В-CONCEPT

Десерты по технологии В-concept:
без сахара, муки, жиров животного
происхождения, с меньшим
количеством калорий.

ЯБЛОКО/КОРИЦА/ШОКОЛАД **390 ₺**

ИНЖИР **390 ₺**

КЛУБНИКА И МАНГО **350 ₺**

SNACKS

KOVBYK
(Russian Haggis)
with braised garlic mayo
390 P

PAN-FRIED OX TESTICALS
with chestnut puree
790 P

HOMEMADE CHARCUTERIE
BOARD
990 P

RAW-CURED PORK LEG (100g)
450 P

DRY-AGED BEEF TARTARE
with spicy vegetable sauce
690 P

TUNA TAR-TAR
with bell peppers and celeriac
690 P

SMOKED EGGPLANT
«Baba ganoush»
450 P

NEW GOOSE BREAST PATE
520 P

FRIED OSSETIAN CHEESE
with aubergines
and honey-mustard sauce
550 P

KOREAN STYLE
MARINATED RAPA WHELKS
690 P

BURRATA
with rose tomatoes and corn oil
750 P

CARPACCIO
from smoked Krasnodar meat
with tomatoes, marinated radish
and herbs
620 P

CORNED BEEF
with smoked mayonnaise
450 P

HOMEMADE KROVIANKA
(blood sausage) with spicy adzhika
and baked apples
450 P

NEW GOOSE PIES
with mushrooms and spinach (3 pcs)
450 P

THE CIRCASSIAN PIES
with lamb or pumpkin
450/350 P

BAKED BOVINE BONES
+ fried calf brains
590 P

ЖАРИМ ЮЖАНЕ КОПТИМ

Fresh homemade bread
pickled egg, butter with garlic
and Krasnodar tomatoes
190 P

Southern pickles
450 P

Vegetables from the garden
carrots, radishes, cucumbers, tomatoes, greens,
cauliflower, salted sour cream with green onions
750 P

SALADS

Krasnodar fresh salad
with sunflower seeds and corn oil
590 P

Smoked chicken and walnuts
salad
520 P

NEW Goose jamón with plum chutney
and Adyghe cheese
850 P

Crawfish salad
820 P

Warm salad with lamb tongue,
horseradish mousse and roasted
potatoes
690 P

Pink tomatoes salad
with corn chips
490 P

Salad with duck confit, red cabbage
and honey-mustard dressing
590 P

Salad with beef, beans
and peanut sauce
790 P

Salad with baked
suluguni cheese
450 P

Rapa whelks, avocado
and tomatoes salad
650 P

SOUPS

Krasnodar borsch with whipped
aged lardo
400 P

NEW Goose consommé and liver pie
with mushrooms and spinach
420 P

Oxtail soup
420 P

Chicken soup with homemade
noodles and egg
320 P

MEAT

Lamb tongues with sweet
tomato sauce and red basil
790 P

Lamb saddle with spring
potatoes and spinach
1100 P

Rack of lamb on a big rib
890 P

Handmade pasta
with mushrooms
and stewed lamb thigh
690 P

Lamb sausages
with roasted paprika sauc
790 P

Lamb Osso Bucco
with sunchoke puree
1100 P

Spicy tomatoes braised
lamb shank
990 P

Lamb cutlet
with Kuban wine sauce
690 P

Beef patty with meat sauce and
egg yolk gel
550 P

Ox liver with onions
and miso mousse
550 P

NEW Goose leg with smoked
cherries and quinoa
1490 P

Duck leg confit with chestnut
puree, apples and redberries
720 P

Chicken-Tabaka grilled with
pomegranate and coriander
790 P

Pork chuck-eye steak on the grill
marinated in honey-ginger sauce
590 P

SMOKING IN THE WOODEN OVEN

Beef brisker
with pickled plums and grapes
690 P

Pork ribs BBQ
southern style
590 P

Smoked beef rib
1490 P

1/2 Smoked boneless chicken
with plum chutney
590 P

BURGERS

Kubburger (famous Krasnodar
style pork burger)
450 P

Stewed lamb burger on a bun
520 P

GARNISHES

Grilled asparagus and baby corn
690 P

Bulgur with pesto from sorrel
290 P

Fried tomatoes with garlic and thyme
350 P

Grilled vegetables
350 P

Fried potatoes with onion and garlic
290 P

Baked on charcoal fresh potatoes
with spinach and oyster mushrooms
290 P

SAUCES 100 P

Meat sauce with thyme

Plum chutney

Apple barbecue
with smoked onion

Adjika on the moonshine

Sauce from baked
sweet peppers

Cognac sauce

Chimichurri

STEAKS



(Dry-aged in meat
room on the 2 floor
of the restaurant
from 7 to 45 days)

28 days dry-aged Rib
steak
(Black Angus)
590 P/100 g

28 days dry-aged
Krasnodar T-bone
steak
(Black Angus)
530 P/100 g

Dry-aged Ribeye
steak
1100 P/100g

Dry-aged
New York steak
900 P/100g

Chateaubriand
1690 P

Ribeye steak
2900 P

New York steak
with green pepper
sauce
1900 P

Bavette steak
with caramelized root
vegetables
1290 P

Skirt steak with
chimichurri sauce
1590 P

Denver steak
1590 P



SPECIAL MENU OF 2d FLOOR

On the second floor we serve special
dishes for the company. Although,
you can eat them alone if you are very
hungry. These dishes will be served
and finished in front of your table
by our chefs.

TRI-TIP ROAST
(more than 1 kg) **3800 P**

BRAISED SHOULDER
OF LAMB **1990 P**

in a sauce of prunes and raisins
(more than 1kg)

SMOKED
ROAST DUCK **2190 P**

with a sauce of seasonal berries
(about 2 kg)

WHOLE RACK
OF LAMB GRILLED with herbs **2990 P**

LAMB LEG ROAST **1990 P**

with feta cheese
and greens «Adygeya style»

NOT MEAT

Plaice fillet with potatoes,
tomatoes and capers
750 P

Pike perch pel'meni with porcini
mushrooms and sour cream sauce
690 P

Fried black sea mullets
with tartare sauce
720 P

Scallops with rapa whelks,
ceps and bacon
1450 P

Crab cake with grilled avocado
and lemon dressing
990 P

Pike cutlet with spinach,
sour cream and pike caviar
550 P

DESSERTS

WILD STRAWBERRY PIE
390 P

TWO CHOCOLATES CAKE
300 P

ESTERHAZY CAKE
300 P

COCONUT CHEESECAKE
390 P

DELECTABLE TART
390 P

WILD STRAWBERRY TART
550 P

COTTAGE CHEESE CAKE
with seasonal berries
350 P

«PAVLOVA»
with homemade vanilla ice-cream
390 P

PLATE OF FARMER CHEESE
1850 P

HOMEMADE ICE CREAM
different
90 P

DESSERTS B-CONCEPT

B-concept cooked desserts technology:
without sugar, flour, animal fats,
with low level of calories.

APPLE/ CINNAMON/ CHOCOLATE **390 P**

FIG **390 P**

STRAWBERRY AND MANGO **350 P**



Every weekday after 19:00
and all day on weekends
parking for guests of the
restaurant – is free.

Яндекс Еда

Order delivery
from the restaurant «Yuzhane» –
on the website or in the mobile app
«Yandex.Eda»

AKADEMIKA SAKHAROVA PROSPECT, 10
+7 495 926-16-40