



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В РЕСТОРАН «ВЕНИКИВАРЕНИКИ»!

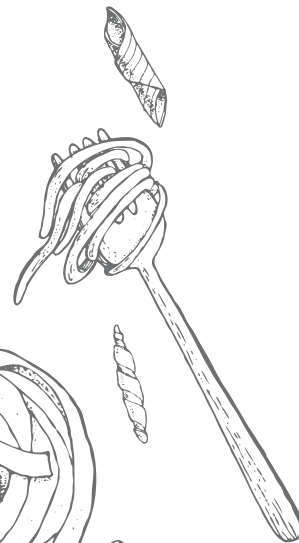
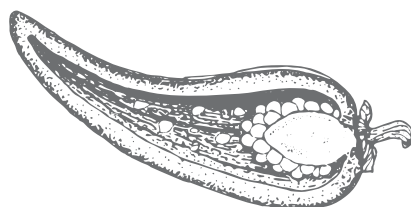
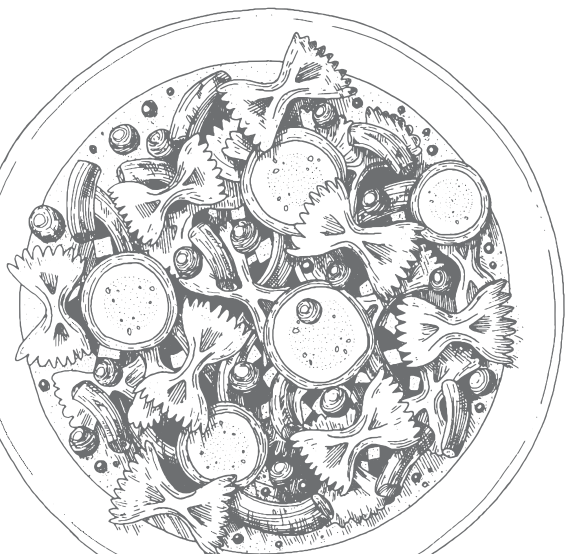
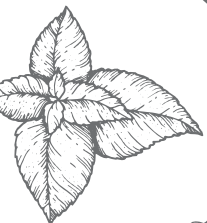
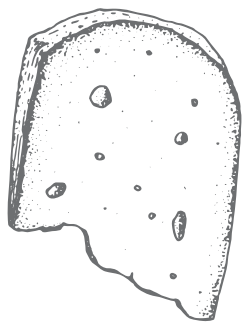
Это особенное место, которое по истине можно считать жемчужиной исторического центра Краснодара. Здание, в котором находится ресторан, было построено в 1917 году. Оно строилось, как общественная баня, ее открытие для города было настоящим событием. В переписи 1917 года указывалось, что в Екатеринодаре на одно жилище с ванной комнатой приходилось 44 без нее, так что бани посещали большинство горожан.

Сейчас на втором этаже здания находится мужская общественная баня «Три богатыря». Здесь придерживаются лучших традиций и бережно их сохраняют. В «Трех богатырях» уникальная печь на дровах и паровой котел, они обеспечивают тот самый знаменитый «легкий пар», который так ценят любители. Также гостей ждет авторское парение, суровый массаж и процедуры для мужчин.

Ресторан «ВеникиВареники» располагается на первом этаже, а в теплое время года также открывается летняя веранда. В меню каждый найдет что-то вкусное для себя, негласно оно делится на два больших раздела - «тесто» и «не тесто». 20 видов лепки - от классической до авторской - включает в себя раздел «тесто». Здесь вы найдете как полюбившиеся всем уральские пельмени с начинкой из трех видов мяса или вареники с толченой и шкварками, так и уникальные черные пельмени с кальмаром или необычайно вкусные сладкие вареники «пьяная вишня» со спелыми ягодами, шоколадом и коньяком.

Раздел «не тесто» покори вас своим разнообразием - здесь представлены, как блюда классической русской кухни, так и полюбившийся многим европейский фьюжин: классическая солянка и холодец из трех видов мяса прекрасно соседствуют с салатом с голубым сыром и карпаччо из филе морских рыб.

Приятного аппетита!





Лондон, гудбай



Черные пельмени с кальмаром



Крупные, особо сочные пельмешки

#ЛЕПИМЛЮБОВЬ

«КОЛЯ, Я ПЕРЕЗВОНЮ»

вареники с капустой тушеной из квашеной, с жареным луком и сметаной - и пусть весь мир подождет | 240/50 г

295 ₺

ВАРЕНИКИ «ЛОНДОН, ГУДБАЙ»

классические вареники с толченкой, приправленные английским сыром чеддер, подаем с сырным соусом | 260/50 г

220 ₺

ВАРЕНИКИ С ТОЛЧЕНКОЙ И ШКВАРКАМИ

со смачным краем, топленным маслом и жареным луком | 240/50 г

265 ₺

ВАРЕНИКИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

начинка из кавказских сыров с зеленью | 250/50 г

310 ₺

ШЕФ-ВАРЕНИК

глава стола - вареник с эксклюзивной начинкой от шеф-повара | 220/60 г

475 ₺

МАНТЫ С СОУСОМ «МОЦЗАКИ»

готовим на пару, подаем с соусом на основе мацони

• с начинкой из говядины | 250/60 г

325 ₺

• с начинкой из баранины | 250/60 г

390 ₺



Коля, я перезвоню



Острые пельмешки
от Шефа



СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

с начинкой, состоящей на две трети из свинины и одну треть из говядины | 240 г

- отварить, сбобрить маслом
- разжарить из «вчерашних»

УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

с начинкой из трех видов мяса | 240 г

- отварить, сбобрить маслом
- разжарить из «вчерашних»

КРУПНЫЕ, ОСОБО СОЧНЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ

с сочной начинкой по специальному рецепту | 280/50 г

КОРОЛЕВСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ С КРЕВЕТКОЙ

розовая королевская креветка в шпинатном тесте с лимонным соусом | 210 г

ЧЕРНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С КАЛЬМАРОМ

подаем со сливочно-имбирным соусом | 240/40 г

ОСТРЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ ОТ ШЕФА

с начинкой из копченой курицы и имбиря, для любителей погорячее подаем сметанный соус с перцем чили | 250/50 г

СЕТ ИЗ ВАРЕНИКОВ

«Коля, я перезвоню», вареники с толченкой и шкварками, «Лондон гудбай», черные пельмени с кальмаром | 260/50 г

285 ₺ СЛАДКИЙ СТОЛ ИЗ ВАРЕНИКОВ

«ПЬЯНАЯ ВИШНЯ»

как конфеты, только вареники — подаем с мятой и соусом из ягодного пюре, шоколада и коньяка | 200/50 г

270 ₺

305 ₺ ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

подаем с ванильно-ягодным соусом | 180/40 г

235 ₺

395 ₺ ПОЛЮБИВШИЕСЯ ВАРЕНИКИ С МАКОМ

начинка из томленного в молочном сиропе кондитерского мака | 220/50 г

295 ₺

600 ₺ СОЧНЫЕ ВИШНЕВЫЕ ВАРЕНИКИ

для них мы отбираем особо сочную и крупную вишню | 220/50 г

255 ₺

395 ₺ ВАРЕНИКИ ИЗ ЧЕРЕМУХОВОЙ МУКИ

с начинкой из яблок с корицей и свежей малиной | 140/50 г

275 ₺

290 ₺ СЕТ ИЗ СЛАДКИХ ВАРЕНИКОВ

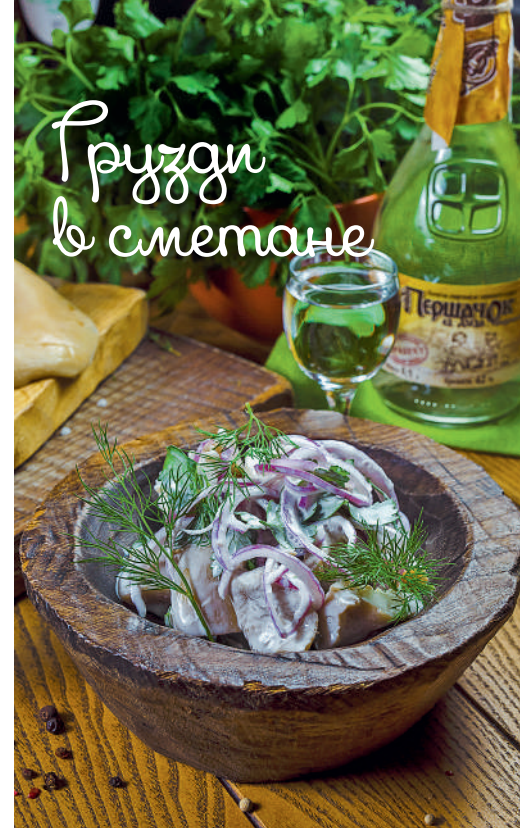
вареники с творогом и изюмом/ с маком/ вишневые/ из черемуховой муки подаются с ванильным соусом 280/50 г

385 ₺

425 ₺



Домашний паштет



Грузди в сметане



Карпаччо из филе дорады



Брускетта с семгой



Тартар из телятины

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

КАРПАЧЧО ИЗ ФИЛЕ ДОРАДЫ

подаем с салатом «Мисто» из свежей зелени и заправкой на основе манго | 200 г

560 ₺

ГРУЗДИ В СМЕТАНЕ

заказные, из Новосибирска привезенные | 120 г

365 ₺

СЕЛЬДЬ ДА ПОД ВОДОЧКУ

филе сельди собственного посола, подаем с отварным картофелем, кольцами маринованного лука и ржаной гренкой | 120/160/120 г

370 ₺

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА

крем-паштет со свежей зеленью, солодовой чабаттой и карамелизированным луком | 190 г

235 ₺

АССОРТИ СЫРОВ

с орехами, медом и брусничным джемом дор-блю, камамбер, чеддер, пармезан | 255 г

660 ₺

АССОРТИ КУБАНСКИХ РАЗНОСОЛОВ

моченые яблоки, капуста квашеная, маринованный острый перец, огурцы бочковые, помидоры фаршированные капустой, сливы зеленые | 500 г

390 ₺

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

отварной язык, буженина, куриный рулет с грецкими орехами, бастурма, подаем со жгучим хреном и горчицей | 200/20/20 г

570 ₺

САЛО НАШЕГО ПОСОЛА

копченое с прослойкой и пузанина белая соленая, подаем с солодовой гренкой и горчицей | 120/50/30 г

325 ₺

ТАР-ТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с ароматным пармезаном и салатом «Мисто» | 165 г

510 ₺

ХОЛОДЕЦ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МЯСА

классический холодец из утки, индюшки и курицы, подаем с чабаттой, хреном и горчицей | 250/60/20 г

360 ₺

БРУСКЕТТА С СЕМГОЙ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА

хрустящая чабатта с творожным сыром, авокадо, семгой, томатами конфи и рукколой | 180 г

455 ₺

СОТЕ ИЗ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ

соте из запеченных баклажанов, перцев, лука и чеснока, подается с салатом «Мисто» и хрустящей чабаттой | 150/40 г

200 ₺

РЫБНОЕ АССОРТИ

кижуч, семга, форель слабой соли, креветки собственного копчения с хрустящей булочкой, маслом и икрой красной | 140/20 г

650 ₺



Соте из шпината
с голландским соусом

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

- | | |
|---|-------|
| ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
с ароматными травами, рубленным чесноком
и свежим базиликом 450 г | 450 ₺ |
| ЗАКУСКА ИЗ МЕСТНОГО СЫРА
обжаренный сыр моцарелла в панировке,
подается с брусничным джемом и медом 140/40 г | 380 ₺ |
| «МЕСТНЫЙ» КАПРЕЗЕ
обжаренный на гриле адыгейский сыр с кольцами спелых томатов,
соусом песто и салатом из свежей зелени 250 г | 310 ₺ |
| ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ
с салатом «Мисто» 230 г | 750 ₺ |
| СОТЕ ИЗ ШПИНАТА С ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ
пармезаном, яйцом пашот и хрустящей гренкой 200 г | 320 ₺ |
| ГОЛУБЧИКИ ИЗ ИНДЕЙКИ
с картофельным пюре и чесночным соусом 120/120/50 г | 320 ₺ |



Черноморские мидии
в сливочном соусе



«Де-манго»



Фирменный
Бабушкин салат



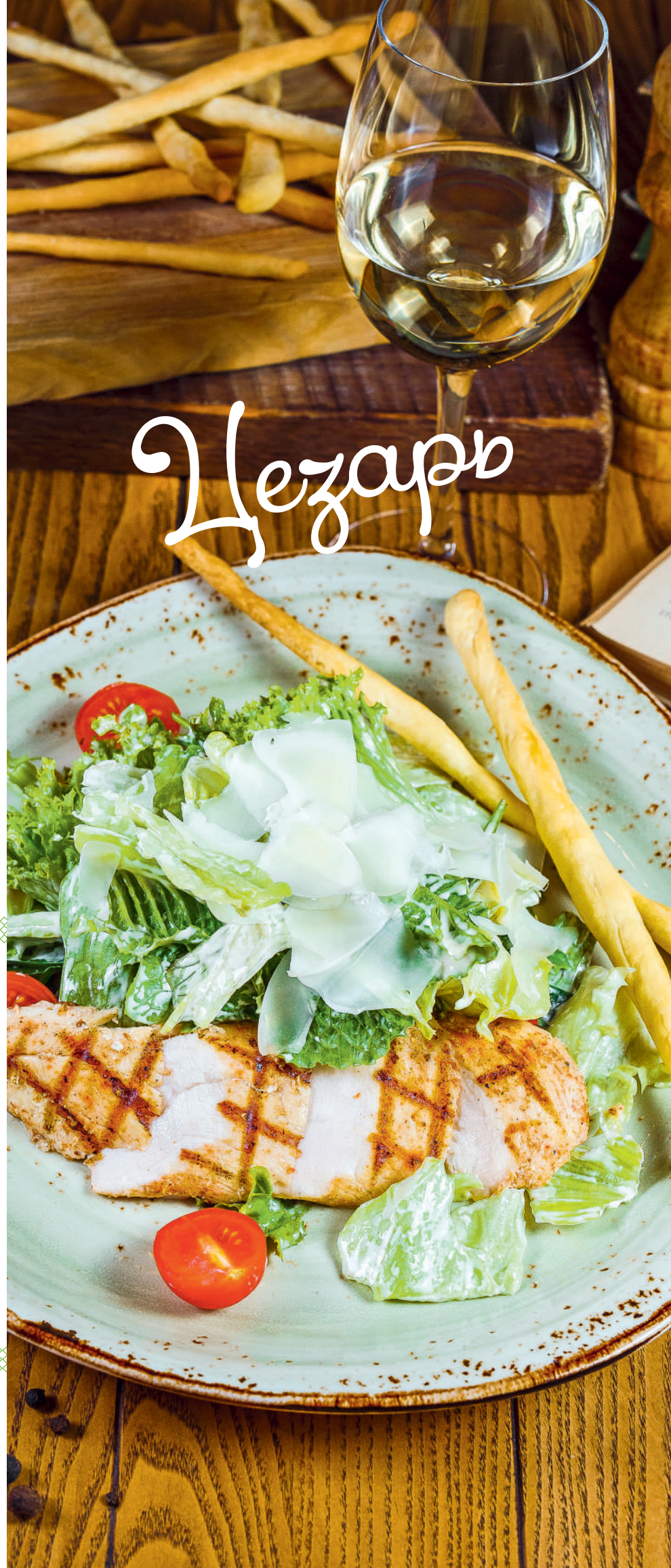
Салат
с голубым сыром

САЛАТЫ

БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ ДАЧНОГО САЛАТА местные томаты, огурцы и редис, микс из свежей зелени и яйцо пашот 240 г	310 ₽
САЛАТ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ большое количество свежей зелени с сыром с голубой плесенью, грецкими орехами и медом 140 г	420 ₽
«ДЕ-МАНГО» салат из ароматной рукколы, насыщенного шпината, тигровых креветок, авокадо и пикантной заправки на основе манго 215 г	490 ₽
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ салат «Мисто» с обжаренным болгарским перцем, томатами черри, нежной телятиной и соусом бальзамик 170 г	460 ₽



Теплый салат
с телятиной



Цезарь

ЦЕЗАРЬ ПО КЛАССИКЕ

микс из свежей зелени и листьев салата, томаты черри, фирменная заправка, сыр пармезан и гриссини

- с золотистой курочкой «с дымком» | 240 г
- с тигровыми креветками в чесночном масле 220 г

390 Р
515 Р

ФИРМЕННЫЙ БАБУШКИН САЛАТ

сытный салат с отварным языком, шпинатом, крупно нарубленным яичным белком, огурцом и сметанной заправкой | 230 г

450 Р

ОЛИВЬЕ НА ВЫБОР

- с куриной грудкой
- с неркой слабой соли
200 г

325 Р
405 Р

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ПЕЛЬМЕННАЯ ПОХЛЕБКА

наваристый куриный бульон с «Сибирскими» пельменями, подаем в горшочке под хлебной корочкой | 280 r

260 P

СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ СУП

из трех видов сыра с томатами конфи и гренкой, натертой душистым чесноком | 250 r

390 P

ЛАПША ИЗ ДОМАШНЕЙ КУРОЧКИ

ручной работы лапша, замешиваем на яичных желтках | 280 r

255 P

БОРЩ КУБАНСКИЙ

сытный борщ на говяжьем бульоне с ржаной гренкой, салом и чесноком | 290/50/50 r

285 P





Крепкий бульон с колбасками



Томатный суп

- | | |
|--|-------|
| КРЕПКИЙ БУЛЬОН С КОЛБАСКАМИ
говяжий бульон с мясными колбасками
и картофельными дольками 200 г | 270 ₺ |
| СОЛЯНОЧКА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МЯСА
с каперсами, маслинами и зеленью,
рекомендуем сдобрить сметаной 250 г | 290 ₺ |
| ТОМАТНЫЙ СУП
с треской, креветками, кальмаром и свежим базиликом 250 г | 390 ₺ |
| УХА РЫБАЦКАЯ
300 г | 265 ₺ |
| КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
с добавлением классического соуса Бешамель,
подаем с подрумяненной гренкой и сыром Дор Блю 280 г | 230 ₺ |



ПАСТЫ И РИЗОТТО

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

ароматный рис с тимьяном, белым вином и обжаренными белыми грибами
230 г

ТЫКВЕННОЕ РИЗОТТО

готовим ризотто с кусочками пряной тыквы, подаем с творожным сыром и свежей зеленью | 290 г

390 ₺ ФЕТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

ручной работы паста с томатами конфи, сочными помидорами черри, кальмаром и тигровыми креветками, сверху не жалея посыпает пармезаном | 340 г

310 ₺ «ПЕСТО» ПАСТА

классические итальянские спагетти, созданные русскими поварами, с добавлением соуса песто и вяленых томатов | 200 г

460 ₺

310 ₺



Филе трески
в сливочном креме



Косталета
из трески
с картофелем
«Аросто»



Запеченная
с овощами
дорада

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

КОСТАЛЕТА ИЗ ТРЕСКИ С КАРТОФЕЛЕМ «АРОСТО»

косталету из рубленной трески, тигровых креветок и пармезана подаем с томатным соусом «Сальса» и пряными картофельными дольками | 320 г

440 ₽ ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ ДОРАДА

дораду с болгарским перцем, чесноком, помидором, тимьяном и свежим базиликом запекаем в конверте из фольги | 340 г

720 ₽

ФИЛЕ ТРЕСКИ В СЛИВОЧНОМ КРЕМЕ

обжаренное в специях филе трески подаем с большим количеством шпината и сливочно-винным кремом | 230 г

630 ₽ БАРАБУЛЬКА СО СКОВОРОДЫ

обжариваем барабульку до золотистой корочки, подаем с долькой лимона | 280/30 г

520 ₽



Медальоны из телятины



Томленая
говядина с картофелем
«Кремоза»



Куриная грудка
с тыквенным рисом



Утиная ножка
конфи с киноа

ЛЮБИТЕЛЯМ МЯСА И ПТИЦЫ

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с картофельным гратеном и соусом
из белых грибов «Алла Крема» | 280 г

ТОМЛЕНАЯ ГОВЯДИНА С КАРТОФЕЛЕМ «КРЕМОЗА»

нежнейшая говядина томится с овощами, пряными травами
и белым вином | 150/60 г

ТЕЛЯЧЬИ РЕБРЫШКИ СО ШПИНАТОМ

ничего лишнего — идеальное сочетание сочного мяса
и свежей зелени | 350 г

780 ₽ КУРИНАЯ ГРУДКА С ТЫКВЕННЫМ РИСОМ

куриное филе с поджаристой
золотистой корочкой подается
на подушке из тыквенного риса | 400 г

710 ₽ УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С КИНОА

томится в собственном жиру,
киноа пассеруем с томатами черри
и красным луком, подаем с соусом
на основе манго | 265 г

410 ₽

590 ₽



Овощи
из дровяной печи



Филе миньон

БЛЮДА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

СТЕЙК РИБАЙ

во время приготовления стейка, тают многочисленные жировые прослойки, за счет чего мясо получается необычайно сочным | за 100 г

СТРИПЛОЙН С СОУСОМ «ДЕМИ ГЛАС»

тонкий и нежный стейк из мраморной говядины, подаем с соусом из красного вина, базилика и паприки | за 100 г

ФИЛЕ МИНЬОН

для приготовления стейка используется отрез тонкой части говяжьей вырезки | за 100 г

СТЕЙК МЯСНИКА

нежный и в меру жирный стейк из диафрагмы | за 100 г

830 ₽ БУРГЕР ИЗ ПЕЧИ

котлета из рубленой телятины, листья салата, сочные томаты на пышной домашней булке, подаем с картофелем фри | 520 г

590 ₽ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

томим замаринованные в специях ребра на медленном огне и обжариваем в дровяной печи, подаем с барбекю соусом | 170/150/30 г

530 ₽ СЛАДКИЙ ЦЫПЛЕНОК

половинку молодого цыпленка запекаем в дровяной печи со сладким вином, подаем с салатом «Мисто» | 450 г

415 ₽ ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ

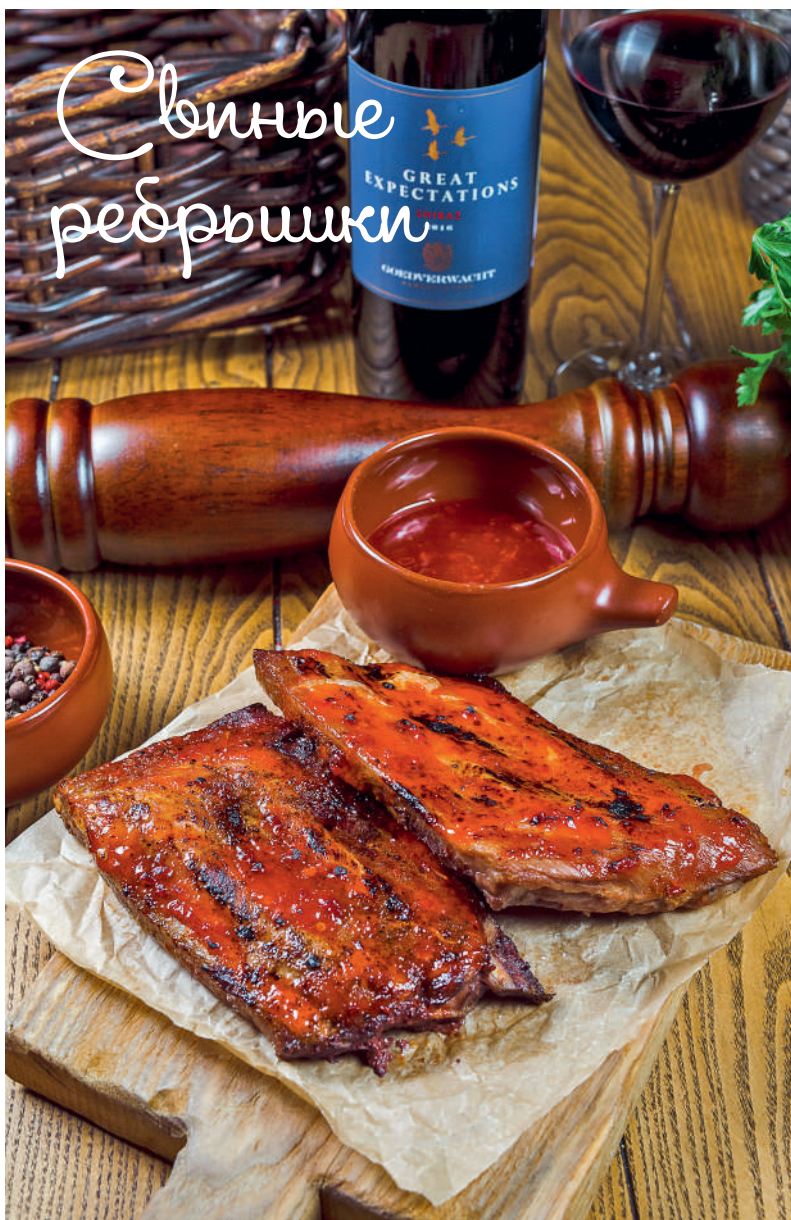
стейк маринуем в пряных травах, обжариваем в печи, подаем с долькой лимона | за 100 г

480 ₽

440 ₽

500 ₽

470 ₽



ГАРНИРЫ НА ВАШ ВЫБОР

ОВОЩИ ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

цукини, баклажан, томат, болгарский перец, лук, кукуруза с чесноком, тимьяном и розмарином | 200 г

КАРТОФЕЛЬ «АРОСТО»

картофельные дольки в специях, запекаем с розмарином | 150 г

САЛАТ «МИСТО»

микс салатов руккола, романо, айсберг, лола-росса, шпинат | 50 г

КАРТОФЕЛЬ «КРЕМОЗА»

картофельное пюре взбивается вручную со сливками | 150 г

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С БРОККОЛИ

обжариваем свежую цветную капусту с брокколи, подаем с долькой лимона | 150 г

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г

190 ₽

159 ₽

150 ₽

150 ₽

190 ₽

150 ₽

ПЕЧЕМ САМИ

ЧИАБАТТА СОЛОДОВАЯ

готовим из пшеничной муки с добавлением солода | 40 г

ЧИАБАТТА С ТОМАТОМ

готовим из пшеничной муки с добавлением вяленых томатов и чеснока | 40 г

15 ₽

15 ₽

Грустящий наполеон



Фондан шоколадный



ДЕСЕРТЫ

ХРУСТЯЩИЙ НАПОЛЕОН

хрустящие коржи слоеного теста раскатываем с сахарной пудрой, смазываем домашним заварным кремом, подаем с малиновым соусом и веточкой мяты | 280/30 г

ТИРАМИСУ

классический нежный десерт украшаем малиновым соусом и какао | 180/30 г

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ «ТАРТ ТАТЕН»

теплый пирог из карамелизированных яблок и песочного теста, подаем с шариком мороженого | 250/50 г

ФОНДАН ШОКОЛАДНЫЙ

шоколадный бисквит с нежной сердцевинкой и горячим шоколадом внутри | 120 г

КРЕМ БРЮЛЕ

десерт из заварного крема с карамельной корочкой | 200 г

ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

80 г

195 ₺

300 ₺

210 ₺

260 ₺

190 ₺

165 ₺



Яблочный пирог
«Тарт Татен»






Надеюсь, вам
было с нами уютно
и очень
Вкусно

НЕ ЗАБУДЬТЕ ПОДЕЛИТЬСЯ
ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ:



Мяу!

tripadvisor.ru 
venikivareniki 
VenikiVarenikiKrd 

И ПОМНИТЕ – КАЖДЫЙ ВАШ
ОТЗЫВ ДЕЛАЕТ ВЕНИАМИНА
НЕМНОЖКО СЧАСТЛИВЕЕ!

