

**ДОМ**  
**▪ РЕСТОРАН ▪**



# ПРИВЕТ!



Спасибо, что ты сейчас листаешь наше меню. Ты наверняка знаешь, что мы, Роман и Мария Ракуса, рестораторы с 15 летним стажем, создали более 10 успешных ресторанов разного формата по всему Дальнему Востоку. Мы получили Пальмовую Ветвь Ресторанного Бизнеса и вошли в тройку лучших ресторанов России. Теперь пришло время для открытия нашего флагманского ресторана!

Мы очень долго и тщательно выбирали локацию для нашего «ДОМА», пока не встретились с легендарным особняком, в котором ты сейчас находишься: в доходном доме, принадлежавшем купцам Таболову и Битарову. Спустя год на этом месте выросло деревянное двухэтажное здание, гостиница Гранд-отель. Рядом расположился также выстроенный из дерева летний театр-варьете Эльдorado. На месте нашего ресторана располагался самый знаменитый ресторан тех времен ресторан ЛондОн.

Мы построили народный и понятный ресторан для тебя с открытой кухней, дровяной печью, и открытым огнем, с предпочтением к дальневосточным продуктам и уникальной русской культуре.

Мы предлагаем отправиться в гастрономическое путешествие по Дальнему Востоку вместе с нашей командой, благодаря неповторимым, но таким понятным сочетаниям ингредиентов.

За кухню у нас отвечают бренд-шефы ресторана Бирюков Никита и Пинчук Михаил

И скромные наши персоны, Роман и Мария Ракуса, к вашим услугам!

Приятного аппетита и добро пожаловать домой!



Оставить  
отзыв  
в Яндекс



Оставить  
отзыв  
в 2gis



Наш  
Telegramм  
канал



Заказать еду  
Домой  
на Яндекс



Мы есть  
в инстграмм

# МЫ RAKUSA GROUP

Взрослый мастер-класс	4000руб./человек
Детский мастер-класс	700руб./ребенок
Детский мастер-класс каждое воскресенье (количество ограничено)	700 р
Банкет на мансарде	40000 р
Комфортный ВИП зал для любого мероприятия	30000 р / 50000 р

Если у вас будут вопросы, ждём ваших звонков / смс  
8 (914) 150-13-13

Мы очень ценим каждого гостя и поэтому создали объединенную систему лояльности нашего холдинга, у вас есть возможность копить бонусы в любом нашем заведении и тратить так же в любом проекте.

Условия системы лояльности:

После регистрации в системе 3% кэшбэк от общей суммы чека

Если гость накопил 70 тысяч рублей 5% кэшбэк от общей суммы чека

Если гость накопил 500 тысяч рублей 10% кэшбэк от общей суммы чека

Если гость накопил 200 тысяч рублей, 7% кэшбэк от общей суммы чека



система лояльности  
для Android



система лояльности  
для iOS

\*если у вас есть аллергия на какой-то ингредиент,  
пожалуйста сообщите вашему официанту.

# МЕНЮ

## ЗАКУСКИ

	Хлебная корзинка	200 г	280 р
	Сельдь с бородинским хлебом и картофелем	320 г	350 р
	Устрица Дальневосточная	1 шт	430 р
	Паштет из куриной печени	180 г	480 р
NEW	<b>Домашний мясной холодец</b>	<b>140 г</b>	<b>530 р</b>
	Драник с аухой и малосольным огурцом	250 г	550 р
	Гребешок в раковине	1 шт	650 р
	Запеченный гребешок из печи с соусом мансини	1 шт	690 р
	Тар-тар из говядины с картофелем фри	175 г	690 р
	Грузди с луком, сметаной или маслом (на выбор)	140 г	720 р
	Фермерская говядина с битыми огурцами и трюфельным понзу	160 г	850 р
	Бриошь с крабом	120 г	990 р
	<b>Магаданский трубоч</b>	<b>60 г</b>	<b>990 р</b>
	Ассорти сала с гренками	170 г	1100 р
	Щучья икра с гренками	135 г	1150 р
	Мозговая косточка с тар-таром из говядины	360 г	1300 р
	<b>Карпаччо из изюбря с руколой и пармезаном</b>	<b>150 г</b>	<b>1300 р</b>
	Сырная тарелка	350 г	1300 р
	<b>Севиче из Сахалинского гребешка</b>	<b>130 г</b>	<b>1400 р</b>
NEW	Камамбер с хрустящей чабаттой и грушей	250 г	1400 р
	Русская закуска	850 г	1500 р

# МЕНЮ

\*если у вас есть аллергия на какой-то ингредиент,  
пожалуйста сообщите вашему официанту.

## WOW-ПОДАЧИ - то, что мы рекомендуем заказать

	<b>Строганина из сезонной рыбы</b>	100 г	2000 р
	<b>RAKUSA ребро</b>	700 г	4800 р
<b>NEW</b>	<b>Борщ из дровяной русской печи</b> Говяжий бульон на кости, томлённый часами на живом огне. Свёкла, капуста, четверговая соль. Никаких ускорителей. Только глубина и сила. Подаётся в центре стола — 2 литра на компанию. С полной добавкой. Настоящий. Плотный. Русский.	2 л	5000 р
	<b>Семифредо со страчателлой, свежими ягодами и безе</b>	150 г	900 р

### Мясная лавка в «Доме»

Выберите свой стейк на витрине:

срез, степень мраморности и вес — именно тот кусок, который хочется вам

Вы выбираете мясо, а мы подадим так, как это должно быть в «Доме»

\*наличие уточнить у официанта

Нью Йорк	100 г	900 р
Рибай	100 г	1200 р
Портерхаус	100 г	1300 р

\* Не забудь заказать соус к мясу

Соус на основе домашних томатов	50 г	100 р
Аджика	50 г	150 р

\*если у вас есть аллергия на какой-то ингредиент, пожалуйста сообщите вашему официанту.

# МЕНЮ

## САЛАТЫ

NEW	<b>Карпаччо из фермерских овощей с трюфельным маслом</b>	240 г	450 р
NEW	<b>Мимоза с копченым лососем</b>	220 г	490 р
	Салат овощной с сыром фета	230 г	490 р
	Оливье с домашней колбасой	220 г	580 р
	Краб с семгой под шубой	160 г	650 р
	Салат с хрустящей курицей и киноа	250 г	690 р
	Салат с говядиной и брокколи	200 г	680 р
	<b>Страчателла с печеной свеклой и сезонными фруктами</b>	<b>270 г</b>	<b>700 р</b>
	Салат из копчённого лосося с печёным картофелем в медово-горчичном соусе	230 г	720 р
	Салат с креветкой и авокадо	120 г	720 р

Самый интересный вариант салата, это - **салат со страчателлой и печеной свеклой. Сладость - это фишка**

## СУПЫ

	Куриный бульон с зеленью	350 г	390 р
	Солянка	300 г	550 р
	Уха Дальневосточная с копченым бульоном	400 г	600 р
	Борщ из печи	380 г	650 р

Каждое утро ШЕФ лично ходит на рынок и выбирает свежую рыбу для УХИ. Понимаешь?

# МЕНЮ

\*если у вас есть аллергия на какой-то ингредиент,  
пожалуйста сообщите вашему официанту.

## ГОРЯЧЕЕ

Куриная печень с фермерским картофелем и бочковыми томатами	300 г	450 р
Куриные биточки с картофельным пюре	260 г	500 р
Жареный картофель с грибами	300 г	550 р
Домашняя паста с добавками на ваш выбор	270 г	590 р
*курица и грибы	120 г	250 р
*краб с красной икрой	80 г	890 р
Пельмени из говядины в бульоне / без бульона	180 г	630 р
Стейк из кеты	180 г	700 р
Телячий язык с печёным картофелем	210 г	800 р
Шницель из свинины	250 г	820 р
Пельмени с трубачом	220 г	850 р
Телячьи щечки с картофельным пюре	225 г	1000 р
<b>Бифштекс с трюфельным соусом</b>	<b>230 г</b>	<b>1100 р</b>
Утиная ножка с тушёной квашеной капустой и овощным кремом	240 г	1200 р
Голубцы с трубачом, гребешком, креветкой и копченной сметаной	190 г	1250 р
Палтус с Дальневосточным папоротником	300г	1400 р
<b>Марокканский осьминог с печеным картофелем</b>	<b>270 г</b>	<b>2800 р</b>

\*если у вас есть аллергия на какой-то ингредиент,  
пожалуйста сообщите вашему официанту.

# МЕНЮ

## \*из печи

Люля-кебаб из щуки	160 г	500 р
Мильфей из лосося и картофеля в сливочном соусе	320 г	750 р
Шашлык из свинины в домашнем маринаде с печеным картофелем	320 г	840 р
Мясо по-капитански	300 г	930 р
Курица из печи с птитимом	300 г	970 р
Свинные ребрышки из печи	400 г	990 р

**NEW** **Стейк покромка из мраморной говядины  
с картофелем фри и перечным соусом** **600 г** **3900 р**

## \*коптильня (ожидание блюда 1 час 30 минут)

Палтус подкопченный	220 г	1400 р
Дальневосточная ауха *только по предварительному заказу за 24 часа	100 г	350 р
Копчёный фермерский цыплёнок (половинка)	1 шт	700 р
Осетр специально выращенный на Дальнем Востоке *только по предварительному заказу за 24 часа	3000 г	27000 р

## ГАРНИРЫ

Рис отварной	150 г	150 р
Картофельное пюре	150 г	200 р
Овощи из печи	180 г	250 р
Картофель с папоротником	150 г	350 р

## ВИТРИНА ДЕСЕРТОВ

Посмотрите, что сегодня на витрине.

Выберите тот десерт, который хочется взять сразу.

\*наличие уточнить у официанта

## СЛАДКОЕ

Пирожки из печи с капустой\яблоком\брусникой\курицей	70 г	150 р
Муссовое пирожное с начинкой из сезонных ягод	65 г	350 р
Торт морковный	200 г	400 р
Мороженое с добавками	150 г	450 р
Наполеон с соленой карамелью	100 г	450 р
<b>Торт Прага</b>	<b>150 г</b>	<b>480 р</b>
Медовик с домашней сметаной	160 г	480 р
<b>Меренговый рулет</b>	<b>150 г</b>	<b>490 р</b>
Сезонные фрукты	550 г	1200 р

\* На любое важное событие - испечем ваш любимый торт

Наполеон	1000 г	2300 р
Торт морковный	1700 г	2700 р
Торт Прага	1300 г	3900 р

\*если у вас есть аллергия на какой-то ингредиент,  
пожалуйста сообщите вашему официанту.

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

## Супчик с курицей



250 г

250 р

## Пельмени, сосиски, сметана, микс салата огурец, морковь



270 г

550 р

## Рис, куриный биточек, наггетс, сырный шарик, огурец, морковь, микс салата



300 г

450 р

## Макароны, куриный биточек, сырный шарик, огурец, морковь, микс салата, кетчуп, сметана



280 г

400 р

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

\*если у вас есть аллергия на какой-то ингредиент, пожалуйста сообщите вашему официанту.

**Наггетсы, фри,  
морковь, чипсики,  
огурчики, кетчуп**



240 г

450 р

**Куриные котлеты,  
пюре, микс салата  
кукуруза, черри,  
наггетсы**



300 г

450 р

**Мини бургер,  
картофель фри,  
огурец, морковь,  
сырные шарики,  
микс салат, кетчуп**



250 г

550 р

\*если у вас есть аллергия на какой-то ингредиент,  
пожалуйста сообщите вашему официанту.

# КОКТЕЙЛИ

Для нас самое главное - семья и эмоция. Мы очень верим в знаки и в энергетику людей, поэтому, при создании каждого коктейля мы учитывали дату рождения одного из членов нашей "семьи"

Рассвет сауэр № 17 <i>Белый ром/апероль/ликер банан/маракуйя</i>	100 мл	690 р
Легендарный №27 День рождения Романа Ракуса <i>Джин/Вермут на малине/Ликёр дикой вишни/ Лимон/Лайм/Белок</i>	100 мл	750 р
Эдем №9 День рождения Ресторана "ДОМ" <i>Грушевая водка/Яблочное пюре/Мята/Лимон/ Белок</i>	100 мл	650 р
Спайс Гимлет №13 День рождения Мария Ракуса <i>Джин/Чили/Кордиал манго-мед/Смородина</i>	150 мл	650 р
Paloma by_rakusa №7 <i>Текила/Сок лимона/Сахарный сироп/Сок грейпфрута /Содовая кафирский лайм, лемонграсс</i>	160 мл	600 р
Попкорн Гимлет №3 <i>Виски на попкорне/херес/цитрусы</i>	90 мл	600 р
ДОМашний русский №8 День рождения Ольги и Сергея Ракуса <i>Водка/Кофейный ликер/эспума тирамису</i>	90 мл	690 р
Negroni №24 День рождения Валерия Зурабовича Хидирова <i>Розовый джин/Розовый вермут/Кампари/Ягодный ликер</i>	90 мл	690 р
Восток №10 День рождения Магомедалиевой Раксаны <i>Соджу персик/ликер амаретто/цитрусы</i>	100 мл	550 р

# НАПИТКИ

\*если у вас есть аллергия на какой-то ингредиент,  
пожалуйста сообщите вашему официанту.

Морс облепиховый	1,0 л	400 р
Морс брусничный	1,0 л	580 р
Молочный коктейль	250 мл	550 р
Кока-Кола	200 мл	380 р
Тоник эвервес	250 мл	380 р
Сок в ассортименте	200 мл	250 р

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Вода "RAKUSA water" н/газ	500 / 700 мл	250 / 350 р
Вода "RAKUSA water" газ	500 / 700 мл	250 / 350 р
Вода байкал н/газ	250 мл	370 р
Вода байкал газ	250 мл	370 р

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

Апельсиновый	250 мл	590 р
Грейпфрутовый	250 мл	650 р

## ЛИМОНАДЫ

Малина-Лемонграсс	500 мл	600 р
Мята-Саган-дайля	500 мл	550 р
Алоэ-Мята-Огурец	500 мл	550 р
Клубника-Роза	500 мл	550 р

## ЧАЙ

Ассам	600 мл	300 р
Эрл Грей	600 мл	300 р
Сенча	600 мл	300 р
Жасмин	600 мл	300 р
Молочный Улун	600 мл	300 р
Фруктовый	600 мл	300 р

\*если у вас есть аллергия на какой-то ингредиент, пожалуйста сообщите вашему официанту.

# НАПИТКИ

## ДОБАВКИ К ЧАЮ

Мед	200 р
Ромашка	150 р
Мята	50 р
Чабрец	70 р
Лимон (долька)	30 р

## ДОМАШНИЙ ЧАЙ

Чай из дальневосточного шиповника	200/600 мл	450/990 р
Пряный с яблоком	600 мл	550 р
Черный с смородиной и вишней	600 мл	550 р
Ромашка с манго и клубникой	600 мл	570 р
Черный чай с лимонником и мятой	600 мл	500 р
Трава у дома	600 мл	690 р

*сосна, плоды можжевельника, кипрей, чабрец, душица, мята*

*\* подается с мини десертом*

## КОФЕ

Эспрессо	30 мл	150 р
Американо	160 мл	230 р
Капучино	180 мл	300 р
Латте	210 мл	350 р
Раф-кофе	210 мл	400 р
Бамбл	200 мл	420 р
Какао	210 мл	320 р
Капучино на растительном молоке	180 мл	350 р
Латте на растительном молоке	210 мл	420 р
Матча капучино	180 мл	350 р
Матча латте	210 мл	450 р

# БАР

\*если у вас есть аллергия на какой-то ингредиент,  
пожалуйста сообщите вашему официанту.

## ВОДКА

Царская золотая	50 мл	350 р
Белуга Нобл	50 мл	390 р
Белуга Трансатлантик	50 мл	490 р
Чайковский	50 мл	450 р
Спельта	50 мл	850 р
Белуга Голд Лайн	50 мл	900 р
Рейка Смол Батч	50 мл	1450 р

## ДЖИН

Барристер Far East	50 мл	400 р
Барристер Бартендерс	50 мл	450 р
Тенжаку	50 мл	660 р
Нидл Блэк Форест	50 мл	890 р

## ТЕКИЛА

Куэрно Торо Репосадо	50 мл	900 р
Куэрно Торо Силвер	50 мл	920 р

## РОМ

Нэйви Айленд Ямайка ХО	50 мл	900 р
Негрита Анъехо	50 мл	600 р
Флор де Канья Экстра Секо	50 мл	530 р

## КАЛЬВАДОС

Маркиз де Мондидье VS	50 мл	1000 р
-----------------------	-------	--------

## ШОТЛАНДИЯ БЛЕНД

Смоуки Джо Айла	50 мл	2500 р
Катти Сарк	50 мл	830 р

\*если у вас есть аллергия на какой-то ингредиент,  
пожалуйста сообщите вашему официанту.

БАР

## ШОТЛАНДИЯ СОЛОД

Томатин 18 лет	50 мл	3200 р
Маккалан 12 лет	50 мл	3100 р
Томинтул Сейрид Олоросо Шерри Каск	50 мл	2100 р
Лох Ломонд Сингл Молт 12	50 мл	1900 р
Олд Баллантруан	50 мл	2800 р

## ИРЛАНДИЯ

Вест Корк Бурбон Каск	50 мл	850 р
Уистлер Дабл Оакед Айриш	50 мл	950 р

## РОССИЯ

Крутояр	50 мл	350 р
---------	-------	-------

## БУРБОН

Олд Вирджиния	50 мл	700 р
---------------	-------	-------

## ВЕРМУТ

Чинзано Бьянко	100 мл	600 р
Чинзано Россо	100 мл	600 р
Чинзано Экстра Драй	100 мл	600 р

## КОНЬЯК

Мезон Готье XO	50 мл	4500 р
Рулле VSOP	50 мл	1400 р
Асканели 5 лет	50 мл	570 р
Максим Трижоль VSOP	50 мл	1400 р
Максим Трижоль VS	50 мл	1200 р
Рулле VS	50 мл	1000 р

# БАР

\*если у вас есть аллергия на какой-то ингредиент,  
пожалуйста сообщите вашему официанту.

## ПОРТО / ХЕРЕС

Черчилль'с Тони Порт 10	100 мл	1600 р
Нектар Педро Хименес Херес	100 мл	1200 р

## ДИЖЕСТИВЫ

Целовальник кофейный	100 мл	1200 р
Лигаре Аперитиво	100 мл	600 р

## НАСТОЙКИ КАК ДОМА

Хреновуха	50 мл	350 р
Брусника Саган-Дайля	50 мл	350 р
Лимончелло	50 мл	350 р
Кимчи	50 мл	350 р

## ПИВО

### разливное

Крушовице светлое	500 мл	590 р
Эдельвейс нефiltroванное	500 мл	720 р
Блэк шип темный стаут	500 мл	500 р
Аффлигем светлый эль	500 мл	890 р

### бутылочное

Крушовице светлое	330 мл	450 р
Крушовице 0.0 бла	330 мл	450 р
Сидр Дальняя Дача	125 мл	260 р



# ДОМ

▪ РЕСТОРАН ▪

[restdom.ru](http://restdom.ru)

г. Хабаровск, ул. Калинина 72