

SO  
HO

Для блюд, которые вы можете попробовать в нашем ресторане, мы сами делаем уникальные заготовки только из натуральных, отборных продуктов.

Вяленые помидоры и слива, аджика, сладкий перец, солёный лимон, малосольные огурцы и маринованная горчица, а также целый ряд укусов — бальзамический, малиновый, сливовый, персиковый, виноградный, дынный, грушевый и перцовый. Персиковое и инжирное варенье также собственного приготовления: всё это сделано владельцем ресторана Мамукой Топчшвили и шеф-поваром Александром Дударевым.

**Молодые и выдержанные сыры в блюдах** — ремесленные, из частной сыроварни «FROMAGELLE», г. Саратов. Основатель сыроварни — Ирина Крайнова. @fromagelle

**Сыры, масла, сметана и молоко** производства фермерского хозяйства «Своя ферма», с. Широкое, Саратовская область. Основатели — семья Верхутиных. @svoya\_ferma

**Свежая рыба** — от лучших волжских рыбаков.

**Мясо** (говядина, баранина) от крестьянских хозяйств Саратовской области. Это частные фермеры из разных районов, которые выращивают скот на мясо как для себя, так и на продажу. Закупаем на рынках Саратова.

**Мясные деликатесы.** Брезола и коппа от компании «МИСКЕР» г. Энгельс — из Российской мраморной говядины от отечественных ферм. Сало копчёное нам готовит семья Рыбалкиных в с. Залесянке, Самойловского района, Саратовской области.

**Овощи.** Свекла, морковь, картофель выращены на полях и огородах левого берега Волги за г. Энгельс, где более 250 лет каждый год собирают большой урожай корнеплодов.

**Салатный микс и зелень** от Константина Токарева @SaratovFarm. Он выращивает всё на своей ферме в селе Корсаковке, Татищевского района, Саратовской области и привозит нам свежий урожай зелени в течении 2х часов от сбора.

**Мука в хлебе** — «Шугуровская» (Пшеничная, Первый и Высший сорта). Она изготовлена из зерна, выращенное агрономом Шугуровым А.Н., без химических удобрений на живой земле в Пензенской обл. Дополнительно мы применяем Цельносомлотую Пшеничную и Обдирную Ржаную с Саратовских мельниц.

**Мёд** от семьи Рыбалкиных, опытных пчеловодов, с. Залесянка Самойловского района Саратовской области.

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть любые аллергии.

10<sup>th</sup> 10 легендарных блюд SOHO за 10 лет

🌿 Vegetарианские блюда

Октябрьская, 5 | тел. 71-71-71 | sohosaratov.ru | @soho.saratov  
Доставка блюд: 71-81-11 | sohodostavka.ru



Оставьте отзыв о нашей работе

Просто наведите камеру своего смартфона на QR-код и заполните форму.

# МЕНЮ

Наше меню — авторское прочтение мировых хитов с акцентом на локальные сезонные продукты Саратовской области.

Владелец и бренд-шеф ресторана — Мамука Топчшвили  
@topchishvilimamuka

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хамон <sup>10<sup>th</sup></sup> .....	1650
Тартар из сёмги <sup>10<sup>th</sup></sup> .....	1100
Хлеб по-каталонски с соусом из томатов 🌿 .....	350
Сельдь с саратовским картофелем .....	490
Паштет из куриной печени с луковым джемом и малосольными огурцами .....	550
Тартар из говядины с копчёным желтком .....	650
Брускетты с прошутто, местными томатами и соусом айоли .....	670
Тосты с малосольной сёмгой и свежим огурцом .....	670
Тосты с копчёной говядиной и печёным перцем .....	670
Тосты с лесными грибами, томатами и соусом айоли .....	670
Ассорти тостов и брускетт .....	2500
Карпаччо из говядины .....	750
Мясные деликатесы .....	1350
Выдержанные сыры с ягодным соусом 🌿 .....	1550
Большое плато морепродуктов .....	4900
Малое плато морепродуктов .....	2450

## САЛАТЫ

Салат Бургомистр <sup>10<sup>th</sup></sup> .....	750
Салат с копчёной уткой, клубникой и грушей <sup>10<sup>th</sup></sup> .....	830
Салат с курицей, лесными грибами, брокколи и бобами эдамаме .....	650
Салат с молодым сыром и хрустящими баклажанами 🌿 .....	650
Салат с говяжьей вырезкой, печёным перцем и копчёной сметаной .....	790
Салат из свежих овощей с молодым сыром 🌿 .....	550
Салат с креветками, картофелем и апельсином .....	790
Салат с прошутто, рукколой и грушей .....	790
Зелёный салат с пряным кешью .....	650
Салат с морепродуктами .....	790



Интерактивная винная карта

Отсканируйте QR-код, чтобы узнать подробнее о каждом из представленных вин.

10<sup>th</sup>

10 легендарных блюд SOHO за 10 лет

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии запечённые с горгонзолой и пармезаном <sup>100%</sup>	730
Креветки в сливочном / тайском соусе	1150
Миди в сливочном соусе с голубым сыром	790
Чесночные гренки из бородинского хлеба	350
Хрустящий сулугуни с соусом чипотле	490

## СУПЫ

Горячий томатный суп <sup>☞</sup> <i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	570
Куриный суп с пирожком с зелёным луком и яйцом	530
Борщ	670
Уха из волжской рыбы	650
Окрошка с говядиной / курицей / лесными грибами	490 / 390 / 390

## РЫБА

Дикий белый амур со сливочным соусом, местными томатами и лисичками <i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	790
Стейк волжского судака с грибным соусом	830
Котлеты рыбацкие <i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	690
Жаркое из волжского судака с молодым картофелем и печёным томатом	750
Котлеты из щуки с соусом тартар из копчёной сметаны	690
Ребро леща с соусом ромеско, копчёной сметаной и маринованным луком	690
Филе берша со сливочным мохито <i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	690
Стейк из сёмги с печёным перцем и соусом ромеско <sup>100%</sup>	1500
Дорада запечённая в соли	1400

## МЯСО НА ГРИЛЕ

Филе миньон с кремом из корнеплодов, бочковым томатом и лесными грибами	1550
Рибай	3800
Стриплойн	2400

## МЯСО

Бургер с говядиной в пите / булке	830
Молодой цыплёнок на гриле по-азиатски <i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	950

Рубленые котлеты из индейки со сливочным соусом	670
Утиная ножка конфи с кремом из корнеплодов <sup>100%</sup> и облепиховым соусом	870
Бифштекс <sup>100%</sup>	950
Бефстроганов <i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	870
Томлёные говяжьи щечки с грибным соусом и маринованными лисичками	950
Баранина на гриле	1350
Вырезка ягнёнка с кремом из корнеплодов и соусом чимичури	1350

## ПИЦЦА

Маргарита с соусом песто	750
Цыплёнок BBQ <sup>100%</sup>	770
Кальцоне с ветчиной, сыром и грибами	850
Четыре сыра	870
Прошутто-пармезан	870
С маринованными лисичками и страчателлой	750

## ПАСТА / ПЕЧЬ

Паста Карбонара	850
Паста с морепродуктами	950
Паста с курицей и соусом альфредо	750
Хачапури от Мамуки Топчишвили <sup>☞</sup>	850
Хлебная корзина <sup>☞</sup>	350

## ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан с ванильным соусом и клубникой <sup>100%</sup>	530
Банановый брауни	450
Сачер <sup>☞</sup>	550
Медовик	470
Баскский чизкейк <sup>☞</sup>	530
Миндальный рулет <sup>☞</sup>	450
Мотти: малина-йогурт / вишня-шоколад / солёная карамель	390
Сырники из рикотты со сметаной и ягодным соусом <sup>☞</sup>	430
Крамбл яблочно-вишнёвый с пломбиром <sup>☞</sup> <i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	490
Ассорти домашнего мороженого с фруктами	450
Конфеты ручной работы: трюфель кокосовый / имбирный / кофейный / малиновый <sup>☞</sup>	80
Фруктовая тарелка (1,5 кг) <sup>☞</sup>	3000



Интерактивная винная карта  
Отсканируйте QR-код, чтобы узнать  
подробнее о каждом из представленных вин.



10 легендарных  
блюдов SOHO за 10 лет