



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 Топчишвили 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. Брезаола 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 Цельнозерновую 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.

 **Вегетарианские 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 Топчишвили
@topchishvilimamuka



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из сёмги	950
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
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
Карпаччо из говядины	750
Мясные деликатесы	1350
Выдержанные сыры с ягодным соусом	1550

САЛАТЫ

Салат Бургомистр	830
Салат с копчёной уткой, клубникой и грушей	830
Цезарь с курицей	650
Цезарь с креветками	790
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 морепродуктами	830

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки в сливочном / тайском соусе	1150
Мидии в сливочном соусе с голубым сыром	850
Чесночные гренки из бородинского хлеба 	350
Хрустящий сулугуни с соусом чипотле 	490



Интерактивная винная карта

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

СУПЫ

Горячий томатный суп 	570
<i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	
Куриный суп с пирожком с зелёным луком и яйцом	530
Борщ	670
Уха из волжской рыбы	650

РЫБА


Дикий белый амур со сливочным соусом, местными томатами и лесными грибами 	790
<i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	
Стейк волжского судака с грибным соусом	830
Котлеты рыбацкие	690
<i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	
Жаркое из волжского судака с молодым картофелем и печёным томатом	750
Котлеты из щуки с соусом тартар из копчёной сметаны	690
Филе берша со сливочным мохито	690
<i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	
Стейк из сёмги с соусом ромеско	1200
Дорада на гриле	1500

МЯСО НА ГРИЛЕ

Филе миньон с кремом из корнеплодов, бочковым томатом и лесными грибами 	1650
Рибай	3800
Стриплойн	2400

МЯСО

Бургер с говядиной в пите / булке	890
Молодой цыплёнок на гриле по-азиатски	950
<i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	
Рубленые котлеты из индейки со сливочным соусом	670
Бифштекс	950
Утиная ножка конфи с кремом из корнеплодов и облепиховым соусом	990
Бефстроганов	870
<i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	

Томлённые говяжьи щёчки с грибным соусом и маринованными лесными грибами 	950
Вырезка ягнёнка с кремом из корнеплодов и соусом чимичури	1350

ПИЦЦА

Маргарита с соусом песто	750
Цыплёнок BBQ	770
Кальцоне с ветчиной, сыром и грибами	850
Четыре сыра	870
С маринованными лесными грибами и страчателлой	750

ПАСТА / ПЕЧЬ

Паста Карбонара	850
Паста с морепродуктами	950
Паста с курицей и соусом альфредо	750
Хачапури от Мамуки Топчишвили 	870
Хлебная корзина 	350

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан с ванильным соусом и клубникой 	530
<i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	
Банановый брауни 	450
Ягодный чизкейк 	530
Медовик 	470
Баскский чизкейк 	530
Миндальный рулет 	450
Мотти: малина-йогурт / вишня-шоколад / солёная карамель 	390
Сырники из рикотты со сметаной и ягодным соусом 	430
Крамбл яблочно-вишнёвый с пломбиром 	530
<i>блюдо от Мамуки Топчишвили</i>	
Ассорти домашнего мороженого с фруктами 	450
Конфеты ручной работы: трюфель кокосовый / имбирный / кофейный / малиновый 	80
Варенье в ассортименте к чаю 	150
Фруктовая тарелка 	3000



Интерактивная винная карта

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