

|  |  |
| --- | --- |
|  | (гр) |
|  |  |
| ***Баклажан фаршированный*** | ***24,500*** |
| *(рулетик из баклажана, фаршированный сырным муссом, с добавлением чеснока и зелени, посыпанный дробленым грецким орехом)* |   | *60* |
| ***Язык заливной с хреном*** | ***35,300*** |
| *(вкусное мясное желе с ломтиками отварного языка, гарнированое свежим огурчиком и помидором, в сочетании с соусом хрен)* |  |  *50/110/20* |
| ***Профитроли с сырно-яичной массой*** | ***20,400*** |
| *(воздушное заварное изделие ,фаршированное тертым сливочным сыром, куриным яйцом и майонезом)* |  | *80* |
| ***Профитроли с икрой красной*** | ***49,300*** |
| *(воздушное заварное изделие, фаршированное тертым сливочным сыром, куриным яйцом и майонезом, оформленное красной икрой)* |  | *100* |
|  ***Семга с сырно-яичной массой*** | ***81,900*** |
| *(семга с/с, сыр, яйцо, майонез, икра лососевая, киви, лимон, листья салата)* |  | *150* |
| ***Слоеные тортики с рыбной начинкой*** *(воздушные тортики из слоеного теста, фаршированные ароматной припущенной семгой, жареным репчатым лучком, майонезом, тертым отварным яйцом и сливочным сыром)* |  | ***37,600****120* |
| ***Слоеные тортики с ветчиной, сыром и корнишонами*** *(воздушные тортики из слоеного теста, фаршированные ароматной ветчиной, маринованным огурчиком, майонезом, тертым отварным яйцом и сливочным сыром)* |  |  ***29,700****120* |
| ***Малосольный агурок*** |  ***26,500*** |
| *(свежий огурчик с солью, зеленью и чесноком)* | *200* |
|  |  |
| ***Закуска «Крестьянская»*** | ***169,800*** |
| *(сочетание домашних мясных блюд: язык отварной, буженина из свинины, руляда из птицы)* |  | *150/150/150* |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| ***Холодные закуски*** |
|  | (гр) |
| ***Ассорти рыбное*** | ***162,000*** |
| *(ароматные ломтики скумбрии х/к в сочетании с нежным филе семги, масляной подкопченной рыбки, палтусом х/к, кальмаром г/к, лимоном и зеленью)* |   | *250/20* |
| ***Ассорти мясное*** |  ***88,100*** |
| *(ароматный мясной ряд из нежной ветчины, копченой колбаски, сыровяленого**мясца и бекона в сочетании с острым хреном)* |  |  *200/20* |
| ***Закуска «Бабкины разносолы»*** | ***63,500*** |
| *(домашние соленья: огурчик, помидор, чесночок, капуста квашеная, пряная морковь).* | *250* |
| ***Ассорти овощное*** | ***59,500*** |
| *(спелые и сочные томаты с хрустящими огурчиками, ароматным сладким перцем и жгучим соусом хрен)* |   | *300/30* |
| ***Сельдь с картофелем*** | ***67,100*** |
| *(нежное филе прибалтийской сельди в сочетании с отварной картошечкой, ароматным маринованным лучком)* |  | *200/100* |
| ***Лизень с агурком и хреном*** | ***73,500*** |
| *(нежный язычок с маринованным огурчиком и ядреным хреном)* |  | *150/50/20* |
| ***Доска « Панский Лямус»*** | ***228,400*** |
| *(оригинальное сочетание мясных вкусов, собранных на одной доске: строганина из свинины, ароматное сыровяленое мясо и колбаска с/к, нежносоленое сальце, бекон и карбонад с отварным языком, картофелем и маринованным лучком)* |  | *570/100/50* |
| ***Трубочки из ветчины с хреном*** | ***47,900*** |
| *(сочные и ароматные рулетики из ветчины, фаршированные жгучим соусом хрен и нежной сметанкой)* |  | *150/10* |
| ***Грибное лукошко*** | ***84,600*** |
| *(совершенно изумительное сочетание лесных маринованных грибочков: опят, маслят, вешенок и груздей, приправленных салатной заправкой и ароматным лучком)* |  | *150/30* |
| ***Маринованная закуска "Хатняя"*** | ***54,800*** |
| *(замечательное сочетание маринованной капусточки, пряной моркови, консервированных помидоров черри, маринованных огурчиков и маринованного перчика)* |  | *250* |
| ***Салаты*** | *(гр)* |
| ***Салат «Барин – Боярин»*** | ***84,300*** |
| *(золотистый, обжаренный картофель с ароматным свежим огурчиком, нежной слабосоленой семгой и отварным яйцом, красной лососевой икоркой, заправленный вкуснейшим майонезом)* |  | *220* |
|  ***Салат «Литовский пан»*** *(восхитительный салат из морепродуктов с рассыпчатым рисом, спелыми овощами, хрустящими листьями салата, семги слабосоленой, заправленный фирменной салатной заправкой)* |  | ***85,600****240/10* |
|  ***Салат овощной с теплым крилем*** *(овощной салат, приготовленный из спелых томатов, сочного перчика, ароматного огурчика, хрустящих листьев салата, с теплыми луковыми кольцами фри и пикантными тигровыми креветками, заправленный оливковой заправкой, соевым соусом и кунжутными семечками)* |  | ***89,800****250/20* |
| ***Салат «Тарасовы басни»*** | ***65,800*** |
| *(изумительное сочетание сочных и спелых овощей с нежным куриным филе, ароматным сыровяленым мясцем, заправленные фирменной салатной заправкой)* |  | *230* |
| ***Салат «Вершки и корешки»***  |  | ***46,500*** |
| *(легкий овощной салат, приготовленный из сочных томатов, хрустящих огурчиков, ароматного перца, нежной капусты, репчатого лучка, заправленный фирменной салатной заправкой и оформленный на оригинальной кукурузной подушке)* |  | *205* |
|  ***Салат «Еланка»***  |  |  ***78,100*** |
| *(сытный мясной салат, приготовленный из куриного филе, ароматной ветчины, нежного язычка в сочетании с обжаренными шампиньонами, свежими и маринованными огурцами, заправленный майонезом и оформленный тонкой соленой соломкой и маринованным томатом «Черри»)* |  | *320* |
| ***Салат «Холостяцкий»*** |  | ***88,300*** |
| *(сытный салат, приготовленный из обжаренной говядины, сочных овощей, хрустящего маринованного огурчика, ароматного лучка, сливочного сыра, проростков злаков, заправленный майонезом и оформленный на оригинальной кукурузной подушке)*  |  | *235* |
|  ***Салат«Ядвига» с мягким сыром и овощами****(оригинальный по вкусу салат из свежих овощей, мягкого сливочного сыра с добавлением каперсов, заправленный фирменной салатной заправкой)* |  | ***62,000****275* |
|  ***Салат из печеных овощей с говядиной****(нежная отварная говядина в сочетании с печеными баклажанами, кабачками, перцем и томатами, заправленные ароматным оливковым маслом и соевым соусом с добавлением кунжута)* |  | ***87,000****230* |
|  ***Салат «Довольный зять»*** *(отличное сочетание нежного языка, ветчины, куриного филе с маринованными огурчиками, початками кукурузы, проростками злаков и хрустящими листьями салата под салатной заправкой)* |  | ***69,900****180* |
| ***Горячие блюда из мяса*** | *(гр)* |
| ***«Тещин язык»*** |  ***124,200*** |
| *(нежный говяжий язычок, припущенный в благородном красном вине, на подушке из обжаренных томатов с картофелем пай )* |  | *350* |
| ***Говядина с вишневым соусом*** | ***180,100*** |
| *(сочные говяжьи медальоны в сочетании с томлеными баклажанами под ароматным вишневым соусом)* |  | *400* |
| ***Кишеня лесника*** | ***118,100*** |
| *(восхитительная сочная корейка, фаршированная шампиньонами, лучком и нежным сливочным сыром, обжаренная в охотничьей приправе)* |  | *200/40* |
|  |  |
| ***Мясо по – Барски*** | ***101,900*** |
| *(нежная и сочная отбивная из говядины, запеченная под ароматными шампиньонами, обжаренным лучком, спелыми томатами с нежным белым соусом и сливочным сыром)* |  | *220/75* |
|  |  |
| ***Медальон из говядины*** | ***96,300*** |
| *(нежная и сочная отбивная из говядины, маринованная в ароматных специях, горчице и цветочном меде, обжаренная до румяной корочки)* |  | *140/10* |
|  |  |
| ***Отбивная из свинины*** | ***112,800*** |
| *(румяная свиная отбивная, маринованная в ароматных специях и обжаренная до хрустящей корочки, гарнированная хрустящим огурчиком и сочным томатом)* |  | *190/40* |
|  |  |
| ***Свинина «Смакота»***  *(медальоны из корейки маринованные и обжаренные в ароматных специях, меде и горчице в сочетании с тушеной маринованной*  *капусточкой. Медальоны подаются с пикантным луковым соусом и золотистым картофелем по-деревенски)* | ***126,400****200/150/50* |
|  |  |
| ***Буженина с грибным соусом****(сочная буженина из свинины, в сочетании с грибным соусом и свежими овощами)* | ***125,200****200/30/50* |
| ***Блюда из птицы и кролика*** | *(гр)* |
| ***Кролик, томленный в пиве*** | ***106,300*** |
| *(порционные кусочки кролика, томленные в темном пиве с ароматными специями. Пикантность кролику придает соус на основе сметаны с кетчупом и рубленой зеленью)* |  | *260/50/50* |
| ***Соседская курочка в слоеном конвертике*** | ***99,300*** |
| *(изумительное куриное филе, фаршированное нежным сливочным сыром, ароматными шампиньонами, обжаренным лучком, сливочным маслицем, завернутое в слоеное тесто и запеченное до румяной корочки)* |  | *340* |
| ***Утиное филе с перечным соусом*** | ***140,000*** |
| *(нежное утиное филе, приготовленное в ароматных специях, в окружении луковых колец фри. Отдельно подается перечный соус, приготовленный из консервированного перца, свежих томатов и оливкового масла с чесноком)* | *150/70/50* |
| ***Стейк из индейки с брусничным соусом****(сочное филе индейки, жареное на решетке гриль в сочетании с брусничным соусом)* | ***135,000****150/30/50* |
| ***Филе «Андрэевы прысмаки»***  | ***99,500*** |
| *(сочное куриное филе в сочетании с ароматным беконом и спелыми овощами и запеченное в фольге с добавлением соевого соуса)* |  | *300* |
| ***Блюда из рыбы*** |  |
| ***Стейк из семги*** | ***133,500*** |
| *(восхитительный, маринованный стейк из семги, приготовленный в ароматных специях с добавлением сока лимона)* |  | *175/20/10* |
| ***Семга с клубничным соусом***  *(нежное филе семги, приготовленное на решетке гриль в сочетании с нежным клубничным соусом)* | ***160,000*** *150/30/20* |
| ***Радужная форель, запеченная в фольге*** |  ***170,000*** |
| *(радужная форель, запеченная в фольге на подушке из тушеных овощей:* *баклажан, кабачок, стручковая фасоль, перец свежий и помидор, с добавлением грецкого ореха)* | *350/20* |
| ***Морской волк с овощной начинкой*** |  ***184,400*** |
| *(великолепный сибас, фаршированный овощной начинкой: баклажан, свежий перец, помидор, лучок и морковь, запеченный под сливочным сыром. Подается целиком с долькой лимона)* | *420/20* |
| ***Рыбка в диковинку*** | ***134,800*** |
| *(рыбка «Дорадо», приготовленная целиком с добавлением лимонного сока и специй. Подается с долькой лимона)* | *220/20* |
| ***Рыба «Ужин латышского контрабандиста»*** *(запеченная тушка скумбрии с оливковым маслом и душистыми специями)* | ***91,200****250/20* |
| ***Блюда из картофеля******«Гаспадарская ежа»***  | ***104,300*** |
| *(золотистые картофельные блинчики в сочетании с ароматными сочными колбасками и свининкой, под нежным белым соусом с шампиньонами и обжаренным лучком)* |  | *300/150/80* |
|  |  |
|  |  |
| ***Большой дерун с мясной прижанной***  | ***129,000*** |
| *(огромный картофельный драник, с изумительной мясной начинкой: приготовленной из сочной свинины, ароматной колбаски, нежного куриного филе, с добавлением шампиньонов, золотистого лучка; запеченный под сметаной)* |  | *640* |
|  |  |
|  |  |
| ***Драники «Шляхецкие» с семгой*** | ***90,500*** |
| *(золотистые картофельные оладушки, уложенные слоями с золотистым лучком, обжаренной слабосоленой семгой и пропитанные оригинальным соусом)* |  | *500* |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ***Драники «Куркуля»*** |  | ***135,500*** |
| *(сочная отбивная из свинины в картофельных оладьях с сыром, томатом и сметаной)* |  | *450/100* |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |
| ***Гарниры*** | *(гр)* |
| ***Картофель, запеченный в фольге*** | ***57,400*** |
| *(запеченный в фольге свежий картофель, приправленный ароматными специями и нежным сливочным маслом с сыром, гарнируется спелыми томатами, хрустящими огурчиками и ароматным сладким перцем)* |  | *360/75* |
| ***Картофель фри*** | ***47,700*** |
| *(золотистые картофельные брусочки, обжаренные в растительном масле, гарнированные спелыми томатами, хрустящим огурчиком и ароматным сладким перцем)* |  | *200/75* |
| ***Картофель жареный по – деревенски*** |  ***50,700*** |
| *(румяные картофельные дольки в кожуре, приправленные ароматными специями, обжаренные в растительном масле и гарнированные спелыми томатами, хрустящими огурчиками и сладким перцем)* |  | *250/75* |
| ***Картофель жареный с луком и грибами*** | ***58,300*** |
| *(румяный картофель, жаренный с лисичками и репчатым лучком. Подается со спелыми томатами, огурчиками и сладким перцем)* |  | *300/75* |
| ***Овощной букет*** | ***36,400*** |
| *(спелые и сочные овощи, крупно нарезанные и заправленные фирменной салатной заправкой и репчатым луком)* |  | *150* |
| ***Овощи запеченные*** | ***73,100*** |
| *(оригинальный набор запеченных в сладком перце овощей, заправленных салатной заправкой)* |  | *280* |
| ***Рис с запеченными овощами*** | ***69,000*** |
| *(рассыпчатый рис в сочетании с запеченными овощами в сладком перце)* |  | *300* |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |