

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | (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* | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | |