

МЕНЮ

*дiни до кожної страви за 20 грн

Стартери

Бульйон курячий з грінками	49
Котлетка-тост	69
Міні-бургер з телятиною	79
Сендвич з креветкою	79
Котлета по-Київськи на грінці	109

Закуски

Пирози з м'ясом телятини	59
Салат по-грецькі фреш помідор, огірок, червона цибуля, перець солодкий, фета в травах, оливкова олія	200 75
Олів'є	250 69
-класичне	
-з креветкою та лососем	250 79
картопля, горошок, огірок свіжий, морква, цибуля, домашній майонез	
Ніжний оселедець під шубою	200 75
оселедець, цибуля маринована, буряк, морква, картопля, майонез	
Оселедець-тост	170 69
оселедець, цибуля, темний хліб, соус	
Брускетта з форшмаком	160 59
оселедець, цибуля, яблуко, вершкове масло, хліб житній	
Салат з курячим філе	200 65
зелений салат, помідори, філе, йогуртовий соус	

Салат з телятиною су-віг 200 79
зелений салат,огірок,телятина,грінки,соєвий
соус,дїжонська гїрчиця, оливкова олія

Супи борщ солянка

Борщ з м'ясом і пампушкою 400 65
свинина,телятина,буряк,морква,цибуля,капуста,
картопля,томати,сметана,зелень

Бограч Закарпатський 400 65
телятина,свинина,ребро копчене,сало
копчене,,папрїка,картопля,морква,
закарпатські спеції

Солянка м'ясна збірна 400 65
копчені ковбаски,копчена курка,свинина,
томатний соус,цибуля,маслини,лимон,сметана,зелень

*Густий суп з квасолї 400 65
український варіант чїлі-кон-карне)

Юшка з білих грибів 400 65
білі гриби,цибуля,морква

Вареники ручної роботи

варені або смажені 250/50/50

-з м'ясом свинини традиційні 92

-з м'ясом їндички 95

-з картоплею та грибами 85

-з сиром та зеленню 79

-з вишнею 85

Гарячі Страви

Чебуреки	300/50	95
соковита свинина,,зелень,цибуля,		
Деруни картопляні	250	85
зі шкварками та сметаною		
-можна додати гриби у сметані	50	15
Підкопчені свинячі реберця	250	145
у соусі барбекю		
Котлетки курячі	250	99
з картопляним пюре		
Стейк з ошийка	250	135
Шніцель по-Віденськи з фрі	250	135
куряче філе у сухариках,картопля фрі,		
соус томатний		
Телятина тушкована з овочами	250	
135		
телятина,перець солодкий,цибуля,морква,картопля		
молода,спеції		
Лосось зі шпинатом	250	159
і ніжним вершковим картопляним пюре		
Креветки у часниково-томатному	280	
159		
соусі запечені з фетою		

Гарніри

Картопляне пюре	150	39
Картопля печена на грилі	150	39
Картопля по-селянські	150	39
картопля в мундирах,обсмажена у фрітюрі		
з часничком та зеленню		

Картопля фрі	150 42
Картопляні гіни	150
49	

Десерти

Хрустики з цукровою пудрою	42
Вафельний торт	45
Шоколадна ковбаска	51

Напої

Варимо самі:

Узвар	500 39
/компот з сухофруктів/	
Морс ягідний	500 45
Кола/пенсі/фанта/спрайт	500 39
Сік	200 29
/вишня,яблуко,апельсин,томат/	
Поляна Квасова	500 45

Соуси

/ по 15 гривень/

- томатний
- гостра аджика
- йогуртово-часниковий
- вершковий
- зелений

/кріп,петрушка,шпинат,часник,оливкова олія/

