

МЕНЮ

*дiни до кожної страви за 20 грн

Стартери

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

Закуси

Пирози з м'ясом телятини	59
Салат по-грецькі фреш	200 75
помідор,огірок,червона цибуля,перець солодкий,фета в травах,оливкова олія	
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,томати,філе,йогуртовий соус	

Салат з телятиною су-віг 200 79
зелений салат,огірок,телятина,грінки,соєвий
соус,дїжонська гірчиця, 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,,напріка,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 квасолі 400 65
український варіант чілі-кон-карне)

*Крем-суп гарбузовий з вершками
-з трюфельною олією та насінням гарбуза
-з креветкою

Вареники ручної роботи

варені або смажені 250/50/50

-з м'ясом свинини 92

-з м'ясом індики 95

-з картоплею та грибами 85

-з сиром та зеленню 79

-з вишнею 85

Гарячі Страви

Чебуреки	1 шт 58
соковита свинина,,зелень,цибуля,	2 шт 99
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/