

БАНКЕТНЫЙ СТОЛ

Сиг фаршированный	100гр(вес)	280-00
Щука фаршированная	100гр(вес)	280-00
Ассорти рыбное с рулетом из форели (масляная рыба, форель, пелядь и рулет из форели)	300-200-20	1600-00
Круассан с сырным кремом	1шт	110-00
Валован с лососевой икрой	1шт-7гр	130-00
Ассорти «Мечта гурмана» (рулет из пеляди, семга в кунжуте, филе эсколара в панировке, креветки в темпуре, подаются с кунжутным соусом)	740-100	3200-00
Ассорти рыбное горячее (сиг в сыре, семга в кунжуте, масляная рыба в бризоле, жульен из семги, подаются с креветочным соусом)	740-100	2900-00
Котлеты кроличьи нежные (100% парное мясо)	1шт(100гр)	220-00
Пирог сладкий с брусникой	1шт	2800-00
Пирог вишневый с яблоками	1,8кг	1800-00
Пирог «Улитка» (капуста с беконом, грибы с яйцом, курица с луком)	1,4кг	2000-00
Пирог рыбный «От Трындычихи» (из слоеного теста с лососем)	1,5кг	2000-00
Окорок свиной запеченный с овощами	1шт	1800-00
Буженина от Вакулы (шейная часть свинины, запеченная с травами)	100(вес)	300-00
Рулет свиной с сыром в тесте Фила (подается с овощами гриль и соусом Песто)	700-220-100	2800-00
Ассорти мясное «Застольное» (шея свиная, ростбиф из говядины, курица в беконе, колбаса домашняя, подаются с запеченным картофелем и соусами)	850-300-200	2800-00
Ассорти мясное горячее (рулет из говядины с черносливом, рулет из свинины с грибами, рулет куриный с сыром, подаются с жареным картофелем и соленьями)	800-300-150	2900-00
Курица «Панночка - гурманочка» (курица фаршированная блинами, куриными сердечками, сыром, морковью и луком)	1шт	2500-00
Курник (народный пирог с блинами, курицей и грибами)	1,8кг	2500-00
Курица по- царски (филе курицы, фаршированное омлетом с грибами и ветчиной)	100(вес)	200-00
Ассорти с мясными рулетами (рулет свиной со стручковой фасолью, куриный с языком, свинина шпигованная, крекер с паштетом и карбонат, фаршированный творожным сыром)	300-200-50-10	1500-00
Ассорти с мясными деликатесами (карбонат, филе говядины, грудинка и язык)	400-30	1500-00
Ассорти фруктовое (ананас, виноград, груша, киви, апельсин и яблоко)	1шт-1кг	1800-00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти овощное (нарезка из свежих помидор, огурцов и болгарского перца)	320	400-00
Деревенский погребок (домашнего засола огурцы, помидоры, капуста, патиссоны)	420	450-00
Грибочки из бочки (соленые грузди или рыжики со сметаной и луком)	150-20-30	520-00
Капуста квашенная с брусникой	130-20	200-00
Маслины, оливки	70	230-00
Ассорти «Сырная тарелка» (сыр Маасдам, сыр в кунжуте, сыр с пожитником, Пармезан и сыр косичка с медом, орехом кешью и виноградом)	150-20-60	800-00
Ассорти рыбное (сельдь, форель и пелядь малосольная)	300-20	1100-00
Икра лососевая со сливочным маслом	50-20-100	600-00
Семга малосольная	75-50	600-00
Сугудай из сига	150-15	500-00
Пелядь малосольная	100-80	420-00
Селедочка «под горчичной заправкой» (с отварным картофелем)	100-90	300-00
Ассорти мясное по-домашнему (рулет свиной со стручковой фасолью, куриный с языком и свинина шпигованная)	240-50	650-00
Ассорти мясное (колбаса сырокопченая, филе говядины, карбонат, грудинка)	240-30	600-00
Язык отварной с хреном	80-50	500-00
Закуска «Винницкая» (язык и ветчина, фаршированные сыром)	200-20	550-00
Закуска под горилку (грудинка с украинским салом, луком и горчицей)	100-20-20	300-00

САЛАТЫ

«Крымский»	200	320-00
(баклажаны жареные, помидоры Черри, зелень, зерна граната под кисло-сладким соусом)		
«Греческий»	300	380-00
(свежие овощи с листом салата и маслинами под салатной заправкой)		
«Из семги с сыром Креметте»	210	550-00
(семга м//с, орех кешью, помидоры Черри, перец болгарский, зелень, сыр Креметте, салатная заправка)		
«Цезарь с креветками»	180	450-00
(креветки, помидоры Черри, яйцо перепелиное, сыр Пармезан, зелень, сухарики, соус Цезарь)		
«От рыбачки Сони»	200	450-00
(рулет из форели, креветки, помидор Черри, свежий огурец под пикантным соусом)		
«Садко»	180	400-00
(кальмар, креветки, яйцо, огурец свежий, лук зеленый под соусом Майонез)		
«Язык с грейпфрутом»	170	350-00
(язык, грейпфрут, огурец свежий, зелень, пикантная заправка)		
«Гармония»	150	380-00
(язык, ветчина, яйцо, свежий помидор, сыр Пармезан под пикантным соусом)		
«Аристократ»	200	380-00
(язык, помидоры Черри, огурец маринованный, яйцо перепелиное, арахис, зелень, пикантный соус на основе майонеза)		
«Одарочка»	150	420-00
(язык, баклажаны, помидоры вяленые, орех кедровый, зелень, под салатной заправкой)		
«Цезарь с индейкой»	180	420-00
(филе грудки индейки, помидоры Черри, яйцо перепелиное, сыр Пармезан, зелень, сухарики, соус Цезарь)		
«Фантазия»	190	480-00
(филе куриное, бекон, сыр Фета, вишня вяленая, лист салата, орех кешью под салатной заправкой)		
«Курица с авокадо»	170	450-00
(филе куриное, бекон, авокадо, помидоры Черри, зелень, салатная заправка)		
«Веселый кум»»	180	380-00
(филе копченой курицы с беконом, сыром и свежим помидором под соусом Майонез)		
«Лесовичок»	150	420-00
(филе говядины со свежим помидором, кедровыми орехами и грибами под салатной заправкой)		
«Корейский»	150	350-00
(филе говядины с острой морковкой, свежим огурцом, фунчозой и имбирем под салатной заправкой)		
«Таежный»	170	350-00
(филе свинины в сочетании с папоротником, свежим помидором под чесночно-салатной заправкой)		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Вареники (с картофелем, луком и шкварками)	200-50	280-00
Вареники (с творогом, карамельным соусом и сметаной)	200-50	280-00
Вареники по-полтавски (с капустой и мясом)	200-80	300-00
Вареники с вишней	200-80	320-00
Жюльен куриный с грибами	150	320-00
Жюльен из курицы	150	320-00
Жюльен с грибами	150	320-00
Закуска из баклажан и цукини	160	320-00
Кольца кальмара	200-50	450-00

БЛЮДА, ПОДАВАЕМЫЕ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

Блинчики с разными заботами (или со сметаной, или со сгущенным молоком, или с маслом, или с домашним вареньем, или с медом)	150/ 30	200-00
Блины «Сытные» (фаршированные мясом и обжаренные на сливочном масле)	200-30	240-00
Блины «Царские» (с лососевой икрой)	100-20-10	290-00
Драники со сметаной и луковыми кольцами	150-50-30	220-00
Драники с мясом	200	240-00
Драники с форелью и сыром Креметто	200	350-00

Блюда для честной компании

Вареники «От Солохи» (вареники с картошкой, с картофелем и грибами, с капустой, с сердцем и с творогом подаются со сметаной и шкварками)	750-100-100	1200-00
Рыбная коллекция (стейки из сига, масляной рыбы и форели с цветным рисом и креветочным соусом)	500-300-100	2900-00
Мясная коллекция (отбивные из курицы, свинины и говядины с картошкой, соленой капустой и брусникой)	550-150-100-50	2700-00
Ассорти из шашлыков (шашлыки свиной, куриный, люля-кебаб куриный подаются с картофельными дольками, маринованным луком, лавашом и соусом)	600-150-50-50	2000-00
Гриль на компанию (люля-кебаб куриный, люля-кебаб говяжий, колбаски Украинские, крылья куриные, ребра свиные, овощи гриль, зелень, соус шашлычный, лаваш)	1000-250-100-2шт	2600-00

ГРИЛЬ

Сиг в фольге на мангале (подается со свежими овощами, зеленью и соусом цацика)	200-50-50	700-00
Колбаса домашняя «Украинская»	100гр (вес)	250-00
Люля-кебаб из говядины (подается с овощным миксом, луком, лавашом и шашлычным соусом)	150-100-30-50	450-00
Люля-кебаб куриный (подается с овощным миксом, лавашом, луком и шашлычным соусом)	200/-100-30-50	390-00
Куриные крылышки (замаринованные в специях, подаются с лавашом и пикантным соусом)	200-50-30-30	350-00
Шашлык свиной (подается с овощным миксом, луком, лавашом и шашлычным соусом)	200/-100-30-50	490-00
Шашлык куриный (подается с луком, лавашом и пикантным соусом)	250-/-20-30	390-00
Деревенские свиные ребрышки	100гр (вес.)	280-00
Чалагач свиной (свинина на косточке, подается с соленьями и шашлычным соусом)	100 (вес.)	300-00
Картофель запеченный с салом	200	150-00
Овощи гриль (цукини, свежий помидор, перец пиперони. подаются с зеленью и соусом песто)	250	290-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Блюда из рыбы

Стейк из форели (подается со стручковой фасолью и сливочно-икорным соусом)	100-70-50	920-00
Форель со спаржей	100-100-80	950-00
Форель с соусом из белого вина (гарнир - рис со шпинатом)	100-120	950-00
Семга запеченная (семга, запеченная в фольге, с цукини, сыром Фета, помидорами Черри, креветками, подается с соусом Сальса)	250	800-00
Сиг с цукини и сыром Креметте	80-80-100	800-00
«Рыба моя» (филе эсколара в панировке подается с овощами гриль и кисло-сладким соусом с кунжутом)	150-100-50	700-00

Блюда из говядины

Стейк из мраморной говядины (весов.) (подается с овощами гриль и соусом Барбекю)	100гр	650-00
Филе-миньон в беконе с овощами	120-150-70	950-00
Медальоны из телятины с жареным картофелем и грибами	100-150-100	850-00
Бефстроганов из телятины (обжаренный с луком и грибами под сливочным соусом, подается с картофельным пюре и карнишонами)	150-150-20	700-00

Блюда из свинины

Стейк из свиной шеи (подается с миксом из свежих овощей и соусом Барбекю)	200-100-70	650-00
Мясо по-гуцульски (филе свинины, фаршированное языком и сыром с баклажанами)	250	600-00
Свинина «От Попандопало» (фаршированная грибным жульеном, подается с картофельными крокетами)	190-100	600-00
Свиная вырезка с соусом из овощей гриль	100-100	750-00

Блюда из индейки и курицы

Рулет из индейки с булгуром и апельсиновым соусом	150-100-80	620-00
Биточки рубленые из индейки и курицы (подаются с жареным картофелем с грибами)	120-150-20	550-00
Курица по-львовски (куриный рулет с сыром Фета подается с цветным рисом и соусом песто)	160-150-50-10	520-00
Котлета по-киевски (классическое сочетание мяса цыпленка фаршированного кусочком сливочного масла)	150-50/	410-00
Куриная грудка в беконе	150-80-30	450-00

Сковородки

Сковорода со свиными ребрышками	600	1050-00
Сковорода «Закарпатская»	600	680-00
(свинина, баклажаны, цукини и помидоры, запеченные под сырной корочкой)		
Сковорода «Хуторская»»	600	680-00
(свинина, картофель, грибы и овощи, запеченные под сырной корочкой)		
Сковорода грибная	600	580-00
(лесные грибы с картошкой и деревенской сметаной)		
Сковорода с драниками	600	550-00
(подается со свиной, грибами и сыром)		
Сковорода с мясом и картофелем	550	550-00

РАЗНЫЕ ЗАБАВЫ

Соус шашлычный	50г	80-00
Соус пикантный	50г	80-00
Соус соевый	50 г	80-00
Хрен	30г	80-00
Горлодер	50г	80-00
Лук маринованный	100г	80-00
Сметана	30г	80-00
Майонез	30г	80-00
Масло сливочное	20г	80-00
Мед	30гр	80-00
Горчица	20г	60-00
Зелень	50г	130-00
Лаваш	1 шт.	60-00
Хлеб ржаной	1 шт.	25-00
Хлеб пшеничный	1 шт.	25-00
Хлеб	1 кус	8-00
Морс	1 литр	250-00

ГАРНИРЫ

Картофель отварной с маслом и зеленью	150	120-00
Картофель обжаренный (картофель отварной, обжаренный на сливочном масле)	150	120-00
Картофель запеченный с чесноком	100	120-00
Картофельное пюре	150	120-00
Картофель фри	100/	120-00
Картофель жареный с грибами	150	120-00
Картофельные крокеты	150	160-00
Картофель запеченный с сыром	230	180-00
Картофель запеченный со шкварками	230	180-00
Галушки с маслом	150	120-00
Рис припущенный	150	120-00
Рис цветной	150	120-00
Капуста цветная	150	200-00
Баклажаны жареные	150	220-00

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Ассорти «Фруктовая чаша» (яблоки, виноград, апельсин и киви)	600	650-00
Лимоны	100	150-00
Мусс вишневый	160	250-00
Десерт «Пальчики оближешь» (банан, запеченный с шоколадом)	200-50	320-00
Брусника со сгущенкой и арахисом	170	300-00
Вафли венские с мороженым	70-50-50	350-00
Десерт «Яблочный штрудель»	150-50-50	350-00
Груша с черносливом и орехами	190	380-00
Коктейль молочный	350	300-00
Коктейль молочный с сиропом	350	300-00
Коктейль молочно-шоколадный	350	300-00

МОРОЖЕНОЕ И ШОКОЛАД

Пломбир	150	250-00
Клубничка (мороженое, клубника, сироп, соус шоколадный Швартау)	180	220-00
Сибирский смак (мороженое, кедровый орех, мед)	160	220-00
Сладкое искушение (мороженое, шоколад, грецкий орех)	150	220-00
Пломбир шоколадный с кусочками шоколада	150	280-00
Пломбир фисташка	150	280-00
Пломбир йогурт с лесными ягодами	150	280-00
Сорбет Айсберри манго	150	280-00
Шоколад в ассорт.	90	200-00