

Страви від Шеф-кухаря

Закуски:

Шинка запечена (ніжно запечена шинка з ароматними спеціями)	100/20	33
Закуска по-Українськi (смажені грінки з маринованим сальцем)	50/80	20

Салати:

Вальдорфський (думяна селера, яблука, родзинки з волоським горіхом під лимонно-медовим соусом)	270	52
Олів'є з сьомгою (поєднання традиційного олів'є з шматочками солоної сьомги)	260	78
Грибний теплий (теплий салат з грибами, солодким перцем та кедровими горіхами)	175	49

Гарячі закуски:

Деруни Фірмові Тераса (смачний горщик дерунів з м'ясом та чорносливом тушкований в сметані)	500	71
Картопля Святкова поляна (гаряча пательня картоплі під сирно-часниковим соусом)	300	43

Перші страви:

Суп-пюре овочевий (ніжний суп з додаванням вершків та курочки)	450	44
--	-----	----

Основні страви:

Свинна рулька (соковита рулька запечена в апельсиново- медовому соусі з печеними яблуками)	990	240
Смаженка з свинини (гаряча пательня з підсмаженими духмяними шматочками свинини з цибулькою)	190	58
Медальйони з грибами (обсмажена телятина з грибами в білому вині)	75/30	61

Десерти:

Штрудель з яблуками та вершками (яблуко з корицею завернуте в листове тісто, запечене до хрусткої скоринки)	130/50/20	45
Вишневий вулкан (ніжний мафін в поєднанні з вишнями, які підкреслюють чаруючий шоколадний смак)	70/50/70	40

Холодні закуски

М'ясне плато (шишка запечена, домашня ковбаса, язик, сало мариноване, хрін)	160/20	55
Сало мариноване з часником (свіже сальце мариноване в суміші перцю та часнику)	100	23
Сирне плато (сир російський, адигейський, фета, чечель, подається з апельсином та медом)	120/30/25	38
Сирна нарізка	100	21
Свомга слабосолона нарізка (ніжна свомга подається з лимоном та маслинами)	50/20	49
Оселедець в яблучному соусі (пікантне поєднання солоного оселедця з кисло-солодким соусом та яблуками)	50/35/20	23
Оселедець з цибулею (традиційний оселедчик з кільцями цибулі)	50/25/15	21
Асорті з свіжих овочів (свіжі помідори, огірки, перець солодкий та зелень)	200	34
Асорті з солених овочів "Погрибок" (квашені помідори, огірки, капуста і мариновані печериці)	400	44
Оливки та маслини	50	16
Бутерброд:		
з червоною ікрою	25/10/10	21
з червоною рибю	25/10/15	22
з сиром	25/10/20	7
з ковбасою	25/10/20	7

Салати

Цезар (сухарики, філе курки, сир твердий, листя салату, помідор, заправка "Цезар")	210	58
Грецький (помідори, огірки, болгарський перець, маслини, сир Фета, орегано, олія оливкова)	240	44
Салат томати з цибулею (помідори, цибуля ріпчаста, олія оливкова, оцет бальзамічний)	260	46
Овочевий мікс (мікс зі свіжих овочів та салату, горошок, цибуля, олія, мед, лимонний сік)	260	43
Салат з кальмарами і креветками (кальмари, огірки, яйце, креветки, майонез)	195	59
Мікс з лососем (лосось солоний, листя салату, помідори, цибуля зелена, олія оливкова)	150	57
Італійський (креветки варені, яблука, ананаси, капуста пекінська, майонез)	180	69
Курячий язичок (язик яловичий, філе курки, гриби мариновані, цибуля маринована, майонез)	190	47
Тетяна (вітчина, сир, ананас, яйце, майонез)	240	42
Олів'є (вітчина варено-копчена, овочі варені, яйце, цибуля, майонез)	210	28
М'ясний з огірком (шинка печена, огірок, яйце, цибуля зелена, майонез)	190	39
Полонинський (капуста, помідор, огірок, перець болгарський, заправка олійна або майонез)	260	28
Помідори під сиром (помідори, сир, часник, майонез)	200	35
Салат з капусти з журавлиною (капуста, морква, цибуля зелена, журавлина, заправка олійна)	170	14
Салат з капусти і огірком (капуста, огірок, цибуля, заправка олійна)	200	17

Гарячі закуски

Яєчня глазунья	80	12
<i>(яйця з ніжним білком і ароматним жовтком)</i>		
Омлет мікс	80/50	22
<i>(мікс з яєць, помідорів, сиру, вітчини, цибулі)</i>		
Яєчня в грінках	150	16

Деруни:

Деруни по-селянські	300	42
<i>(в горщикях з м'ясом, цибулею та сметаною)</i>		
Деруни з сметаною	200/25	20
Деруни на шкварках	200/20/25	26
Деруни фаршировані грибами	200/60/25	29
Деруни фаршировані сиром	200/60/25	29

Вареники:

Пельмені домашні	200/25	23
<i>(подаються зі сметаною)</i>		
Вареники з картоплею	200/30/25	19
<i>(подаються зі шкварками, цибулькою та сметаною)</i>		
Вареники з м'ясом	200/20/25	37
<i>(подаються з цибулькою та сметаною)</i>		
Вареники з лівером	200/30	32
<i>(подаються зі шкварками і цибулькою)</i>		
Вареники з солоним сиром	200/20/25	39
<i>(подаються зі шкварочками)</i>		
Вареники з солодким сиром та родзинками	200/25	28
<i>(подаються зі сметаною)</i>		

Перші страви:

Борщ Український	500	19
<i>(подається з квасолею та сметаною)</i>		
Борщ Український з м'ясом	500/40	29
<i>(подається з салом та сметаною)</i>		
Солянка м'ясна	350	28
<i>(подається з сметаною та лимончиком)</i>		
Суп з фрикадельками	400	18
<i>(картопляний суп з свинними фрикадельками)</i>		
Суп з курячим філе	400	19
<i>(картопляний суп з курячим філе)</i>		

Гриль меню

Овочі гриль (смажені грибочки, кабачок, перчик, помідор на листі салату)	250	67
Стейк з червоної риби (соковитий стейк лосося з соусом тар-тар)	100	87
Дорадо гриль (хрустка риба дорадо на грилі)	75/20	65
Скумбрія смажена на мангалі (ніжна та легка смажена скумбрія)	320	95
Стейк з свинини (маринована свинина на ребрі з соусом барбекю)	70/30/30	34
Шашлик з ошийка (рум'яні шматочки м'яса подаються з маринованою цибулею та соусом)	100/20/30	48
Стейк гриль з м'яса курки (смачне куряче філе зі стегна в спеціях під азіатським соусом)	75/20	33
Перепілка смажена гриль (смажена перепілка з кільцями болгарського перцю гриль)	100	37
Соуси:		
Барбекю	50	3
Тар-тар	50	3
Сметана	50	3

Основні страви

Паста в соусі карбонара	250	38
Паста з сиром	210/20	17
Картопля з м'ясом в горщиках	400	39

Страви з риби:

Короп смажений	350/20	68
Риба судак по-царськи	155	43
Риба тушкована в вершках з овочами	190	66

Страви з свинини:

Піджарка з цибулею в томатному соусі	110	26
Піджарка з овочами	155	42
Відбивна з свинини	90/20	24
М'ясо з ананасом під сиром	150	38
М'ясо з грибами під сиром	150	36

Страви з яловичини:

Телячі відбивні в сирній паніровці	90/30	48
Печінка смажена з цибулею	100	29
Печінка смажена з цибулею та грибами	100/40	31

Страви з птиці:

Відбивна з курячого філе	90/20	24
Котлета по-Київськи	100/20	28
Печінка куряча в сметані	100/80	26

Гарніри:

Картопля смажена по-домашньому	200/20	19
Картопля по-селянськи	230	20
Картопля фрі	150/30	19
Картопляне пюре	250/30	19
Гречка з смаженими грибами	150/40	19
Рис з овочами	150/40	24

Десерти

Млинці:

Млинець "Смакота з морозивом "	150	36
Млинці з маком	170/20	29
Млинці з сиром та родзинками	170/20	27
Млинці з бананом	170/20	30
Млинці з яблуками	170/15	28

Десерти з морозива:

Десерт-морозиво"Банановий рай"	210	37
Морозиво Пломбір	100	19
Морозиво з шоколадом	80/10	19
Морозиво з лікером	80/20	19
Морозиво з соусом	80/20	20
Морозиво з фруктами	70/60	21
Соус, мед до десертів	25	5

Фруктові десерти:

Фруктовий салат	280	38
(шматочки фруктів в сметанному соусі)		
Десерт апельсиновий з коньяком	110	21
(бісквітне печиво з коньяком під соковитими шматочками апельсину)		
Асорті з фруктів	100	7
(банан, яблуко, апельсин, ківі)		

Солодоці:

Шоколад Корона	100	20
Батончик Lion	1шт.	3
Цукерка Раффаело	1шт.	6