**НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ 2018 год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | ***Баклажаны фаршированные*** | | | ***4,22*** | | *(баклажан свежий, сыр, чеснок, майонез, грецкий орех, зелень)* | | | *60* | | ***Заливное из птицы*** | |  | ***6,56*** | | *(филе птицы отварное, яйцо отварное, желе мясное, свежие томаты, огурцы, зелень)* | | | *75/110/50* | | ***Язык заливной с хреном*** | | | ***6,45*** | | *(язык отварной, желе мясное, огурец свежий, томаты свежие, хрен, зелень)* | | | *50/110/ 40/10* | | ***Ассорти рыбное заливное*** | | | ***11,45*** | | *(креветки, слабосоленая семга, икра красная, яйцо, желе, лимон, огурец свежий, зелень)* | | | *60/110/ 20/20* | | ***Ассорти мясное заливное*** | | | ***7,98*** | | *(ветчина с/в, язык отварной, руляда из птицы, буженина из свинины, желе, огурец свежий, помидор свежий, хрен, зелень)* | | | *80/110/ 50/20* | | ***Рыбные рулетики "От рыбака Захара"*** | | | ***15,40*** | | *(филе хека, шампиньоны, морковь, лук, сыр, соус ореховый, лимон, зелень)* | | | *310/70/20* | | ***Корейка, фаршированная овощами и запеченная в специях*** | | | ***53,43*** | | *(корейка, фаршированная луком, морковью, шампиньонами, запеченная в специях, горчице и меде; подается с помидорами и огурцами)* | | | *1000/300* | | ***Рыба, фаршированная по старинному белорусскому рецепту*** | | | ***5,13*** | | *(щука, свинина, лук, морковь, чеснок, яйцо, свежие помидор, огурец, перец, майонез, лимон, зелень)* | | | *100/10/45* | | ***Птица, фаршированная блинами с овощами и зеленью*** | | | ***8,23*** | | *(цыпленок, фаршированный тонкими блинчиками и мясным фаршем; подается с помидорами, огурцами и перцем)* | | | *200/80* | | ***"Кiшэня ляснiка"*** |  | | ***13,97*** | | *(сочная корейка, фаршированная лисичками, лучком и нежным сливочным сыром, обжаренная в охотничьей приправе)* | | | *200/40* | | ***Буженина с брусничным соусом*** |  | | ***13,02*** | | *(сочная буженина из свинины в сочетании с брусничным соусом и зеленью)* | | | *200/70* | | ***Слоеный торт "От бабушки Агафьи"*** | | | ***27,76*** | | *(слоеное тесто, фаршированное ветчиной в/к, сливочным сыром, маринованными огурчиками и майонезом, оформленное отварным яйцом)* | | | *1000* | | ***Салат «Купеческий»*** |  | | ***13,04*** | | *(оригинальное сочетание обжаренного утиного филе, куриной печени и шампиньонов с припущенными баклажаном, перцем и помидором, с добавлением салатной заправки на оливковом масле)* | | | *275* | | ***Салат "Праздничный"*** |  | | ***6,30*** | | *(вырезка говядины, морковь, лук, огурец маринованный, майонез, зелень)* | | | *150* | | ***Салат "Свiтанак"*** |  | | ***6,37*** | | *(филе куриное, орех мясной, огурцы маринованные, сыр, майонез, зелень)* | | | *150* | | ***Салат "Довольный зять"*** |  | | ***9,61*** | | *( сочетание нежного языка, мясного ореха, куриного филе с маринованными огурчиками, початками кукурузы, проростками злаков под салатной заправкой)* | | | *180* | | ***Салат из печеных овощей с говядиной*** | | | ***12,64*** | | *(нежная отварная говядина в сочетании с печеными баклажанами, кабачками, перцем, томатами, заправленные ароматным оливковым маслом и соевым соусом с добавлением кунжута)* | | | *230* | | ***Закуска "Крестьянская"*** |  | | ***21,98*** | | *(язык отварной, буженина из свинины, руляда из птицы, зелень)* | | | *450* | | ***Горячая закуска "Бабушкин гостинец с грибами"*** | | | ***5,37*** | | *(мини-булочка с ручкой из слоеного теста, фаршированная золотистым лучком, обжаренными шампиньонами, запеченная под сливочным сыром)* | | | *160* | | ***Горячая закуска "Бабушкин гостинец с курицей"*** | | | ***6,28*** | | *(мини-булочка с ручкой из слоеного теста, фаршированная золотистым лучком, обжаренными шампиньонами, куриным филе, заправленная майонезом, запеченная под сливочным сыром)* | | | *160* | | ***Горячая закуска "Дедушкин гостинец с мясом"*** | | | ***7,12*** | | *(мини-булочка с ручкой из слоеного теста, фаршированная золотистым лучком, маринованным огурчиком, отварной свинины, запеченная под сливочным сыром)* | | | *160* | | ***Профитроли с сырно-яичной массой*** | | | ***2,86*** | | *(тесто заварное, сыр твердый "Гауда", яйцо, майонез, зелень )* | | | *80* | | ***Профитроли с красной икрой*** | | | ***6,22*** | | *(тесто заварное, сыр "Гауда", яйцо, майонез, икра красная, зелень)* | | | *100* | | ***Семга с сырно-яичной массой, икрой и киви*** | | | ***12,42*** | | *(семга с/сл, сыр, яйцо, майонез, икра лососевая, киви, лимон, зелень)* | | | *150* | | ***Слоеные тортики с рыбной начинкой*** | | | ***6,59*** | | *(тесто слоеное, семга св/м , лук, сыр, майонез, яйцо, зелень)* | | | *120* | | ***Слоеные тортики с ветчиной, сыром и корнишонами*** | | | ***5,60*** | | *(орех мясной, сыр, майонез, яйцо, тесто слоеное, зелень)* | | | *120* | | ***Тарталетки*** | |  | ***1,00*** | | *(тарталетка)* | | | *1 шт* |   ***Холодные закуски*** | | | |
|  | | | *(гр)* |
| ***Рыбная тарелочка*** | | | ***20,98*** |
| *(ароматные ломтики скумбрии х/к в сочетании с нежным филе семги сл/с, палтусом х/к, лимоном и зеленью)* | | | *200/10* |
| ***Ассорти мясное*** | | | ***10,69*** |
| *(ароматный мясной ряд из нежной ветчины, копченой колбаски, сыровяленого мясца и бекона в сочетании с острым хреном)* | | | *200/20* |
| ***Ассорти овощное*** | | | ***9,98*** |
| *(спелые и сочные томаты с хрустящими огурчиками и ароматным сладким перцем и острым хреном)* | | | *300/30* |
| ***Закуска «Бабкины разносолы»*** | | | ***19,58*** |
| *(домашние соленья: огурчик, помидор, чесночок, капуста квашеная, пряная морковь)* | | | *500* |
| ***«Закуска палешука»*** | | | ***9,98*** |
| *(сытная и пикантная закусочка из картофеля в рубашечке, сочных и спелых овощей, ароматной грудинки, сальца и лучка)* | | | *450* |
| ***Маринованная закуска "Хатняя"*** | | | ***7,96*** |
| *(замечательное сочетание маринованной капусточки, пряной моркови, помидоров черри, маринованных огурчиков, маринованного перчика)* | | | *250* |
| ***Сельдь с картофелем*** | | | ***8,97*** | |
| *(нежное филе прибалтийской сельди в сочетании с отварной картошечкой, ароматным маринованным лучком)* | | | *200/100/50* | |
| ***«Лiзень з агурком i хрэнам»*** | | | ***13,86*** | |
| *(нежный язычок с маринованным огурчиком и ядреным хреном)* | | | *150/50/20* | |
| ***Доска «Панский Лямус»*** | | | ***36,50*** | |
| *(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* | |
| ***Трубочки из ветчины с хреном*** | | | ***5,84*** | |
| *(сочные и ароматные рулетики из ветчины, фаршированные жгучим соусом хрен и нежной сметанкой)* | | | *150/10* | |
| ***Грибное лукошко*** | | | ***12,56*** | |
| *(совершенно изумительное сочетание лесных маринованных грибочков: опят, маслят, вешенок и груздей, приправленных салатной заправкой и ароматным лучком)* | | | *255* | |
| ***Бутерброд с икрой*** | | | ***7,48*** | |
| *(хрустящая мини-булочка с нежным сливочным маслицем и восхитительной лососевой икоркой)* | | | *30/15/5* | |
| ***Рыжики соленые*** | | | ***34,37*** | |
| *(соленые рыжики с чесночком и зеленью)* | | | *360* | |
| ***Салаты*** | | |  | |
| ***Салат «Барин – Боярин»*** | | | ***13,70*** | |
| *(золотистый, обжаренный картофель с ароматным свежим огурчиком, нежной слабосоленой семгой и отварным яйцом, красной лососевой икоркой, заправленный вкуснейшим майонезом)* | | | *220* | |
| ***Салат «Литовский пан»*** | | | ***13,90*** | |
| *(восхитительный салат из морепродуктов с рассыпчатым рисом, спелыми овощами, хрустящими листьями салата, семги слабосоленой, заправленный фирменной салатной заправкой)* | | | *240/10* | |
| ***Салат «Тарасовы басни»*** | | | ***9,56*** | |
| *(изумительное сочетание сочных и спелых овощей с нежным куриным филе, ароматным сыровяленым мясцем, заправленные фирменной салатной заправкой)* | | | *230* | |
| ***Салат «Вершки и корешки»*** | | | ***7,82*** | |
| *(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»*** | | | ***11,76*** | |
| *(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»*** | | | ***12,28*** | |
| *(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*** | | | ***11,69*** | |
| *(оригинальный по вкусу салат из свежих овощей, мягкого сливочного сыра с добавлением каперсов, заправленный фирменной салатной заправкой)* | | | *275* | |
| ***Салат «Каприз»*** | | | ***8,66*** | |
| *(изумительное сочетание сочного куриного филе, свининки, ароматной ветчины, маринованных грибных деликатесов, заправленных нежным майонезом)* | | | *150* | |
|  | | |  | |
|  | | |  | |
| ***Горячие блюда из мяса*** | | | *(гр)* | |
| ***«Тещин язык»*** | | | ***17,98*** | |
| *(нежный говяжий язычок, припущенный в благородном красном вине, на подушке из обжаренных томатов с картофелем пай)* | | | *350* | |
| ***"Великий Расколбас»*** | | | ***27,78*** | |
| *(изумительные колбаски собственного производства для дружной компании. Вас порадуют своим вкусом колбаски из говядины, свинины, свинины с куриным филе, куриной печени, а также картофельные с сальцем)* | | | *600* | |
| ***Мясо по–барски*** | | | ***15,82*** | |
| *(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*** | | | ***14,83*** | |
| *(нежная и сочная отбивная из говядины, маринованная в ароматных специях, горчице и цветочном меде, обжаренная до румяной корочки)* | | | *140/10* | |
| ***Отбивная из свинины*** | | | ***12,50*** | |
| *(румяная свиная отбивная, маринованная в ароматных специях и обжаренная до хрустящей корочки, гарнированная хрустящим огурчиком и сочным томатом)* | | | *190/40* | |
| ***Рулька свиная*** | | | ***4,58*** | |
| *цена за 100 г, средний вес рульки – 400-600 г (ароматная, румяная, запеченная свиная рулька, приготовленная в режиме русской печи, предварительно замаринованная в горчице, меде, соусе к мясу и чесноке)* | | | *100* | |
| ***Гарнир к рульке*** | | | ***8,83*** | |
| *(румяный, запеченный картофель в рубашечке в сочетании с тушеной квашеной капусточкой, в окружении маринованного перчика, лучка и ароматного свежего огурчика)* | | | *550* | |
| ***Блюда из птицы и кролика*** | | | *(гр)* | |
| ***Соседская курочка в слоеном конвертике*** | | | ***12,08*** | |
| *(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*** | | | ***19,93*** | |
| *(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)* | | | *240/50* | |
| ***Филе «Андрэевы прысмакi»*** | | | ***12,59*** | |
| *(сочное куриное филе в сочетании с ароматным беконом и спелыми овощами и запеченное в фольге с добавлением соевого соуса)* | | | *300* |
| ***Блюда из рыбы*** | | | *(гр)* | |
| ***Стейк из семги*** | | | ***23,64*** | |
| *(восхитительный, маринованный стейк из семги, приготовленный в ароматных специях с добавлением сока лимона)* | | | *175/20/10* | |
| ***Сибас с пряными травами*** | | | ***24,01*** | |
| *(нежный и сочный сибас, приготовленный с пряными травами и добавлением специй. Подается с долькой лимона)* | | | *230/20* | |
| ***"Рыбка в диковинку"*** | | | ***23,50*** | |
| *(рыбка дорадо, приготовленная целиком с добавлением лимонного сока и специй. Подается с долькой лимона)* | | | *230/20* | |
| ***Филе карпа запеченное*** | | | ***9,03*** | |
| *(нежное филе карпа с золотистой корочкой. Подается с долькой лимона)* | | | *200* | |
| ***Рыба «Ужин латышского контрабандиста»*** | | | ***11,74*** | |
| *(запеченная тушка скумбрии с оливковым маслом и душистыми специями)* | | | *280/20* | |
|  | | |  | |
|  | | |  | |
| ***Блюда из картофеля*** | | | *(гр)* | |
| ***«Гаспадарская ежа»*** | | | ***12,67*** | |
| *(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*** | | | ***16,45*** | |
| *(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*** | | | ***14,23*** | |
| *(золотистые картофельные оладушки, уложенные слоями с золотистым лучком, обжаренной слабосоленой семгой и пропитанные оригинальным соусом)* | | | *500* | |
|  | | |  | |
|  | |
|  | |
| ***Драники «Куркуля»*** | | | ***16,43*** | |
| *(сочная отбивная из свинины в картофельных оладьях с сыром, томатом и сметаной)* | | | *450/100* | |
|  | | |  | |
|  | |
|  | |
|  | | |  | |
|  | | |  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
| ***Гарниры*** | | | *(гр)* | |
| ***Картофель, запеченный в фольге*** | | | ***6,30*** | |
| *(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*** | | | ***5,88*** | |
| *(золотистые картофельные брусочки, обжаренные в растительном масле, гарнированные спелыми томатами, хрустящим огурчиком и ароматным сладким перцем)* | | | *200/75* | |
| ***Картофель жареный по–деревенски*** | | | ***6,45*** | |
| *(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*** | | | ***6,75*** | |
| *(румяный картофель, жаренный с лисичками и репчатым лучком. Подается со спелыми томатами, огурчиками и сладким перцем)* | | | *300/75* | |
| ***Овощной букет*** | | | ***5,43*** | |
| *(спелые и сочные овощи, крупно нарезанные и заправленные фирменной салатной заправкой и репчатым луком)* | | | *150* | |
| ***Овощи запеченные*** | | | ***9,97*** | |
| *(оригинальный набор запеченных в сладком перце овощей, заправленных салатной заправкой)* | | | *280* | |
| ***Рис с запеченными овощами*** | | | ***9,79*** | |
| *(рассыпчатый рис в сочетании с запеченными овощами в сладком перце)* | | | *300* | |
| ***Фасоль стручковая с грецким орехом*** | | | ***5,21*** | |
| *(стручковая фасоль, обжаренная с добавлением дробленого грецкого ореха, приправленная соевым соусом и присыпанная семенами кунжута)* | | | *200* | |
| ***Ассорти из запеченых овощей*** | | | ***7,41*** | |
| *(запеченые кабачок, баклажан, перец, помидор, цветная капуста с заправкой на оливковом масле)* | | | *250* | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | ***Хлебобулочные изделия*** | | *(гр)* | | | | ***Мини-булочка с чесночной начинкой*** | | ***1,22*** | |  | | *50* | | ***Мини-булочка*** | | ***0,64*** | |  | | *40* | | ***Хлебец ржаной*** | | ***0,66*** | |  | | *50* | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |   ***Соусы*** | | | | |
|  | *(гр)* | | | |
| ***Хрен «Боярский»*** | ***1,24*** | | | |
|  | *50* | | | |
| ***Соус к мясу*** | ***0,96*** | | | |
| *(оригинальное сочетание майонеза, кетчупа, с тонким вкусом свежей зелени и чеснока)* | *50* | | | |
| ***Соус к птице*** | ***1,07*** | | | |
| *(нежный белый соус с маринованными огурчиками, пикантным перчиком, с тонким вкусом свежей зелени и майонеза)* | *50* | | | |
| ***Соус к рыбе*** | ***1,67*** | | | |
| *(ароматная оливковая заправка с нежной сметанкой и майонезом, с добавлением сока лимона, маринованного огурчика и с тонким вкусом свежей зелени и чеснока)* | *50* | | | |
| ***Соус сырный*** | ***2,29*** | | | |
| *(ароматная оливковая заправка, с нежным сливочным сыром и душистой зеленью)* | *50* | | | |
| ***Соус чесночный*** | ***1,10*** | | | |
| *(восхитительно нежный майонез со жгучим чесночком и ароматной свежей зеленью)* | *50* | | | |
| ***Горчица Баварская*** | ***0,72*** | | | |
|  | *50* | | | |
| ***Кетчуп томатный*** | ***0,47*** | | | |
|  | *50* | | | |
| ***Майонез 62% Люкс*** | ***0,74*** | | | |
|  | *50* | | | |
| ***Сметана 24%*** | ***1,43*** | | | |
|  | *100* | | | |
|  |  | | | |
| ***Масло сливочное*** | ***1,24*** | | | |
|  | *50* | | | |
|  |  | | | |
|  |  | | | |
|  |  | | | |
|  |  | | | |
| ***Сладкие блюда***  *(гр)* | | | | |
| ***Мороженое пломбир*** | | ***4,30***  *150* | | |
| ***Ассорти из мороженого*** | | ***4,08*** | | |
| *(интересное сочетание вкусов мороженого с клубникой, мороженого с шоколадом и мороженого с ванилью. По желанию можно заказать сироп)* | | *150* | | |
| ***Мороженое «Зимняя вишня»*** | | ***4,27*** | | |
| *(нежное мороженое пломбир с ванилином в сочетании с ароматным вишневым соусом, посыпанное грецким орехом)* | | *140* | | |
| ***Мороженое «Клубничная фантазия»*** | | ***4,05*** | | |
| *(клубничное мороженое в сочетании с ароматным клубничным соусом и целыми ягодками клубники)* | | *150* | | |
| ***Мороженое шоколадное с черносливом*** | | ***3,41*** | | |
| *(оригинальное сочетание шоколадного мороженого с черносливом)* | | *120* | | |
| ***Фруктовый каприз с клубничным соусом*** | | ***4,04*** | | |
| *(оригинальное сочетание сочных и спелых фруктов с ванильным мороженым под ароматным клубничным соусом)* | | *170* | | |
| ***Яблоки, запеченные с медом*** | | ***4,58*** | |
| *(изумительная пара вкусов в одном десерте: яблоко, запеченное с вишней и медом. Шарм десерту придает посыпка из сахарной пудры)* | | *250/50* | |
| ***Десерт «Фруктовая слойка» со вкусом корицы*** | ***3,74*** | | |
| *(воздушное слоеное тесто с ароматной фруктовой начинкой из винограда, груши и яблока с добавлением корицы)* | *160* | | |
| ***Слоеный пирожок с яблочной начинкой*** | ***1,90***  *85* | | | |
| ***Молочные коктейли***  *(мл)* | | | | |
| ***Клубничный коктейль*** | ***3,91*** | | | |
| *(мороженое, молоко, соус клубничный)* | *300* | | | |
| ***Вишневый коктейль*** | ***3,95*** | | | |
| *(мороженое, молоко, соус вишневый)* | *300* | | | |

***Уважаемые гости! Обращаем Ваше внимание, что окончательная стоимость блюда формируется на день обслуживания.***