



БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ  
BELARUSIAN CUISINE

Выход Цена  
Weight Price BYN

*Закуски / Starters*

Паштет из утки с гренками

*Duck pate with croutons*

140 16

---

*Теплые закуски / Hot starters*

Драники с красной рыбой

*Draniki with salmon*

260 21

Драники с икрой

*Draniki with caviar*

230 21

Драники со шкварками

*Draniki with cracklings*

300 18

Драники с лисичками

*Draniki with chanterelles*

300 18

---

# БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ BELARUSIAN CUISINE

Выход Цена  
Weight Price BYN

## Супы / Soups

Суп с боровиками

*Mushroom soup*

280 9

---

## Горючие блюда / Main course

Биточки из белой рыбы

с соусом из каперсов

*White fish chops with caper sauce*

290 26

Мачанка с драниками

*Machanka with potato pancakes*

300 22

---

## Десерты / Desserts

Домашние сырники со сметаной и ягодной кулагой

*Cottage pancakes with berry sause*

235 8

---

## *Zakuski / Starters*

	<i>Выход</i> <i>Weight</i>	<i>Цена</i> <i>Price BYN</i>
<i>Лосось собственного посола с рукколой и пармезаном</i> <i>Homemade marinated salmon with arugula and Parmesan</i>	140	28
<i>Рулетики из пармы с творожным сыром и рукколой</i> <i>Parma rolls with cream cheese and arugula</i>	150	20
<i>Карпаччо из говядины с соусом из базилика</i> <i>Beef carpaccio with basilic sauce</i>	175	22
<i>Карпаччо из сала</i> <i>Vacon Carpaccio</i>	100	14

---

## *Салаты / Salads*

<i>Зеленый салат</i> <i>с королевскими креветками и кальмаром</i> <i>Green salad with king shrimps and calamari</i>	210	25
<i>Микс салатов с королевскими креветками</i> <i>в сырно-апельсиновом соусе</i> <i>Mix salad with king shrimps and cheesy-orange dressing</i>	270	27
<i>Паназиатский салат с лососем и авокадо</i> <i>Pan-Asian salad with salmon and avocado</i>	250	21
<i>Теплый салат с говядиной</i> <i>и орехово-горчичным соусом</i> <i>Warm salad with beef and goma-mustard sauce</i>	270	21
<i>Теплый салат с уткой, грушей и горгонзолой</i> <i>Warm salad with duck, pear and gorgonzola</i>	240	21
<i>Салат с хрустящим бри,</i> <i>апельсином и кедровым орехом</i> <i>Salad with crispy brie, orange and pine nuts</i>	200	17

---

## Супы / Soups

	Выход Weight	Цена Price BYN
Уха из форели <i>Trout soup</i>	350	15
Скандинавский сливочный суп из лосося <i>Scandinavian salmon cream soup</i>	300	15
Холодник домашний <i>Beet cold soup</i>	300	9

---

## Теплые закуски / Hot starters

Королевские креветки с кальмаром в кокосовых сливках <i>King shrimps with calamary in coconut cream</i>	250	38
Паста Nero с морепродуктами <i>Pasta Nero with seafood</i>	240	26
Фуа-гра с малиновым соусом, яблоком и грушей в вине <i>Foie gras with raspberry sauce, apple pie and pear stewed in wine</i>	213	55
Оладьи из цукини с соусом из горгонзолы <i>Zucchini pancakes with gorgonzola sauce</i>	210	18

---

## Горючие рыбные блюда / Main course-fish

	Выход Weight	Цена Price BYN
Филе лосося с овощами и кокосово-лаймовым соусом <i>Salmon fillet with vegetables and coconut-lime sauce</i>	300	38
Палтус с брокколи и апельсиново-морковным пюре <i>Halibut with broccoli and mashed orange and carrot</i>	235	25

---

## Горючие мясные блюда / Main course-meat

Ростбиф с драниками, перечным соусом и томатами <i>Roast beef with draniki, pepper sauce and tomatoes</i>	320	33
Стейк миньон с овощами гриль и соусом из белых грибов <i>Filet mignon, grilled vegetables and porcini mushroom sauce</i>	400	36
Телячьи щеки с луковым мармеладом и соусом демиглас <i>Calf cheeks with onion marmalade and demi-glace sauce</i>	330	29
Свиная вырезка с горчичным соусом и картофельным пюре с трюфельной пастой <i>Pork steak with mustard sauce, mashed potato and truffle pasta</i>	310	24
Филе утки с грушей и печеным перцем с соусом из диких ягод <i>Duck fillet with pear, baked pepper and wild berry sauce</i>	280	32
Филе индейки в соусе карри с брокколи <i>Turkey fillet in curry sauce with broccoli</i>	300	25
Медальоны из куриного филе с овощами и трюфельным соусом <i>Chicken medallions with vegetables and truffle sauce</i>	350	22

---

## Грills / Grill

	Выход Weight	Цена Price BYN
Дорадо запеченная с апельсинами <i>Dorada baked with oranges</i>	330	36
Стейк из норвежского лосося <i>Norwegian Salmon Steak</i>	180	38
Королевские креветки <i>King shrimps</i>	100	28
Рибай стейк из мраморной говядины <i>Ribeye Marbled Beef Steak</i>	310	85
Медальоны из говяжьей вырезки <i>Beef medallions</i>	230	32
Язык говяжий <i>Beef tongue</i>	190	20
Медальоны из свиной вырезки <i>Pork medallions</i>	210	18
Медальоны из куриного филе <i>Chicken medallions</i>	210	16

---

## Тарниры / Side dishes

Овощи на гриле <i>Grilled vegetables</i>	150	10
Картофельные дольки <i>Potato slices</i>	150	6
Картофель фри <i>French fries</i>	100	6
Рис басмати <i>Basmati rice</i>	150	6

---

## Соусы / Sauce

Соус (тар-тар, барбекю, чесночный, перечно-ягодный, сырный) <i>Sauce (tartar, barbeque, garlic, pepper-berry, cheese)</i>	50	3
--	----	---

---

## *Десерты / Desserts*

	<i>Выход Weight</i>	<i>Цена Price BYN</i>
Черничный чизкейк <i>Blueberry cheesecake</i>	170	10
Чизкейк с вишней <i>Cheesecake with cherry</i>	200	10
А-ля тирамису <i>A-la tiramisu</i>	152	10
Томленая груша с горгонзолой и мороженым <i>Stewed pear with gorgonzola and ice cream</i>	200	10
Крем-брюле с мороженым филадельфия <i>Creme brulee with philadelphia ice cream</i>	190	10
Шоколадный фондан с карамелью и мороженым <i>Chocolate fondant with caramel and ice-cream</i>	150	10
Мороженое в ассортименте (1 шарик) <i>Ice cream in assortment (1 scoop)</i>	30	3
Сырное плато <i>Cheese plate</i>	330	38
Хлебная корзина <i>Bread basket</i>	100	3

*Ген. директор*

\_\_\_\_\_

Польшенков С.Г.

*Зам. гл. бухгалтера*

\_\_\_\_\_

Антонович И.В.