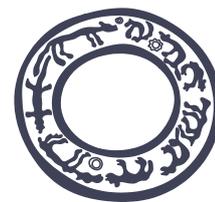




# РЕСТОРАН "ПЕЧОРА"



РАДЫ ПРИВЕТСТВОВАТЬ ВАС В НАШЕМ

РЕСТОРАНЕ!



РЕСТОРАН «ПЕЧОРА» ПРЕДЛАГАЕТ БЛЮДА РУССКОЙ И ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО НАШИМ РЕЦЕПТАМ. В РУССКОЙ КУХНЕ, МЫ ДЕЛАЕМ АКЦЕНТ НА БЛЮДА СЕВЕРА РОССИИ - РЕСПУБЛИКИ КОМИ, В ЕВРОПЕЙСКОЙ - НА ХОРОШО ЗНАКОМЫЕ И ПОЛЮБИВШИЕСЯ МНОГИМ БЛЮДА РАЗНЫХ СТРАН.

КОМАНДА РЕСТОРАНА ЕЖЕДНЕВНО РАБОТАЕТ НАД КАЧЕСТВОМ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ДЛЯ НАШЕЙ РАБОТЫ МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ СВОИ РАЗРАБОТКИ НА ОСНОВЕ ТРАДИЦИОННЫХ РЕЦЕПТОВ.

ПЕЧОРА - ГОРОД В РЕСПУБЛИКЕ КОМИ, РАСПОЛОЖЕННЫЙ НА САМОЙ КРУПНОЙ В РЕГИОНЕ ОДНОИМЕННОЙ РЕКЕ. БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ЛЕСНОГО МАССИВА, РЕК, ОЗЕР И ГОРНЫЙ РЕЛЬЕФ СОЗДАЮТ БЛАГОПРИЯТНУЮ ЭКОЛОГИЧЕСКУЮ ОБСТАНОВКУ. КОМИ ОБЛАДАЕТ БОЛЬШИМИ ЗАПАСАМИ ЭКО ПРОДУКЦИИ. В РЕГИОНЕ ОТЛИЧНО РАЗВИТЫ ПРОМЫСЛОВЫЕ ХОЗЯЙСТВА И ОХОТА. РЕСТОРАН «ПЕЧОРА» АКТИВНО СОТРУДНИЧАЕТ С ПОСТАВЩИКАМИ ЭКО ПРОДУКЦИИ ИЗ РЕСПУБЛИКИ КОМИ.

ШЕФ - ПОВАР РЕСТОРАНА ГРИГОРИЙ ШЕРБАКОВ, УЧИТЫВАЯ ОСОБЕННОСТИ ПРОДУКЦИИ, РАЗРАБАТЫВАЕТ ОПТИМАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОЗВОЛЯЮЩИЕ СОХРАНЯТЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ВКУС И ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ КАЖДОГО БЛЮДА.

РЕСТОРАНУ «ПЕЧОРА» БОЛЕЕ 15 ЛЕТ. ЗА ЭТО ВРЕМЯ НАМИ РАЗРАБОТАНО БОЛЕЕ 3000 РАЗНООБРАЗНЫХ БЛЮД, ЛУЧШИЕ ИЗ КОТОРЫХ ВОШЛИ В НАШЕ МЕНЮ. МЫ ВНИМАТЕЛЬНО СЛЕДИМ ЗА ВКУСАМИ И ПРЕДПОЧТЕНИЯМИ НАШИХ ГОСТЕЙ И ВСЕГДА ГОТОВЫ ПРЕДЛОЖИТЬ НАИЛУЧШИЙ ВЫБОР.

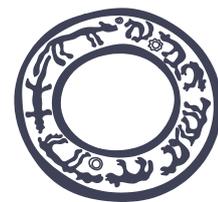
ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ И ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО УДОВОЛЬСТВИЯ ВАМ ДРУЗЬЯ!



С ЗАБОТОЙ О ВАС, КОМАНДА РЕСТОРАНА «ПЕЧОРА».



# РЕСТОРАН "ПЕЧОРА"



## ТЕМАТИЧЕСКИЕ БЛЮДА РЕСТОРАНА

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ СЕВЕРНОЙ КУХНИ:

**СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ, 50/15/5 ГР. .... 470 РУБ**

СЫРАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ ОЛЕНИНА ТОНКО НАРЕЗАННАЯ ПРИПРАВЛЕННАЯ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ, ПОДАЕТСЯ НА ЛЬДУ СО СВЕЖИМ ЛУЧКОМ

**КАРПАЧО ИЗ ОЛЕНИНЫ, 50/10 ГР. .... 300 РУБ**

СЫРОВАЯ ОЛЕНИНА ТОНКО НАРЕЗАННАЯ, ПОДАЕТСЯ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

**ЧИПСЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ, 50/5 ГР. .... 290 РУБ**

СЫРОВАЯ ОЛЕНИНА ВЫРЕЗКА ИЗ ОЛЕНИНЫ, ПОДАЕТСЯ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ



### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА СЕВЕРНОЙ КУХНИ:

**СТЕЙК НА КОСТИ ИЗ ОЛЕНИНЫ  
ПОД ЯГОДНЫМ СОУСОМ, 350/50 ГР. .... 1450 РУБ**

ЗАПЕЧЕННАЯ С РОЗМАРИНОМ ТАЗОБЕДРЕННАЯ ЧАСТЬ НА КОСТИ БЕЗ МАРИНАДОВ, С СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ

**СТЕЙК ИЗ ОЛЕНИНЫ С ОРИГИНАЛЬНЫМ  
СОУСОМ ИЗ БРУСНИКИ, 140/15/15 ГР. .... 920 РУБ**

ЗАПЕЧЕННАЯ НА ГРИЛЕ КОРЕЙКА ФИЛЕ ОЛЕНЯ БЕЗ МАРИНАДОВ, С СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ

**ОЛЕНИНА В ГОРШОЧКЕ  
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, БАКЛАЖАНАМИ,  
ЛУЧКОМ И КАРТОФЕЛЕМ, 250/20 ГР. .... 880 РУБ**

ТУШЕННЫЕ КУСОЧКИ КОРЕЙКИ ОЛЕНИНЫ С ОВОЩАМИ В ГЛИНЯНОМ ГОРШОЧКЕ

**ОЛЕНИНА В ГОРШОЧКЕ ТУШЕНАЯ С ЯБЛОКОМ  
В БРУСНИЧНОМ СОУСЕ, 250/30 ГР. .... 830 РУБ**

ТУШЕННЫЕ КУСОЧКИ КОРЕЙКИ ОЛЕНИНЫ С ЯБЛОКОМ И СОУСОМ В ГЛИНЯНОМ ГОРШОЧКЕ



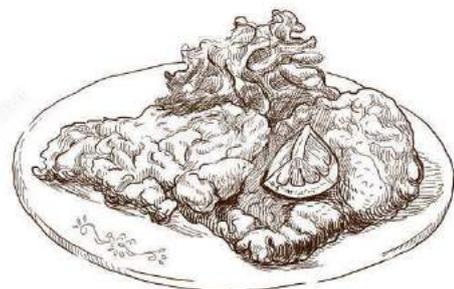
МЯСО ОЛЕНЯ

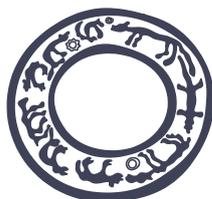
ОТЛИЧАЕТСЯ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ПОЛЕЗНЫХ КОМПОНЕНТОВ. ЭТО МЯСО НАЗЫВАЮТ КЛАДОВОЙ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛОВ. ОНО СОДЕРЖИТ БОЛЬШЕ БЕЛКОВ, ЧЕМ ЛУЧШИЕ СОРТА ГОВЯДИНЫ.

ПОДОБНОЕ СОЧЕТАНИЕ ПРЕПЯТСТВУЕТ НАКОПЛЕНИЮ ЖИРА В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА.

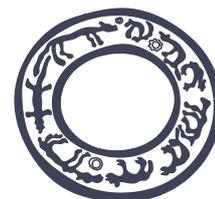
ИЗ-ЗА НИЗКОЙ КАЛОРИЙНОСТИ ОЛЕНИНУ ПОЛЕЗНО ВКЛЮЧАТЬ В РАЦИОН ЛЮДЯМ, ВЕДУЩИМ ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ, ИЛИ ЗАНИМАЮЩИХСЯ СПОРТОМ.

ПОЛЬЗА ОЛЕНИНЫ В ОТЛИЧНОЙ УСВОЯЕМОСТИ И ВЫСОКОЙ ПИТАТЕЛЬНОСТИ. ОНА СОДЕРЖИТ 16 АМИНОКИСЛОТ, ВИТАМИН РР, ВИТАМИН Е, ВИТАМИН В2, ВИТАМИН В1, ВИТАМИН А, А ТАКЖЕ КАЛИЙ, ФОСФОР, НАТРИЙ, МАГНИЙ И КАЛЬЦИЙ.





# РЕСТОРАН "ПЕЧОРА"



## ТЕМАТИЧЕСКИЕ БЛЮДА РЕСТОРАНА

РУЛЕТКИ ИЗ ОЛЕНИНЫ В БЕКОНЕ СО

СЛИВОЧНО - ГРИБНЫМ СОУСОМ, 140/60 ГР. ..... 750 РУБ

ОБЖАРЕННЫЙ ШНИЦЕЛЬ, ИЗ ОЛЕНИНЫ СКРУЧЕННЫЙ В РУЛЕТ  
С ТОНКИМ ЛОМТИКОМ БЕКОНА И СОУСОМ

РУЛЕТКИ ИЗ ОЛЕНИНЫ С НАЧИНКОЙ  
ИЗ РУККОЛЫ, ПОМИДОРА ЧЕРРИ,

АПЕЛЬСИНА И КЛЮКВЫ, 140 ГР. ..... 680 РУБ

ЗАПЕЧЕННЫЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ ОЛЕНИНЫ, СКРУЧЕННЫЙ В РУЛЕТ  
С НАЧИНКОЙ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

ФИЛЕ СЕВЕРНОЙ РЫБЫ МУКСУН,  
ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ

С СОУСОМ «ПЕСТО», 125/35/15 ГР. ..... 640 РУБ

ЗАПЕЧЕННОЕ НА ГРИЛЕ ФИЛЕ СВЕЖЕЙ РЕЧНОЙ СЕВЕРНОЙ РЫБЫ  
МУКСУН БЕЗ МАРИНАДОВ, С СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ



КОЛБАСКИ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА ЛОСЯ  
С СОУСОМ «ТКЕМАЛИ» И

КАРТОФЕЛЕМ ФРИ, 140/100/60 ГР. ..... 470 РУБ

ОБЖАРЕННЫЕ КОЛБАСКИ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА ЛОСЯ (2шт)  
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ СЛИВ СО СПЕЦИЯМИ

КОЛБАСКИ ИЗ РУБЛЕННОЙ ОЛЕНИНЫ  
С СОУСОМ «ТКЕМАЛИ»

И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ, 110/100/60 ГР. ..... 450 РУБ

ОБЖАРЕННЫЕ КОЛБАСКИ ИЗ РУБЛЕННОЙ ОЛЕНИНЫ (2шт)  
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ СЛИВ СО СПЕЦИЯМИ

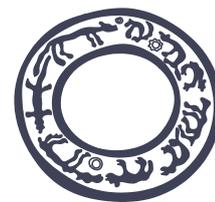
МИТБОЛЫ ИЗ РУБЛЕННОЙ ОЛЕНИНЫ С БАЗИЛИКОМ  
И ТОМАТНЫМ СОУСОМ, 250/15 ГР. ..... 420 РУБ

ОБЖАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ ШАРИКИ ИЗ РУБЛЕННОЙ ОЛЕНИНЫ  
СО СВЕЖИМ БАЗИЛИКОМ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ





# РЕСТОРАН "ПЕЧОРА"



## ТЕМАТИЧЕСКИЕ БЛЮДА РЕСТОРАНА

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

**СОЛЕНЬЯ БОЧКОВЫЕ**, 130 ГР. ..... 110 РУБ

ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, ОГУРЧИКИ КОРНИШОНЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

**СОЛЕНЬЯ ГРИБНЫЕ**

**ИЗ РЕСПУБЛИКИ КОМИ**, 100/10 ГР. ..... 350 РУБ

БЕЛЫЕ ГРУЗДИ И РЫЖИКИ СОЛЕННЫЕ

**АССОРТИ ОВОЩНОЕ**, 210/40 ГР. ..... 360 РУБ

ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

**АССОРТИ СЫРНОЕ**, 150/40 ГР. ..... 420 РУБ

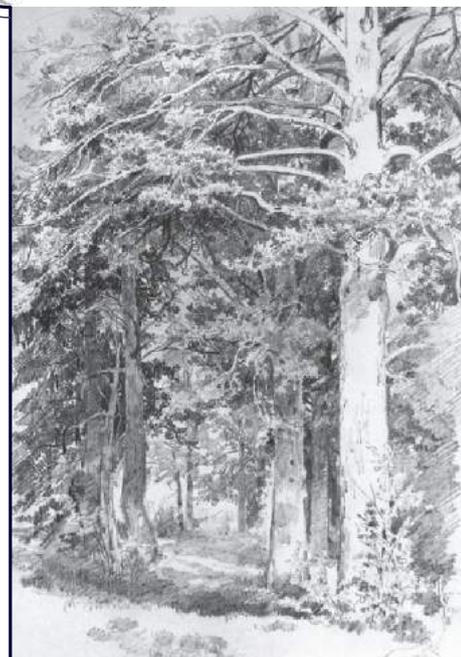
СЫР «ПАРМЕЗАН», СЫР «ФЕТАКСА» И СЫР «ГАУДА»

**АССОРТИ РЫБНОЕ**, 100/20 ГР. ..... 450 РУБ

МУКСУН ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И МУКСУН СЛАБОСОЛЕННЫЙ

**АССОРТИ МЯСНОЕ**, 100/20 ГР. ..... 490 РУБ

ҚАРПАЧЧО ИЗ СЫРОВАЯННОЙ ОЛЕНИНЫ И С/К КОЛБАСА



### САЛАТЫ:

**САЛАТ "ТРИУМФ"**, 220 ГР. ..... 250 РУБ

КОПЧЕНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА, ЯЙЦО КУРИНОЕ, ОГУРЧИКИ, МАЙОНЕЗ, КАРТОФЕЛЬ "ПЛАЙ"

**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ**, 210 ГР. ..... 270 РУБ

ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, САЛАТ «АЙСБЕРГ», СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ, ЗАПРАВКА НА ВЫБОР (МАСЛО ОЛИВКОВОЕ, МАЙОНЕЗ, СМЕТАНА)

**САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»**, 210 ГР. ..... 320 РУБ

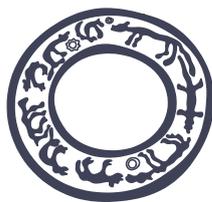
ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, СЫР «ФЕТАКСА», ЛУК, МАСЛИНЫ Б/К, ОЛИВКИ Б/К, ЗАПРАВКА ИЗ ОЛИВКОВОГО МАСЛА И ЛИМОНА

**САЛАТ ТЕПЛЫЙ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЫЮ В СЛИВОЧНО -**

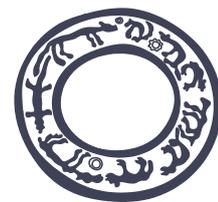
**ОРЕХОВОМ СОУСЕ**, 175 ГР. ..... 380 РУБ

МИКС САЛАТОВ (РУККОЛА, РОМАНО, АЙСБЕРГ), КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ, ПОМИДОР ЧЕРРИ, СЛИВОЧНО - ОРЕХОВЫЙ СОУС И КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ





# РЕСТОРАН "ПЕЧОРА"



## ТЕМАТИЧЕСКИЕ БЛЮДА РЕСТОРАНА

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ, 180 ГР. ..... 420 РУБ

САЛАТ «РОМАНО», ОБЖАРЕННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА,  
ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, ГРЕНКИ, СОУС «ЦЕЗАРЬ» И СЫР «ПАРМЕЗАН»

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ, 180 ГР. ..... 560 РУБ

САЛАТ «РОМАНО», ОБЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, ГРЕНКИ,  
СОУС «ЦЕЗАРЬ» И СЫР «ПАРМЕЗАН»



### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

#### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

С ТОМАТНЫМ СОУСОМ, 90 ГР. ..... 530 РУБ

ОБЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ БОЛЬШИЕ КРЕВЕТКИ,  
ПОДАЮТСЯ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

#### ПИРОГ «ПЕЧОРСКИЙ»

С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ, 180 ГР. ..... 280 РУБ

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ ИЗ ТОНКОГО ПЕСОЧНОГО ТЕСТА  
С НАЧИНКОЙ ИЗ ОМЛЕТА И КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

#### ПИРОГ «ПЕЧОРСКИЙ» С НАЧИНКОЙ

ИЗ 4х ВИДОВ СЫРОВ, 180 ГР. ..... 280 РУБ

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ ИЗ ТОНКОГО ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ  
ИЗ ОМЛЕТА И ЧЕТЫРЬМА ВИДАМИ ФРАНЦУЗСКИХ СЫРОВ

ЖУЛЬЕН ИЗ ШАМПИньОНОВ, 100 ГР. ..... 250 РУБ

ОБЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ ШАМПИньОНЫ, ТУШЕННЫЕ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ И ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ

ЖУЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ, 100 ГР. ..... 250 РУБ

ОБЖАРЕННЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО ФИЛЕ, ТУШЕННЫЕ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ И ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ

#### ШАШЛЫЧОК КУРИНЫЙ

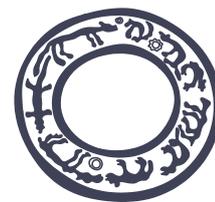
С ТОМАТНЫМ СОУСОМ, 60 ГР. ..... 140 РУБ

КУРИНОЕ ФИЛЕ НА ШПАЖКЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ





# РЕСТОРАН "ПЕЧОРА"



## ТЕМАТИЧЕСКИЕ БЛЮДА РЕСТОРАНА

### СУПЫ:

#### СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ СО СЛАЙСАМИ

ИЗ ОЛЕНИНЫ, 325 ГР. ..... 380 РУБ

ПЮРЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ТЫКВЫ И ЖАРЕНОГО ЛУКА НА ОВОЩНОМ БУЛЬОНЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ СЫРОВАЯЛЕННОЙ ТОНКО НАРЕЗАННОЙ ОЛЕНИНЫ

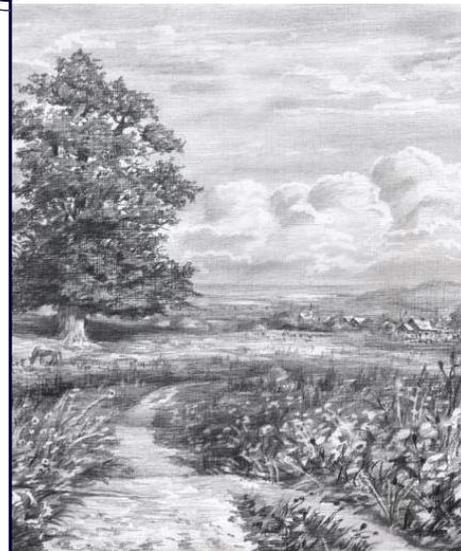
#### ЛАПША РУЧНОЙ РАБОТЫ

НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ, 350 ГР. ..... 300 РУБ

ЛАПША, СОБСТВЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ, С КУСОЧКАМИ ОТВАРНОГО КУРИНОГО ФИЛЕ

СУП ДНЯ, 250 ГР. ..... 260 РУБ

ТРАДИЦИОННЫЙ СУП РУССКОЙ КУХНИ



### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:

#### ФИЛЕ СИБАС ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ С ГРИБАМИ

И ШПИНАТОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ, 240 ГР. ..... 940 РУБ

ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ ФИЛЕ МОРСКОЙ РЫБЫ СИБАС БЕЗ МАРИНАДОВ, С СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ, ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ, С ШАМПИньОНАМИ И ОТВАРНЫМ ШПИНАТОМ

СИБАС ОТВАРНОЙ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ, 240 ГР. ..... 890 РУБ

ДВЕ ПОЛОВИНЫ МОРСКОЙ РЫБЫ СИБАС БЕЗ ГОЛОБЫ И ХВОСТА ОТВАРЕННЫЕ В ОВОЩНОМ БУЛЬОНЕ, С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

#### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

С ВИШНЕЙ В СЛИВКАХ, 180/50 ГР. ..... 870 РУБ

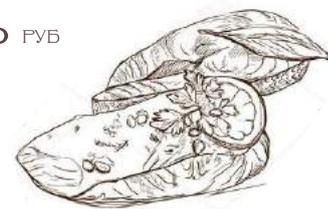
ОБЖАРЕННАЯ ВЫРЕЗКА ИЗ ГОВЯДИНЫ, ПРИПУЩЕННАЯ В СЛИВКАХ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВИШНИ

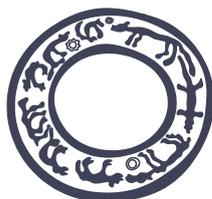
СВИНЫЕ РЕБРА, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ОСТРО-СЛАДКОМ СОУСЕ, 250/45 ГР. ..... 680 РУБ

ОБЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ СВИНЫЕ РЕБРА И ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТОМАТНОМ ОСТРО - СЛАДКОМ СОУСЕ

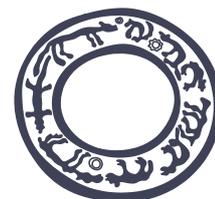
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ, 150/80 ГР. ..... 650 РУБ

ОБЖАРЕННАЯ ВЫРЕЗКА ИЗ СВИНИНЫ БЕЗ МАРИНАДОВ, ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ





# РЕСТОРАН "ПЕЧОРА"



## ТЕМАТИЧЕСКИЕ БЛЮДА РЕСТОРАНА

### ФИЛЕ КИЖУЧ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПОМИДОРОМ

ПОД СЫРОМ, 160/20 ГР. ..... 620 РУБ

ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ КРУПНОЙ РЫБЫ ИЗ СЕМЕЙСТВА ЛОСОСЕВЫХ, БЕЗ МАРИНАДОВ, С СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ

ФАРФАЛЕ С КРАСНОЙ РЫБОЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ, 280 ГР. .... 560 РУБ

ПАСТА ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ КИЖУЧ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ И МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ

### КУРИНАЯ ГРУДКА С ГРИБАМИ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

В СОУСЕ КАРРИ, 255 ГР. .... 430 РУБ

ФИЛЕ КУРИНОЙ ГРУДКИ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ КАРРИ

ШАШЛЫК КУРИНЫЙ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ, 120 ГР. .... 280 РУБ

КУРИНОЕ ФИЛЕ НА ШПАЖКЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ, ПОДАЕТСЯ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

### ГАРДИРЫ:

ОВОЩИ ГРИЛЬ, 180 ГР. .... 250 РУБ

БАКЛАЖАНЫ, ЦУКИНИ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

### БЕБИ КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ

С РОЗМАРИНОМ, 150 ГР. .... 150 РУБ

ЗАПЕЧЕННЫЙ НЕБОЛЬШОЙ КРУГЛЫЙ КАРТОФЕЛЬ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ, 130 ГР. .... 150 РУБ

КАРТОФЕЛЬ, ПОРЕЗАННЫЙ СОЛОМКОЙ, ОБЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ, 150 ГР. .... 100 РУБ

СВЕЖИЙ КАРТОФЕЛЬ, ОТВАРЕННЫЙ В ПОДСОЛЕННОЙ ВОДЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕЛЕНИ

РИС ОТВАРНОЙ, 150 ГР. .... 100 РУБ

РИС ВЫСШЕГО СОРТА, ПРОПАРЕННЫЙ

