



ЗАКАЗНОЕ МЕНЮ

Блюда данного меню требуют более длительного приготовления, поэтому заказы на них принимаются заблаговременно. Время для предварительного заказа рекомендуем уточнять у официантов.

• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •

Мясная нарезка	1750P
Утиная грудка, отварной язык, казылык сыровяленый, казы отварная, хрен, горчица 320/30/30г	
Казы	230P
Домашняя отварная колбаса из конины 100г	

• ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ •

Гусь, запеченный с айвой и черносливом	5000P
1шт	
Утка, запеченная с капустой	4500P
1шт	
Зур Балиш с гусем и полбой	3500P
2900г	
Баранья лопатка, запеченная в печи	180P
Цена за 100 г сырого продукта 100г	
Кролик, томленный в сметане, с чесноком и зеленью	380P
100г	
Стерлядка, запеченная в печи	560P
Цена за 100 г сырого продукта 100г	
Кальмары в сливочно-чесночном соусе с ароматом зелени	560P
155/50г	

• ЗАКУСКИ К ПИВУ •

Ассорти Дефорно гриль	2100P
Каре барашка, филе домашней курицы, утиная грудка, вырезка из конины, лук, кабачки, болгарский перец, соус барбекю, сюзьма 600/50г	
Пивной сет	5500P
Магаданские креветки, жаренные с чесноком, креветки отварные, кальмары гриль, пресноводный лобстер 1000/100/50/50г	
Раки классические	3000P
Отварные раки с укропом и специями 1000г	

• СУПЫ •

Суп из бычьих хвостов	480P
450г	
Наваристый бульон с треугольником	380P
250/90г	

• ОСНОВНЫЕ БЛЮДА •

Ребра конины, томленные с овощами	480P
Ребра конины, лук, морковь, болгарский перец, помидоры, зелень 100г	
Мясо по-татарски с отварным картофелем	580P
Отварная говядина, лук, морковь, бэби-картофель, зелень 300г	
Кучмачи отварные	980P
Субпродукты гуся: голова, шея, крылья, лапки, сердце, желудок, зелень 120/100/50/40г	