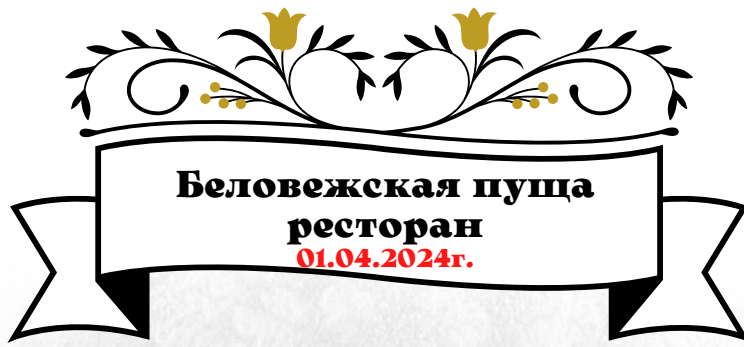


РЕСТОРАН
«БЕЛОВЕЖСКАЯ ПУЩА»
01.04.2024Г.



Фирменные блюда

Specialities

Салат с олениной и творожным муссом

Мясо оленя, картофель обжаренный, микс-салат, сезонные овощи, лук маринованный, заправленный кисло-сладким соусом, микрозелень, подается с творожным муссом.

305/2

23,00 р.

Salad with venison and curd mousse

Deer meat, fried potatoes, mixed salad, seasonal vegetables, pickled onions, seasoned with sweet and sour sauce, served with curd mousse.

Тартар из оленя

Тартар из рубленного мяса оленя с яичным желтком и сыром, маринованными овощами и специями, микрозелень, заправлен соусом ворчестер.

215/2

27,50 р.

Deer tartare

Minced deer meat tartare with egg yolk and cheese, pickled vegetables and spices, seasoned with worcester sauce.

Мясо дичи (зубр)

Дичь, тушенная в красном соусе с овощами. Подается в горшочке.

150/150/2

26,00 р.

Game meat (bison)

Game stewed in red sauce with vegetables. Served in a pot.

Медальоны из дичи (олень)

Мясо дичи тушеное, подается с обжаренной морковью и луком.

150/60/2

31,00 р.

Game medallions (deer)

Stewed game meat, served with fried carrots and onions.

Блюда национальной белорусской кухни

Dishes of national Belarusian cuisin

Белорусская кухня имеет многовековую очень богатую и интересную историю. У нее много общего с кухней своих соседей, влияние которых она испытала на себе. Тем не менее, белорусская кухня имеет свои яркие национальные особенности, одной из которых является широкое использование картофеля. Сегодня наиболее распространенными блюдами белорусской кухни являются мачанка, драники, домашние колбасы, колдуны, картофельная бабка, холодник, грибные супы и многое другое.

Belarusian cuisine has a long, rich and interesting history. It has a lot in common with the cuisine of its neighbors, who have influenced it. Nevertheless, Belarusian cuisine has its own bright national features, one of which is the widespread use of potatoes. Today the most common dishes of Belarusian cuisine are machanka, draniki, home-made sausages, kolduny, dumplings, potato Babka, kholodnik, mushroom soups and much more.

Мачанка с драниками

Мясо свинины тушеное и колбаса домашняя, подается в горшочке с соусом. Драники подаются отдельно, украшенные зеленью.

250/250/2

23,00 р.

Machanka with draniki

Stewed pork and homemade sausage, served in a pot with sauce. Draniki (pancakes of grated potato) are served separately, decorated with greens.

Оладьи картофельные по-пуццански

Оладьи с грибами жареными, свиной и сметаной; подаются в горшочке.

385/2

14,00 р.

Pushcha-style potato

Potato pancakes with mushrooms, pork and sour cream;

Рыбные холодные закуски

Fish appetizers

Филе форели (слабосоленой)

Подается с лимоном, оливками, маслинами, зеленью.

75/20/20/2

29,00 р.

Trout Fillet (slightly salted)

With green olives, black olives, greens.

Филе сёмги (слабосоленой)

Подается с лимоном, оливками, маслинами, зеленью.

75/20/20/2

36,00 р.

Salmon fillet

With green olives, black olives, greens.

Филе селедочки "Матиас"

Подается с луком и зеленью.

100/30/4

9,50 р.

Matjes Herring Fillets

With onion and greens.

Икра красная (лососевая)

Подается с лимоном, зеленью и маслом.

30/10/10/5/2

18,00 р.

Caviar

Served with lemon, herbs and butter.

Холодные закуски Appetizers (cold cuts)

Соленья из погребка

Капуста по-белорусски, морковь пряная, огурцы маринованные, початки кукурузы, каперсы, томаты маринованные, зелень.

360/2

27,50 р.

Pickles

Sauerkraut, spicy carrots, pickled cucumbers, corn on the cob, capers on a branch, marinated tomatoes, greens.

Сырная тарелка

Четыре вида сыра, мёд, клюква, микро-зелень.

200/30/5

23,50 р.

Cheese platter

Four types of chees, honey, cranberry, greens.

Свежая овощная огородница

Томаты, перец, огурец св., маслины, оливки, зелень, микрозелень

100/100/50/30/5

18,50 р.

Vegetable platter

Tomato, bell pepper, cucumber, green and black olives, greens, radish.

Лисички маринованные с луком

100/30/2

7,50 р.

Mushrooms marinated with onions

Мясная тарелка

Колбаса салями с/к, колбаса с/в, ветчина с украшением из зелени и свежих овощей.

50/100/90/2

20,00 р.

Meat platter

Salami, dry-cured sausage, ham; decorated with greens and fresh vegetables.

Закуска мясная домашняя

Домашняя Руляда из птицы, мясо свинины шпигованное, колбаса по-домашнему с украшением из овощей.

75/50/100/90/2

32,00 р.

Homemade meat snack

Poultry roll, stuffed pork meat, homemade sausage with vegetable.

Трудинка с луком

100/50/2

6,50 р.

Bacon with onions

Горячие закуски
Hot appetizers

*Драники с филе семги
слабосоленной*

250/75/50/2
30,00 р.

Draniki with salmon

Драники с икрой красной

250/35/50/2/2
24,00 р.

*Draniki with red
caviar*

*Лисички в сметанном
соусе*

75/75/2
10,50 р.

*Mushrooms in sour
cream sauce*

Салаты Salads

Салат теплый с говядиной

Капуста пекинская, лисички, томаты черри обжаренная говядина, маслины, лук, масло оливковое, украшается зеленью и бальзамическим соусом.

235/2

27,50 р.

Warm beef salad

Napa cabbage, mushrooms, fried beef, black olives, onions, olive oil; decorated with greens and balsamic sauce.

Салат "Цезарь"

Мясо птицы отвар., капуста пекинская, томаты, заправлен оригинальным соусом «Цезарь», гренки, яйцо, сыр .

270/1

15,50 р.

Caesar salad

Boiled poultry, napa cabbage, tomatoes, Caesar sauce, toasts, egg, cheese.

Салат "Свежесть"

Капуста пекинская, томаты, огурцы, лук, перец, заправлен горчиной заправкой и украшен микрозеленью.

235/2

13,50 р.

Fresh salad

Napa cabbage, tomatoes, cucumbers, onions, pepper, mustard dressing; decorated with greens.

Салат "Греческий"

Капуста пекинская, томаты, огурцы, перец, оливки, маслины, сыр «Фета», лук, заправлен маслом оливковым, зелень.

255/2

18,00 р.

Greek salad

Napa cabbage, tomatoes, cucumbers, bell peppers, green olives, black olives, Fetacheese, onion, olive oil, greens.

Супы

Soups

с 12:00 до 18:00

from 12:00 p.m. to 6:00 p.m

Борщ украинский

(подаётся с гренкой и салом
"Смалец")

250/25/30

9,50 р.

Ukrainian borscht

Шурпа из косули

315

6,50 р.

Roedeer shurpa

Хлеб

и хлебобулочные изделия

Bread

Хлеб Западный

100

0,27 р.

Rye bread

Хлеб "Чиабатта"

110

4,00 р.

Ciabatta

Булочка французская

35

1,00 р.

French Bread Roll

Вторые рыбные блюда

Hot fish dishes

Филе белой рыбы в сухарях

Филе хека обжаренное во фритюре, в сухарях "Панко", подается с кисло-сладким соусом лимоном, украшено микрозеленью

145/40

22,00 р.

Рыба (сибас) на гриле (на вес)

100/100/15/2

33,00 р.

Рыба дорадо на гриле (на вес)

100/50/30

23,50 р.

Стейк из форели (на вес)

100/10/10/20/2/4

49,00 р.

White fish fillet in breadcrumbs

Deep-fried hake fillet in Panko breadcrumbs, served with sweet and sour lemon sauce, garnished with herbs.

Grilled Seabass Fish (by weight)

Grilled dorado fish (by weight)

Trout steak (by weight)

Вторые мясные блюда

Hot dishes

Стейк из говядины

Подается с соусом «Демиглас», микрозелень

200/50/2/4

45,50 р.

Beef Steak

With demi-glace sauce.

Стейк из свинины

Подается с соусом «Демиглас», микрозелень

200/50/2/4

28,00 р.

Pork Steak

With demi-glace sauce.

Сочные медальоны из свинины

Запеченные в пряных травах;
подается с соусом «Хрен».

150/30/2/2

25,00 р.

Pork Medallions

Baked with spices; served with
horseradish sauce.

Эскалоп по- домашнему

165/2/2

20,00 р.

Pork "Delicase"

With chicken and mushrooms.

Филе птицы под соусом Дор-Блю

Филе птицы обжаренное на гриле
под сливочным соусом "Дор-Блю",
подается со свежим салатом и
томатами черри

140/40

20,50 р.

Chicken fillet with Dor-Blu sauce

Grilled poultry fillet with Dor-Blu
creamy sauce, served with fresh
salad.

Гарниры

Garnish

Картофель отварной

С грудинкой жареной и луком, подгарнировка из свежих овощей.

150/50/90/2

10,00 р.

Картофель фри

С подгарнировкой из огурцов маринованных и капусты, кетчуп.

200/100/50/2

17,50 р.

Картофельные дольки

С подгарнировкой из огурцов маринованных и капусты маринованной, кетчуп.

200/100/50/2

19,00 р.

Овощи на гриле

Перец, шампиньоны, цукини.

150/2/2

18,50 р.

Спагетти с сыром и кетчупом

200/20/10/50/2

6,00 р.

Boiled potatoes

With fried lard, onion; garnished with fresh vegetables.

French fries

Garnished with pickled cucumbers and pickled cabbage, ketchup.

Potato wedges

Garnished with pickled cucumbers and pickled cabbage, ketchup.

Grilled egetables

Peppers, mushrooms, eggplant.

Spaghetti with cheese and ketchup

Соусы

Sause

Соус Тольф

(собственное производство)

⁵⁰
2,00 р.

Sauce Golf

(own production)

Соус Тартар

(собственное производство)

⁵⁰
2,50 р.

Sauce Tartar

(own production)

Хрен столовый

⁵⁰
3,00 р.

Horseradish sauce

Десерты

Desserts

Торт "Морковный"

100/50/3

18,50 р.

Cake "Carrot"

Served with cranberry sauce

Торт "Чиз-кейк"

Подается с клюквенным соусом

100/50/3

15,00 р.

Cake "Cheesecake"

Served with cranberry sauce

Холодные напитки

Drinks

Напиток "Клюковка"

300

3,50 р.

Drink "Klyukovka"

Узвар из черники

300

4,00 р.

Blueberry knot

Десерты

Desserts

Мороженое:

Ice cream:

- с вином

200/20

14,00 р.

- with wine

- с мёдом

200/30

13,00 р.

- with honey

- с черничным

вареньем

200/50

13,50 р.

- with blueberry jam

- с малиновым

вареньем

200/50

14,50 р.

- with raspberry jam

Заведующий рестораном: _____

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

ENJOY YOUR MEAL!

Изготовитель ингредиентов входящих в состав блюд - Республика Беларусь

ИСКЛЮЧЕНИЕ: Картофель фри и дольки п/ф - Нидерланды; Рыба сибас и дорадо - Нидерланды.