



РЕСТОРАН
«БЕЛОВЕЖСКАЯ ПУЩА»
14.01.2025 Г.



Фирменные блюда

Specialities

Салат с мясом лани и творожным муссом

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

305/2

29,00р.

Salad with doe meat and cottage cheese mousse

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

Мясо дичи (олень)

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

150/150/2

33,00 р.

Game meat (deer)

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

Медальоны из дичи (олень)

Мясо дичи жареное, подается с обжаренной морковью и луком.
Подается с клюквенным соусом.

150/60/50/2

33,00 р.

Game medallions (deer)

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

Бефстроганов с картофельным пюре

Мясо лося жареное с шампиньонами и бочковым огурцом в соусе, подается с картофельным пюре, украшается томатами маринованными и зеленью.

250/200/50/2

42,00 р.

Beef Stroganoff with mashed potatoes

Moose meat fried with champignons and cask cucumber in sauce, served with mashed potatoes, garnished with pickled tomatoes and herbs.

Томлёный зубр в кисло- сладком соусе

Томлёное мясо зубра подается с кисло-сладким соусом, украшается зеленью.

150/50/50/2

49,00 р.

Stewed bison in sweet and sour sauce

Stewed bison meat is served with sweet and sour sauce, decorated with herbs.

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.

Драники с филе форели слабосоленой

Драники подаются с филе форели слабосоленой; украшаются зеленью.

250/75/50/2

32,00 р.

Draniki with slightly salted trout fillet

Pancakes are served with lightly salted trout fillets; decorated with greens.

Драники с поджаркой

Драники подаются с поджаркой из шампиньонов и свинины; украшается зеленью.

250/135/50/2/2

23,00 р.

Draniki with pork roast

Draniki are served with fried mushrooms and pork; decorates greenery.

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.

Рыбные холодные закуски

Fish appetizers

Икра красная

(лосось)

Подается с лимоном, зеленью и маслом.

30/10/10/10/2

29,00 р.

Caviar

Served with lemon, herbs and butter.

Филе форели

(слабосоленой)

Подается с лимоном, оливками, маслинами, зеленью.

75/10/10/5/2

36,00 р.

Trout Fillet

(slightly salted)

With green olives, black olives, greens.

Холодные закуски **Appetizers (cold cuts)**

Мясная закуска из дичи

Колбаса запеченная из дичи, колбаса печеночная, колбаса "Дымница" подаётся с хреном и горчицей

75/75/100/50/50

32,00 р.

Homemade meat snack

Game baked sausage, liver sausage, Smoky sausage served with horseradish and mustard

Ассорти из сала

грудинка запеченная, грудинка соленая, горчица, огурцы бочковые.

75/75/40/40

21,00 р.

Assorted lard

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

Сырная тарелка

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

200/50/5/5/25

27,00 р.

Cheese platter

Four types of cheeses, honey, cranberry, greens.

Свежая овощная огородница

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

75/75/50/30/5

18,00 р.

Vegetable platter

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

Трибы лисички маринованные

100/30/2

10,00 р.

Pickled chanterelle mushrooms

Соленья из погребка

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

360/2

23,00 р.

Pickles

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

Горячие закуски

Hot appetizers

Татаки из тунца

(Филе тунца, пряное масло, соевый соус, кунжут, масло растительное, морковь, салат Ромэн, руккола, лук маринованный, перец свежий, кунжутный соус, лимон (сок), микрозелень.

105/80/2

40,00 р.

Tuna Tataki

(Tuna fillet, spicy oil, soy sauce, sesame, vegetable oil, carrots, Romaine lettuce, arugula, pickled onion, fresh pepper, sesame sauce, lemon (juice), micro greens.

Трибы лисички в сметанном соусе

170/2

16,00 р.

Chanterelle mushrooms in sour cream sauce

Салаты Salads

Салат "Цезарь" с креветками

Хлеб чиабатта, креветки, сыр, томаты, яйца, салат листовой, соус соевый, масло оливковое, микрозелень.

260/2

33,00 р.

Caesar salad with shrimp

Ciabatta bread, shrimp, cheese, tomatoes, eggs, lettuce, soy sauce, olive oil, micro-greens.

Салат "Цезарь"

Мясо птицы запеч., салат листовой, томаты, заправлен оригинальным соусом «Цезарь», крутоны, яйцо, сыр.

270/1

20,00 р.

Caesar salad

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

Салат "Треческий"

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

255/2

27,00 р.

Greek salad

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

Салат "Свежесть"

Салат листовой, томаты, огурцы, маринованный лук, перец, заправлен горчичной заправкой и украшен микрозеленью.

235/2

16,00 р.

Fresh salad

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

Салат "Оливье"

(Филе птицы, картофель, морковь, огурец маринованный и свежий, яйца, горошек консервированный,

160/2

10,00 р.

Salad "Olivier"

Poultry fillet, potatoes, carrots, pickled and fresh cucumber, eggs, canned peas,

Супы

Soups

с 12:00 до 18:00

from 12:00 p.m. to 18:00 p.m

Бограч-гуляш с мясом

оленя

250/30/2

20,00 р.

Bograch-shulyash with

deer meat

Крем-суп с брокколи

300

20,00 р.

Cream soup with broccoli

*Борщ "Вкусный" с
булочкой чесночной*

250/25

8,00 р.

*Borsch "Tasty"
with garlic bun*

Суп Трибника с лисичками

250/30

8,00 р.

Mushroom soup with chanterelles

Хлеб

и хлебобулочные изделия

Bread

Хлеб Западный

100

0,28 р.

Rye bread

Хлеб "Чиабатта"

110

5,00 р.

Ciabatta

Булочка французская

35

1,50 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

26,00 р.

White fish fillet in breadcrumbs

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



Вторые мясные блюда

Hot dishes

Стейк из свинины

Подается с соусом «Демиглас», микрозелень

200/50/2/4

31,00 р.

Pork Steak

With demi-glace sauce.

Сочные медальоны

из свинины

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

150/30/2/2

31,00 р.

Pork Medallions

Baked with spices; served with
horseradish sauce.

Утиный окорочок (вес) под ягодным соусом с запечёнными овощами

(Утка окорочок, клюква, вино, чеснок,
соевый соус, приправа, соль, перец,
шампиньоны, цукини)

160/150/70/2

41,00 р.

Duck leg with berry sauce with baked vegetables

(Duck leg, cranberries, wine, garlic,
soy sauce, seasoning, salt, pepper,
mushrooms, zucchini)

Филе птицы под соусом Дор-Блю

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

140/40

26,00 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.

150/100/50/2

18,00 р.

Картофельные дольки

С подгарнировкой из огурцов
маринованных и капусты
маринованной, кетчуп.

150/100/50/2

20,00 р.

Овощи на гриле

Перец, шампиньоны, цукини.

150/2/2

23,00 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.

Соусы

Sause

Соус Тольф

(собственное производство)

⁵⁰
3,00 р.

Sauce Golf

(own production)

Соус Тартар

(собственное производство)

⁵⁰
3,00 р.

Sauce Tartar

(own production)

Хрен столовый

⁵⁰
3,00 р.

Horseradish sauce

Десерты

Desserts

Торт "Морковный"

Подаётся с клюквенным соусом

100/50/3

21,00 р.

Cake "Carrot"

Served with cranberry sauce

Торт "Чиз-кейк"

Подаётся с клюквенным соусом

100/50/3

18,00 р.

Cake "Cheesecake"

Served with cranberry sauce

Штрудель яблочный с мороженым

150/70/2

26,00 р.

Apple strudel with ice cream

Холодные напитки

Drinks

Узвар из черники

300

4,00 р.

Blueberry knot

Напиток "Беловежский"

300

(клюква)

5,00 р.

The drink "Belovezhsky"

(cranberries)

Десерты

Desserts

Мороженое:

Ice cream:

- с вином

200/20

14,00 р.

- with wine

- с мёдом

200/30

14,00 р.

- with honey

- с черничным

вареньем

200/50

15,00 р.

- with blueberry jam

- с малиновым

вареньем

200/50

14,00 р.

- with raspberry jam

Заведующий рестораном: _____

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

ENJOY YOUR MEAL!