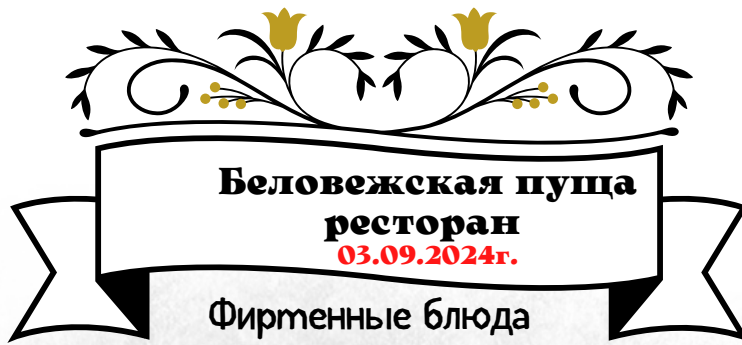


РЕСТОРАН

«БЕЛОВЕЖСКАЯ ПУША»

03.09.2024 Г.



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

20,50р.

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.

Мясо дичи (олень)

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

150/150/2

27,00 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

30,50 р.

Game medallions (deer)

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

Бефстроганов с картофельным пюре

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

250/200/50/2

34,00 р.

Beef Stroganoff with mashed potatoes

Game meat fried with chanterelles and sauce, mashed potatoes, pickled cucumber, tomatoes, greens

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

250/75/50/2

35,50 р.

Draniki with slightly salted trout fillet

Драники с поджаркой

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

250/135/50/2/2

22,00 р.

Draniki with pork roast

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



Рыбные холодные закуски

Fish appetizers

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

10,50 р.

Matjes Herring Fillets

With onion and greens.

Холодные закуски **Appetizers (cold cuts)**

Соленья из погребка

Капуста по-белорусски, морковь пряная, огурцы солёные, початки кукурузы, томаты маринованные, зелень, лисички маринованные с луком.

360/100/30/2

24,00 р.

Сырная тарелка

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

200/50/5/25

27,50 р.

Свежая овощная огородница

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

100/100/50/30/5

16,00 р.

Мясная закуска из дичи

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

75/75/100/50/50

33,00 р.

Ассорти из сала

грудинка запеченная, грудинка соленая, горчица, огурцы бочковые.

75/75/40/40

16,00 р.

Pickles

Belarusian cabbage, spicy carrots, pickled cucumbers, corn cobs, pickled tomatoes, greens, chanterelles pickled with onions.

Vegetable platter

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

Homemade meat snack

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

Assorted lard

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

Салаты Salads

Салат "Цезарь"

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

270/1

15,00 р.

Caesar salad

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

Салат "Греческий"

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

245/2

17,50 р.

Greek salad

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

Супы

Soups

с 12:00 до 18:00

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

Суп Грибника с лисичками

250/30

8,00 р.

Mushroom soup with chanterelles

Бограч-гуляш с мясом

оленя

250/30/2

14,50 р.

Bograch-shulyash with

deer meat

Крем-суп с брокколи

300

19,00 р.

Cream soup with broccoli

Хлеб

и хлебобулочные изделия

Bread

Хлеб Западный

100

0,28 р.

Rye bread

Хлеб "Чиабатта"

110

4,50 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.

White fish fillet in breadcrumbs

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

Рыба (сибас) на гриле (на вес)

100/100/15/2

31,00 р.

Grilled Seabass Fish (by weight)

Рыба дорадо на гриле (на вес)

100/50/30

30,50 р.

Grilled dorado fish (by weight)

Вторые мясные блюда

Hot dishes

Стейк из свинины

Подается с соусом «Демиглас», микрозелень

200/50/2/4

28,50 р.

Pork Steak

With demi-glace sauce.

Сочные медальоны из свинины

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

150/30/2/2

28,50 р.

Pork Medallions

Baked with spices; served with
horseradish sauce.

Филе птицы под соусом Дор-Блю

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

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

7,50 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

18,50 р.

Овощи на гриле

Перец, шампиньоны, цукини.

150/2/2

12,00 р.

Boiled potatoes

With fried lard, onion; garnished
with fresh vegetables.

French fries

Garnished wish pickled cucumbers
and pickled cabbage, ketchup.

Potato wedges

Garnished wish pickled cucumbers
and pickled cabbage, ketchup.

Grilled egetables

Peppers, mushrooms, eggplant.

Соусы

Sause

Соус Тольф

(собственное производство)

⁵⁰
2,50 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"

Подаётся с клюквенным соусом

100/50/3

21,50 р.

Cake "Carrot"

Served with cranberry sauce

Торт "Чиз-кейк"

Подаётся с клюквенным соусом

100/50/3

18,50 р.

Cake "Cheesecake"

Served with cranberry sauce

Штрудель яблочный с мороженым

150/70/2

25,00 р.

Apple strudel with ice cream

Холодные напитки

Drinks

Узвар из черники

300

4,00 р.

Blueberry knot

Десерты

Desserts

Мороженое:

Ice cream:

- с вином

200/20

15,00 р.

- with wine

- с мёдом

200/30

12,50 р.

- with honey

- с черничным

вареньем

200/50

15,00 р.

- with blueberry 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.