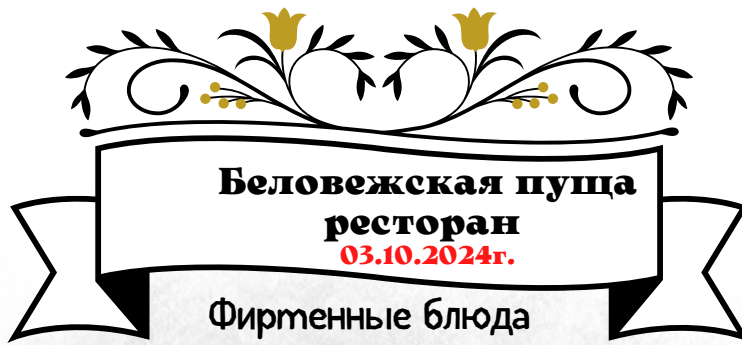


РЕСТОРАН

«БЕЛОВЕЖСКАЯ ПУША»

03.10.2024 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

**20,00р.**

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

150/150/2

**25,00 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

**29,00 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

**36,00 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 слабосоленной*

250/75/50/2

**34,00 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

**20,50 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

**11,00 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

**22,50 р.**

### **Сырная тарелка**

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

200/50/5/25

**28,00 р.**

### **Свежая овощная огородница**

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

100/100/50/30/5

**11,50 р.**

### **Мясная закуска из дичи**

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

75/75/100/50/50

**28,00 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

**13,50 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

**16,00 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

**7,50 р.**

*Mushroom soup with chanterelles*

*Бограч-гуляш с мясом*

*оленя*

250/30/2

**13,50 р.**

*Bograch-shulyash with*

*deer meat*

*Крем-суп с брокколи*

300

**16,00 р.**

*Cream soup with broccoli*

## Хлеб

### и хлебобулочные изделия

### Bread

*Хлеб Западный*

100

**0,28 р.**

*Rye bread*

*Хлеб "Чиабатта"*

110

**4,00 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

**24,00 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

**30,00 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

**29,00 р.**

#### *Pork Steak*

With demi-glacé sauce.

#### *Сочные медальоны*

#### *из свинины*

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

150/30/2/2

**28,00 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

7,00 р.

#### Картофель фри

С подгарнировкой из огурцов  
маринованных и капусты, кетчуп.

200/100/50/2

14,00 р.

#### Картофельные дольки

С подгарнировкой из огурцов  
маринованных и капусты  
маринованной, кетчуп.

200/100/50/2

22,50 р.

#### Овощи на гриле

Перец, шампиньоны, цукини.

150/2/2

11,50 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)

<sup>50</sup>  
2,00 р.

#### Sauce Golf

(own production)

#### Соус Тартар

(собственное производство)

<sup>50</sup>  
2,50 р.

#### Sauce Tartar

(own production)

#### Хрен столовый

<sup>50</sup>  
3,00 р.

#### Horseradish sauce



## Десерты

### Desserts

#### Торт "Морковный"

Подаётся с клюквенным соусом

100/50/3

**20,50 р.**

#### Cake "Carrot"

Served with cranberry sauce

#### Торт "Чиз-кейк"

Подаётся с клюквенным соусом

100/50/3

**15,00 р.**

#### Cake "Cheesecake"

Served with cranberry sauce

#### Штрудель яблочный с мороженым

150/70/2

**23,50 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

15,50 р.

- with wine

- с мёдом

200/30

14,50 р.

- with honey

- с черничным

вареньем

200/50

16,00 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.