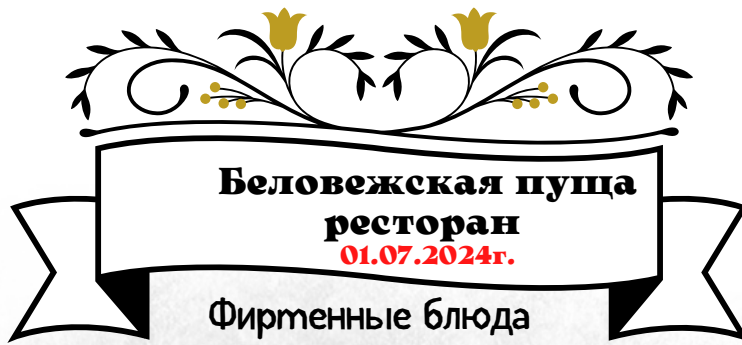


РЕСТОРАН
«БЕЛОВЕЖСКАЯ ПУЩА»
01.07.2024 Г.



**Беловежская пушча
ресторан**
01.07.2024г.

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

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

29,50 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

32,00 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.

Мачанка с драниками

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

250/250/2

24,00 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.

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.

Рыбные холодные закуски

Fish appetizers

Филе форели (слабосоленой)

Подается с лимоном, оливками, маслинами, зеленью. 75/20/20/2

29,50 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

10,50 р.

Matjes Herring Fillets

With onion and greens.

Икра красная (лосось)

Подается с лимоном, зеленью и маслом. 30/10/10/5/2

24,00 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

22,00 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.

200/50/5/5/25

30,00 р.

Cheese platter

Four types of cheeses, honey, cranberry, greens.

Свежая овощная огородница

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

100/100/50/30/5

17,00 р.

Vegetable platter

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

Мясная закуска из дичи

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

75/75/100/50/50

30,50 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

15,50 р.

Assorted lard

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

Закуска мясная домашняя

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

75/50/100/90/2

30,50 р.

Homemade meat snack

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

Огурцы малосольные с медом

150/40/2

5,00 р.

Bacon with onions

Горячие закуски
Hot appetizers

*Драники с филе форели
слабосоленной*

250/75/50/2

38,00 р.

*Draniki with slightly
salted trout fillet*

Драники с икрой красной

250/35/50/2

35,50 р.

*Draniki with red
caviar*

Салаты Salads

Салат тёплый с говядиной

Салат листовой, шампиньоны, томаты обжаренная говядина, маслины, лук, масло оливковое, украшается зеленью и бальзамическим соусом.

235/2

26,00 р.

Warm beef salad

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

Салат "Цезарь"

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

270/1

14,50 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

19,00 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

11,50 р.

Fresh salad

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

Салат "Цезарь" с креветками

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

260/2

32,50 р.

Caesar salad with shrimp

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

Супы

Soups

с 12:00 до 18:00

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

Холодник с дольками

250/30/125

12,50 р.

Roe deer shurpa

*Бограч-гуляш с мясом
оленя*

250/30/2

16,00 р.

*Bograch-shulyash with
deer meat*

Крем-суп с брокколи

300

15,00 р.

Cream soup with broccoli

Хлеб

и хлебобулочные изделия

Bread

Хлеб Западный

100

0,27 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

23,50 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

32,00 р.

Grilled dorado fish (by weight)

Вторые мясные блюда

Hot dishes

Стейк из говядины

Подается с соусом Демиглас, микрозелень

200/50/2/4

41,00 р.

Beef Steak

With demi-glace sauce.

Стейк из свинины

Подается с соусом «Демиглас», микрозелень

200/50/2/4

29,00 р.

Pork Steak

With demi-glace sauce.

Сочные медальоны из свинины

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

150/30/2/2

27,50 р.

Pork Medallions

Baked with spices; served with
horseradish sauce.

Свинина

"Деликатесная"

Свинина с шапкой из курицы и
грибов.

165/2/2

18,50 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.

140/40

20,00 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

9,50 р.

Картофель фри

С подгарнировкой из огурцов
маринованных и капусты, кетчуп.

200/100/50/2

15,50 р.

Картофельные дольки

С подгарнировкой из огурцов
маринованных и капусты
маринованной, кетчуп.

200/100/50/2

19,50 р.

Овощи на гриле

Перец, шампиньоны, цукини.

150/2/2

13,50 р.

Спагетти с сыром и кетчупом

200/20/10/50/2

8,00 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
3,50 р.

Horseradish sauce

Десерты

Desserts

Торт "Морковный"

Подаётся с клюквенным соусом

100/50/3

19,50 р.

Cake "Carrot"

Served with cranberry sauce

Торт "Чиз-кейк"

Подаётся с клюквенным соусом

100/50/3

15,50 р.

Cake "Cheesecake"

Served with cranberry sauce

Штрудель яблочный с мороженым

150/70/2

24,00 р.

Apple strudel with ice cream

Холодные напитки

Drinks

Напиток "Клюковка"

300

4,00 р.

Drink "Klyukovka"

Узвар из черники

300

4,00 р.

Blueberry knot

Десерты

Desserts

Мороженое:

Ice cream:

- с вином

200/20

14,50 р.

- with wine

- с мёдом

200/30

11,50 р.

- with honey

- с черничным

вареньем

200/50

14,00 р.

- with blueberry jam

- с малиновым

вареньем

200/50

14,00 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.