



МЕНЮ
по
КНИГЕ
о Вкусной
и здоровой
ПИЩЕ
1939 года

ЗАКУСКИ В СТОЛ И САЛАТЫ

Олюторская сельдь с луком и теплым картофелем	150/20/130	370
Телячий язык с бужениной и сливочным хреном	50/50/30	490
Гренки из бородинского хлеба с Белорусским салом	40/50	340
Букет из свежих овощей с домашней сметаной	200/50	370
Разносолы "Бабушкин погребок" (капуста/корнишоны/черри/ грибы)	330	490
Салат "Оливье" с камчатским крабом и красной икрой	180	850
Салат "Боярский" с домашней бужениной	230	380
Салат "Оливье" с фермерской телятиной	200	390

Если у вас есть пищевая аллергия, пожалуйста, сообщите нам об этом заранее.
Данный материал является рекламной продукцией.

Меню ресторана с подробным описанием состава, выходом блюд и стоимостью
находится у администратора. Все цены указаны в рублях РФ. Все налоги включены.
Оплата принимается банковской картой или наличными в рублях.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суточные щи с томленой говядиной	250/30/50	390
Суп из белых грибов с картофелем и фермерской сметаной	250/50	360
Пельмени Сибирские с домашним бульоном и сметаной	250/50	620
Суп пюре из сезонных овощей	300	390

ГОРЯЧЕЕ

Котлетки из Волжского судака и щуки с картофельным брандатом	100/150/30	590
Бефстроганов с пюре и белыми грибами	100/150	670
Шницель по-венски с салатом из свежих овощей	100/150	590
Домашняя котлета с картофелем по крестьянски и брусничным соусом	100/150/50	590
Котлета по-киевски с зеленым горошком	150/100	590

