



Комплекс «Лесной»

## Вторые блюда

### Сочная свининка говядина

Если Вы забыли очки -  
мы можем Вам помочь :  
+1; +1,5; +2

**Мясо по – Веронски /свининка/с фирменным соусом Гурмет маринованное кусочками** 250 560 – 00  
(4кус) 640 – 00  
мясо, обжаренное на сковородочке, подается с маринованным лучком и соусом/  
По Вашему желанию сделаем на гриле.



**Мясо – корэн. Постное свиное филе маринованное в специях с добавлением тмина и зирры, обжаренное без жира. Сочные кусочки мяса с золотистой корочкой** 280 690 –  
(5 кус) 780  
подаются с обжаренным баклажанчиком и помидоркой, с красным соусом.



**Мясо по-Мегрельски /филе свиное, с обжаренными помидорками чери с острым розовым соусом/** 280 610 – 00  
(5кус) 670 – 00



**Свининка под сливочным соусом из сыра камамбер и добавлением розмарина и шалфея** 260 680 – 00  
(4кус) 790 – 00  
непрерменно приятно Вас удивит своим нежным и необычным вкусом.



**Мясо по - Французски /свиной карбонат запечённый с помидорчиком и свежими шампиньонами под сыром «пармезан»/** 240 680 – 00  
(3кус) 790 - 00

### Баранинка

**«Баранина По – Крымски» /тушеная, баранинка с маринованным лучком/** 300 840 – 00



**Тушеная баранинка в маринаде из свежих помидор со специями, подаётся с овощами гриль на армянском лаваше и домашней аджичкой** (4кус) 500 930 – 00



**Приятного Вам аппетита!**