

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Оджахурт - грузинская кухня: свиинка запечённая 370 590 - 00
с картофелем, сочным помидором и фирменными травами.
Подаётся на шкворчащей сковородочке



**Сочная свиинка
говядина**

Мясо по – Веронски /свиинка/с фирменным 250 560 – 00
соусом Гурмет маринованное кусочками 640 – 00
мясо, обжаренное на сковородочке, подается
с маринованным луком и соусом/
По Вашему желанию сделаем на гриле.



Мясо – корэн. Постное свиное филе маринованное в 280 690 – 00
специях с добавлением тмина и зирры, обжаренное 780 – 00
без жира. Сочные кусочки мяса с золотистой корочкой
подаются с обжаренным баклажанчиком и помидоркой,
с красным соусом.



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



Свиинка под сливочным соусом из сыра 260 680 – 00
камамбер и добавлением розмарина и шалфея 790 – 00
неприменно приятно Вас удивит своим нежным и
необычным вкусом.



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

Отбивная из курицы 140 230 + 00
Колбаски домашние 2шт 410 + 00

Смажонка «Полесье» 300 330 – 00
/жаркое в горшочке со свиными
ребрышками/

На Ваш выбор : 350 370 – 00
грибы или фасолька



Приятного Вам аппетита!