

Примерное меню для торжественного ужина.

1	Мясная тарелка (колбаса деревенская, вяленое мясо, сало) и свежие овощи, свежая зелень. <i>Для 2х человек</i>	9 BYN
2	Сырная тарелка (домашние сыры, орехи, мед) <i>Для 2х человек</i>	7
3	Соления деревенские (огурцы, помидоры, капуста, чеснок) <i>Для 2х человек</i>	5
4	Рулетики из баклажан, рулетики из ветчины с ореховой начинкой или Заливное из языка и рыбы. <i>Для 2х человек</i>	5
5	Рыбная тарелка (кета, скумбрия х/к, сельдь бочковая с горячим картофелем и укропом). <i>Для 2х человек</i>	7
6	Салат овощной (помидор, слад.перец, редис, сыр Фета, масло подсолнечное украинское и семечки).	5
7	Салат «Уральские горы» (мясо, красная фасоль, кедровый орех, морковь, грибы, майонезный соус)	5
8	Салат «Чилийская чайка» (курица, пекинская капуста, виноград, миндаль, сложный соус)	5
9	Салат «Сельдь под шубой» с бочковой сельдью!!	4
10	Лимон, маслины, оливки, горчица, аджика, кетчуп.	3
11	1-е горячее: Гриль ассорти: шашлык из свиной шея, колбаски домашние и куриные бедрышки на гриле. Гарнир: картофель отварной с маслом и укропом по-домашнему и овощи на гриле (помидор, перец, баклажан).	20
12	2-е горячее: Драники со сметаной, блинчики с красной рыбой и блинчики с овощами и сыром.	11
13	Морс клюквенный, компот домашний вишневый	1л 5
14	Компот «Цитрус»	1л 5
15	Чай черный, зеленый, кофе растворимый, хлеб, лаваш. <i>Без ограничения</i>	2

МЕНЮ заказных и блюд из русской печи

1	Щука (судак) фаршированная	на 16-20 чел	75 BYN
2	Цыпленок, фаршированный блинами	на 14-16 чел	55
3	Утка томленая с клюквенно-апельсиновым соусом и яблоками	на 7-9 чел	65
4	Карп (толстолобик, сазан) запеченный и фаршированный гречкой с грибами	на 8-10 чел	50
5	Окорок, запеченный куском	На 8-10 чел	45
6	Бабка белорусская с салом в чугушке	4 порции	35
7	Уха из свежей рыбы (семга, карп, речная рыба по сезону)	1 порция	8
8	Плов из свежей баранины в казане	1 порция	10

Расчет за услуги усадьбы Аколіца в белорусских рублях!