

### Примерное меню для торжественного ужина.

1	Мясная тарелка (колбаса деревенская, вяленое мясо, сало) и свежие овощи, свежая зелень. Для 2х человек	9 BYN
2	Сырная тарелка (домашние сыры, орехи, мед) Для 2х человек	7
3	Соления деревенские (огурцы, помидоры, капуста, чеснок) Для 2х человек	5
4	Рулетики из баклажан, рулетики из ветчины с орех.начинкой или Заливное из языка и рыбы. Для 2х человек	5
5	Рыбная тарелка (кета, скумбрия х/к, сельдь бочковая с горячим картофелем и укропом). Для 2х человек	7
6	Салат овощной (помидор, слад.перец, редис, сыр Фета, масло подсолнечное украинское и семечки).	4,5
7	Салат «Уральские горы» (мясо, красная фасоль, кедровый орех, морковь, грибы, майонезный соус)	4,5
8	Салат «Чилийская чайка» (курица, пекинская капуста, виноград, миндаль, сложный соус)	4,5
9	Салат «Сельдь под шубой» с бочковой сельдью!!	4
10	Лимон, маслины, оливки, горчица, аджика, кетчуп.	3
11	<b>1-е горячее:</b> Мангал 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	<b>2-е горячее:</b> 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», Узвар домашний с имбирем	1л 4
15	Чай, кофе, печенье, хлеб, лаваш	Без ограничения 2

### МЕНЮ блюд из русской печи

1	Щука (судак) фаршированная	на 16-20 чел	75 BYN
2	Цыпленок, фаршированный блинами	на 14-16 чел	58
3	Утка томленая с клюквенно-апельсиновым соусом и яблоками	на 8 чел	65
4	Карп (толстолобик, сазан) запеченный и фаршированный гречкой с грибами	на 10-12 чел	50
5	Окорок, запеченный куском	на 10 чел	45
6	Бабка белорусская с салом в чугушке	4 порции	30
7	Уха из свежей рыбы (семга, карп, речная рыба по сезону)	1 порция	6
8	Бульон из домашней курицы с вермишелью	1 порция	4
9	Плов из свежей баранины приготовленный в казане	1 порция	10

**Расчет за услуги усадьбы Аколiца в белорусских рублях!**