

CAFE ZADVINE – TRADITIONAL BELARUSIAN CUISINE



**ЗАДЗВІННЕ**

**БЕЛАРУСКАЯ КУХНЯ**

[zadvinie.by](http://zadvinie.by)

г. віцебск, вул. чайкоўскага, 5  
+375 212 67-81-37, [cafe\\_zadzwinne@tut.by](mailto:cafe_zadzwinne@tut.by)

## ФІРМОВЫЯ САЛАТКІ – CHEF SALADS

### з морапрадуктаў - seafood salads

#### Каралеўскі

160/5 **15р.18к.**

салат-коктейль с отварнымі кальмарами, креветками, крабовым мясом и икрой, с добавлением капусты, лимона, майонезного соуса и зелени

cocktail salad: boiled squid, shrimp, crab meat, eggs, cabbage, lemon sauce, mayonnaise, greens

#### Арыстакратка

150 **6р.46к.**

салат из цветной капусты со свежими помидорами и огурцами, добавляются кальмары, креветки, горошек, сметана, майонез, зелень

salad: cauliflower, fresh tomatoes and cucumbers, squid, shrimp, peas, sour cream, mayonnaise, greens

#### Стрэлы Амура

150/15 **13р.01к.**

жареное филе сёмги со свежими помидорами и огурцами, апельсином, под салатной заправкой на оливковом масле с лимоном, оливки, маслины, кунжут

fried salmon fillet with fresh tomatoes and cucumbers, oranges, a salad dressing with olive oil with lemon, olives, sesame

#### Прыгажуня

150/3 **7р.86к.**

салат из отварных кальмаров и креветок с добавлением ветчины, вареных яиц, свежих огурцов, под майонезом с зеленью

salad: boiled squid, shrimp, ham, boiled eggs, cucumbers, mayonnaise, greens

#### Устрымацца немагчыма

160 **7р.78к.**

салат из кальмаров и мяса цыпленка, добавляется огурец маринованный, яблоко, пшеничные сухарики, зелень

salad: squid, chicken, canned cucumber, apple, wheat crackers, greens

### з гародніны - vegetable salads

#### Галубачка

150/10 **9р.60к.**

салат: свежие огурцы, помидоры, перец под оливково-медовой заправкой, кедровые орешки, зелень

salad: cucumbers, tomatoes, pepper and olive-honey dressing, pine nuts, greens

#### Салатка з кукурузы і чарнасліва

150 **6р.60к.**

салат: кукуруза кансервированная, чернослив, сыр, лук пассированный с майонезом, чеснок, зелень

salad: canned corn, prunes, cheese, onion and mayonnaise sauté, garlic, greens

#### Грэцкі з акцэнтам

150 **6р.43к.**

салат: свежие помидоры и огурцы, лук маринованный, оливки, маслины, сыр, под оливково- медовой заправкой

salad: fresh tomatoes and cucumbers, pickled onions, olives, cheese, olive-honey dressing

#### Шчодры Дар

160 **6р.67к.**

салат: перец, помидор, маринованный огурчик, печеный баклажан, грецкие орехи, под оливково-горчичной заправкой

salad: pepper, tomato, pickles, baked eggplant, walnuts, olive-mustard dressing

### з птушкай - poultry salads

#### Чароўны

160 **7р.47к.**

салат-коктейль из отварной птицы, отварной моркови с добавлением грибов, сыра, грецких орехов, майонеза и зелени

cocktail salad: boiled poultry, boiled carrots, mushrooms, cheese, walnuts, mayonnaise, greens

#### Блюз

150/6 **7р.97к.**

салат с птицей отварной, консервированным сельдереем, морковью, маринованными огурцами, с добавлением шампиньонов, майонеза, зелени

boiled poultry, canned celery, carrot, canned cucumber, mushrooms, mayonnaise, greens

- price in belarusian rubles
- price may differ from the current onsite price please inquire by telephone



З А Д З В І Н Н Е

- цана ў беларускіх рублях,
- цэны могуць адрознівацца ад актуальных – запытайце па тэлефоне

|   |        |                |   |     |                |
|---|--------|----------------|---|-----|----------------|
| <b>Цезар з акцэнтам</b>   | 250    | <b>8р.98к.</b> | <b>Салатка із птушкі з грыбамі</b>  | 150 | <b>6р.53к.</b> |
| салат: філе цыплёнка жаренае, салат, свежыя помідоры, яйца, хлебныя грэнкі, пад арыгінальным соусам, зелянь                                 |        |                | салат: птушка отварная, грыбы жареныя, лук пассированный, сыр, огурцы марінованыя, яйца, майонез, зелянь  |     |                |
| caesar salad: grilled chicken fillet, lettuce, tomatoes, eggs, bread croutons, under the original sauce, greens                             |        |                | salad: boiled chicken, fried mushrooms, onions sauté, cheese, pickled cucumbers, eggs, mayonnaise, greens   |     |                |
| <b>Гняздо глушца</b>  | 170/30 | <b>7р.75к.</b> | <b>Ярынка</b>   | 150 | <b>7р.11к.</b> |
| салат із отварной птуцы, ветчыны с марінованымі і свежымі огурцамі, картофель во фрытуре, отварное яйца, марінованный лук, майонез і зелянь |        |                | салат: ветчына, птушка отварная, сыр, огурцы свежыя, ананас кансервированный, майонез, зелянь   |     |                |
| boiled poultry, ham, cucumber, fried potatoes, boiled egg, pickled onion, mayonnaise, greens  |        |                | salad: ham, boiled poultry, cheese, fresh cucumbers, canned pineapple, mayonnaise, greens   |     |                |
| <b>Сяброўка</b>   | 150/10 | <b>8р.26к.</b> | <b>Рагнеда</b>  | 150 | <b>6р.09к.</b> |
| салат із обжареннага філе птуцы, ананаса, грибов, свежых помідораў, капусты, падаецца с сухарікамі, майонезом, зеляню                       |        |                | салат с жареным філе цыплёнка, свежымі помідораў, огурцамі і капустой, дабавляюцца кукуруза кансервированная, масліны, лук, обжаренныя семіна подсолнуха, под горчично-соевой запраўкай с оливковым маслом і зеляню |     |                |
| salad with roasted poultry, pineapple, mushrooms, fresh tomatoes, cabbage. served with crackers, mayonnaise, greens                         |        |                | salad with fried chicken fillet, tomatoes and cucumbers, cabbage, canned corn, olives, onions, roasted sunflower seeds in a mustard soy dressing with olive oil and greens  |     |                |
| <b>Душэўны</b>  | 160    | <b>7р.47к.</b> |   |     |                |
| отварное мясо птуцы, свежыя помідоры, майонез, чернослив, грецкія орехи   |        |                |   |     |                |
| salad with boiled poultry meat, fresh tomatoes, mayonnaise, prunes, walnuts   |        |                |   |     |                |

### з мяса - salads with meat

|  |       |                 |  |       |                |
|--|-------|-----------------|--|-------|----------------|
| <b>Для сапраўдных мужчын</b>   | 160   | <b>7р.91к.</b>  | <b>Маладзецкі</b>  | 140/9 | <b>7р.32к.</b> |
| салат-коктейль: отварная говядина, яйца отварное, жареныя грыбы, отварной картофель, свежыя огурцы, майонез, чеснок, зелянь  |       |                 | салат: отварная говядина, отварная курыца, салямі, огурец марінованный, лук марінованный, майонез с кетчупом, зелянь               |       |                |
| cocktail salad: boiled beef, boiled egg, fried mushrooms, boiled potatoes, fresh cucumbers, mayonnaise, garlic, greens   |       |                 | salad: boiled beef, boiled chicken, salami, pickled cucumber, pickled onions, mayonnaise and ketchup, greens                       |       |                |
| <b>Салатка з ялавічыны і вінаграда</b>   | 150   | <b>14р.80к.</b> | <b>Папараць-кветка</b>   | 150   | <b>6р.72к.</b> |
| салат с говядиной і віноградом, пекинської капустой, кунжутот под запраўкай на оливковом масле с имбирём   |       |                 | салат : отварная говядина, ветчына, огурцы, лук марінованный, помідоры свежыя, майонез, зелянь                                     |       |                |
| beef salad with grapes, chinese cabbage, sesame dressing under the olive oil with ginger   |       |                 | salad: boiled beef, ham, cucumbers, pickled onions, fresh tomatoes, mayonnaise, greens   |       |                |
| <b>Аліў'е, калі свята - не свята!</b>  | 165/1 | <b>9р.24к.</b>  | <b>Па-слуцку</b>   | 150   | <b>5р.50к.</b> |
| салат олиўе из отварной говядины, отварного цыплёнка, отварного языка, огурец солёный, яйца отварное, отварной картофель, отварная морковь, зелёный горошек, креветки, майонез, зелянь |       |                 | салат: свинина отварная, картофель отварной, огурцы марінованыя, горошек зелёный, морковь отварная, яйца, майонез, сметана, зелянь |       |                |
| salad olivier from boiled beef, boiled chicken, boiled tongue, salted cucumber, boiled egg, boiled potatoes, boiled carrots, green peas, shrimps, mayonnaise, greens                   |       |                 | salad: boiled pork, boiled potatoes, pickled cucumbers, green peas, carrots, boiled eggs, mayonnaise, sour cream, greens           |       |                |
| <b>Курачка Раба</b>  | 170   | <b>9р.28к.</b>  | <b>Надзея</b>  | 140/5 | <b>7р.74к.</b> |
| салат із отварнага языка, копченой курыной грудки, грибов, марінованных огурцов, пекинської капусты, под майонезом   |       |                 | салат: ветчына, морковь і лук пассированные, грыбы, клюква, под майонезом, кетчупом  |       |                |
| salad: boiled tongue, smoked chicken breast, mushrooms, pickled cucumbers, Peking cabbage, under mayonnaise  |       |                 | salad: ham, carrots and onions saute, mushrooms, cranberries, mayonnaise, ketchup  |       |                |



## ХАЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ – COLD APPETIZERS

### рыбныя закускі - fish appetizers

#### Прафітролі з ікрой 5/30/20 4р.29к.

профитролы, икра красная, сливочное масло, зелень  
profitroles with red caviar, butter and greens

#### Прафітролі з фарэллю 20/30/5/5/20/2 5р.97к.

профитролы, форель подкопченая, масло сливочное, лимон, маслины, зелень  
profitroles with smoked trout, butter, lemon and greens

#### Асарці рыбае "Марскі брыз" 5/100/30/5/5/5 16р.73к.

ассорти рыбное: икра красная, форель подкопченая, ролы селёдочные с маслом, оливки, маслины, свежий огурец, лимон зелень

assorted fish: red caviar, smoked trout, herring rolls with butter, olives, black olives, fresh cucumber, lemon, greens

#### Рулецікі селядцовыя з гароднінай 70/50 4р.99к.

филе сельди прослоенное сырным маслом, свежие помидоры, огурцы, лимоны, зелень  
herring fillets sandwiched with butter cheese, fresh tomatoes, cucumbers, lemons, fresh greens

#### Селядзец старасвецкі 150 4р.53к.

филе сельди с яблоками под горчично-луковым соусом, сметаной, майонезом, с обжаренными грецкими орехами

herring fillets with apples and onion with mustard sauce, sour cream, mayonnaise, roasted walnuts

### закускі з гароднінай - vegetable appetizers

#### Закуска "Паўднёвая" 150 5р.40к.

ломтики обжаренных баклажанов, свежие помидоры, майонез, сыр, чеснок, зелень

slices of roasted eggplant, fresh tomatoes, mayonnaise, cheese, garlic, greens

#### Кручэнікі з баклажан з сырам і арэхамі 150/30/5/5 8р.78к.

рулетики из обжаренных баклажанов, сырно-ореховая начинка, майонез, чеснок, свежие помидоры, зелень

rolls of fried eggplant, cheese and nut filling, mayonnaise, garlic, fresh tomatoes, greens

#### Аліўкі і зеляніна 30 3р.20к.

оливки, зелень / olives, greens

#### Масліны і зеляніна 30 3р.12к.

маслины, зелень / black olives, greens

### посныя закускі - vegan appetizers

#### Гармонія 160/10/10/10/5/5 7р.47к.

ассорти из свежих овощей: помидоры, огурцы, сладкий перец, пекинская капуста, оливки, маслины, лимон, оливковое масло, зелень

assorted fresh vegetables: tomatoes, cucumbers, sweet pepper, beijing cabbage, olives, black olives, lemon, olive oil, greens

#### Спадарыня 140/10/10/5 7р.33к.

ассорти из маринованных овощей: капуста пряная, морковь острая, корнишоны, перец маринованный, чеснок маринованный, оливки, маслины, лимон, зелень

assorted tinned vegetables: spicy cabbage, spicy carrots, pickled cucumbers, pickled peppers, pickled garlic, olives, black olives, lemon, olive oil, greens

#### Бабуліны Прысмакі 100/10/10 7р.34к.

ассорти из маринованных лесных грибов, лук репчатый, масло оливковое, зелень

assorted marinated wild mushrooms, onion, olive oil, fresh greens

### закускі з птушкі - poultry appetizers

#### Руляда з птушкі 50/30 3р.55к.

рулет из курицы, ветчины, омлета, помидоры свежие, зелень

chicken, ham and omelete roll with fresh tomatoes and greens



## мясные закуски - meat appetizers

|   |              |                 |  |           |                 |
|---|--------------|-----------------|--|-----------|-----------------|
| <b>Карпача з ялавичыны</b>  | 100/50/90    | <b>12р.12к.</b> | <b>Бужаніна з мочанымі брусніцамі і хрэнам</b>   | 100/30/30 | <b>10р.44к.</b> |
| карпаччо из говядины, под соусом со свежими овощами, лимоном  |              |                 | натуральны кусочек жареной свиной шеи с мочёной брусникой и соусом-хрен                                      |           |                 |
| carpaccio of beef, under sauce with fresh vegetables, lemon   |              |                 | piece of roast pork neck with canned cranberries and horseradish sauce                                       |           |                 |
| <b>Свіны рулет з чарнаслівам</b>  | 50/30        | <b>4р.43к.</b>  | <b>Пад Гарэліцу</b>  | 100/50/20 | <b>8р.13к.</b>  |
| рулет из свинины с черносливом, свежие помидоры, зелень   |              |                 | сало соленое по старинному рецепту, перец маринованный, огурчики корнишоны, соус – хрен, зелень              |           |                 |
| pork with prunes roll, fresh tomatoes, greens   |              |                 | salted pork fat cooked after ancient receipt, pickled pepper, canned cucumbers, horseradish sauce and greens |           |                 |
| <b>Мясны Кірмаш</b>   | 120/40/20/20 | <b>10р.40к.</b> | <b>Рулецкі з вядліны, фаршаванья сырам</b>   | 100/5/20  | <b>6р.04к.</b>  |
| ассорти мясное: руляда из птицы, рулет из свинины с черносливом, буженина, колбаса, помидоры и огурцы свежие, моченая брусника, соус-хрен, зелень |              |                 | рулетики из ветчины, фаршированные сыром, изюмом и майонезом. подаются с зеленью и свежим помидором          |           |                 |
| assorted meat: poultry roll, pork roll with prunes, pork, sausage, tomatoes and cucumbers, retted cranberries, horseradish sauce, greens          |              |                 | ham rolls stuffed with cheese, raisins and mayonnaise. served with greens and fresh tomato                   |           |                 |

## па папярэдняй замове - upon reservation

|   |                 |                 |  |              |                 |
|---|-----------------|-----------------|--|--------------|-----------------|
| <b>Асарці рыбае на заказ</b>  | 120/30/5/5/5/30 | <b>18р.43к.</b> | <b>Рыба заліўная пад банкетнай падліўкай</b>   | 50/150/5/5/1 | <b>16р.77к.</b> |
| ассорти рыбное: форель подкопченная, рулет "омлет, фаршированный форелью", кольца кальмара в кляре, соус "пикантный", лимон, оливки, маслины, свежий огурец, зелень |                 |                 | форель заливная с лимоном, маслинами, зеленью  |              |                 |
| assorted fish: smoked trout, "omelet stuffed with trout" roll, squid rings in batter, "spicy" sauce, lemon, olives, black olives, fresh cucumber, greens            |                 |                 | trout under the banquet sauce, lemon, olives, greens   |              |                 |
| <b>Рыба фаршаваная</b>  | 100/30/10       | <b>5р.63к.</b>  | <b>Язык заліўны</b>  | 75/120/60    | <b>11р.53к.</b> |
| рыба целиком подается со свежими овощами, лимоном, маслинами, зеленью   |                 |                 | язык отварной под банкетным соусом, в мясном желе, овощной гарнир из свежих помидоров и огурцов подается с зеленью и соусом из хрена                 |              |                 |
| stuffed fish with fresh vegetables, lemon, olives, greens   |                 |                 | banquet boiled tongue under a sauce for the meat jelly, vegetable garnish from fresh tomatoes and cucumbers, greens, served with horseradish sauce   |              |                 |
| <b>Далікатная скумбрыя</b>  | 100/10          | <b>6р.50к.</b>  | <b>Асарці мясное заліўное</b>  | 60/120/60    | <b>8р.85к.</b>  |
| скумбрия, фаршированная черносливом и пассированными овощами  |                 |                 | отварные говядина и куриное филе под банкетным соусом, в мясном желе, овощной гарнир из свежих помидоров и огурцов с зеленью и соусом из хрена       |              |                 |
| mackerel stuffed with prunes and browned vegetables   |                 |                 | boiled beef and chicken under a sauce for the meat jelly, vegetable garnish from fresh tomatoes and cucumbers, greens, served with horseradish sauce |              |                 |
| <b>Селядзец пад футрам</b>  | 202             | <b>6р.68к.</b>  | <b>Філе курынае заліўное</b>   | 75/120/60    | <b>8р.79к.</b>  |
| салат-рулет: "сельдь под шубой", классический рецепт в оригинальном исполнении  |                 |                 | отварное куриное филе под банкетным соусом, в мясном желе, овощной гарнир из свежих помидоров и огурцов с зеленью и соусом из хрена                  |              |                 |
| salad roll of boiled vegetables: carrots, potatoes, onions, beets; with herring, under mayonnaise   |                 |                 | boiled chicken fillet under a sauce for the meat jelly, vegetable garnish from fresh tomatoes and cucumbers, greens, served with horseradish sauce   |              |                 |



## ГАРАЧЫЯ ЗАКУСКІ - HOT APPETIZERS

|   |           |                 |   |            |                 |
|---|-----------|-----------------|---|------------|-----------------|
| <b>Яечня па-хатняму</b>   | 160       | <b>3р.22к.</b>  | <b>Флячкі ў сметанковай падліўцы з гароднінай</b>   | 100/50/100 | <b>3р.759к.</b> |
| яичница с жареной колбасой по-домашнему, зелень<br>home-made fried eggs with sausage served with greens   |           |                 | говяжьи желудки, тушёные с луком и морковью в сметанном соусе<br>beef stomachs stewed with onions and carrots in sour cream sauce   |            |                 |
| <b>Рыба ў цесце</b>   | 150/30/5  | <b>11р.77к.</b> | <b>Блінцы "Гасцінец"</b>  | 125/10/5   | <b>12р.42к.</b> |
| филе хека в тесте, соус - майонез с корнишонами, лимон, зелень<br>fish fillet hake in the test, sauce mayonnaise with gherkins, lemon, greens                         |           |                 | блинчики с начинкой из грибов, подаются с красной икрой под сливочным маслом и зеленью<br>pancakes stuffed with mushrooms served with red caviar, butter and greens   |            |                 |
| <b>Кольцы кальмара ў кляры</b>  | 120/50/20 | <b>12р.49к.</b> | <b>Мяшочак "Сыты Пан"</b>   | 125/50     | <b>7р.64к.</b>  |
| кольца из кальмара, жаренные в пивном кляре под соусом "пикантным" и лимоном, зелень<br>rings from squid, fried in beer batter with sauce "piquant" and lemon, greens |           |                 | узелок из блинчика с начинкой из ветчины, сыра, грибов, жареного лука, запечённый с яйцом. Подается с сырным соусом<br>a bag of pancakes stuffed with ham, cheese, mushrooms, fried onion, baked with egg. Served with cheese sauce   |            |                 |
| <b>"Жар-Птушка"</b>   | 75/5      | <b>7р.40к.</b>  | <b>Баклажаны ў сырным кляры</b>   | 120/50     | <b>4р.54к.</b>  |
| птица и язык отварные, пассированный лук, сыр, майонез, сметана, зелень<br>boiled poultry and beef tongue, fried onions, cheese, mayonnaise, sour-cream, greens       |           |                 | баклажаны, обжаренные в тесте с сыром, соус-майонез, тертый сыр и зелень<br>fried eggplants in dough and cheese served with sauce-mayonnaise, cheese and greens   |            |                 |
| <b>Язык ў цесце</b>   | 165/30    | <b>13р.46к.</b> | <b>Веер з баклажанаў</b>  | 250        | <b>9р.89к.</b>  |
| язык в тесте, соус-майонез с корнишонами, зелень<br>beef tongue in dough with sauce - mayonnaise, gherkins and greens   |           |                 | баклажаны, фаршированные ветчиной, сыром, свежими, помидорами и перцем, запечённые под майонезом с чесночком и зеленью<br>eggplant stuffed with ham, cheese, fresh tomatoes and peppers, baked with mayonnaise with garlic and greens |            |                 |

## СУПЫ – HOT SOUP

|  |              |                |   |        |                |
|--|--------------|----------------|---|--------|----------------|
| <b>Боршч "Хатні"</b>   | 250/20/50/20 | <b>3р.67к.</b> | <b>Булён з калдунамі</b>  | 200/50 | <b>2р.72к.</b> |
| борщ с птицей, картофельные пампушки, грибы, сметана<br>borsch with poultry meat, potato yeast fritters, mushrooms and sour cream                            |              |                | мясной бульон, колдуны из пресного теста, свиного и говяжьего фарша с луком репчатым<br>meat broth with unleavened dough balls, pork and beef forcemeat with onions |        |                |
| <b>Салянка мясная</b>  | 200/35/20    | <b>5р.04к.</b> |   |        |                |
| говядина отварная 15, салями 10, сосиски 10, лимон, сметана 20, зелень<br>combined meat sault soup from cooked beef, ham, sausage, lemon, sour cream, greens |              |                |   |        |                |



## ГАРАЧЫЯ СТРАВЫ – MAIN COURSES

### рыбныя - fish

|  |            |                 |   |         |                 |
|--|------------|-----------------|---|---------|-----------------|
| <b>Лявоніа</b>   | 110/5/5/10 | <b>21р.49к.</b> | <b>Злата Рыбінка</b>  | 135/10  | <b>29р.06к.</b> |
| рыбныя рулеткі из белой и красной рыбы с сыром, маслины, оливки, лимон, зелень<br>fish rolls of white and red fish with cheese, olives, lemon and greens |            |                 | філе семгі, запеченае с помідорамі пад сыром<br>salmon fillet baked with tomato under cheese  |         |                 |
| <b>Ладдзя</b>  | 160/20     | <b>22р.10к.</b> | <b>Кручэнік з рыбы "Рамантычны"</b>   | 140/2,5 | <b>26р.63к.</b> |
| сёмга, запечаная в фольге, цветная капуста, грибы, зеленый горошек, зелень<br>salmon baked in foil, cauliflower, mushrooms and green peas, greens        |            |                 | рулеткі из філе семгі с сыром и майонезом, запеченные в кляре, зелень<br>rolls of salmon fillet with cheese and mayonnaise, baked in batter, greens |         |                 |
| <b>Капуста каляровая з крэветкамі</b>  | 300        | <b>12р.69к.</b> | <b>Фарэль, запечаная з цыбуляй і грыбамі</b>  | 165/5   | <b>28р.88к.</b> |
| цветная капуста, запеченная с сыром и креветками, сметанный соус, зелень<br>cauliflower baked under cheese with shrimps and cream sauce, greens          |            |                 | філе форели, запеченное с луком и грибами, клюквой<br>trout fillet, baked with onions and mushrooms, cranberries                                    |         |                 |

### з птушкі - poultry

|   |           |                 |  |        |                 |
|---|-----------|-----------------|--|--------|-----------------|
| <b>Біфштэкс курыны "Смаката"</b>  | 250/50/1  | <b>14р.94к.</b> | <b>Птушынае сцягонца "Цудоўнае"</b>  | 200/20 | <b>13р.21к.</b> |
| отбивная из мяса куриного окорочка, панированная в яйце и кунжуте, под клюквенно-коньячным соусом с медом<br>chop meat chicken legs, fried in egg and sesame seeds, cranberry-cognac dressing with honeyry-cognac dressing with honey |           |                 | куриная ножка, фаршированная балыком, ананасом, грибами, сыром и запеченная с майонезом и зеленью<br>chicken leg stuffed with ham, pineapple, mushrooms, cheese, baked with mayonnaise and greens  |        |                 |
| <b>Пастуховая торба</b>   | 180       | <b>9р.49к.</b>  | <b>Рамонак</b>   | 160/25 | <b>10р.50к.</b> |
| філе курынае с грибным фаршем в блине, обжаренное во фритюре, зелень<br>chicken fillet with mushroom forcemeat deep fried, served in a pancake with greens  |           |                 | філе курынае, запеченное с ананасом под сыром. подается со сладким перцем и зеленью<br>chicken fillet baked with pineapple under cheese. served with sweet pepper and greens   |        |                 |
| <b>Курка-Чубатурка*</b>   | 100/10/10 | <b>4р.41к.</b>  | <b>Біфштэкс "Славянскі"</b>  | 200    | <b>15р.01к.</b> |
| курица, фаршированная блинами, с добавками перца и зелени. подается со свежим овощами, зеленью<br>chicken stuffed by pancakes with pepper and greens. served with fresh vegetables, greens  |           |                 | сочетание окорочка с отварным языком, запеченное под пикантным соусом, приятно вас удивят своим вкусом<br>steak combined of chicken and boiled beef tongue baked with spicy sauce will make a pleasant taste   |        |                 |
| <b>Тандэм Густу</b>   | 210/100   | <b>20р.03к.</b> | <b>Сюрпрыз</b>   | 350    | <b>13р.69к.</b> |
| філе курынае, фаршированное омлетом со шпинатом, креветками под сырным соусом, зелень<br>chicken fillet stuffed with an omelet with spinach, shrimps with cheese sauce, greens  |           |                 | філе курынае с картофелем, луком, салями, чесноком, свежим помидором, сыром, запеченное в фольге под яично-майонезной заливкой<br>chicken fillet with potatoes, onions, salami, garlic, fresh tomatoes, cheese, baked in foil under the egg-mayonnaise filling |        |                 |



## з ялавічыны - beef

|   |                       |  |                     |
|---|-----------------------|--|---------------------|
| <b>Ялавічына "Святочная"</b>  | 120/1 <b>21р.91к.</b> | <b>Кручэнікі Задзвінскія</b>   | 170 <b>25р.15к.</b> |
| говяжыя вырезка, фаршированная грибами с луком, обжаренная и томленая в сметане<br>beef tenderloin, stuffed with mushrooms and onions, roasted and stewed in sour cream |                       | из говяжьей вырезки, маринованной в сметане, фаршированные цветной капустой, запеченные под сметанным соусом с кетчупом, с зеленью<br>rolls of beef tenderloin pickled in sour cream, stuffed with cauliflower, baked under sour cream sauce with ketchup and greens |                     |
| <b>Мяса "Пікантнае"</b>   | 130 <b>27р.88к.</b>   |  |                     |
| говяжыя вырезка, запеченная под французской горчицей с луком, сыром и сметанным соусом<br>beef tenderloin, baked with onions and cheese served with sour cream sauce    |                       |  |                     |

## са свініны - pork

|   |                               |   |                              |
|---|-------------------------------|---|------------------------------|
| <b>Шануем Традыцыі</b>  | 150/50/180/50 <b>24р.48к.</b> | <b>Пляцёнка мясная з гарбузовымі семкамі пад вяршковай падліўкай</b>  | 160 <b>10р.57к.</b>          |
| обжаренный бифштекс из свиной и говяжьей вырезки, панированный в муке и яйце, подается на картофельных клецках с сыром под сливочным соусом с хреном<br>fried beefsteak of pork and beef tenderloin, breaded in flour and egg, served on potato dumplings with cheese under creamy sauce with horseradish   |                               | тандем свиной вырезки и куриного филе с тыквенными семечками под сливочным соусом<br>tandem for pork tenderloin and chicken fillet with pumpkin seeds under cream sauce   |                              |
| <b>Каўбаскі "Па-менску"</b>   | 100 <b>10р.94к.</b>           | <b>Восеньскі Марафон</b>  | 150 <b>12р.56к.</b>          |
| ароматные рулетики из свиной вырезки с чесночком, шпиком и зеленью<br>fragrant rolls of pork tenderloin with garlic, bacon and greens   |                               | свиная вырезка, фаршированная овощами, "в рубашке из баклажана", запеченная в фольге, зелень<br>pork tenderloin stuffed with vegetables, "in an eggplant jacket" baked in foil, greens  |                              |
| <b>Калабкі мясныя "Па-панску"</b>   | 190 <b>8р.34к.</b>            | <b>Пачастунак</b>   | 145/50 <b>13р.96к.</b>       |
| колобки мясные «по-дворянски» из свиного и куриного фарша с начинкой из чернослива, обжаренного арахиса и масла сливочного, панированные в яйце и пшеничном хлебе, обжаренные во фритюре, зелень<br>noblesse meat balls of pork and chicken forcemeat, with prunes, fried nuts and butter filling, crumbed with egg and white bread, deep fried, greens |                               | угощение из свиной вырезки, запеченной с фаршем из отварной курицы, грибов, пассированного лука, под сметанным соусом. подается с баклажанами в кляре и зеленью<br>pork fillet stuffed with chicken forcemeat, mushrooms fried onions under sour cream sauce, served with eggplant tempura and greens |                              |
| <b>Мачанка з блінамі</b>  | 100/50/150 <b>10р.32к.</b>    | <b>Шніцэль Венскі</b>   | 150/90/30/10 <b>13р.29к.</b> |
| свинина, тушеная с колбасой "по-домашнему" в сметанном соусе, блины, зелень.<br>pork, stewed with "home-made" sausage in sour cream sauce. served with pancakes and greens  |                               | свиная вырезка в яичном льезоне и панированная в сухарях, подается с картофельными крокетами и ежевикой<br>breaded pork tenderloin in egg lezone. served with potato croquettes and blackberries  |                              |
| <b>Мяса "Па-хутарскі"</b>   | 205/5 <b>14р.20к.</b>         | <b>Смажаніна з дранікамі</b>  | 300 <b>13р.34к.</b>          |
| из свиной вырезки, панированной в сыре с яйцом, запеченное с грибами и жареным луком в сметанном соусе, с зеленью<br>"village-made" pork fillet, crumbed in cheese with egg, baked with mushrooms in sour cream sauce, served with greens   |                               | свинина, обжаренная с луком и грибами, подается в керамических горшочках с картофельными блинами со сметаной и зеленью<br>pork fried with onions and mushrooms served in ceramic pot with potato pancakes, dressed with sour cream and greens   |                              |
| <b>Мяса "Па-хатняму"</b>  | 120/150 <b>13р.92к.</b>       | <b>Пузаты Гаршчонок</b>   | 125/150/70/1 <b>14р.50к.</b> |
| из свинины обжаренной и запеченной по домашнему рецепту с пассированным луком и сметаной. подается с картофельными оладьями и зеленью<br>"home-made" fried pork, baked with fried onions and sour cream. served with potato pancakes and greens   |                               | свинина, обжаренная с луком в сметанном соусе. подается в керамическом горшочке с варениками с картофелем и грибами<br>pork fried with onions in cream sauce. served in a ceramic pot with potato stuffed dumplings and mushrooms   |                              |
| <b>Мяса "Па-французку"</b>  | 335/60 <b>17р.58к.</b>        |   |                              |
| маринованная в майонезе со специями свинина, запеченная в фольге с картофелем под сыром и луком. пряные овощи и зелень<br>pork marinated in spiced mayonnaise baked with potatoes in foil with cheese and onions. served with spicy vegetables and greens   |                               |   |                              |





## ГАРНІРИ – SIDE PLATES

|  |              |                |   |           |                |
|--|--------------|----------------|---|-----------|----------------|
| <b>Гарнір з городніны</b>  | 50/90/10     | <b>3р.11к.</b> | <b>Бульба, запечаная пад сырам і маслам з зелянінай</b>   | 150/30    | <b>4р.36к.</b> |
| пряная капуста, острая морковь, свежие огурцы, помидоры, перец, зелень<br>spicy cabbage, chilly carrot, fresh vegetables, greens   |              |                | картофель, запеченный под сыром, маслом сливочное с зеленью. подается с корнишонами<br>potato baked under cheese, butter with greens. served with gherkins  |           |                |
| <b>Рыс са свежай гароднінай</b>  | 150/20/20/10 | <b>2р.47к.</b> | <b>Бульба смажаная са свежай гароднінай</b>   | 150/20/20 | <b>3р.63к.</b> |
| рис отварной, свежие огурцы, помидоры, перец, зелень<br>boiled rice with fresh cucumbers, tomatoes, pepper and greens  |              |                | картофель "фри", свежие помидоры, огурцы, зелень<br>fried potatoes with fresh tomatoes, cucumbers and greens  |           |                |
| <b>Каляровая капуста, запечаная пад сырам і вяршковым соусам</b>   | 290          | <b>5р.43к.</b> | <b>Духмяна Бульбачка</b>  | 100/30/50 | <b>5р.20к.</b> |
| капуста цветная, запеченная с сыром под сметанным соусом с зеленью<br>cauliflower baked under cheese and cream sauce, greens   |              |                | дольки картофеля, запеченные с тмином, паприкой, перцем. подается с корнишонами и подливкой из сметаны, чеснока, кетчупа, зелени<br>potato wedges, baked with caraway, paprika and pepper. served with gherkins and sour cream sauce, garlic, ketchup, greens |           |                |
| <b>Сатэ з гародніны</b>  | 250          | <b>10р90к.</b> |   |           |                |
| рагу из свежих помидоров, баклажанов, лука, сладкого перца, грибов в томатном соусе с зеленью и чесноком<br>sate from fresh tomatoes, eggplant, onion, sweet pepper, mushrooms in tomato sauce with herbs and garlicgreens |              |                |   |           |                |

## СОУСЫ – SAUCE

|   |    |                |
|---|----|----------------|
| <b>Соус-маянэз з карнішонамі</b>  | 50 | <b>1р.51к.</b> |
| соус-майонез с корнишонами<br>mayonnaise sauce with gherkins  |    |                |
| <b>Гарчыца Шляхетная</b>  | 50 | <b>1р.69к.</b> |
| горчица боярская<br>mustard a-la-bourgeoisies   |    |                |
| <b>Гарчыца Французкая</b>   | 50 | <b>1р.74к.</b> |
| горчица французская<br>grained mustard  |    |                |
| <b>Падліўка з хрэна</b>   | 50 | <b>2р.28к.</b> |
| соус-хрен<br>horseradish sauce  |    |                |
| <b>Вяршковае масла з зелянінай</b>  | 20 | <b>1р.14к.</b> |
| масло сливочное, подсоленное, взбитое с мелкорубленной зеленью<br>salted butter with chopped greens |    |                |

## ХЛЕБ – BREAD

|                               |    |                |
|-------------------------------|----|----------------|
| <b>Хлеб пшанічны</b>          | 40 | <b>0р.16к.</b> |
| хлеб пшеничный, wheaten bread |    |                |
| <b>Хлеб жытні</b>             | 40 | <b>0р.10к.</b> |
| хлеб ржаной, rye bread        |    |                |
| <b>Пампушкі</b>               | 50 | <b>0р.34к.</b> |
| пышки, yeast fritters         |    |                |



## ПРИСМАКИ – DESSERTS

### Десэрт “Да Шампанскага”

200 **6р.92к.**

фруктовый салат из яблок, мандаринов, кураги, изюма и грецкого ореха со взбитыми сливками  
fruit salad of apples, tangerines, dried apricots, raisins and walnuts and whipped cream

### Блінцы “Для Каханай”

165/60/20/30/5 **5р.63к.**

блинчики, начиненные грушей в легком сиропе, с фруктами и мороженым  
pancakes stuffed with pears in light syrup, served with fruit and ice-cream

### Варэнікі з вішняй

200/30/10/10 **6р.03к.**

вареники с вишней, со сметаной  
dumplings with cherries and sour cream topping

### Блінцы-верчыкі

170/30/5 **4р.84к.**

блинчики с творогом, со сметаной и сахарной пудрой  
pancakes with cottage cheese, with sour cream and sauce berry topping

## МАРОЗІВА – ICE-CREAM

### Марозіва з падсмажаным арахісам

100/20 **5р.28к.**

пломбир с жареным арахисом  
ice-cream with roasted peanuts

### Марозіва з шакаладам

100/15 **5р.49к.**

пломбир с шоколадом  
ice-cream with chocolate

### Марозіва з ажынай

100/30 **5р.65к.**

мороженое с ежевикой  
ice-cream with blackberries

### Марозіва з мёдам

100/20 **5р.58к.**

мороженое с медом  
ice-cream with honey

### Марозіва з кансерваванымі ананасамі

100/30 **5р.87к.**

мороженое с ананасом консервированным  
ice-cream with tinned pineapple

### Марозіва з хмяльным чарнаслівам

100/30 **7р.07к.**

мороженое с черносливом в винном сиропе  
ice-cream with prunes from wine souse

### Марозіва з трускаўнай падліўкай

100/30 **5р.29к.**

мороженое с клубничным соусом  
ice-cream with strawberry sauce

## САДАВІНА – FRUIT

### Цытрын

лимон, lemon

100 **2р.32к.**

### Груша

груша, pear

100 **1р.20к.**

### Вінаград

виноград, grapes

100 **1р.20к.**

### Ківі

киви, kiwi

100 **1р.22к.**

### Памяранец

апельсин, orange

100 **2р.35к.**

### Яблык

яблоко, apple

100 **1р.255к.**



## ГАРАЧЫЯ НАПОЇ – HOT DRINKS

### Эспрэса

кофе натуральны,  
Espresso Italiano Espressoexperience Corposo Deciso

100/14 **2р.82к.**

### Кава з каньяком

кофе с коньяком,  
Espresso Italiano with cognac

50/7/20 **3р.17к.**

### Гарбата чорная

чай пакетированный черный байховый цейлонский,  
Lovare Golden Ceylon Tee teabag

200 **0р.47к.**

### Гарбата зялёная

чай пакетированный зеленый с травами, цветами и  
плодами  
Green Tee Collection Tee teabag

200 **0р.47к.**

### Гарбата салавіцкая

чай пакетированный фруктовый, fruit tea

200 **2.550**

### Гарбата белая

пакетированный

2.550

дадаткова - additional

### Цукар

сахар, sugar in package

5 **0р.04к.**

### Цытрын

лимон, lemon

10 **0р.17к.**

### Трускаўная падліўка

клубничный соус, strawberry sauce

40 **0р.82к.**

## ФІРМОВЫЯ ХАЛОДНЫЯ НАПОЇ – HOUSE COOLERS

### Морс з журавін \*

натуральный клюквенный морс  
kraft cranberry drink

200 **1р.71к.**

### Напой кмёнавы з цытрынам\*

напиток натуральный тминный с лимоном  
kraft cumin lemonade

200 **1р.19к.**



ЗАДЗВІННЕ

• па папярэдняй замове  
• upon reservation