

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 11р.69к.

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

#### Стрэлы Амура

150/15 15р.16к.

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

#### Арыстакратка

150 6р.93к.

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

#### Прыгажуня

150/3 7р.46к.

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.05к.

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 11р.12к.

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

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

#### Грэцкі з акцэнтам

150 7р.91к.

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

#### Салатка з кукурузы і чарнасліва

150 5р.80к.

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

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

#### Шчодры Дар

160 7р.63к.

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.20к.

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 8р.21к.

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>10р.84к.</b>	<b>Салатка із птушкі з грыбамі</b>	150	<b>6р.83к.</b>
салат: філе цыплёнка жаренае, салат, свежыя помідоры, яйца, хлебныя грэнкі, пад арыгінальным соусам, зелень			салат: птушка отварная, грыбы жареныя, лук пассированный, сыр, огурцы марінованыя, яйца, майонез, зелень		
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.79к.</b>	<b>Ярынка</b>	150	<b>7р.47к.</b>
салат із отварной птуцы, ветчыны с марінованымі і свежымі огурцамі, картофель во фрытуре, отварное яйца, марінованный лук, майонез і зелень			салат: ветчына, птушка отварная, сыр, огурцы свежыя, ананас кансервированный, майонез, зелень		
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.48к.</b>	<b>Рагнеда</b>	150	<b>6р.86к.</b>
салат із обжареннага філе птуцы, ананаса, грыбов, свежых помідораў, капусты, падаецца с сухарікамі, майонезом, зеленью			салат с жареным філе цыплёнка, свежымі помідораў, огурцамі і капустой, дабаўляюцца кукуруза кансервированная, масліны, лук, обжаренныя семена подсолнуха, под горчично-соевой запраўкай с оливковым маслом и зеленью		
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.26к.</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>12р.08к.</b>	<b>Маладзецкі</b>	140/9	<b>8р.87к.</b>
салат-коктейль: отварная говядина, яйцо отварное, жареныя грыбы, отварной картофель, свежыя огурцы, майонез, чеснок, зелень			салат: отварная говядина, отварная курыца, салямі, огурец марінованный, лук марінованный, майонез с кетчупом, зелень		
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>20р.86к.</b>	<b>Папараць-кветка</b>	150	<b>6р.77к.</b>
салат с говядиной и виноградом, пекинкой капустой, кунжутом под запраўкай на оливковом масле с имбирём			салат : отварная говядина, ветчына, огурцы, лук марінованный, помідоры свежыя, майонез, зелень		
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>8р.42к.</b>	<b>Па-слуцку</b>	150	<b>5р.69к.</b>
салат олиўе из отварной говядины, отварного цыплёнка, отварного языка, огурец солёный, яйцо отварное, отварной картофель, отварная морковь, зелёный горошек, креветки, майонез, зелень			салат: свинина отварная, картофель отварной, огурцы марінованыя, горошек зелёный, морковь отварная, яйца, майонез, сметана, зелень		
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>11р.76к.</b>	<b>Надзея</b>	140/5	<b>7р.82к.</b>
салат із отварнага языка, копченой курыной грудки, грыбов, марінованых огурцаў, пекинкой капусты, под майонезом			салат: ветчына, морковь и 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.81к.

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

#### Прафітролі з фарэллю 20/30/5/5/20/2 7р.41к.

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 20р.31к.

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 5р.18к.

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 5р.31к.

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.60к.

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 10р.63к.

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.79к.

оливки, зелень / olives, greens

#### Масліны і зеляніна 30 4р.07к.

маслины, зелень / black olives, greens

### посныя закускі - vegan appetizers

#### Гармонія 160/10/10/10/5/5 7р.87к.

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.54к.

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 8р.67к.

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.95к.

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 ялавічыны</b>	100/50/90	<b>16р.64к.</b>	<b>Бужаніна з мочанымі брусніцамі і хрэнам</b>	100/30/30	<b>11р.69к.</b>
карпаччо из говядины, под соусом со свежими овощами, лимоном			натуральний 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.45к.</b>	<b>Пад Гарэліцу</b>	100/50/20	<b>8р.49к.</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.93к.</b>	<b>Рулецкі з вядліны, фаршаванья сырам</b>	100/5/20	<b>6р.99к.</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 с 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 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>17р.90к.</b>	<b>Рыба заліўная пад банкетнай падліўкай</b>	50/150/5/5/1	<b>14р.69к.</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.32к.</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>7р.92к.</b>	<b>Асарці мясное заліўное</b>	60/120/60	<b>8р.86к.</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>7р.35к.</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.95к.</b>
яичница с жареной колбасой по-домашнему, зелень home-made fried eggs with sausage served with greens			говяжьи желудки, тушёные с луком и морковью в сметанном соусе beef stomachs stewed with onions and carrots in sour cream sauce		
<b>Рыба ў цесце</b>	150/30/5	<b>11р.85к.</b>	<b>Блінцы "Гасцінец"</b>	125/10/5	<b>12р.81к.</b>
филе хека в тесте, соус - майонез с корнишонами, лимон, зелень 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 pancakes stuffed with mushrooms served with red caviar, butter and greens		
<b>Кольцы кальмара ў кляры</b>	120/50/20	<b>9р.98к.</b>	<b>Мяшочак "Сыты Пан"</b>	125/50	<b>7р.62к.</b>
кольца из кальмара, жаренные в пивном кляре под соусом "пикантным" и лимоном, зелень 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 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.92к.</b>	<b>Баклажаны ў сырным кляры</b>	120/50	<b>5р.91к.</b>
птица и язык отварные, пассированный лук, сыр, майонез, сметана, зелень boiled poultry and beef tongue, fried onions, cheese, mayonnaise, sour-cream, greens			баклажаны, обжаренные в тесте с сыром, соус-майонез, тертый сыр и зелень fried eggplants in dough and cheese served with sauce-mayonnaise, cheese and greens		
<b>Язык ў цесце</b>	165/30	<b>18р.08к.</b>	<b>Веер з баклажанаў</b>	250	<b>12р.37к.</b>
язык в тесте, соус-майонез с корнишонами, зелень 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 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.08к.</b>	<b>Булён з калдунамі</b>	200/50	<b>2р.69к.</b>
борщ с птицей, картофельные пампушки, грибы, сметана borsch with poultry meat, potato yeast fritters, mushrooms and sour cream			мясной бульон, колдуны из пресного теста, свиного и говяжьего фарша с луком репчатым meat broth with unleavened dough balls, pork and beef forcemeat with onions		
<b>Салянка мясная</b>	200/35/20	<b>4р.80к.</b>			
говядина отварная 15, салями 10, сосиски 10, лимон, сметана 20, зелень 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.60к.</b>	<b>Злата Рыбінка</b>	135/10	<b>28р.38к.</b>
рыбныя рулеткі из белой и красной рыбы с сыром, маслины, оливки, лимон, зелень fish rolls of white and red fish with cheese, olives, lemon and greens			філе семгі, запеченае с помідорамі пад сыром salmon fillet baked with tomato under cheese		
<b>Ладдзя</b>	160/20	<b>23р.17к.</b>	<b>Кручэнік з рыбы "Рамантычны"</b>	140/2,5	<b>26р.81к.</b>
сёмга, запечаная в фольге, цветная капуста, грибы, зеленый горошек, зелень salmon baked in foil, cauliflower, mushrooms and green peas, greens			рулеткі из філе семгі с сыром и майонезом, запеченные в кляре, зелень rolls of salmon fillet with cheese and mayonnaise, baked in batter, greens		
<b>Капуста каляровая з крэветкамі</b>	300	<b>12р.89к.</b>	<b>Фарэль, запечаная з цыбуляй і грыбамі</b>	165/5	<b>31р.62к.</b>
цветная капуста, запеченная с сыром и креветками, сметанный соус, зелень cauliflower baked under cheese with shrimps and cream sauce, greens			філе форели, запеченное с луком и грибами, клюквой trout fillet, baked with onions and mushrooms, cranberries		

### з птушкі - poultry

<b>Біфштэкс курыны "Смаката"</b>	250/50/1	<b>14р.85к.</b>	<b>Птушынае сцягонца "Цудоўнае"</b>	200/20	<b>13р.35к.</b>
отбивная из мяса куриного окорочка, панированная в яйце и кунжуте, под клюквенно-коньячным соусом с медом 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 chicken leg stuffed with ham, pineapple, mushrooms, cheese, baked with mayonnaise and greens		
<b>Пастуховая торба</b>	180	<b>10р.06к.</b>	<b>Рамонак</b>	160/25	<b>11р.59к.</b>
філе курынае с грибным фаршем в блине, обжаренное во фритюре, зелень 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 chicken fillet baked with pineapple under cheese. served with sweet pepper and greens		
<b>Курка-Чубатурка*</b>	100/10/10	<b>4р.19к.</b>	<b>Біфштэкс "Славянскі"</b>	200	<b>15р.90к.</b>
курица, фаршированная блинами, с добавками перца и зелени. подается со свежим овощами, зеленью 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 steak combined of chicken and boiled beef tongue baked with spicy sauce will make a pleasant taste		
<b>Тандэм Густу</b>	210/100	<b>17р.72к.</b>	<b>Сюрпрыз</b>	350	<b>14р.78к.</b>
філе курынае, фаршированное омлетом со шпинатом, креветками под сырным соусом, зелень 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 chicken fillet with potatoes, onions, salami, garlic, fresh tomatoes, cheese, baked in foil under the egg-mayonnaise filling		



ЗАДЗВІННЕ

• па папярэдняй замове  
• upon reservation

## з ялавічыны - beef

### Ялавічына "Святочная"

120/1 23р.26к.

говяжья вырезка, фаршированная грибами с луком, обжаренная и томленая в сметане  
beef tenderloin, stuffed with mushrooms and onions, roasted and stewed in sour cream

### Мяса "Пікантнае"

130 29р.45к.

говяжья вырезка, запеченная под французской горчицей с луком, сыром и сметанным соусом  
beef tenderloin, baked with onions and cheese served with sour cream sauce

## са свініны - pork

### Шануем Традыцы

150/50/180/50 25р.89к.

обжаренный бифштекс из свиной и говяжьей вырезки, панированный в муке и яйце, подается на картофельных клецках с сыром под сливочным соусом с хреном

fried beefsteak of pork and beef tenderloin, breaded in flour and egg, served on potato dumplings with cheese under creamy sauce with horseradish

### Каўбаскі "Па-менску"

100 10р.71к.

ароматные рулетики из свиной вырезки с чесночком, шпиком и зеленью

fragrant rolls of pork tenderloin with garlic, bacon and greens

### Калабкі мясныя "Па-панску"

190 8р.20к.

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

noblesse meat balls of pork and chicken forcemeat, with prunes, fried nuts and butter filling, crumbed with egg and white bread, deep fried, greens

### Мачанка з білінамі

100/50/150 10р.23к.

свинина, тушеная с колбасой "по-домашнему" в сметанном соусе, блины, зелень.

pork, stewed with "home-made" sausage in sour cream sauce. served with pancakes and greens

### Мяса "Па-хутарскі"

205/5 16р.14к.

из свиной вырезки, панированной в сыре с яйцом, запеченное с грибами и жареным луком в сметанном соусе, с зеленью

"village-made" pork fillet, crumbed in cheese with egg, baked with mushrooms in sour cream sauce, served with greens

### Мяса "Па-хатняму"

120/150 13р.09к.

из свинины обжаренной и запеченной по домашнему рецепту с пассированным луком и сметаной. подается с картофельными оладьями и зеленью

"home-made" fried pork, baked with fried onions and sour cream. served with potato pancakes and greens

### Мяса "Па-французку"

335/60 20р.48к.

маринованная в майонезе со специями свинина, запеченная в фольге с картофелем под сыром и луком. пряные овощи и зелень

pork marinated in spiced mayonnaise baked with potatoes in foil with cheese and onions. served with spicy vegetables and greens

### Сакавіты вузьельчык

170/30 р. к.

из свинины, фаршированной рубленым мясом птицы, сыром, в кляре, под брусничным соусом  
pork stuffed with minced poultry, cheese, in batter, under lingonberry sauce

### Пляцёнка мясная з гарбузовымі семкамі пад вяршковай падліўкай

160 10р.78к.

тандем свиной вырезки и куриного филе с тыквенными семечками под сливочным соусом

tandem for pork tenderloin and chicken fillet with pumpkin seeds under cream sauce

### Восеньскі Марафон

150 17р.27к.

свиная вырезка, фаршированная овощами, "в рубашке из баклажана", запеченная в фольге, зелень

pork tenderloin stuffed with vegetables, "in an eggplant jacket" baked in foil, greens

### Пачастунак

145/50 14р.52к.

угощение из свиной вырезки, запеченной с фаршем из отварной курицы, грибов, пассированного лука, под сметанным соусом. подается с баклажанами в кляре и зеленью

pork fillet stuffed with chicken forcemeat, mushrooms fried onions under sour cream sauce, served with eggplant tempura and greens

### Шніцэль Венскі

150/90/30/10 13р.67к.

свиная вырезка в яичном лезоне и панированная в сухарях, подается с картофельными крокетками и ежевикой

breaded pork tenderloin in egg lezone. served with potato croquettes and blackberries

### Смажаніна з дранікамі

300 13р.47к.

свинина, обжаренная с луком и грибами, подается в керамических горшочках с картофельными блинами со сметаной и зеленью

pork fried with onions and mushrooms served in ceramic pot with potato pancakes, dressed with sour cream and greens

### Пузаты Гаршчонак

125/150/70/1 14р.54к.

свинина, обжаренная с луком в сметанном соусе. подается в керамическом горшочке с варениками с картофелем и грибами

pork fried with onions in cream sauce. served in a ceramic pot with potato stuffed dumplings and mushrooms





## ГАРНІРИ – SIDE PLATES

<b>Гарнір з городніны</b>	50/90/10	<b>2р.95к.</b>	<b>Бульба, запечаная пад сырам і маслам з зелянінай</b>	150/30	<b>5р.75к.</b>
пряная капуста, острая морковь, свежие огурцы, помидоры, перец, зелень spicy cabbage, chilly carrot, fresh vegetables, greens			картофель, запеченный под сыром, маслом сливочное с зеленью. подается с корнишонами potato baked under cheese, butter with greens. served with gherkins		
<b>Рыс са свежай гароднінай</b>	150/20/20/10	<b>2р.01к.</b>	<b>Бульба смажаная са свежай гароднінай</b>	150/20/20	<b>3р.63к.</b>
рис отварной, свежие огурцы, помидоры, перец, зелень boiled rice with fresh cucumbers, tomatoes, pepper and greens			картофель "фри", свежие помидоры, огурцы, зелень fried potatoes with fresh tomatoes, cucumbers and greens		
<b>Каляровая капуста, запечаная пад сырам і вяршковым соусам</b>	290	<b>9р.97к.</b>	<b>Духмяна Бульбачка</b>	150/30/50	<b>7р.22к.</b>
капуста цветная, запеченная с сыром под сметанным соусом с зеленью 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 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>9р.93к.</b>			
рагу из свежих помидоров, баклажанов, лука, сладкого перца, грибов в томатном соусе с зеленью и чесноком sate from fresh tomatoes, eggplant, onion, sweet pepper, mushrooms in tomato sauce with herbs and garlic greens					

## СОУСЫ – SAUCE

<b>Соус-маянэз з карнішонамі</b>	50	<b>1р.73к.</b>
соус-майонез с корнишонами mayonnaise sauce with gherkins		
<b>Гарчыца Шляхетная</b>	50	<b>1р.49к.</b>
горчица боярская mustard a-la-bourgeoisies		
<b>Гарчыца Французкая</b>	50	<b>2р.43к.</b>
горчица французская grained mustard		
<b>Падліўка з хрэна</b>	50	<b>2р.43к.</b>
соус-хрен horseradish sauce		
<b>Вяршковае масла з зелянінай</b>	20	<b>1р.37к.</b>
масло сливочное, подсоленное, взбитое с мелкорубленной зеленью 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.11к.</b>
хлеб ржаной, rye bread		
<b>Пампушкі</b>	50	<b>0р.43к.</b>
пышки, yeast fritters		



## ПРИСМАКИ – DESSERTS

### Десэрт “Да Шампанскага”

200 **8р.77к.**

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.32к.**

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 **4р.455**

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

### Блінцы-верчыкі

170/30/5 **4р.82к.**

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.61к.**

пломбир с жареным арахисом  
ice-cream with roasted peanuts

### Марозіва з шакаладам

100/15 **5р.58к.**

пломбир с шоколадом  
ice-cream with chocolate

### Марозіва з ажынай

100/30 **6р.13к.**

мороженое с ежевикой  
ice-cream with blackberries

### Марозіва з мёдам

100/20 **5р.75к.**

мороженое с медом  
ice-cream with honey

### Марозіва з кансерваванымі ананасамі

100/30 **6р.07к.**

мороженое с ананасом консервированным  
ice-cream with tinned pineapple

### Марозіва з хмяльным чарнаслівам

100/30 **8р.24к.**

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

### Марозіва з трускаўнай падліўкай

100/30 **5р.37к.**

мороженое с клубничным соусом  
ice-cream with strawberry sauce

## САДАВІНА – FRUIT

### Цытрын

лимон, lemon

100 **1р.77к.**

### Груша

груша, pear

100 **1р.60к.**

### Вінаград

виноград, grapes

100 **1р.70к.**

### Ківі

киви, kiwi

100 **1р.52к.**

### Памяранец

апельсин, orange

100 **2р.57к.**

### Яблык

яблоко, apple

100 **1р.10к.**



## ГАРАЧЫЯ НАПОЇ – HOT DRINKS

### Эспрэса

кофе натуральны,  
Total Arabica

### Кава з каньяком

кофе с коньяком,  
Total Arabica with cognac

100/14 **3р.34к.**

50/7/20 **3р.17к.**

### Гарбата чорная

чай пакетированный черный байховый цейлонский, с бергамотом  
Lovare Golden Ceylon with bergamot Tee teabag

### Гарбата чорная

чай пакетированный черный индийский  
Assam Tee teabag

### Гарбата зялёная

чай пакетированный зеленый молочный улун  
Milk oolong Tee teabag

### Гарбата зялёная

чай пакетированный зеленый байховый китайский  
Green Tee Collection Tee teabag

1/200 **0р.47к.**

1/200 **0р.46к.**

1/200 **0р.91к.**

1/200 **0р.47к.**

дадаткова - additional

### Цукар

сахар, sugar in package

5 **0р.04к.**

### Цытрын

лимон, lemon

10 **0р.21к.**

## ФІРМОВЫЯ ХАЛОДНЫЯ НАПОЇ – HOUSE COOLERS

### Морс з журавін \*

натуральный клюквенный морс  
kraft cranberry drink

200 **1р.66к.**

### Напой кмёнавы з цытрынам\*

напиток натуральный тминный с лимоном  
kraft cumin lemonade

200 **1р.19к.**



ЗАДЗВІННЕ

- па папярэдняй замове
- upon reservation