

Горячие блюда из мяса и птицы

Скоблянка по-боярски жареная картошечка с лучком, мясом и грибами, запекается с помидорами под сырно-сливочным соусом	Ls 4.80,-
Телячья печень по - строгановски подается с картофельным пюре и соленым огурчиком	Ls 4.90,-
Цыпленок «А-ля - табака» нежный, хорошо прожаренный цыпленок с чесночно-лимонным соусом подается с соленьями	Ls 7.90,-
Котлетки куриные «Пожарские» сочные котлетки из куриного филе, приготовленные по старинному русскому рецепту	Ls 5.70,-
Куриный шницель «Министерский» с хрустящей корочкой куриная грудка в румяных сухариках; подается с обжаренным картофелем и грибным соусом	Ls 5.90,-
Бефстроганов из сочной говяжьей вырезки	Ls 7.90,-
Филе говядины «В огороде» сочный кусок говядины со свежей зеленью, соленьями, овощами	Ls 12.50,-
Говядина по-деревенски «На бычке» подается с жареным лучком на горячей сковородочке	Ls 10.50,-
«Золотое руно» баранина на косточке подается с печеным чесноком, помидором и паприкой	Ls 12.50,-
Баранина в горшочке «Пастушка» тушеная баранина с баклажанами, паприкой и грибочками под румяной шапочкой из теста	Ls 6.90,-
«Трапеза Петра» стейк из баранины под чесночным соусом подается с запеченным картофелем и овощами, приготовленными на гриле	Ls 10.50,-
Филе свинины «Разгуляй» увесистый кусок мяса на сковороде с чесночно-сливочным соусом	Ls 6.90,-
Свиное филе « Как у Мамаы дома » горячее блюдо с боровиками и запеченным картофелем	Ls 7.60,-
Кролик по-домашнему (без костей) в сливочном соусе с грибами	Ls 8.40,-