

## КАПУСТНИК С ЗЕЛЕНЬЮ

классический пирог, хорош и в качестве закуски и как дополнение к основному блюду

80 г 100

## ПИРОЖОК СЫРНЫЙ

в тонком слоёном тесте соединились сыры моцарелла, гауда и творог

70 г 130

## ПИРОГ "СТРОГАНОВ"

телятина, белые грибы, маринованный огурчик, сливки и сметана

100 г 210

## РАССТЕГАЙ С ТРЕСКОЙ

треска отлично сочетается с морковью, которая не даёт рыбе потерять соки в процессе запекания

80 г 140

## ПИРОГ С ПЕЧЕНЬЮ И ВИШНЕЙ

особое сочетание ингредиентов

110 г 170

## ШТРУДЕЛЬ С БАКЛАЖАНАМИ И ПЕРЦЕМ

для приготовления этого штруделя овощи сначала обжаривают, а затем долго томят

80 г 180

## ПИРОГ С ГУСЕМ "ФРИКАСЕ"

сочное мясо гуся в тесной дружбе со сливками

80 г 190

## ПИРОГ С УТКОЙ И СОЧНОЙ ГРУШЕЙ

мягкое утиное мясо с ароматной грушей

120 г 240

## ПИРОГ С ИНДЕЙКОЙ, ШПИНАТОМ И СЛИВКАМИ

домашнее слоеное тесто, мясо индейки с овощами и зирой

80 г 170

## ПИРОЖОК С ВИШНЕЙ, ЕЖЕВИКОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ МАСКАРПОНЕ

то ягодное чудо, которое обязательно нужно попробовать

90 г 160

## ПИРОГ "СЛИВОЧНЫЙ ЖЮЛЬЕН"

классический грибной жульен запеченный в тесте

110 г 130

## ПИРОЖОК С БАРАНИНОЙ И ЛУКОМ

очень тонкое тесто, пирожок станет отличным дополнением к любому первому блюду

35 г 110

## РОЗОЧКА ЯБЛОЧНАЯ

нежная выпечка, слоеное тесто и карамелизированное яблоко

100 г 150

## ПИРОГ "САЦИВИ" С КРОЛИКОМ

томленый с пряностями кролик, домашнее слоеное тесто – забываемая классика в пироге

90 г 170

## АССОРТИ ПИРОГОВ

330 г 570

## ПИРОЖОК СО ШПИНАТОМ

вегетарианский вариант пирога с тонким тестом, в начинке – сочетание шпината и зелени

100 г 110

## ПИРОГ "ЖЕНЩИНА В БЕЛОМ" С КРЕВЕТЧНЫМ СОУСОМ

креветки, сибас, песто и облако из пармезана и рукколы

180 г 780

## ПИРОГ "ЧЕРНЫЙ БЫК" С БУРГУНДСКИМ СОУСОМ

начинка из томленого толстого края быка с запеченными овощами и фермерской сметаной

450 г 680

