



ПИРОГИ и ВИНО

ВСТРЕЧАЯСЬ В РАЗНЫХ СТРАНАХ,
НА РАЗНЫХ СТОЛАХ,
ОНИ НЕПРЕМЕННО ДОПОЛНЯЛИ ДРУГ ДРУГА.

Капустник с зеленью 80 г 100

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

Пирог «Строганов» 110 г 250

телятина, белые грибы, маринованный огурчик, сливки и сметана

Пирог с печенью и вишней 110 г 170

особое сочетание ингредиентов

Пирог с гусем «Фрикасе» 80 г 190

самодостаточный, гармоничен с бокалом красного сухого вина

Пирог с томленным в сливках цыпленком, копченой уткой и сыром 90 г 230

аппетитный, сытный, богатый копченым вкусом

Пирог «Сливочный жульен» 110 г 160

классический грибной жульен запеченный в тесте

Пирожок с бараниной и луком 35 г 130

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

Пирог «Сациви» с кроликом 90 г 200

томленный с пряностями кролик, домашнее слоеное тесто – незабываемая классика в пироге

Пирог со сливочной индейкой, тыквой и шпинатом 100 г 160

сочный и ароматный пирог, украшенный тыквенными семечками

Пирожок сырный 70 г 130

в тонком слоёном тесте соединились сыры моцарелла, гауда и творог

Расстегай с треской 80 г 140

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

Штрудель с баклажанами и перцем 90 г 200

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

Пирог с уткой и сочной грушей 120 г 240

мягкое утиное мясо с ароматной грушей

Розочка яблочная 100 г 150

нежная выпечка, слоеное тесто и карамелизированное яблоко

Пирожок с вишней, ежевикой и сливочным сыром маскарпоне 85 г 200

то ягодное чудо, которое обязательно нужно попробовать

Ассорти пирогов 330 г 680



#ЛУЧШЕКУ