



ПИРОГВИ и ВИНО

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

Пирог «Строганов» 110 г 320

телятина, белые грибы, маринованный огурчик, сливки и сметана

Пирог с печенью и вишней 110 г 200

особое сочетание ингредиентов

Пирог с гусем «Фрикасе» 80 г 350

самодостаточный, гармоничен с бокалом красного сухого вина

Пирог с томленным в сливках цыпленком, копченой уткой и сыром 90 г 280

аппетитный, сытный, богатый копченым вкусом

Пирог «Сливочный жульен» 110 г 200

классический грибной жульен запеченный в тесте

Пирожок с бараниной и луком 35 г 180

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

Расстегай с треской 80 г 180

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

Пирог с уткой и сочной грушей 120 г 290

мягкое утиное мясо с ароматной грушей

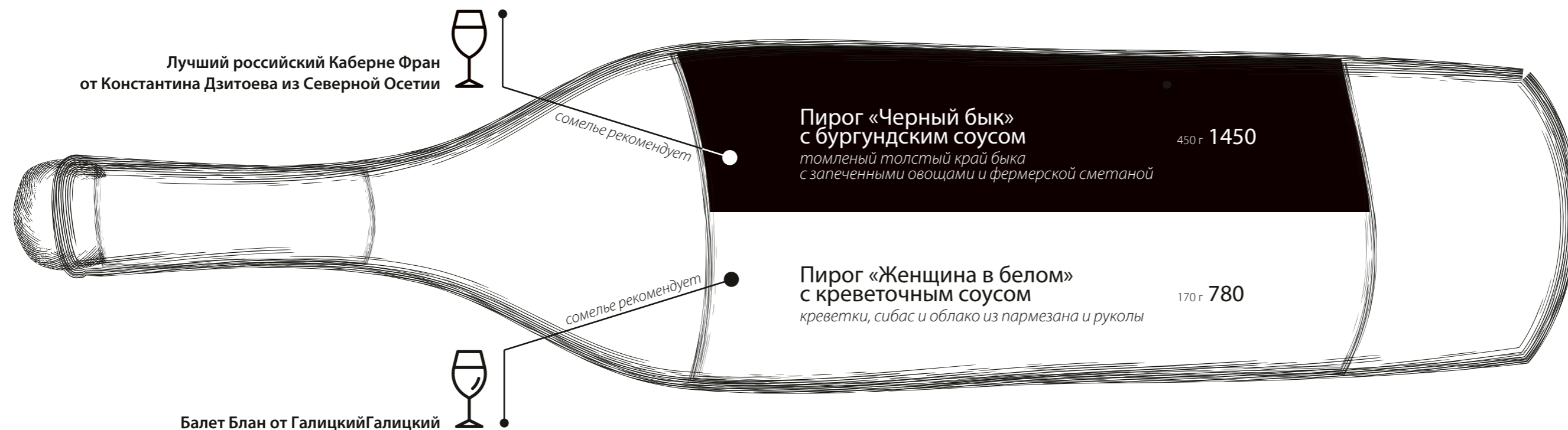
Греческие пирожки с ягненком и соусом дзадзики 630

Чебуреки с гусем и фермерской сметаной 700

Чебуреки с камамбером, сулугуни, моцареллой и сметанно-икорным соусом 700

Хачапури с сулугуни и имеретинским сыром, копченой уткой и виноградом 620

Хачапури с горгонзолой, сулугуни и карамелизированной грушей 780



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ.

ЦВЕТНОЙ БУЛЬВАР, д. 23, стр. 1

тел.: +7(499) 272-09-22

WWW.PVGOOSE.COM

#ЛУЧШЕКУ