



ПИРОГИ и ВИНО

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

Капустник с зеленью 80г 100

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

Пирог «Строганов» 110г 210

телятина, белые грибы, маринованный огурчик, сливки и сметана

Пирог с печенью и вишней 110г 170

особое сочетание ингредиентов

Пирог с гусем «Фрикасе» 80г 190

самодостаточный, гармоничен с бокалом красного сухого вина

Пирог с томленным в сливках цыпленком, копченой уткой и сыром 90г 180

аппетитный, сытный, богатый копченым вкусом

Пирог «Сливочный жульен» 110г 130

классический грибной жульен запеченный в тесте

Пирожок с бараниной и луком 35г 110

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

Пирог «Сациви» с кроликом 90г 170

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

Пирожок со шпинатом 100г 110

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

Пирожок сырный 70г 130

в тонком слоёном тесте соединились сыры моцарелла, гауда и творог

Расстегай с треской 80г 140

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

Штрудель с баклажанами и перцем 90г 180

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

Пирог с уткой и сочной грушей 120г 240

мягкое утиное мясо с ароматной грушей

Розочка яблочная 100г 150

нежная выпечка, слоеное тесто и карамелизированное яблоко

Пирожок с вишней, ежевикой и сливочным сыром маскарпоне 85г 160

то ягодное чудо, которое обязательно нужно попробовать

Ассорти пирогов 330г 570



#ЛУЧШЕВИНУ