## ВИНО И БИНО И РЕСТОРАН В ИНО И РЕСТОРАН В ИНО

Пирог «Строганов» телятина, белые грибы, маринованный огурчик, сливки и сметана	110 г 320
Пирог с печенью и вишней особое сочетание ингредиентов	110 г 200
Пирог с гусем «Фрикасе» самодостаточный, гармоничен с бокалом красного сухого вина	80 r <b>300</b>
Пирог с томленым в сливках цыпленком, копченой уткой и сыром	90 r <b>280</b>

аппетитный, сытный, богатый копченым вкусом

Пирог «Сливочный жюльен» классический грибной жюльен запеченный в тесте	110 г 200
Пирожок с бараниной и луком очень тонкое тесто, пирожок станет отличным дополнением к любому первому блюду	35 r <b>150</b>
Пирожок сырный в тонком слоёном тесте соединились сыры моцарелла, гауда и творог	70 r <b>190</b>
Расстегай с треской треска отлично сочетается с морковью, которая не даёт рыбе потерять соки в процессе запекания	80 r <b>180</b>

Пирог с уткой и сочной грушей мягкое утиное мясо с ароматной грушей	120 r <b>290</b>
Пирожок с вишней, ежевикой и сливочным сыром маскарпоне то ягодное чудо, которое обязательно нужно попробовать	85 r <b>200</b>
Ассорти пирогов	330 г <b>870</b>



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