



# ПИРОГИ 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*

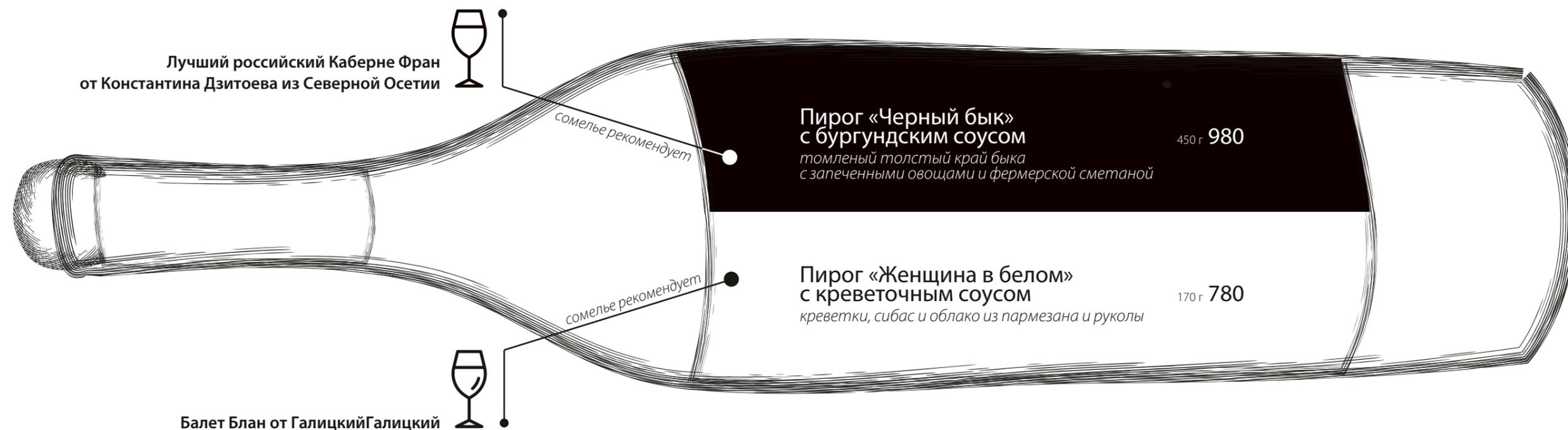
Греческие пирожки с ягнёнком и соусом дзадзики 630

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