



ПИРОГИ и ВИНО

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

Пирожок с брусникой 40 г 130
вкусная история с душевной ягодой

Пирожок с говядиной, паприкой и пряным томатным соусом 30 г 180
харизматичный родственник самсы, дружен с соусом

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 410
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 220
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