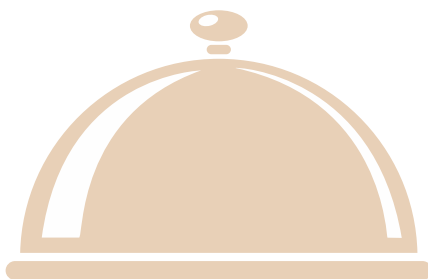




Традициональ

гостинично-ресторанный
комплекс



МЕНЮ

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Студень «Оригинальный»	3 210 тг
<i>Холодец из телятины и мяса птицы, подан будет с хреном и горчицей, по-домашнему рецепту приготовленный.</i>	
Букет из овощей свежих	3 560 тг
<i>По сезону собранный и ко столу доставленный, с сыром из овечьего молока, да с огородной зеленью.</i>	
Соленья разные из погребка	4 360 тг
<i>Арбуз солёный, помидоры, огурчики хрустящие, патиссоны маринованные, грибы, да капуста квашеная.</i>	
Сельдь «Боярская»	2 820 тг
<i>Подана будет с картофелем отварным, сочного лука колечками, да маслом ароматным деревенским сдобрена.</i>	
Императорское рыбное ассорти	17 590 тг
<i>Заморская сёмга, нами душевно посоленная, балык кеты, угорь, эсколар копчения холодного, да креветки.</i>	



Нежная трилогия

6 110 тг

Паишет из кролика, паишет грибной, да мусс из сельди, с сухариками домашними поданный для наслаждения гостя дорогого.



Карпаччо из сёмги

5 920 тг

Слабосоленое филе сёмги апельсиновым соусом сдобрено, да подано с сыром "Пармезан", руколой и каперсами для гостя милого.



Закуска из рыб разных

9 910 тг

Филе сёмги, да эсколар и скумбрия вместе поданные гостю дорогому.



Креп с сёмгой
да сыром сливочным

5 860 тг

Рыба красная в сыре сливочном, искусно в блин нежный укутанная.



Кровавая Мэри

8 350 тг

Классика в ярком оформлении. Нежнейшая форель с руколой свежайшей, маслом оливковым, да перчиком «Розе» припудрена, каперсами, да икрой щуцкэй сдобрена. Да и «Мэри» с креветочкой а-ля вишенка, ценителю настоящему.



Ассорти сырное
в подаче пикантной

7 230 тг

Сыры ароматные «Пармезан», «Камамбер», сыр молодой овечий, «Фетакса», «Моцарелла» в рассоле, сыр голландский, да сыр благородный с плесенью голубой дружно поданные.



Закуска из свежих томатов
с копченым угрем и авокадо

5 680 тг

Под соусом терияки, да руколой будет подана для гостя милого.

Закуска «Тартар» **6 960 тг**

Небывалого вкуса из сёмги с икрой, да нежным сливочным сыром.

Баклажаны с чесночком **3 760 тг**

Поданы будут с томатами свежими, майонезиком домашним, да чесночком ароматным.

Закуска пикантная под водочку купцов 1-й гильдии **4 520 тг**

Извольте: сало солёное, шпик, сало с прослойкой, грудинка варёно-копчёная. Ко столу подана будет с чесночком, маринованным огурчиком, хрена корнем, да хлебом бородинским.

Закуска мясная «Императорская» **13 610 тг**

Рулет из ягненка молочного, гусятина с черносливом, цыплёнок с ветчиной, говядина шпигованная, в русской печи сготовленная, язык телячий с домашним хреном, горчицей, да маринадами.

Ассорти из деликатесов мясных **9 620 тг**

Казы, жая, шужук знатно варёные, подадим с куртом, да лучком зелёным.

Икра красная янтарная **6 850 тг**

САЛАТЫ



Салат «Морской»

7 640 тг

Заморские креветки тигровые, да кальмары с мидиями, маслом оливковым сдобренные, да с дольками ананаса, оливками поданный



Салат из говядины по-азиатски

4 910 тг

С овощами и авокадо будет сготовлен, да приправлен соевым соусом с добавлением кунжутного масла.



**Салат из говядины
с вялеными томатами**

7 890 тг

Нежное филе говядины на листьях салата с вялеными томатами, муссом из пармезана, да соусом «Чимичурри» сдобренное.

Винегрет «Необыкновенный» 2 860 тг

Салат с мясом, сельдью, да грибами опятами, постным маслом сдобренный, вкуса необычайного.

Салат «Русский особенный» 3 510 тг

С мясом сочным, да овощами огородными, в родниковой воде отваренными, с солеными огурцами под соусом «Провансаль» мудрёными

Любимое кушанье первого русского императора 4 270 тг

Салат из грибов солёных с языком, в пикантном бульоне томлёным, да филе птицы слегка подкопчённой.

Салат «Цезарь» 4 390 тг

Сочетание классическое, на выбор гостя милого поданный с креветками королевскими, али филе птицы лакомой.

Салат с руколой и утиной грудкой 4 470 тг



**Салат из говядины с микс салатом,
маринованным картофелем
и винной заправкой**

3 860 тг

Филе говядины отварное с микс салатом, да маринованным картофелем и помидорами черри, винной заправкой сдобренные.



**Салат из говядины
с жареными баклажанами**

3 590 тг

Свежие томаты с отварной телятиной, жареными баклажанами, сдобренный сметаной с соевым соусом, да чесночком свежим.



**Баклажаны
в кисло-сладком соусе**

4 340 тг

Баклажаны в кисло-сладком соусе окутанные, да свежей кинзой и кунжутном приправленные.



Салат из курицы с сыром

3 320 тг

Запеченное куриное филе с сыром, сухариками, помидорами черри, да салатом айсберг, приправленные сметаной, чесночком, да горчицей для гостя дорогого.



Салат с креветками

4 680 тг

*Салат с креветками, да с руколой,
с гранатами, да с клубнично-базиликовым
сорбе.*



Салат из баклажанов жареных

4690 тг

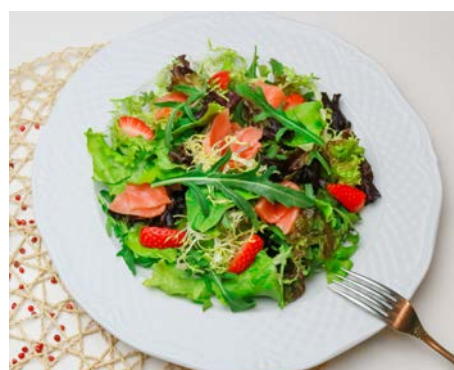
*С зеленью свежей, овощами сочными,
да сыром «Фетакса».*



Салат с сыром «Буррата»

8 750 тг

*Подан будет с помидорами черри,
авокадо, да заправкой из базилика
с бальзамическим уксусом.*



Салат из семги
с сырными шариками
и апельсиновой заправкой

5 920 тг



Оливье с форелью
собственного посола

3 950 тг

*Всеми любимый салат, вкусом особенным,
с икоркой красной, да каперсами
для гостя милого.*

Сервис 10%

Салат «Капрезе» с сыром «Моцарелла» **4 350 тг**

С помидорами упругими, да под двойкой соусов дружных: бальзамик, да песто

Салат «Греческий» **3 350 тг**

Из овощей свежих, маслом оливковым заправленный, да с сыром «Фетакса» благородно подан будет.

Скумбрия под барской шубкой **3 520 тг**



Салат с баклажанами жареными,
помидорами «Черри»
и «Моцареллой» сготовлен

4 150 тг



Салат с Манго

4 720 тг

*Салат с фруктом заморским вкуса
экзотического, с креветками
и сыром «Чечил», да под
апельсиновым дрессингом*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Крылышки хрустящие **4 970 тг**

Крылышки куриные, да на гриле сготовленные, под соусом алым.

Крылышки к пиву **5 370 тг**

Крылышки куриные острые к пенному, да соусом «Шрирача» - чтоб была удача!

Сырные палочки «Моцарелла» **3 260 тг**



Креветки
на печеных томатах

4 180 тг

*Обжаренные тигровые креветки
на печеных томатах с сельдереем,
да чесночком для гостя милого.*

Рулетики
из говядины

7 120 тг

*Нежнейшие рулетики из говядины
с овощами на микс салате
с картофелем пай, да соусом
сливочным, да с терияки.*



Рулетики
из баклажанов

4 570 тг

*Копченая конина в обжаренные
баклажаны окутана, под сырным
соусом с чесночком, да на руколе
свежей будут поданы.*

Говядина хрустящая

7 120 тг

*Поданная с картофелем фри,
да с соусами «Карри»
и «Киккоман» с имбирем.*



БЛЮДА НА ПЕРВОЕ



Уха «Царская»

6 650 тг

Ущица острая с каперсами, водочкой, да цветком шафрана, зеленью, да специями ароматными сготовлена. Икоркой щучьей облагорожена, гостю дорогому представлена.

Острый рыбный суп **4 980 тг**

На тройном бульоне, с креветками и лососем варёный.

Шурпа с куртмом и сочни домашние **4 050 тг**

На добротном бульоне из конины, с деликатесами национальными мясными поданная.

Наваристая ущица с расстегаями **4 990 тг**

На трёх видах рыбы варёная, гостю дорогому будет подана.

Щи «Деревенские» **3 160 тг**

Добротные, наваристые, да кулебяка впридачу.



Крем-суп грибной

4 120 тг

Суп-юре из шампиньонов, да с гренками и сливками поданный.



Борщ с чесночными пампушками

3 610 тг

В трех вариациях гостю дорогому представленный: с телятиной, али гусятиной, али кониной.



Суп щавелевый с яйцом

3 660 тг

На знатном бульончике консоме отведасть извольте.

Суп гороховый **3 660 тг**

Душевно сготовленный на бараньих рёбрышках подкопчённых.

Окрошка **3 010 тг**

*Заведённая на квасе, каком душа гостя милого пожелает,
будь то кислый, али сладкий, али кисло-сладкий.*

Суп лапша с курицей **3 450 тг**

Как положено, с лапшичкой домашней, морковью, да луком приукрашенный.

Солянка «Классическая» **3 920 тг**

Наваристая из копчёностей разных, с лимончиком, каперсами, да сметаной домашней.

Чечевичный крем-суп **3 010 тг**

Необыкновенного вкуса с томатами свежими, да мятой приправленный.

ПАСТА



Фетучини
с семгой

6 110 тг

*Фетучини со сливочным соусом
с добавлением свежего укропа,
да с кусочками филе семги на гриле
будут поданы.*

Фетучини
с креветками

6 240 тг

*Фетучини со сливочно-чесночным
соусом, да креветками
фламбированными водкой
для гостя милого.*



Фетучини
с курицей и грибами

5 040 тг

*Фетучини с куриным филе
и свежими шампиньонами
в сливочном соусе с горчицей,
да тимьяном свежим.*



Сервис 10%

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ



Зразы «Дворянские»

3 910 тг

Лукон зелёным, да яичком фаршированные, на шпильке сковородочке гостю милому поданы.



Жаркое по-деревенски

7 380 тг

Филе говядины запеченное, да в чугушке, да с домашними соленьями гостю милому поданное.



Ти-бон из говядины

12 960 тг

Со стручковой фасолью и соусом из болгарского перца, да горчицы зернистой.



Медальоны из говядины под сыром

8 780 тг

Филе говядины запеченное под сыром с томатами в специях, да поданы со стручковой фасолью и соусом «Песто».

Телятина на сковородочке **7 120 тг**

В самом соку с лучком, морковью, перцем сладким, да специями разными подана.

Котлеты домашние **4 140 тг**

Нежной текстуры, с пылу, с жару, да с соленьями разными впридачу.

Жарёха **6 520 тг**

Картофель душевно обжаренный с мяском и грибами свежими.



Мясо по рецепту графа Строганова

8 320 тг

Бефстроганов в народе именуемый, с картофелем ароматным под сырной корочкой запеченный.



Стейк рибай

15 250 тг

*С картофельными дольками,
да соусом из зелени, каперсов
и вяленых томатов для гостя милого.*



Стейк рибай с мозговой косточкой

16 250 тг

*Говядина мраморная, сочная. Косточка «мозговая»
- гурманом любимая, с соусами разными, укропчиком,
розмаринчиком, специями заправлена.
Хлебушком обжаренным для гостя подана*



Стейк «Стриплойн»

10 760 тг

*Премиальный отруб - сочный и прожаренный
с огурчиком, помидорчиком, перчиком,
да зеленушкой украшенный, маслом
сдобренный гостю милому.*



Стейк «Denver»

16 380 тг

*Стейк высокой мраморности, сочный и нежный,
с соусом, да специями, да перчиком «Чили»,
да кофе молотым для аппетита гостя милого*



Стейк «Фланк» с «Терияки»

13 850 тг

*Отруб нежнейший с бескрайних степей,
прожарки Medium для тонкого ценителя
с помидорами «Черри» и соусом «Терияки»*



Стейк «Миньон»

9 390 тг

*Сочный «Шатобриан» вкуса восторженного
с сырным пирогом, да соусом политый*



Стейк «Миньон» из конины
9 750 тг

Филе нежнейшее, деликатесное. Натурально выращенное для гостя знающего, с овощами «Фламбе» приготовлено



Стейк «Миньон» из телятины
9 720 тг

Восхитительное филе под соусом, с двумя видами картофеля, да на аспарагусе



Рёбра «Кальби» из телятины
13 420 тг

Запеченные! Подкопченные! С душой приготовленные на сырном пироге из слоенного теста, с луковыми кольцами и сыром «Чечил» добавлены



Рёбра из телятины
10 850 тг

Рёбра ароматные, свежайшие, дорогому гостю сготовлены. По рецепту старинному запеченные (подкопченные) с овощами фламбированные



Колбаски на гриле
6 160 тг

Сочные! Ароматные! Колбаски: утка, телятина, ягненок! С квашеной капусткой, домашней картошечкой, да под хреном и горчицей, для гостя милого

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ



Седло из баранины

9 120 тг

Мясо баранины на Т-образной кочечке, на гриле сготовленное, с картофелем и луком поданное, да кисло-сладким соусом сдобренное.

Каре ягненка с картофелем на гриле

12 150 тг

Каре ягненка на гриле обжареное да с золотистой картошечкой поданное.



Рагу из баранины по-домашнему

8 190 тг

Нежное мясо на кости, с овощами сготовленное, в собственном соку томленное, да с лучком маринованным на сковородочке, с пылу с жару для гостя дорогого.

ШАШЛЫКИ

Шашлык из утиного филе **4 950 тг**

Филе утки с овощами, да свежей зеленью для гостя почетного.

Шашлык из свинины **5 060 тг**

Шашлык из курицы **4 190 тг**

Нежнейшая мякоть курицы с овощами, да соусом для гостя милого.

Люля-кебаб из говядины **5 120 тг**

Нежнейший шашлык из говяжьего фарша.

Шашлык из осётра **14 620 тг**

Сервис 10%



Рулет из говяжьей печени

4 430 тг

*С жирком курдючным
поданный.*

Шашлык из баранины

6 630 тг

*Филей барашка молодого с
овощами, да зеленью огородной
под соусом пикантным.*



БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Гусятина, в печи томлённая **15 890 тг**

Вкуса отменного, на капустке тушёной, да с яблоками, в вине печёными, поданная.

Котлеты «Пожарские» **3 510 тг**

По рецепту старорусскому из мяса птицы сготовленные.

Три перепёлки с чесночной подливой **11 850 тг**

*Милому гостю поданы будут в «гнезде» из хвороста картофельного,
да с яйцом перепелиным.*

Котлеты «Новомихайловские»



6 230 тг

По рецепту киевскому из мяса птицы белого, да с маслом янтарным внутри.

Сервис 10%



Медальоны из индейки

8 140 тг

Филе индейки на гриле с брокколи будет подано, да сырным соусом.



Утиный окорочок

7 230 тг

Окорок утиный, сочный и ароматный, охотником добытый. С пирогом хрустящим, начинкой грушевой, да орешком грецким с садов плодовых, да сыром «Дор-блю», да медком пчелиным, да под соусом Манго-Маракуйя гостю сготовлен будет



Цыплёнок, целиком на гриле сготовленный

7 510 тг

Гостя дорогого ароматом чесночным, да пряным порадует.



Рагу из кролика с фасолью

7 120 тг

Кролик с овощами в печи томленный, белым вином сдобренный, да в горшочке поданный.



Куриное филе в ореховой корочке с банановым крем соусом

4 210 тг

Кусочки куриного филе, в ореховом кляре сготовлены, с нежным соусом из бананов, да на печеных яблоках поданы.

Куриная голень с зелёным горошком

4 120 тг

Сочная голень в хрустящей корочке, с пюре картофельным будет подана, да соусом из томатов спелых и горошком зелёным.



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

- Судачки в масле пряженые **6 180 тг**
Поданы будут с лучком, да зеленью огородной рубленой.
- Караси с луковым взваром **3 130 тг**
По авторскому разумению шеф-повара лучшим способом изжаренные.
- Лосось морской..... **10 130 тг**
Перво-наперво с овощами обжаренный, а затем в соусе белом до ума доведённый.
- Филей осётра крупного **14 120 тг**
С овощами огородными, да травами в фольге запечённый, да в печи знатно томлённый.
- Сибас, приготовленный на гриле **8 340 тг**
С овощным мильфеем подан будет гостю дорогому.



Дорадо

7 650 тг

Рыбка заморская на картофельных оладушках выложенная с палочками «соломка» для гостя дорогого, да икрой летучей рыбы украшена



Дорадо с овощами

8 150 тг

«Золотой спар», сготовленный с овощами, пламенем окутанными



«Тигровая» креветка с лососем

9 820 тг

Креветка «Тигровая» с рыбой красной подана, да на рисовой подложке с соусом, да икоркой украшена



Стейк из сёмги

9 960 тг

Величины богатырской, вкуса небывалого.



Сёмга с сальсой из картофеля с зеленью

9 540 тг

*Филе сёмги на гриле сготовленное
с сальсой из картофеля, зелени,
семян горчицы, маслица оливкового,
да сокам лимонным сдобрена.*



Судак хрустящий

5 370 тг

*Кусочки судака в хрустящей корочке,
да соусом из свежих овощей с соей,
с добавлением перчика чили.*

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И КРУП

Картофель, по-домашнему жареный	1 310 тг
Пюре картофельное	1 310 тг
Картофель фри	1 510 тг
Картофельные дольки	1 510 тг
Гречка разварная с лучком	1 310 тг
Картофель с грибами жареный, да в соусе сметанном	2 990 тг
Капуста, в сливках тушёная	2 290 тг
Рагу из овощей свежих	2 490 тг
Брокколи соусом сырным мудрёная	3 490 тг
Рис припущенный	1 310 тг
Овощи гриль	2 590 тг
Кус-кус	1 670 тг
Киноа	1 310 тг
Птитим	1 510 тг

СОУСЫ

Горчица русская	630 тг
<i>Густая, да острая, самая традиционная.</i>	
«Шашлычный»	630 тг
<i>Из томатов, чеснока, да кинзы душистой сготовленный</i>	
«Хреновина»	630 тг
<i>Помидоры сочные с острым перцем, да чесноком сготовленные.</i>	
Сливочный	810 тг
<i>Чесночок ароматный, да с грибочками.</i>	
Хрен	630 тг
<i>Ядрёный, душевно слезу вышибающий.</i>	
Соус «Провансаль»	630 тг
<i>По рецепту секретному авторскому сготовленный.</i>	
Соус «Сальса»	810 тг
<i>Из свежих овощей в собственном соку, да кинзой, чесноком и зеленью сдобренные.</i>	
Соус «Горчичный»	630 тг
<i>На оливковом масле замешанный, да разными специями сдобренный.</i>	
Соус «Гурмэ»	710 тг
<i>Овощи огородные, да с зеленью изумрудной.</i>	
Соус «Демиглас»	710 тг
<i>Классического французского рецепта, 3 дня и 3 ночи сготовленный.</i>	
Соус на сметане с чесноком	850 тг
<i>На сметане сготовленный с зеленью, перцем чили с чесночком сдобренный.</i>	

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА



Пельмени «Сибирские»,
отварные али жареные

3 760 тг

Из сочного говяжьего, али смешанного фаршу, причудливо в тесто завёрнутые. А поданы ко столу будут, с чем душа пожелает: со сметаной, маслом, али бульоном наваристым.

Вареники со сметанкой, али маслицем 3 040 тг

Для гостя дорогого лепенные, с начинкой по хотению, будь то картофель, али картофель с грибами, со шкварками, али капустой, с вишней, с творогом.

Блинчики начинённые 1 710 тг

Вкуса деликатного, по хотению гостя милого с мясом, с курицей, с грибами, с творогом, с сыром, с яблоками, с черносливом, али курагой поданные.

Блинчики 810 тг

С маслом сливочным, сметаной нежной, мёдом душистым, шоколадом, джемом, вареньем, али молоком сгущённым сдобренны.

Пирожки, пряженные в масле 550 тг

С начинкою разного роду, будь то капуста, картофель да лук, ливер, лук да яйцо, али картофель со шкварками.

Пряженцы творожные 2 520 тг

Они же сырники, со сметанкой, с маслицем, да с медком и вареньем будут поданы.

Оладьи пышные

1 710 тг

*На кислом молоке заведённые,
да сметаной, медком,
али земляничным вареньем
сдобренные.*



Чебуреки по-домашнему 960 тг

На выбор гостя милого представленные: из баранины, говядины, али смешанного фарша.

Беяши по-домашнему 960 тг

На выбор гостя милого представленные: из баранины, говядины, али смешанного фарша.

ХЛЕБА РАЗНЫЕ

Хлебная корзина 820 тг

*Хлеб пшеничный, да ржаной домашний, булочки в четырёх видах
представленные: отрубная, сырная, с кориандром, чесночная.*

Горячий чесночный хлеб 1 060/1 940 тг

На гостя милого выбор: 4 кусочка, али 8

Хворост 840 тг

Домашний, пудрой сахарной посытанный.

Баурсаки 850 тг

Пышные, да лакомые, по традициям местным сготовленные.

ПИРОГИ СТАРОРУССКИЕ



С сёмгой и картофелем 0,7 кг./1,4 кг.	6 460/11 920 тг
С мясом и капустой 0,7 кг./1,4 кг.	6 140/9 420 тг
С птицей и грибами 0,7 кг./1,4 кг.	6 140/9 420 тг
С вишней 0,7 кг./1,4 кг.	6 190/10 030 тг
С яблоком и грушей 0,7 кг./1,4 кг.	6 140/9 420 тг

ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА



Безе с нежным сливочным кремом
и соусом из манго

4 590 тг



Панна-котта
с клубничным соусом

3 070 тг



Наполеон
классический

3 550 тг



Руллет «Дакуаз»
с фисташками

4 240 тг

Руллет клубничный

3 280 тг



Шоколадный Фондан

3 360 тг



Чизкейк
в ягодной глазури

3 350 тг



Руллет абрикосовый

3 010 тг



Сервис 10%



Графские развалины

3 230 тг

СЛАДОСТИ

Восточные сладости	3 640 тг
Мороженое	1 930 тг
Домашнее варенье на выбор гостя милого	850 тг
Мёд алтайский	850 тг

Набор фруктов и ягод



27 150 тг

Сервис 10%

ЗАКАЗНЫЕ БЛЮДА



Гусь запечённый

63 970 тг

На 4-6 персон, фаршированный капустой квашеной, свежей, али яблоками сладкими.



Микс гриль

53 760 тг

На 5 персон, медальоны из говядины, филе утки, куриные крылышки, филе индейки, баранья корейка, люля кебаб из говядины, кабачки и перец болгарский на гриле, помидоры «Провансаль», картофельно-сырные шарики, соус томатный с BBQ.



Сёмга целиком сборная
с картофелем и болгарским перцем

77 890 тг

На 10 персон.



Куырдак

40 680 тг

На 10 персон, из говядины с добавлением печени, сердца, легкого и картофеля, в собственном соку томленое.



Бесбармак из конины

63 820 тг

На 6-8 персон.



Осетр запеченный

137 510 тг

На 10 персон, целиком запеченный осетр, с картофелем, лимоном и цветочной композицией из свежих овощей.



Fish mix

63 630 тг

Ассорти из даров морских на 5-6 персон, из филе сёмги, осётра, судака хрустящего, рулетиков из филе дорадо со стручковой фасолью и филе сибаса с маслинами, а так же креветками, рисом, брокколи, да перчиком болгарским, в дополнении соуса сливочного с икоркой красной.

ПОСТНЫЕ БЛЮДА

Капуста по-купечески	2 090 тг
Салат, в деревнях любимый.....	1 990 тг
Свекла с черносливом, да орехами	2 290 тг
Салат из свежих овощей	2 290 тг
Грибы маринованные с лучком	3 320 тг
Квашеная капуста с репчатым луком, да опятами	3 190 тг
Рассольник постный	2 390 тг
Борщ постный из свежей капустки.....	2 390 тг
Суп гороховый постный	2 090 тг
Суп грибной постный	2 390 тг
Суп чечевичный	2 670 тг
Щи из квашеной капусты.....	2 390 тг
Свекольник холодный.....	2 390 тг
Грибочки жареные.....	3 590 тг
Рагу овощное	2 690 тг
Голубцы овощные, да с рисом	3 190 тг
Томаты запечённые, да с грибным рагу фаршированные.....	3 790 тг
Картофель жареный по рецепту домашнему	1 510 тг
Шашлык овощной	3 790 тг
Каша гречневая с грибочками	3 190 тг
Котлеты морковные с соусом томатным.....	1 990 тг
Капуста тушёная с овощами	1 990 тг
Драники картофельные с соусом томатным	2 390 тг
Картофель отваренный, да сжаренный,	3 590 тг
с груздями подан будет	
Пирожки постные (с капустою, али картофелем).....	790 тг
Винегрет из овощей.....	2 090 тг





Традициональ

гостинично-ресторанный
комплекс

