



# Курьма Куманек





## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Малосольные огурчики или капуста кваш. (на выбор)	100/2	100	Сельдь слабосоленая с луком, картофелем	100/100/50	220
Грузди соленые черные	100/10	250	Икра красная с лимоном и маслом	50/15/10	320
Погребок -домашние соления	300	360	Рыбное ассорти (семга, масляная, кета)	150/10	540
Закуска Козака сало трех видов с чесноком и горчицей	120/10/30	220	Язычок телячий или буженина с хреном, горч. на выбор	100/50	300
Овощная нарезка с зеленью	200/10	280	Сырное ассорти с медом, грецким орехом	150/100/20	430

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Полдюжины потапцев (чесночные гренки из черного хлеба, с копченой грудинкой, соленым огурцом и зеленым луком)	бшт.	150	Деруны картофельные (с добавками на Ваш выбор) со сметаной	200/50	170
Колбаса деревенская кровавая с картошкой	150/150	290	со шкварками	200/50	240
			Кальмары, обжаренные с луком, в соевом соусе	200	290
			Запеченные свиные ушки	150	250

## САЛАТЫ

Салат Витаминный+ (айсберг, сельдерей, перец болгарс., морковь, яблоко, кунжут, масло оливковое)	200	290	Салат «Цезарь» с креветками	280	390
Винегрет овощной	150	120	Салат «Оливье» с телятиной	225	250
Салат «Деревенский» (с отварным картофелем и миксом из свежих, соленых и малосольных огурцов и помидорами под сметанным соусом с зеленью и хреном)	200	135	Салат «На зависть соседу» (язык, шампиньоны, маринов. огурчики, картофель соус «Прованс)	180	290
Салат из свежих овощей заправка: масло, сметана, майонез – на Ваш выбор	190	165	Салат «Триумф» (говядина, микс овощей, соус горчишно-соевый)	200	350
Салат «Греческий» с сыром «Фета»	220	240	Салат калорийный (ветчина, курица, грибы, овощи жар. солен. огурчик, майонез)	200	310
Сельдь «под шубой»	165	200	Салат «Цезарь» с курицей	300	340
Салат из морепродуктов, соус соевый	200	350	Салат «Червона Рута» (ветчина, помидоры, сыр, чесночный соус)	180	200
Салат «От Солохи» (слоеный салат из семги, яйцо, сыр и слив. масло, с майонезом)	180	290	Салат «Сытый пан» (буженина, сол. огурчик, лук мар., черри, майон.)	120/30	330





## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Бульон с курицей, яйцом и гренками	250/25/45	100	Борщ «Черниговский» постный с фасолью и черносливом	250/50/15	145
Суп-лапша с курицей (куриный бульон, филе курицы с домашней лапшой)	250/30	140	Борщ «Украинский» с чесночными пампушками	250/50	190
Уха из семги и судака	250/40	220	Солянка мясная сборная	250/30	235

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Котлета пожарская с картофельным пюре	120/150	280	Эскалоп с запеченным картофелем	150/100/50	380
Котлета «кордон блю» (курин.грудка, ветч.сыр) с картоф. фри	150/150	320	Свинина «по-Казацки» (корейка свиная, запеченная с овощами с картофельными дольками)	170/100	480
Шницель из куриной грудки с соусом	150/50	330	Мясо «Охотничье» (свинина, замаринованная в горчичном соусе, запеченная с грибами)	250/50	450
Индейка с соусом барбекю и теплым гриль салатом	150/70/50	390	Котлеты как у бабули с картофельным пюре	150/150	290
Мясо по-французски картофел. дольками	150/100	350	Антрекот с луком, томатным соусом	130/50/20	530
Семга «по-Русски» на сковороде (с румяным картофелем и грибами)	250/150	775	Жаркое «по-Деревенски» (говядина тушен с грибами и картофелем в сметанном соусе)	100/300	450
Судак отварной с картофел. пюре,соус польский	150/150	390	Мясо «по-Селянски» (свинина тушеная с грибами и картофелем )	150/150/10	390
Судак «по-киевски» на сковороде с картоф. и грибами	250/150	485			
Форель «по-закарпатски» подается с овощами гриль	150/100	580			

## ПАСТА

Паста карбонара	300	250	Паста с курицей и грибами	300	270
-----------------	-----	-----	---------------------------	-----	-----

## МУЧНЫЕ БЛЮДА

Вареники с капустой, картошкой	300/50	200	Блины с начинкой: с капустой	100/70	100
Вареники с творогом, вишней	300/50	230	с курицей и грибами	100/70	160
Пельмени домашние	250/50	270	Блины с семгой с/с	100/30	170
Пельмени с семгой и грибами	250/50	380	Блины с красной икрой	100/30	250
Блины со сметаной, медом или джемом	100/50	90	Блины с картофельным пюре и копченостями	100/80	150





## ГАРНИРЫ

Картофель отварной с укропом, сливочным маслом	150	100	Картофель жареный с салом и луком	250	300
Гречка или рис с жареным луком	150	90	Картофель жареный с грибами и луком	300	290
Картофельные дольки, картофель фри	150	150	Картофельное пюре	120	150
			Овощи гриль	300	350

## ДЕСЕРТЫ

«Шарлотка» с шариком мороженого	150/50	100	Мороженое на выбор (клубничное, ванильное, шоколадное, фисташковое)	(1 шарик) 50	50
Торт «Сметанник»	100	100			
Жареное мороженое	120	100			
Торт «Наполеон»	100	150	<b>Наполнители к мороженому:</b>		
Торт «Прага»	100	150	Шоколадная крошка	20	30
Десерт Фруктовый (фрукты, ягодный сироп)	150/50	210	Фрукты со взбитыми сливками	100	80
			Мед, грецкий орех, сироп	30	50

## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

В ПЯТНИЦУ, СУББОТУ И ВОСКРЕСЕНЬЕ С 16-00

Шашлык из свинины (соус, лук, лаваш)	200/50/60	390	Колбаски на гриле (соус, лук, лаваш)	200	300
Люля-кебаб из говядины (соус, зелень, лаваш)	200/50/20	450	Стейк семги или лосося на гриле с лим, зеленью	150/30	750
Шашлык из курицы (соус, лу, лаваш)	200/50/60	320	Корейка на косточке с соусом	весовое блюдо	цена за 100 270
Овощи гриль: (помидор, цукини, баклажаны, перец, грибы, картофель)	цена за 100	150	Крылышки куриные с соусом	200/50	250
Соусы: цезарь, аджика домашняя, чесночный, наршараб, кетчуп	50	50	Окорочок хрустящий из курицы с соусом и луком (весовое блюдо)	100	80
			Скумбрия на гриле с соусом тар-тар	весовое блюдо	цена за 100 80



# ЧАЙ/TEA

Весь чай

400мл 100р. / 800мл 160р.

## Черный

Ассам  
Эрл Грей  
Черная мята  
Черный чаврец  
Ночной привой  
Пуэр

## Зеленый

Классический  
Жасмин  
Таёжный свор  
Молочный улун  
Имбирный  
Африканский кактус

## Фруктовый

Фруктовый рай  
Английские традиции

## Травяной

Осенний листопад  
Источник жизни  
Вкус и здоровье  
Травяной свор

# КОФЕ/COFFEE

Эспрессо/Espresso

40мл 80р.

Американо/Americano

100мл 100р.

Капучино/Cappuccino

250мл 150р.

Латте/Latte

180мл 140р.

Гляссе/Glasse

180мл 150р.

Двойной Эспрессо/Double Espresso

80мл 100р.

Дольче Латте/Dolce Latte

180мл 150р.

Горячий шоколад/Hot chocolate

120мл 150р.

Кофе по-ирландски

150мл 200р.