

Холодні закуски за рецептами, знайденими в бабчиному шпайзі

	Вага,гр.	Ціна,грн.
1. Сирна нарізка <i>(чотири види сирів, мед, горіхи)</i>	150/50	155,00
2. Язик відварний з хріном <i>(язик телячий, соус з хріном)</i>	100/50	90,00
3. М'ясна нарізка <i>(бекон, рулет з телятини, ковбаса домашня, шинка копчена, зелень)</i>	400/50	185,00
4. Оселедець з цибулею <i>(філе оселедця, цибуля)</i>	100/50	70,00
5. Закуска коломийська <i>(сало копчене, сало солоне, сало-попрікаш, цибуля)</i>	150/50	75,00
6. Гриби мариновані з цибулею <i>(гриби білі мариновані, цибуля ріпчата, олія, зелень)</i>	120/30	85,00

Гарячі закуски від Лоці - бачія

1. Банош по-закарпатськи <i>(кукурудзяна мука, вершки, сметана, бринза)</i>	150/100	66,00
2. Печінка куряча з цибулею <i>(печінка куряча, цибуля, томати)</i>	200	60,00
3. Завиванець з сиром <i>(лаваш, сир твердий, помідори, кріп, мед, спеції)</i>	300	98,00
4. Гриби по-шаянськи <i>(білі гриби в сметані)</i>	200	145,00
5. Деруни з грибами <i>(кремзлики з картоплі, соус з білих грибів)</i>	250/100	120,00
6. Міжгірський токан з бринзою та шкварками <i>(кукурудзяна каша, бринза, шкварки)</i>	300	55,00
7. Банош з курячими нутрощами <i>(кукурудзяна мука, вершки кулінарні, курячі нутрощі, овочі, спеції)</i>	150/100	75,00
8. Лечо по-мадярськи <i>(перець болгарський, помідори, цибуля, зелень, яйце, ковбаски)</i>	200/50	55,00
9. Сир фрі <i>(сир твердий, яйце, мука, сухарі)</i>	200	58,00
10. Гриби по-верховинськи <i>(смажені білі гриби з цибулею)</i>	200	130,00
11. Деруни з кабачків <i>(кремзлики з кабачків, з часниковим соусом)</i>	200/50	60,00

Ми готуєм, пригощаєм і здоров'я всім бажаєм!
Салати " Міш - маш на ракаш "

	Вага,гр.	Ціна,грн.
1. Салат овочевий <i>(помідори, перець, огірки, мікс салатів, цибуля, оливкова олія)</i>	250	65,00
2. Салат зі свіжої капусти <i>(капуста свіжа, морква, цибуля, олія, спеції, зелень)</i>	250	45,00
3. Салат " Цезар " <i>(куряче філе, лист салата, сухарики, сир "Пармеджано", соус "Цезар", овочі)</i>	300	96,00
4. Салат " Фермерський " <i>(помідори, мікс салатів, цибуля, бринза, часник, олія, спеції)</i>	250	75,00
5. Салат " Грецький " <i>(помідори, огірки, болгарський перець, мікс салатів, цибуля, сир "Фета", олія, спеції)</i>	250	80,00

Перші страви - до юшки пан, а до м'яса сам

1. Бограч-гуляш <i>(Мадярська національна страва - гострий м'ясний суп з овочами) Бути на Закарпатті і не скуштувати бограч(суп угорських чабанів)- це гріх.. перед собою, своїм шлунком і компанією друзів, яких ви запросили до нашого ресторану</i>	400	90
2. Борщ український <i>(традиційний червоний борщ з телятини)</i>	400	65
3. Поливка по домашньому <i>(Традиційна весільна поливка з домашньої курки з локиноюю)</i>	400	60
4. Юшка з білих грибів <i>Закарпатський суп-поливка приготований з білих грибів з локиноюю. Будете смакувати, аж за вухами ляцатиме</i>	400	93

Основні страви - цікавинки закарпатської кухні від Рахова до Перечина

	Вага,гр.	Ціна,грн.
1.Медальйони з яловичини по-унгварськи* <i>(вирізка з яловичини,овочі гриль та ягідний соус)</i>	100/50	130,00
2. Яловичина в гірчично-винному соусі <i>(вирізка яловича,спеції,вино біле,масло вершкове,гірчиця)</i>	200/50	165,00
3. Рулет з яловичини з курячою печінкою та грибним соусом <i>(вирізка яловича,куряча печінка,овочі,білі гриби у вершковому соусі)</i>	300/100	210,00
4. Шертеш шонкаш селет - м'ясо по-берегівськи <i>(свинна корейка,шинка копчена,сир твердий ,соус "Діжон")</i>	250/50	115,00
5. Рулет курячий з картоплею пюре <i>(куряча грудинка,шинка,сир,соус сирний,картопля)</i>	250	108,00
6. Медальйони з індички та шпинатним пюре і голландським соусом <i>(філе індички,спеції,шпинат,соус голландський)</i>	150/100/50	150,00
7. Форель фарширована овочами* <i>(форель,овочі)</i>	100	95,00
8. Форель панська* <i>(форель, гриби білі, вершки)</i>	100	105,00
9.Мамчина відбивна <i>(свинна корейка,яйце,паніровочні сухарі)</i>	250	115,00
10. Індичка по-виноградівськи <i>(філе індички,спеції,ягоди)</i>	250/50	140,00
11. Чірке поприкаш <i>(традиційна угорська страва з курятини у вершковому соусі)</i>	150/100	85,00
12. Марамороські ребра* <i>(свинні ребра,соус гірчичний,овочі,спеції)</i>	100/30	75,00
13. Стейк зі свинини	100	70,00
14. Стейк з телятини	100	95,00
15. Стейк з курятини	100	55,00
16. Свинна корейка на реберці *	100	75,00

* - страви на вагу

Гарніри

1. Картопля пюре	200	28,00
2. Картопля по-домашньому	200	25,00
3. Нокедлі	200	25,00
4. Рис з овочами	200	25,00
5. Гречка з вершковим маслом	200	25,00

Соуси

1. Соус "Барбекю"	50	15,00
3. Соус "Сирний"	50	21,00
3. Соус "Гірчичний"	50	15,00
4. Соус "Цезар"	50	25,00

Дитяче меню

Салати

	Вага,гр	Ціна,грн.
1. Салат "Веселка"	150	39,00
2. Салат "Курочка"	150	56,00

Перші страви

1. Супчик курячий	200	38,00
2. Супчик з фрикадельками	200	56,00
3. Сирний супчик	200	66,00

Основні страви

1. Котлета куряча на пару	100	32,00
2. Телячі тефтелі з овочами	100/50	68,00
3. Відбивна куряча	100	46,00
4. Паста з курятиною у вершковому соусі	250	65,00
5. Індичка під вершковим соусом	150/50	88,00

Гарніри

1. Картопля фрі	100	25,00
2. Картопляне пюре	100	18,00
3. Рис з вершковим маслом	100	15,00
4. Гречка з вершковим маслом	100	15,00

Десерти

1. Шоколадний фондан	150/50	70,00
2. Лимонний фондан	150/50	75,00
3. Штрудель яблучний	150/50	55,00
4. Морозиво	150/50	45,00
5. Млинці	150/50	55,00

(начинки: яблуко, творог, джем)

6. Фруктова нарізка	100	22,00
---------------------	-----	-------

Фірмові страви від шеф-кухаря

наша родзинка, буде задоволена вся ваша родинка

	Вага,гр	Ціна,грн.
1. Цімборський танір <i>(свинина,телятина,люля кебаб з телятини, картопля,овочі-гриль)</i>	1000	380,00
2. Сімейна страва Доктора Кочіш <i>(відбивна куряча,відбивна свинна, філе індички,картопля фрі, овочі свіжі)</i>	1000	480,00
3. Свіжина <i>(свинна шия, сало свіже,цибуля ріпчата, спеції)</i>	300	120,00

*** - страви на вагу**

*Вже ви ся наїли,
Вже ви ся напили.
Ой дякуйте господарям,
Що вас пригостили*

**Страви на вогні - лікарство
для файного сонячного настрою**
Добра паска, якщо при ній ковбаска

	Вага,гр.	Ціна,грн.
1. Форель *	100	95,00
2. Свинна корейка на реберці *	100	75,00
3. Шашлик зі свинини *	100	65,00
4. Теляча корейка на реберці *	100	75,00
5. Шашлик курячий *	100	50,00
6. Стейк з свинини	100	70,00
7. Стейк з курятини	100	55,00
8. Печена картопля з бринзою та салом	200/50/50	65,00
9. Овочі печені :		
- баклажан *	100	50,00
- кабачок *	100	45,00
- помідор *	100	45,00
- перець *	100	54,00
- цибуля *	100	25,00
- шампінйони *	100	30,00

* - страви на вагу

