

## Холодні закуски за рецептами, знайденими в бабчиному шпайзі

	Вага,гр.	Ціна,грн.
<b>1. Сирна нарізка</b> <i>(чотири види сирів, мед, горіхи)</i>	160/50	160,00
<b>2. М'ясна нарізка</b> <i>(бекон, рулет телячий, ковбаса домашня, шинка копчена, кунжуттовий соус)</i>	400/50	220,00
<b>3. Язик відварний з хріном</b> <i>(язик телячий, соус з хріном)</i>	100/50	120,00
<b>4. Оселедець з цибулею</b> <i>(філе оселедця, цибуля)</i>	100/50	80,00
<b>5. Закуска коломийська "До горілочки"</b> <i>(сало копчене, сало солоне, сало-попрікаш, грінки, огірки мариновані, цибуля)</i>	150/50/50	95,00
<b>5. Гриби мариновані з цибулею</b> <i>(гриби білі мариновані, цибуля ріпчата, олія, зелень)</i>	120/30	85,00

## Гарячі закуски від Лоці - бачія

<b>1. Банош по-закарпатськи</b> <i>(кукурудзяна мука, вершки, сметана, бринза)</i>	150/100	85,00
<b>2. Печінка куряча з цибулею</b> <i>(печінка куряча, цибуля, томати)</i>	200	80,00
<b>3. Гриби по-шаянськи</b> <i>(білі гриби в сметані)</i>	200	165,00
<b>4. Деруни з грибами</b> <i>(кремзлики з картоплі, соус з білих грибів)</i>	250/100	135,00
<b>5. Міжгірський токан з бринзою та шкварками</b> <i>(кукурудзяна каша, бринза, шкварки)</i>	300	75,00
<b>6. Сир фрі з лечо по-мадярськи</b> <i>(сир твердий, перець болгарський, помідори, цибуля, зелень, яйце)</i>	200/200	125,00
<b>7. Млинці з білими грибами та вершковим соусом</b>	150/60/50	110,00
<b>8. Марташ з вишнею та відварною куркою</b> <i>(вишня, вершки, відварна курка, м'ята)</i>	150/50/50	80,00

**Ми готуєм, пригощаєм і здоров'я всім бажаєм!**

## **Салати**

	<b>Вага,гр.</b>	<b>Ціна,грн.</b>
<b>1. Салат овочевий</b> <i>(помідори, перець, огірки, мікс салатів, цибуля, оливкова олія)</i>	<b>250</b>	<b>70,00</b>
<b>2. Салат зі свіжої капусти</b> <i>(капуста свіжа, морква, цибуля, олія, спеції, зелень)</i>	<b>250</b>	<b>45,00</b>
<b>3. Салат " Цезар "</b> <i>(куряче філе, лист салата, сухарики, сир "Пармеджано", соус "Цезар", овочі)</i>	<b>300</b>	<b>120,00</b>
<b>4. Салат " Фермерський "</b> <i>(помідори, мікс салатів, цибуля, бринза, часник, олія, спеції)</i>	<b>250</b>	<b>105,00</b>
<b>5. Салат " Грецький "</b> <i>(помідори, огірки, болгарський перець, мікс салатів, цибуля, сир "Фета", олія, спеції)</i>	<b>250</b>	<b>98,00</b>
<b>6. Салат з креветками</b> <i>(креветки, помідори, огірки, мікс салатів, кримська цибуля, лимон)</i>	<b>250</b>	<b>160,00</b>
<b>7. Теплий салат з курячої печінки</b> <i>(куряча печінка, бекон, помідори, перець болгарський, цибуля, мікс салатів, сухарики, соус діжонський)</i>	<b>300</b>	<b>145,00</b>
<b>8. Салат з карпатських білих грибів та пармезаном</b> <i>(смажені білі гриби, мікс салатів, перець, пармезан, часник)</i>	<b>240</b>	<b>155,00</b>
<b>9. Салат з маринованих овочів</b>	<b>200</b>	<b>48,00</b>

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

<b>1. Бограч-гуляш</b> <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>	<b>400</b>	<b>95,00</b>
--	------------	--------------

<b>2. Борщ український</b> <i>(традиційний червоний борщ з телятини)</i>	<b>400</b>	<b>70,00</b>
<b>3. Бульйон курячий по домашньому</b> <i>(Традиційна весільна поливка з домашньої курки з локиною)</i>	<b>400</b>	<b>72,00</b>
<b>4. Юшка з білих грибів</b> <i>Закарпатський суп-поливка приготований з білих грибів з локиною. Будете смакувати, аж за вухами ляцатиме</i>	<b>400</b>	<b>99,00</b>

### Основні страви - цікавинки закарпатської кухні від Рахова до Перечина

	Вага,гр.	Ціна,грн.
<b>1.Медальйони з яловичини по-унгварськи*</b> <i>(вирізка з яловичини,овочі гриль та ягідний соус)</i>	<b>100/50</b>	<b>155,00</b>
<b>2. Яловичина в гірчично-винному соусі</b> <i>(вирізка яловича,спеції,вино біле,масло вершкове,гірчиця)</i>	<b>200/50</b>	<b>199,00</b>
<b>3.Шертеш шонкаш селет-свинина по-берегівськи</b> <i>(свинна корейка,шинка копчена,сир твердий,соус "Діжон")</i>	<b>250/50</b>	<b>170,00</b>
<b>4. Рулет курячий з сиром та шинкою *</b> <i>(куряча грудинка,шинка,сир,соус сирний)</i>	<b>100</b>	<b>61,00</b>
<b>5. Індичка фарширована абрикосами та пікантним соусом з вершковим соусом</b> <i>(філе індички,спеції,абрикоси,соус )</i>	<b>200/50</b>	<b>160,00</b>
<b>6.Чірке попікаш</b> <i>(традиційна угорська страва з курятини у вершковому соусі)</i>	<b>250</b>	<b>110,00</b>
<b>7.Гуляш з телятини з картопляними галушками</b> <i>(телятина,томати,спеції,борошно,картопля)</i>	<b>300/150</b>	<b>210,00</b>
<b>8.Качина ножка в грибно-яблучному соусі з кльоцками</b> <i>(ніжка качки,білі гриби,яблука,борошно,яйце)</i>	<b>200/100/150</b>	<b>295,00</b>
<b>9. Лоці - печенє*</b> <i>(свинна корейка, цибуля,спеції)</i>	<b>100/30</b>	<b>78,00</b>
<b>10. Баранина тушкована з овочами*</b> <i>(баранина,морква,перець болгарський,брокколи,кабачки,баклажани)</i>	<b>100/50</b>	<b>120,00</b>
<b>11. Форель панська*</b>	<b>100</b>	<b>115,00</b>

(форель,гриби білі,вершки)

\* - страви на вагу

## Гарніри

1. Картопля пюре	200	38,00
2. Картопля по-домашньому	200	40,00
3. Рис з овочами	200	36,00
4. Картопля по-селянськи з салом та бринзою	200/50/50	65,00
5. Картопляні галушки з шпинатом	200/50	45,00
6. Картопля фри	200	45,00

## Соуси

1. Соус "Барбекю"	50	18,00
3. Соус "Сирний"	50	24,00
3. Соус "Гірчичний"	50	18,00
4. Соус "Цезар"	50	28,00

## Дитяче меню

### Салати

	Вага,гр	Ціна,грн.
1. Салат "Веселка"	150	45,00
2. Салат "Курочка"	150	60,00

### Перші страви

1. Супчик курячий	250	65,00
2. Супчик з фрикадельками	250	76,00
3. Сирний супчик	250	90,00

### Основні страви

1. Котлета куряча на пару	150	68,00
2. Телячі тефтелі з овочами	100/50	75,00
3. Відбивна куряча	150	62,00
4. Паста з курятиною у вершковому соусі	350	90,00
5. Індичка під вершковим соусом	150/50	110,00

## Гарніри

1. Картопля фрі	150	35,00
2. Картопляне пюре	150	29,00
3. Рис з вершковим маслом	150	27,00
4. Гречка з вершковим маслом	150	27,00

## Десерти

1. Шоколадний фондан	150/50	74,00
2. Лимонний фондан	150/50	78,00
3. Штрудель яблучний	150/50	65,00
4. Морозиво	150/50	50,00
5. Млинці з творогом та родзинками	150/50	60,00
6. Млинці з джемом	150/50	50,00
7. Млинці з фруктами фламбе	150/80	65,00
8. Фруктовий десерт	100/60/40	55,00
<i>(фрукти, морозиво, вершки)</i>		
9. Чізкейк	200/50	75,00

## Фірмові страви від шеф-кухаря

*наша родзинка, буде задоволена вся ваша родинка*

	Вага, гр	Ціна, грн.
1. Цімборський танір	1200	720,00
<i>(свинний стейк, яловичий стейк, курячий стейк, свинні реберця картопля на мангалі, бринза, лаваш з сиром, соуси: барбекю, білий соус)</i>		
2. Велика ковбасна тарілка "Кіблер"	850	450,00
<i>(баварська ковбаса, нюрнберзька ковбаса, домашня копчена ковбаса, картопля фрі, пікантний пивний соус)</i>		

## Страви за попереднім замовленням

1. Качка з яблуками *	100	60,00
2. Індик запечений з овочами*	100	70,00

<b>3.Кролик в сметанно-грибному соусі*</b>	<b>100</b>	<b>65,00</b>
<b>4.Пікантна свинна голяшка*</b>	<b>100</b>	<b>62,00</b>
<b>5.Порося запечене*</b>	<b>100</b>	<b>65,00</b>
<b>6.Осетер фарширований</b>	<b>100</b>	<b>98,00</b>

*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*

	<b>Вага,гр.</b>	<b>Ціна,грн.</b>
<b>1. Мароморошські ребра *</b>	<b>100</b>	<b>68,00</b>

<b>2. Свинна корейка на реберці *</b>	<b>100</b>	<b>82,00</b>
<b>3. Шашлик зі свинини *</b>	<b>100</b>	<b>72,00</b>
<b>4. Теляча корейка на реберці *</b>	<b>100</b>	<b>90,00</b>
<b>5. Шашлик курячий *</b>	<b>100</b>	<b>60,00</b>
<b>6. Стейк зі свинини*</b>	<b>100</b>	<b>75,00</b>
<b>7. Стейк з курятини*</b>	<b>100</b>	<b>64,00</b>
<b>8. Стейк з телятини*</b>	<b>100</b>	<b>95,00</b>
<b>9. Печена картопля з бринзою та салом</b>	<b>200/50/50</b>	<b>65,00</b>
<b>10. Овочі печені :</b>		
- баклажан *	100	50,00
- кабачок *	100	45,00
- помідор *	100	45,00
- перець *	100	50,00
- цибуля *	100	25,00
- шампінйони *	100	35,00
<b>11.Форель*</b>	<b>100</b>	<b>100,00</b>
<b>12.Стейк лосося*</b>	<b>100</b>	<b>120,00</b>
<b>13.Стейк осетра*</b>	<b>100</b>	<b>110,00</b>
<b>14.Креветки тигрові*</b>	<b>100</b>	<b>170,00</b>
* - страви на вагу		
<b>15. Лаваш з бринзою та помідорами</b>	<b>300</b>	<b>100,00</b>
<i>(лаваш, бринза, помідори, кріп, спеції)</i>		
<b>16. Лаваш з сиром та помідорами</b>	<b>300</b>	<b>110,00</b>
<i>(лаваш, сир, помідори, кріп, спеції)</i>		































