

Хуторець

на Дніпрі

СПРАВЖНІЙ, ЩИРИЙ, УКРАЇНСЬКИЙ

МЕНЮ ВІД ШЕФА

СТРАВИ З УКРАЇНСЬКОЮ СПАРЖЕЮ

Салат зі спаржею з козиним сиром та кедровими горіхами	245 г	256 грн
Морський окунь з двома видами спаржі та соусом песто з карпатських трав	120/100/30 г	445 грн
Спаржа з зеленою цибулею та зерною гірчицею	170 г	194 грн

ЗАКУСКИ ТА САЛАТИ

Салат з в'яленою олениною, твердим сиром та полуницею	180 г	168 грн
Тартар з ягняти з пшеничними грінками з журавлиною	120/40 г	328 грн

ПЕРШІ СТРАВИ

Окрошка по-українськи з копченою індичкою та язиком	300 г	158 грн
---	-------	---------

ГАРЯЧІ СТРАВИ

Стейк із сома з стручками молодого гороху та в'яленими томатами	100/25* г	138 грн
Стейк з язика теляти з томатами (готуємо на відкритому вогні)	150/100/30 г	386 грн
Реберця преміальної яловичини з молодою картоплею	300/150 г	392 грн
Кролик в закарпатських травах з томатами	210 г	394 грн

ГАРНІРИ

Молода картопля з маслом та зеленню	200 г	78 грн
-------------------------------------	-------	--------

СОЛОДКЕ

Легкий десерт з запечених білків, вершкового крему та полуницею	220 г	136 грн
---	-------	---------

* - вагова страва