

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