

		<b>БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ДЕЙСТВУЕТ НА БАНКЕТЫ ОТ 20 ЧЕЛОВЕК</b>
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>		
<b>РАЗНООБРАЗИЕ КАНАПЕ И ВОЛОВАН НА БЛЮДЕ</b> Волованы, хлеб ржаной, сливочный крем, свекольный мусс, сливочное масло с лимоном, сельдь слабой соли, форель слабой соли, икра красная, огурец, лимон, укроп	<b>320</b>	<b>38 BYN</b>
<b>РАЗНООБРАЗИЕ РЫБЫ СЛАБОЙ СОЛИ НА БЛЮДЕ</b> Скумбрия слабой соли, форель слабой соли, сельдь слабой соли, маринованный в ежевике лук	<b>50/50/50/30/5</b>	<b>38 BYN</b>
<b>ЩУКА ИЗ СЕЛЬЦА ФАРШИРОВАННАЯ</b> Щука молодая, лук репчатый, масло сливочное, молоко, соус майонезный	<b>1/100</b>	<b>14 BYN</b>
<b>ЛЕТНИЕ СЛАБОСОЛЫ БАБЫ ГРУНИ</b> Самая вкусная местная Летняя закуска – огурцы легко маринованные, перец маринованный, помидоры малосольные, лук маринованный, салат из квашеной капусты, лук в ежевичном маринаде, пряные королевские грибы. Рекомендуем под фирменное спиртное	<b>50/50/60/50/50/40</b>	<b>20 BYN</b>
<b>ДАРЫ ЛЕСА</b> Опята, маслята, грузди маринованные	<b>50/50/50/5/5</b>	<b>22 BYN</b>
<b>СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ПОДВОРЬЯ</b> Огурец, томат, перец свежий, морковь свежая, оливка	<b>75/75/75/30/10/2</b>	<b>19 BYN</b>
<b>АРОМАТНЫЙ СМАЛЕЦ ИЗ ОТБОРНОГО РУБЛЕННОГО БОЧКА СО СПЕЦИЯМИ, ПОДАЁТСЯ С КАРТОФЕЛЬНОЙ СОЛОМКОЙ И ЗНАМЕНИТЫМ БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ</b> В составе которого: специи, ржаной солод, патока	<b>120/100/120/44</b>	<b>13 BYN</b>
<b>ДУШЕВНЫЙ ВЫБОР* ОТБОРНОЕ САЛО РЕГИОНАЛЬНОГО ПОСОЛА</b> Бочок копчёный; бочок со свежей зеленью; бочок перечно-чесночный, подаётся с солёным огурцом и хреном свекольным	<b>150/50/30/21</b>	<b>23 BYN</b>
<b>ДОМАШНИЕ МЯСНЫЕ ИЗЫСКИ</b> Руляда из курицы, буженина из шейной части молодой свиньи, подкопченный говяжий язык, колбаса свиная пальцем пханая. Рекомендуется с горлодёром щадящим	<b>300/31</b>	<b>42 BYN</b>
<b>РЕГИОНАЛЬНЫЕ СЫРЫ С САВУШКИНОГО ПОДВОРЬЯ</b> Выдержанный – пахнет свежим молоком и луговыми цветами, наполнен ореховым ароматом с пряными травами; Сапфир – масляные и ореховые нотки, нежный привкус взбитых сливок; Гранд Маасдам – трепетный вкус сгущённого молока, сыр с характерными дырками после специального вызревания; Бупин – тает во рту кусочек за кусочком, сливочные слои со вкусом местной лещины и свежей кислинкой; подаются с цветочным мёдом, фундуком и виноградом	<b>120/50/25/15</b>	<b>20 BYN</b>
<b>РЫБА ЛЁГКОГО КОПЧЕНИЯ НА ОЛЬХЕ</b> Скумбрия, окунь, стронга радужная. Рекомендуем с белым тартарским соусом с маринованными огурцами	<b>300/25/1</b>	<b>42 BYN</b>
<b>ЗБУНИНСКИЙ КУМПЯК, ВЯЛЕННЫЙ НА СКВОЗНЯКЕ</b> Приготовлен из тазобедренной части отборной свинины, идеально просоленной и в меру подвяленной. Этот рецепт относится к «Молодому» созреванию. Мясо томно источает яркий аромат местных специй и в меру пикантный вкус молодого чеснока. Суть нашего рецепта - каждый кусочек, завернут в дышащую льняную ткань, насыщается воздухом и специями, превращаясь в изысканный региональный деликатес с упругой текстурой и богатым послевкусием. Подаётся тонкими прозрачными ломтями, раскрывающими гармонию пряностей и естественную сладость мяса	<b>100/1</b>	<b>13 BYN</b>

<b>ХОЛОДЕЦ ПОТОЦКИХ С АЛЫМ ХРЕНОМ И МОЛОДОЙ ЗЕЛЕНЬЮ</b> Наваристый, душистый застывший куриный бульон, тающий во рту, в сочетании с пикантным Толпуховским хреном, который по региональному рецепту заправлен алым соком свеклы сорта Бордо. Украшен нежными ростками молодой зелени, тянувшейся к мягкому белорусскому солнцу, которая добавляет свежесть и лёгкую пряную нотку. Вкус холодца особенно раскрывается с крепкими напитками из нашей Винокурни	190/1	20 BYN
<b>ПАШТЕТ «ЯГМИНОВСКИЙ» С КЛЮКВЕННО-БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ И ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ</b> Изысканный паштет - фуа-гра, вдохновлённый кулинарными традициями знатного рода Ягминов, некогда владевших поместьями Брестчины. Густой, бархатистый, с благородным вкусом утиной печени специального откорма и тонкими нотками свежезбитого масла из отборных сливок с Савушкиного подворья, который напоминает об аристократических пирах в имении Вистычи. Подаётся под аккомпанемент обжаренных до хрустящей корочки ломтиков зернового пшеничного хлеба на тонких кружочках карамелизированных яблок с луковым мармеладом, и ярким соусом из Полесских ягод – клюквы и брусники. Завершают композицию свежие побеги местных вкусовых трав – лёгкий намёк на придворные оранжереи знатных нашего Региона	1/ 270/1	26 BYN
<b>КАБАЧКОВАЯ ИКРА ПО ОПОЛЬСКИ, С ХРУСТЯЩЕЙ ЗЕРНОВОЙ БУЛОЧКОЙ</b> Нежная, тающая во рту Икра из молодых кабачков «Кавили» с лёгкими нотками чеснока и пряных трав, подаётся в сочетании с золотистыми ломтиками пшеничной булочки, обжаренной до румяной ароматной корочки, чтобы подчеркнуть бархатистую текстуру насыщенной кабачковой икры. Финал композиции – щедрая россыпь семян кедровой сосны из Веткова, дарящих тонкую смолистую ноту, свежая молодая зелень, будто только сорванная с грядки огорода имения Залесских	1/250/100/5	19 BYN
<b>ГОРЯЧЕЕ</b>		
<b>ДРАНИКИ БАНКЕТНЫЕ СО СВЕЖИНОЙ ИЗ МОЛОДОГО ВЫЧКА</b> Драники особые, говяжья вырезка, лук репчатый, сливки	500/180	65 BYN
<b>БУЛЬБЯНАЯ КИШКА С ГРИБНОЙ ПОДЖАРКОЙ</b> Картофель Королева Анна, шкварки свиные обжаренные, лук репчатый на огне томлёный, лесные грибы	500/200	40 BYN
<b>ОТБОРНОЕ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА В СВИНОЙ ГРУДИНКЕ ФАРШИРОВАННОЕ СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ КРЕМОМ</b> Филе цыпленка, грудинка свиная, крем сливочно-грибной, соус сырный	260/30/10	25 BYN
<b>ФИЛЕ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ РЫБЫ ПОД СЛИВОЧНЫМ ПОКРЫВАЛОМ</b> Филе Минтая, томаты местные, сыр рассольный, региональные специи, лимон привозные	250/32	18 BYN
<b>НАБОР ШАШЛЫКОВ НА ОЛЬХОВЫХ УГЛЯХ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ</b> Куриная грудка, куриные бедра, свиная шея, огурцы местные, отборные томаты Савичевские, перец сладкий, оливки, морковь, петрушка, ароматный лук маринованный	100/100/100/167/30	55 BYN
<b>ШАШЛЫК ИЗ РАССОЛЬНОГО СЫРА</b> Мы взяли лучший сыр Сулугуни, завернули в нежные лепестки отборной грудинки, укутали в ароматное слоено-дрожжевое тесто, пропитанное особым соусом. Зарумянили на березовых углях и подали Вам на подушке из зелени	265/50/30/15/1	23 BYN
<b>ДРАНИКИ С СОЧНЫМИ ШКВАРКАМИ</b> Подаются с провесной сметаной и обжаренным луком	200/155/10/1	24 BYN
<b>ДРАНИКИ С ИКРОЙ ГОРБУШИ-СЕРЕБРЯНКИ</b> Золотистые драники из отборного регионального картофеля «Королева Анна», с привозной икоркой, хрустящей из вод Северного ледовитого океана, подаются на блюде в сочетании со свежими побегами местной зелени и цедрой цитрусовых	200/30/50/1	35 BYN
<b>АППЕТИТНАЯ ГОЛЁНКА В ПРЯНОМ СОУСЕ</b> Голенка в соусе из местных трав	1/100	6 BYN
<b>СВИНИНА НА УГЛЯХ В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ</b> Свинина Ландрас приготовленная на березовых углях в маринаде из гречишного мёда. Подаётся с толканицей и томлёным репчатым луком	180/200/35	37 BYN
<b>КУРИНЫЕ БЁДРА НА БЕРЕЗОВЫХ УГЛЯХ</b> Мякоть бедра, замаринованная в помидорном соусе обжаренная на открытом огне. Подается с королевскими грибами и томлёным репчатым луком	200/100/25	27 BYN

<b>ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ</b> Медальоны из томленной говядины, запечатанные на раскалённых берёзовых углях. Подаются с пшеницей Двuzернянкой в сливочном соусе легкого копчения и жареными королевскими грибами	170/150	49 BYN
<b>ГОВЯЖЬЯ СВЕЖИНА ИЗ МОЛОДОГО БЫЧКА НА ЗЕРНОВОМ ОТКОРМЕ</b> Отборные кусочки телятины, коротко обжаренные на сильном огне и томленные в кусочках сочного репчатого лука и специй	1/100	24 BYN
<b>САЛАТЫ</b>		
<b>ТОТ САМЫЙ ОЛИВЬЕ</b> Гармоничная душевная часть всех славянских застолий. Сочный горошек в сочетании с региональной изюминкой этого салата – копченым телячьим языком, а также печеным картофелем «Гала», местной морковью и хрустящим маринованным огурчиком по местному рецепту в нежных объятиях соуса «Астория». Подается с перепелиным яйцом, облагороженным дальневосточной икрой	275/20	18 BYN
<b>СЕЛЬДЬ ПАД ФУТРАМ</b> По классическому рецепту купца Богомилова от 1919 г. Филе молодой атлантической сельди повышенной жирности на воздушной картофельной подушке в сочетании с ароматным луком сорта «Скарб Литвинау» и местными томлеными овощами в роскошной «шубке» из печеной свеклы. Подается с перепелиным яйцом, облагороженным икрой Горбуши	300	17 BYN
<b>ВИНЕГРЕТ КЛАССИЧЕСКИЙ С КИЛЬКОЙ ПЯНОГО ПОСОЛА</b> Капуста квашенная, морковь, свекла, картофель отварной, огурец маринованный, фасоль красная, растительное масло. Подаётся на Алом свекольном море с Балтийской килькой	271	17 BYN
<b>СТОЛЫПЕНСКИЙ</b> Воздушный крем из нежного йогурта и сливочного сыра с отборными Савичевскими томатами, огурцами и местной зеленью, заправленной региональным овощным соусом	380	24 BYN
<b>С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ</b> Нежные кусочки говяжьей вырезки на перине из овощей гриль и салатной смеси, облагороженной соусом Винегрет	360	32 BYN
<b>ЛЕПЛЕВСКИЙ БАКЛАЖАН</b> Сизый баклажан в хрустящей корочке в компании с молодым вытяжным сыром, дополненный свежими овощами, облагороженный региональной заправкой	332	22 BYN
<b>ПИНСКАЯ ПЛЯХТА</b> Язык молодого Абердинского теленка, легко подкопченный на березовых углях в сочетании с отварным нежным филе цыплёнка, ароматной ветчиной и жареными грибами с пассированным луком. Облагороженный соусом «Астория» с диетическим яйцом	260	22 BYN
<b>БАЛАВАНАЯ ФЁКЛА</b> Юная, сочная свекла зарумяненная на ольховых углях в сочетании с свежим Столинским огурцом и кнелями из мягкого сыра с Савушкиного подворья. Подаётся на перине из свежей зелени и маринованного лука «Скарб Литвинау»	270	16 BYN
<b>ЖАР ПТИЦА</b> Нежная мякоть левого бедра молодого цыплёнка, обжаренная на открытом огне, заправленная региональной приправой в сочетании со свежими листьям салата, вишнёвыми помидорами, варёным перепелиными яйцами и выдержанным сыром с Савушкиного подворья. Подаётся с ароматными хрустящими гренками из свежего Бородинского хлеба	325	26 BYN
<b>ГАРНИРЫ</b>		
<b>КАПУСТА КАЛЯРОВАЯ В НЕЖНОМ ТЕСТЕ</b>	200	10 BYN
<b>КАПУСТА СОЦВЕТИЯ СПАРЖЕВОЙ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ОГНЯ</b>	150	14 BYN
<b>ТОВКАНИЦА</b> Картофель, грудинка обжаренная, лук репчатый томлёный	150	10 BYN
<b>ОВОЩИ НА УГЛЯХ</b> Цукини, перец, баклажан, королевские грибы	60/60/60/60	22 BYN
<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ ПО-ПРОСТОМУ</b>	150	11 BYN
<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ БРУСОЧКИ, ОБЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ</b>	150	11 BYN

БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ		
<b>КУСОК ПОЛУЧШЕ – ГОВЯДИНА</b> Маринованный кусок отборной говяжьей вырезки обжариваем на открытом огне и подаём с веточкой тимьяна	1/100	21 BYN
<b>КУСОК ПОЛУЧШЕ – СВИНИНА</b> Маринованный кусок отборной свиной вырезки обжариваем на открытом огне. Рекомендуем к этому блюду маринованный лук и свежую зеленью	1/100	12 BYN
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ НА БЕРЕЗОВЫХ УГЛЯХ</b> Сочная свиная шея, выдержанная в региональных специях. Рекомендуем к этому блюду маринованный лук и свежую зеленью	1/100	13 BYN
<b>ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ НА БЕРЕЗОВЫХ УГЛЯХ</b> Куриное филе в сливочном маринаде	1/100	12 BYN
<b>СВИНЫЕ РЕБРА НА УГЛЯХ</b> Томлёные свиные рёбра, глазированные региональным соусом	1/100	12 BYN
<b>КУРИНЫЕ БЁДРА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ</b> Мякоть бедра, маринованная в пряных местных травах	1/100	12 BYN
<b>СТРОНГА РАДУЖНАЯ ФИЛЕ НА УГЛЯХ</b> Филе местной Форели в нежном маринаде и травах	1/100	22 BYN
<b>СТЕЙК АРКТИЧЕСКОГО ПАЛТУСА НА УГЛЯХ</b> Нежный сливочный стейк черного палтуса из глубин Ледовитого океана, предварительно выдержанный в маринаде из белого вина и цитрусового перца, приготовлен на березовых углях	1/100	22 BYN
<b>СЕВЕРНАЯ СКУМБРИЯ НА УГЛЯХ</b> Целая тушка скумбрии готовится на открытом огне. Рекомендуем к этому блюду местные травы и освежающий лимон	1/100	11 BYN
<b>БУКЕТ МЕСТНЫХ ПРЯНЫХ ТРАВ</b> Укроп, петрушка, лук зелёный, руккола	25	3 BYN