



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РАЗНООБРАЗИЕ КАНАПЕ И ВОЛОВАН НА БЛЮДЕ

Волованы, хлеб ржаной, сливочный крем, свекольный мусс, сливочное масло с лимоном, сельдь слабой соли, форель слабой соли, икра красная, огурец, лимон, укроп

320

38 BYN

РАЗНООБРАЗИЕ РЫБЫ СЛАБОЙ СОЛИ НА БЛЮДЕ

Скумбрия слабой соли, форель слабой соли, сельдь слабой соли, маринованный в ежевике лук

50/50/50/30/5

38 BYN

ЩУКА ИЗ СЕЛЬЦА ФАРШИРОВАННАЯ

Щука молодая, лук репчатый, масло сливочное, молоко, соус майонезный

1/100

14 BYN

ЛЕТНИЕ СЛАБОСОЛЫ БАВЫ ГРУЗИИ

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

50/50/60/50/50/40

20 BYN

ДАРЫ ЛЕСА

Опята, маслята, грузди маринованные

50/50/50/5/5

22 BYN

СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ПОДВОРЬЯ

Огурец, томат, перец свежий, морковь свежая, оливка

75/75/75/30/10/2

19 BYN

АРОМАТНЫЙ СМАЛЕЦ ИЗ ОТВОРНОГО РУБЛЕННОГО БОЧКА СО СПЕЦИЯМИ, ПОДАЁТСЯ С КАРТОФЕЛЬНОЙ СОЛОМКОЙ И ЗНАМЕНИТЫМ БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ

В составе которого: специи, ржаной солод, патока

120/100/120/44

13 BYN

ДУШЕВНЫЙ ВЫБОР» ОТВОРНОЕ САЛО РЕГИОНАЛЬНОГО ПОСОЛА

Бочок копчёный; бочок со свежей зеленью; бочок перечно-чесночный, подаётся с солёным огурцом и хреном свекольным

150/50/30/21

23 BYN

ДОМАШНИЕ МЯСНЫЕ ИЗЫСКИ

Руляда из курицы, буженина из шейной части молодой свиньи, подкопченный говяжий язык, колбаса свинья пальцем пханая. Рекомендуется с горлодёром щадящим

300/31

42 BYN

РЕГИОНАЛЬНЫЕ СЫРЫ С САВЯШКИНОГО ПОДВОРЬЯ

Выдержаненный – пахнет свежим молоком и луговыми цветами, наполнен ореховым ароматом с прямыми травами; Сапфир – масляные и ореховые нотки, нежный привкус взбитых сливок; Гранд Маасдам – трепетный вкус сгущённого молока, сыр с характерными дырками после специального вызревания; вупин – тает во рту кусочек за кусочком, сливочные слои со вкусом местной лещины и свежей кислинкой; подаются с цветочным мёдом, фундуком и виноградом

120/50/25/15

20 BYN

РЫБА ЛЁГКОГО КОПЧЕНИЯ НА ОЛЬХЕ

Скумбрия, окунь, стронга радужная. Рекомендуем с белым тартарским соусом с маринованными огурцами

300/25/1

42 BYN

ЗБЯНИНСКИЙ КУМПЯК, ВЯЛЕНЫЙ НА СКВОЗНЯКЕ

Приготовлен из тазобедренной части отборной свинины, идеально просоленной и в меру подвяленной. Этот рецепт относиться к «Молодому» созреванию. Мясо томно источает яркий аромат местных специй и в меру пикантный вкус молодого чеснока. Суть нашего рецепта - каждый кусочек, завёрнут в дышащую льняную ткань, насыщается воздухом и специями, превращаясь в изысканный региональный деликатес с упругой текстурой и богатым послевкусием. Подается тонкими прозрачными ломтями, раскрывающими гармонию пряностей и естественную сладость мяса

100/1

13 BYN

ХОЛОДЦЕЦ ПОТОЦКИХ С АЛЫМ ХРЕНОМ И МОЛОДОЙ ЗЕЛЕНЬЮ

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 Винокури

190/1

20 BYN**ПАШТЕТ «ЯГМИНОВСКИЙ» С КЛЮКВЕННО-БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ И ЛЯКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ**

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 свежевзбитого масла из отборных сливок с Савушкиного подворья, который напоминает об аристократических пирах в имении Вистычи. Подается 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**КАВАЧКОВАЯ ИКРА ПО ОПОЛЬСКИ, С ХРУСТАЩЕЙ ЗЕРНОВОЙ БУЛОЧКОЙ**

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**ГОРЯЧЕЕ****ДРАНИКИ БАНКЕТНЫЕ СО СВЕЖИНОЙ ИЗ МОЛОДОГО ВЫЧКА**

Драники особые, говяжья вырезка, лук репчатый, сливки

500/180

65 BYN**БУЛЬБЯНАЯ КИШКА С ГРИБНОЙ ПОДЖАРКОЙ**

Картофель Королева Анна, шкварки свиные обжаренные, лук репчатый на огне томлённый, лесные грибы

500/200

40 BYN**ОТБОРНОЕ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА В СВИНОЙ ГРУДИНКЕ ФАРШИРОВАННОЕ СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ КРЕМОМ**

Филе цыпленка, грудинка свиная, крем сливочно-грибной, соус сырный

260/30/10

25 BYN**ФИЛЕ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ РЫБЫ ПОД СЛИВОЧНЫМ ПОКРЫВАЛОМ**

Филе Минтая, томаты местные, сыр рассольный, региональные специи, лимон привозные

250/32

18 BYN**НАБОР ШАШЛЫКОВ НА ОЛХОВЫХ УГЛЯХ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ**

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**ШАШЛЫК ИЗ РАССОЛЬНОГО СЫРА**

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**ДРАНИКИ С СОЧНЫМИ ШКВАРКАМИ**

Подаются с провесной сметаной и обжаренным луком

200/155/10/1

24 BYN**ДРАНИКИ С ИКОРЬЮ ГОРБУШИ-СЕРЕБРЯНКИ**

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**АППЕТИТНАЯ ГОЛЁНКА В ПРЯНОМ СОУСЕ**

Голенка в соусе из местных трав

1/100

6 BYN**СВИНИНА НА УГЛЯХ В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ**

Свинина Ландрас приготовленная на березовых углях в маринаде из гречишного мёда. Подается с толканицей и томлённым репчатым луком

180/200/35

37 BYN**КУРИНЫЕ БЕДРА НА БЕРЕЗОВЫХ УГЛЯХ**

Мякоть бедра, замаринованная в помидорном соусе обжаренная на открытом огне. Подается с королевскими грибами и томлённым репчатым луком

200/100/25

27 BYN

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

Медальоны из томленой говядины, запечатанные на раскаленных берёзовых углях. Подаются с пшеницей Двузернянкой в сливочном соусе легкого копчения и жареными королевскими грибами

170/150**49 BYN****ГОВЯЖЬЯ СВЕЖИНА ИЗ МОЛОДОГО БЫЧКА НА ЗЕРНОВОМ ОТКОРМЕ** Отборные кусочки телятины, коротко обжаренные на сильном огне и томленые в кусочках сочного репчатого лука и специй**1/100****24 BYN****САЛАТЫ****ТОТ САМЫЙ ОЛИВЬЕ**

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****СЕЛЬДЬ ПАД ФУТРАМ**

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****ВИНЕГРЕТ КЛАССИЧЕСКИЙ С КИЛЬКОЙ ПРЯНОГО ПОСОЛА**

Капуста квашенная, морковь, свекла, картофель отварной, огурец маринованный, фасоль красная, растительное масло. Подается на Алом свекольном море с Балтийской килькой

271**17 BYN****СТОЛЫШЕНСКИЙ**

Воздушный крем из нежного йогурта и сливочного сыра с отборными Савичевскими томатами, огурцами и местной зеленью, заправленной региональным овощным соусом

380**24 BYN****С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ**

Нежные кусочки говяжьей вырезки на перине из овощей гриль и салатной смеси, облагороженной соусом Винегрет

360**32 BYN****ЛЕПЛЕВСКИЙ БАКЛАЖАН**

Сизый баклажан в хрустящей корочке в компании с молодым вытяжным сыром, дополненный свежими овощами, облагороженный региональной заправкой

332**22 BYN****ПИНСКАЯ ШЛЯХТА**

Язык молодого Абердинского теленка, легко подкопченный на березовых углях в сочетании с отварным нежным филе цыпленка, ароматной ветчиной и жаренными грибами с пассированым луком. Облагороженный соусом «Астория» с диетическим яйцом

260**22 BYN****БАЛАВАННАЯ ФЁКЛА**

Юная, сочная свекла зарумяниенная на ольховых углях в сочетании с свежим Столинским огурцом и кнелями из мягкого сыра с Савушкиного подворья. Подается на перине из свежей зелени и маринованного лука «Скарб Литвинау»

270**16 BYN****ЖАР ПТИЦА**

Нежная мякоть левого бедра молодого цыпленка, обжаренная на открытом огне, заправленная региональной приправой в сочетании со свежими листьями салата, вишнёвыми помидорами, варёным перепелиными яйцами и выдержаным сыром с Савушкиного подворья. Подается с ароматными хрустящими гренками из свежего Бородинского хлеба

325**26 BYN****ГАРНИРЫ****КАПУСТА КАЛЯРОВАЯ В НЕЖНОМ ТЕСТЕ****200****10 BYN****КАПУСТА СОЦВЕТИЯ СПАРЖЕВОЙ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ОГНЯ****150****14 BYN****ТОВКАНИЦА**

Картофель, грудинка обжаренная, лук репчатый томлённый

150**10 BYN****ОВОЩИ НА УГЛЯХ**

Цукини, перец, баклажан, королевские грибы

60/60/60/60**22 BYN****КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ ПО-ПРОСТОМУ****150****11 BYN****КАРТОФЕЛЬНЫЕ БРУСОЧКИ, ОБЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ****150****11 BYN**

БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

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