**Меню**

В меню представлены блюда традиционной белорусской кухни, приготовленные из экологически чистых продуктов, выращенных на собственном подворье. Цена формируется из Ваших предпочтений и составляет около 50 рублей на человека за 3-х разовое питание в день. Для корпоративных клиентов заказ питания составляет около 70 рублей с человека.

**Праздничное меню**

Закуски:

- нарезка овощная

- нарезка мясная ( полендвица, к-са домашняя, грудинка, сало)

холодное

- пирожки с капустой и грибами

- беляши с мясом

- помидоры под сыром

- скумбрия в собственном соку

- селедочка по-домашнему

- яйца, фаршированные грибочками

- луковый пирог

- бутербродики аппетитные

- соленья (огурчики, помидорчики, перчик, капустка)

- соус с хреном, укропный, чесночный

- Роллы из лаваша

- Корзиночки с оливье

- Корзиночки с языком

- Моцарелла с базиликом

Супы:

- холодник

- окрошка

- борщ

- щи со свежей капустой

- кислые щи

- жур по-деревенски

- грибной суп

- рассольник

- гороховый суп

- куриный бульон

- шурпа

Горячие блюда:

- бигос по-белорусски

- пельмени домашние

- уши по-деревенски

- драники с мясом

- утка с яблоками

- гусь из печьки

- пячисто из баранины

- рулька свиная

- голубцы (печька)

- деревенская сковородка

- клецки с мясом

- плов из баранины ( свинины)

- карп фаршированный запеченый

- кролик из печьки

- шашлык куриный (свиной)

- зразы с грибами

- жаркое из печьки

- котлеты рубленые

- горшочки по-домашнему с курицей и грибами

- филе рыбы с овощами

- баранина с лимоном и орегано

- мачанка с ребрышками и крестьянской колбасой

- пицца Белорусская

Граниры:

- оладьи картофельные

- калдыры

- цыбрики

- клецки с луком и сметаной

- камяки

- оладьи кабачковые (тыквенные)

- капуста тушеная

- бабка из печки

- картофель отварной

- пюре картофельное

- рис

- гречка

Салаты:

- Праздничный

- Белоснежка

- Щётка

- Оливье

- Сельдь под шубой

- Лесная поляна

- «Вясёлая Хата»

- Гнездо глухаря

- Винегрет

- Капуста квашеная

- фа-со-ля

Зелёный с фетой

Напитки:

- самогон

- крамбамбуль

- морс клюквенный, ягодный

- компот из сухофруктов

- сок свежевыжатый ( по сезону)

- квас хлебный

Завтрак:

Молочные продукты собственного производства:

- молоко

- творог

- сметана

- кефир

- сыр

- масло

- налистники ( блины тонкие)

- блины пышные

- омлет

- глазунья

- каши молочные ( овсяная, гречневая, рисовая, манная, тыквенная)

- сырники

- блинчики с творогом, яблоками

- гренки, тосты

- полоски слоение с сыром

- запеченые бутерброды с сыром

- манник

- шарлотка с яблоками

- пирог из клюквы фирменный

- печенье овсяное домашнее

- уха

Десерты:

- печенье смородинка

- манник

- шарлотка с яблоками

- пирог из клюквы фирменный

- печенье овсяное домашнее

- торт "Наполеон"

- торт "Медовый"

- Яблочный пирог

Блюда, приготовленные в русской печи по старинным рецептам, удивят самых притязательных гурманов.

**Приятного аппетита!**