

## — КАРЕЛЬСКИЙ УЖИН —

### **Жаркое по-карельски 420 гр.**

*Говядина, свинина, куриное филе, печень куриная, лисички, шампиньоны, соус Демиглас. Подается со сметаной, картофельной калиткой и маринованным огурцом.*

**Домашний хлеб (пшеничный и ржаной) 60 гр.**

## — ЕВРОПЕЙСКИЙ УЖИН №1 —

### **Оливье с бужениной 220 гр.**

*Традиционный салат из отварных овощей с консервированным горошком, маринованным огурцом, запечённой бужениной, яйцом, заправленный майонезом. Подается с картофельными чипсами.*

**Мясные котлеты с жареным картофелем и брусничным соусом 120/150/70 гр.**

**Домашний хлеб (пшеничный и ржаной) 60 гр.**

## — ЕВРОПЕЙСКИЙ УЖИН №2 —

**Домашний бульон с куриными кнелями 250/100 гр.**

**Котлеты из судака 120/120/50 гр.**

*Дуэт судака и трески на картофельно-шпинатном пюре с польским соусом.*

**Домашний хлеб (пшеничный и ржаной) 60 гр.**

## — ЕВРОПЕЙСКИЙ УЖИН №3 —

**Салат Греческий 210 гр.**

*Овощной салат с нежным сыром Фета, заправленный оливковым маслом.*

**«Питтипанну» с индейкой 500 гр.**

*Традиционное финской блюдо, представляет собой обжаренный на сковороде картофель с луком и сливками, лоитиками индейки и томатами. Подается с жареным яйцом и корншионами.*

**Домашний хлеб (пшеничный и ржаной) 60 гр.**

## — НЕМЕЦКИЙ УЖИН —

**Ассорти из колбасок 200/200/80 гр.**

*Колбаски Кэзекрайнер, Тюрингские, Нюрнбергские. Подаются с тушеной капустой, картофельным пюре, соусом Демиглас и острой горчицей.*

**Традиционный немецкий крендель «Брецель»**

## — ВЕГЕТАРИАНСКИЙ УЖИН —

**Салат Греческий 210 гр.**

*Овощной салат с нежным сыром Фета, заправленный оливковым маслом.*

**Овощи на гриле 200/30 гр.**

*Жареные на гриле: болгарский перец, томаты свежие, шампиньоны, кабачки, лук репчатый. Подаются с соевым соусом.*

**В каждый ужин включен 1 напиток на выбор:**

- Пиво собственной пивоварни 0,3 л.
- Чай пакетированный
- Морс 0,2 л.
- Кофе черный, молоко
- Сок 0,2 л.