

М'ясо на вулканічному камені

ціна за 100 г,
грн*

ШАТОБРІАН / 187 Ккал	310
КУРЯЧЕ ФІЛЕ / 89 Ккал	102
МОРСЬКІ ГРЕБІНЦІ / 72 Ккал	490
ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ / 101 Ккал	230

Подається з трьома особливими соусами.

*ціна в сирому вигляді

Соуси 50 г

КЕТЧУП	50
ДОРБЛЮ	50
ЦЕЗАР	50
БАРБЕКЮ	50
СЛИВОВИЙ	50
ЯГІДНИЙ	50



Приготування страв на розпеченому
вулканічному камені забезпечує свіжий і здоровий спосіб готування.

М'ясо обсмажується у власному натуральному соці без
додавання олії та жиру. Ви можете самі обрати ступінь прожарки,
а також відчуєте природний смак.



Сніданки

	<i>вихід, г</i>	<i>ціна, грн</i>
КАРАМЕЛІЗОВАНА ВІВСЯНКА З ФРУКТАМИ ТА МЕДОМ (подається з молоком)	280	120
ГЛАЗУНЬЯ З БЕКОНОМ (подається з вершковим маслом, міксом салату та грінками)	190	175
ОМЛЕТ З СИРОМ (подається з вершковим маслом, міксом салату та грінками)	210	165
СИРНИКИ (подаються зі сметаною та ягідним соусом)	210	230

Закуски холодні/гарячі

	<i>вихід, г</i>	<i>ціна, грн</i>
М'ЯСНА ТАРИЛКА (шинка печена, бочок печений, ковбаса печена, хрін білий, цибуля сжня)	370	420
АСОРТІ З САПА (сало в чорному перці, сало в паприці, сало мелене, грінки, цибуля ріпчаста)	260	220
СИРНЕ ПЛАТО (дор блю, грано падано, моцарела, фета, мед, грецький горіх)	250	400
ОСЕЛЕДЕЦЬ З КАРТОПЛЯНИМ КРАНЧЕМ	195	190
ПЕЧЕРИЦІ (власного посолу)	200	110
СОЛІННЯ З ПЕЧЕРИЦЯМИ (огірок, помідор, капуста, печериці)	450	170
СОЛІННЯ ЗІ СЛИВОЮ (огірок, помідор, капуста, слива)	400	160

Салати

	вихід, г	ціна, грн
ЦЕЗАР З КУРЧАМ ТА БЕКОНОМ (курка смажена, салат айсберг, помідори чері, яйце куряче, бекон печений, сир пармезан, крутони, соус цезар)	270	215
ОВОЧЕВИЙ З БРИНЗОЮ ТА БОБАМИ ЕДАМАМЕ (салат айсберг, помідор чері, морква, перець болгарський, огірок, сир бринза, боби едамаме, заправка цитрусова)	270	190
З КРЕВЕТКАМИ (креветки, морква, селера стебло, салат айсберг, рукола, помідор чері, полуниця-або ягоди по сезону, кіноа, соус унагі, заправка цитрусова)	270	310
КОУЛ СЛОУ (капуста синя, капуста зелена, морква, соус вершковий з зеленню)	270	150
З ПЕЧЕНОГО БУРЯКА (буряк печений, сир фета, грецький горіх, соус діжон, палички грісіні)	230	150

Булг-салат

	вихід, г	ціна, грн
З КУРКОЮ, ЧОРНИМ КІНОА ТА БОБАМИ ЕДАМАМЕ (булгур, курка запечена, чорне кіноа, помідори чері, морква, салат айсберг, яйце куряче, боби едамаме, заправка кунжутна, соус унагі, соус цезар)	410	225
З ПІКАНТНОЮ КРЕВЕТКОЮ, ТА ЦИТРУСОВОЮ ЗАПРАВКОЮ (булгур шпинатний, креветки, огірок, морква, боби едамаме, помідори чері, салат айсберг, кіноа, соус шрірача, соус унагі, заправка кунжутна)	400	290

Перші страви

	вихід, г	ціна, грн
БУЛЬЙОН (бульйон курячий, м'ясо курки, бейбі морква, боби едамаме, зелень)	290	130
БОРЩ З ТОМЛЕНИМ М'ЯСОМ (борщ, томлене м'ясо з печі, сметана)	285	130
ТОМ ЯМ (гострий суп з креветками на кокосовому молоці, з печерицями, помідорами чері та зеленню)	350	250
ЮШКА З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ	400	160

Основні страви

	вихід, г	ціна, грн
СВИННІ РЕБЕРЦЯ КАРАМЕЛІЗОВАНІ (в пікантному соусі)	250	450
ТОМЛЕНЕ М'ЯСО В ТОМАТНОМУ СОУСІ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ (томлене м'ясо з печі, соус томатний-пелаті, картопляне пюре, кранч цибулевий, соус унагі, трюфельна паста)	360	240
МІТ БОЛИ У ВЕРШКОВО-ШПИНАТНОМУ СОУСІ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ (міт боли з телятини, картопляне пюре, вершково-шпинатний соус, соус унагі)	320	230
КОРЕЙКА СВИННА	за 100 г	110
КОВБАСКИ ВВQ	за 100 г	90
РУБЛЕНА ЯЛОВИЧИНА З ОВОЧЕВИМ РАТАТУЄМ (подається з соусом барбекю)	300	480

Гарніри

	вихід, г	ціна, грн
КАРТОПЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ	160	85
КАРТОПЛЯ ФРІ	160	85
КАРТОПЛЯ ФРІ З НАГЕТСАМИ	150/90	190
НАГЕТСИ КУРЯЧІ З КЕТЧУПОМ (6 ШТ.)	140/50	150
КУРЯЧІ КРИЛА (приготовлені в пікантному соусі)	250	190

Риба та морепродукти

	<i>вихід, г</i>	<i>ціна, грн</i>
ФІЛЕ ЛОСОСЯ З БРОКОЛІ ТА ШПАРГІВКОЮ (смажене філе лосося, подається з томленими у вершковому маслі овочами та лимонним соусом)	280	560
МІДІЇ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ У ТОМАТНОМУ СОУСІ	350	340
СОТЕ З МОРЕПРОДУКТІВ (морський гребінець, мідії, креветки тигрові, лосось)	200	450
КРЕВЕТКИ ТИГРОВІ З ЧАСНИКОМ ТА РОЗМАРИНОМ	135	390
КОРОП СМАЖЕНИЙ З ГРАНАТОВИМ СОУСОМ (подається з цибулевими кільцями)	за 100 г	110

Паста

	<i>вихід, г</i>	<i>ціна, грн</i>
З ТОМЛЕНИМ М'ЯСОМ (соус томатний-пелаті , томлене м'ясо з печі, трюфельна паста, сир пармезан, соус унагі)	240	195
З МІТ БОЛАМИ У ВЕРШКОВО-ШПИНАТНОМУ СОУСІ (соус вершково-шпинатний, мит боли з телятини)	240	195
Сир Сир Сир (паста в сирному соусі)	240	195

Патисони

	<i>вихід, г</i>	<i>ціна, грн</i>
ЗІ СВИНИНОЮ (картопля, соус морней, свинна шия, цибуля ріпчаста, зелень)	450/900	235/470
З КУРЧАМ (картопля, соус морней, куряче бедро, цибуля ріпчаста, зелень)	450/900	215/430

Піца

	<i>вихід, г</i>	<i>ціна, грн</i>
ФІРМОВА ЧОТИРИ М'ЯСА (томатний соус, сир моцарела, шинка копчена, салямі, мисливські ковбаски, бекон)	450	280
КВАТРОФОРМАДЖІ (вершковий соус, сир моцарела, сир grano padano, сир фета, сир дор блю)	450	260
З КУРКОЮ, ШИНКОЮ ТА КУКУРУДЗОЮ (вершки, сир моцарелла, курка печена, шинка копчена, шпинат, кукурудза, помідор, соус унагі)	570	280
З ТОПЛЕНИМ М'ЯСОМ (соус томатний-пелаті, сир моцарелла, м'ясо томлене з печі, перець болгарський, помідори, трюфельна паста, соус унагі, кранч цибулевий)	570	310

Лавачи

	<i>вихід, г</i>	<i>ціна, грн</i>
З СИРОМ (сир моцарела, сир бринза, вершковий соус із зеленню)	190	150
З СИРОМ ТА КУРКОЮ (курка печена, сир моцарела, сир бринза, соус вершковий з зеленню)	190	150
З ТОПЛЕНИМ М'ЯСОМ ТА СИРОМ (томлене м'ясо з печі, сир моцарела, сир бринза, соус вершковий з зеленню, трюфельна паста)	190	180

До м'яса

БАСТУРМА 50 г	140
КОПЧЕНА КАЧКА 50 г	140
М'ЯСНІ ЧІПСИ 50 г	140

ПРОШУТО 50 г	140
СУДЖУК 50 г	140

Десерти

	вихід, г	ціна, грн
ЧІЗКЕЙК З КАРАМЕЛЛЮ	130	150
МЛИНЦІ КРЕП СЮЗЕТ (подаються з морозивом та апельсиновим соусом)	175	150
МЛИНЦІ З КАРАМЕЛЛЮ (подаються з морозивом та гарячою карамеллю)	200	150
БЕЗЕ З КРЕМОМ МАСКАРПОНЕ	150	150
МОРОЗИВО В АСОРТИМЕНТІ	150	150



ZAGOROD

Перелік Послуг

Бані:

Баня на дровах з купелю (6 чоловік)	1 година	650
За кожну додаткову людину	1 година	100
Баня на дровах з басейном (9 чоловік)	1 година	850
За кожну додаткову людину	1 година	120
Римська парна 1 година (9 чоловік)		850
Римська парна (при замовленні бані)	1 година	300
Номер в бані (при замовленні бані)		900

Додаткові послуги:

Кошик дров	150
Віник березовий	100
Віник дубовий	130
Оренда простирадла	50
Оренда рушника	80
Капці (одноразові)	40

Відкорування пляшки:

Послуга дозволяє за окрему плату приносити з собою улюблені напої

Горілка (0,5л)	200
Вино (0,75л)	300
Елітні напої (0,5л)	400

*Для постійних клієнтів діє система знижок

Графік роботи: 11.00 - 22.30

© zagorod_lutsk 🌐 zagorod.lutsk.ua

Дане меню не є рекламним матеріалом.
З прайсом (бій посуду) можна ознайомитись в куточку споживача.