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	240

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

	вихід, г	ціна, грн
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

	вихід, г	**ціна, грн**
М'ЯСНА ТАРІЛКА (шинка печена, бочок печений, ковбаса печена, хрін білий, цибуля синя)	370	440
АСОРТІ З САЛА (сало в чорному перці, сало в паприці, сало мелене, грінки, цибуля ріпчаста)	260	270
СИРНЕ ПЛАТО (дор блю, грано падано, моцарела, фета, мед, грецький горіх)	250	400
ОСЕЛЕДЕЦЬ З КАРТОПЛЯНИМ КРАНЧЕМ	195	195

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	200
З КРЕВЕТКАМИ (креветки, морква, селера стебло, салат айсберг, рукола, помідор чері, полуниця- або ягоди по сезону, кіноа,соус унагі, заправка цитрусова)	270	380
КОУЛ СЛОУ (капуста синя, капуста зелена, морква, соус вершковий з зеленню)	270	170

Боул-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	250
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	380

Перші страви

	вихід, г	***ціна, грн***
БУЛЬЙОН (бульйон курячий, м’ясо курки, бейбі морква, боби едамаме, зелень)	290	150
БОРЩ З ТОМЛЕНИМ М’ЯСОМ (борщ, томлене м'ясо з печі, сметана)	285	150
ТОМ ЯМ (гострий суп з креветками на кокосовому молоці, з печерицями, помідорами чері та зеленню)	350	300

Основні страви

	вихід, г	ціна, грн
СВИНІ 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	250
МІТ БОЛИ У ВЕРШКОВО-ШПИНАТНОМУ СОУСІ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ (міт боли з телятини, картопляне пюре, вершково-шпинатний соус, соус унагі)	320	240
КОРЕЙКА СВИННА	за 100 г	130
КОВБАСКИ BBQ	за 100 г	95

Гарніри

	вихід, г	ціна, грн
КАРТОПЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ	160	85
КАРТОПЛЯ ФРІ	160	95
КАРТОПЛЯ ФРІ З НАГЕТСАМИ	150/90	195
НАГЕТСИ КУРЯЧІ З КЕТЧУПОМ (6 ШТ.)	140/50	160
КУРЯЧІ КРИЛА (приготовлені в пікантному соусі)	250	190

Морепродукти

	вихід, г	ціна, грн
МІДІЇ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ У ТОМАТНОМУ СОУСІ	350	340
КРЕВЕТКИ ТИГРОВІ З ЧАСНИКОМ ТА РОЗМАРИНОМ	135	390

Паста

	вихід, г	ціна, грн
З ТОМЛЕНИМ М'ЯСОМ (соус томатний-пелаті ,томлене м'ясо з печі, трюфельна паста, сир пармезан, соус унагі)	240	210
З МІТ БОЛАМИ У ВЕРШКОВО-ШПИНАТНОМУ СОУСІ (соус вершково-шпинатний, міт боли з телятини)	240	210
Сир Сир Сир (паста в сирному соусі)	240	210
Карбонара (соус вершковий, бекон, жовток)	250	210

Пательні

	вихід, г	ціна, грн
ЗІ СВИНИНОЮ (картопля, соус морней, свинна шия, цибуля ріпчаста, зелень)	450/900	250/500
З КУРЧАМ (картопля, соус морней, куряче бедро, цибуля ріпчаста, зелень)	450/900	230/460

Піца

	вихід, г	ціна, грн
ФІРМОВА ЧОТИРИ М'ЯСА (томатний соус, сир моцарела, шинка копчена, салямі, мисливські ковбаски, бекон)	450	290
КВАТРОФОРМАДЖІ (вершковий соус, сир моцарела, сир грано падано, сир фета, сир дор блю)	450	270
З КУРКОЮ, ШИНКОЮ ТА КУКУРУДЗОЮ (вершки, сир моцарелла, курка печена, шинка копчена, шпинат, кукурудза, помідор, соус унагі)	570	290
З ТОМЛЕНИМ М'ЯСОМ (соус томатний-пелаті, сир моцарелла, м'ясо томлене з печі, перець болгарський, помідори, трюфельна паста, соус унагі, кранч цибулевий)	570	330

Лаваш

	вихід, г	ціна, грн
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 ТОМЛЕНИМ М'ЯСОМ ТА СИРОМ (томлене м'ясо з печі, сир моцарела, сир бринза, соус вершковий з зеленню, трюфельна паста)	190	180

До пива

БАСТУРМА 50 г	150
КОПЧЕНА КАЧКА 50 г	165
М'ЯСНІ ЧІПСИ 50 г	225
ПРОШУТО 50 г	140
СУДЖУК 50 г	140

Десерти

	вихід, г	*ціна, грн*
ЧІЗКЕЙК З КАРАМЕЛЛЮ	130	160
МЛИНЦІ КРЕП СЮЗЕТ (подаються з морозивом та апельсиновим соусом)	175	160
МЛИНЦІ З КАРАМЕЛЛЮ (подаються з морозивом та гарячою карамеллю)	200	160
МОРОЗИВО В АСОРТИМЕНТІ	150	160

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 (9 чоловік)	1 година	850
Римська парна (при замовленні бані)	1 година	300
Номер в бані (при замовленні бані)		900

Додаткові послуги:

Кошик дров	200
Віник березовий	160
Віник дубовий	200
Оренда простирадла	80
Оренда рушника	90
Капці (одноразові)	50

Відкоркування 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.