

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	60
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.



Вівсянки

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 ТАРИЛКА
(шинка печена, бочок печений, ковбаса печена, хрін білий, цибуля сина)

370 490

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)

250 450

ОСЕЛЕДЕЦЬ З КАРТОПЛЯНИМ КРАНЧЕМ

195 195

ПЕЧЕРИЦІ ВЛАСНОГО ПОСОЛУ

200 110

СОЛІННЯ З ПЕЧЕРИЦЯМИ
(огірок, помідор, капуста, печериці)

450 270

СОЛІННЯ ЗІ СЛИВОЮ
(огірок, помідор, капуста, слива)

400 260

Салати

ЦЕЗАР З КУРЧАМ ТА БЕКОНОМ

(курка смажена, салат айсберг, помідори чері, яйце куряче, бекон печений, сир пармезан, крутони, соус цезар)

вихід, г

ціна, грн

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

З ПЕЧЕНОГО БУРЯКА

(буряк печений, сир фета, грецький горіх, палички грісіні)

230

170

Богри-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

330

ЮШКА З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ

350

190

Основні страви

	вихід, г	ціна, грн
СВИННІ РЕБЕРЦЯ КАРАМЕЛІЗОВАНІ (в пікантному соусі)	250	480
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	340
КОРЕЙКА СВИННА	за 100 г	130
КОВБАСКИ ВВQ	за 100 г	110
РУБЛЕНА ЯЛОВИЧИНА З ОВОЧЕВИМ РАТАТУЄМ (подається з соусом барбекю)	300	480
ДЕРУНИ	300 г	195

Гарніри

	вихід, г	ціна, грн
КАРТОПЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ	160	95
КАРТОПЛЯ ФРІ	160	100
КАРТОПЛЯ ФРІ З НАГЕТСАМИ	150/90	205
НАГЕТСИ КУРЯЧІ З КЕТЧУПОМ (6 шт.)	140/50	170
КУРЯЧІ КРИЛА (приготовлені в пікантному соусі)	250	205

Морепродукти

	вихід, г	ціна, грн
ФІЛЕ ЛОСОСЯ З БРОКОЛІ ТА ШПАРГІВКОЮ (смажене філе лосося, подається з томленими у вершковому маслі овочами та лимонним соусом)	280	560
КОРОП СМАЖЕНИЙ З ГРАНАТОВИМ СОУСОМ	за 100 г	180
МІДІЇ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ У ТОМАТНОМУ СОУСІ	350	350
КРЕВЕТКИ ТИГРОВІ З ЧАСНИКОМ ТА РОЗМАРИНОМ	135	390
СОТЕ З МОРЕПРОДУКТІВ (морський гребінець, мідії, креветки тигрові, лосось)	200	450

Паста

	вихід, г	ціна, грн
З ТОМЛЕНИМ М'ЯСОМ (соус томатний-пелаті , томлене м'ясо з печі, трюфельна паста, сир пармезан, соус унагі)	240	270
З МІТ БОЛАМИ У ВЕРШКОВО-ШПИНАТНОМУ СОУСІ (соус вершково-шпинатний, мит боли з телятини)	240	270
КАРБОНАРА (соус вершковий, бекон, жовток)	250	270

Пателоні

	вихід, г	ціна, грн
ЗІ СВИНИНОЮ (картопля, соус морней, свинна шия, цибуля ріпчаста, зелень)	450/900	270/540
З КУРЧАМ (картопля, соус морней, куряче бедро, цибуля ріпчаста, зелень)	450/900	250/500

Пица

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 ТОПЛЕНИМ М'ЯСОМ

(соус томатний-пелаті, сир моцарелла, м'ясо томлене з печі, перець болгарський, помідори, трюфельна паста, соус унагі, кранч цибулевий)

570 330

Лавачи

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 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	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	180



ZAGOROD

Перелік Послуг

Бані:

		ціна, грн
Баня на дровах з купелю (6 чоловік)	1 година	1000
За кожну додаткову людину	1 година	130
Баня на дровах з басейном (9 чоловік)	1 година	1200
За кожну додаткову людину	1 година	150
Римська парна 1 година (9 чоловік)		1200
Римська парна (при замовленні бані)	1 година	500
Номер в бані (при замовленні бані)		2000

Додаткові послуги:

Кошик дров	300
Віник березовий	170
Віник дубовий	210
Оренда простирадла	100
Оренда рушника	120
Капці (одноразові)	70

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.