

Мережа ресторанів «FIM-Card» завжди піклується про здоров'я своїх гостей та пропонує Вам

ВИШУКАНІ СТРАВИ З ДИЧИНИ ПРИВАТНОГО МИСЛИВСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА НА ВІННИЧИНІ

Вживаючи страви з дичини, Ви отримуєте через їжу енергію та інформацію про навколишній світ на клітинному рівні. Дикі тварини ведуть набагато більш природній та рухомий спосіб життя, ніж їх домашні побратими та харчуються достатньо різноманітно. Їх м'ясо зберігає корисні властивості рослин, якими вони харчуються. Воно висококалорійне, живильне, але не жирне, дієтичне, а головне - екологічно чисте та дуже корисне.



Квасоля тушкована з м'ясом дикого кабана запечена в горщику

A bean, stewed with wild boar meat, baked in a pot

450

105,00



Рулька запечена пряна, нашпигована часничком та морквою, з квашеними яблучками під аджикою

A spicy ham with garlic and carrot, baked in foil with adyuka and pickled apples

270/60/60

128,00



Шашлик з дикого кабана під вишнево-журавлиним соусом

Wild boar shashlik with cherry-cranberry sauce

320/70/40

135,00



Реберця дикого кабана запечені під солодким соусом «Барбекю», з маринованими сливами та огірочками

Baked wild boar ribs with the Barbeque sweet sauce, pickled plums and cucumbers

300/180

155,00

Примітка: меню з дичини діє з листопада по березень кожної п'ятниці, суботи та неділі або за вашим замовленням.

Ціни вказані в національній валюті України (гривні)

**ВИШУКАНІ СТРАВИ З ДИЧИНИ
ПРИВАТНОГО МИСЛИВСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА НА ВІННИЧИНІ**



**Ковбаски мисливські з оленя
із смаженою цибулькою-фрі**
Hunting sausages from a deer with fried bow-free

270/30/40

105,00



**Стейк з кісточкою з оленя
під яблучно-вишневим соусом**
Deer steak with a stone under an apple-cherry sauce

300/70/40

125,00



**М'ясо оленя запечене
під білим вином та зернистою
горчицею з винними яблуками
під журавлино-виноградним соусом**
Deer Meat is baked under white wine and grainy
mustard with winy apples under a cranberry-vine sauce

390/70

138,00



**Ніжка косулі фарширована
чорносливом, запечена
під сливово-медовим соусом**
Roe deer leg stuffed by prunes, baked under
a plum-honey sauce

650/40

215,00



**Рагу із косулі з овочами; морквою,
цибулею, перцем солодким,
печерицями та аджикою,
запечене у горщику**

A roe deer stew from a with vegetables; a carrot, bow,
sweet pepper, mushrooms and adjlka, baked in a pot

420

138,00



**Медальони із косулі, обсмажені
у беконі під малиново-смородиновим
соусом, з броколі та
кольоровою капустою**

Roe deer Medalen, fried in a bacon under
a raspberry-currant sauce, broccoll and cauliflower

260/70/100

148,00

Примітка: меню з дичини діє з листопада по березень кожної п'ятниці, суботи та неділі або за вашим замовленням.

Ціни вказані в національній валюті України (гривні).