



БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ УГОЛКОВ СМОЛЕНЩИНЫ

КАПУСТА КВАШЕНАЯ С ПРЯНОЙ КЛЮКВОЙ.....210гр.....240

Старинное блюдо, полюбившееся на Смоленщине и ставшее неотъемлемой частью современного смоленского стола.

ОПЯТА МАРИНОВАННЫЕ.....100гр.....260

Маринованные опята с красным луком и ароматным маслом.

ВИНЕГРЕТ ДЕМИДОВСКИЙ230гр.....280

Хорошо знакомый всем салат из свёклы, картофеля, моркови и солёных огурцов с добавлением квашеной капусты.

ЗАКУСКА ПО-ДНЕПРОВСКИ.....200гр.....480

Сытный мясной салат из СССР, который остаётся актуальным и по сей день. Говядина отварная, морковь и репчатый лук, заправленные соусом из кетчупа и домашнего майонеза.

СОЛЯНКА ДУХОВЩИНСКАЯ.....330гр.....420

Популярный мясной суп, приготовленный на старо-смоленский лад.

КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ300гр.....440

Всеми любимый суп из белых грибов, картофеля, репчатого лука, моркови и сливок в современной интерпретации.

КОЛДУНЫ ПОЧИНКОВСКИЕ330/40гр.....420

Заимствованное из белорусской кухни и так горячо полюбившееся на Смоленщине, блюдо из картофеля с добавлением мясного фарша и сыра. Подаётся со сметаной.

ХРУСТЯЩИЕ ДРАНИКИ С СЁМГОЙ.....200/40/40гр.....490

Классические драники со сметаной и сёмгой собственного посола.

СУДАК ЖАРЕНИЙ С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ.....120/150гр.....590

Речной судак в оригинальном исполнении с воздушным пюре из цветной капусты.

КОТЛЕТЫ ЩУЧЬИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ.....140/150/40гр.....540

Сочные котлеты, приготовленные по старо-смоленскому рецепту.

ШНИЦЕЛЬ НОВОСПАССКИЙ.....230гр.....440

Отбивная из свинины в хрустящей панировке прямиком с родины известного смоленского композитора М.И. Глинки. Подаётся с грибами в сливочном соусе.

СМОЛЕНСКАЯ КУХНЯ



НАСТОЙКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МАЛИНОВАЯ 50мл.....190

Сладкая настойка на свежих ягодах малины.

ОБЛЕПИХОВАЯ 50мл.....190

Наливка из облепихи с добавлением гвоздики.

КЛЮКВЕННЫЙ СВИСТ 50мл.....190

Фирменная настойка из лесной клюквы с добавлением корицы.

ЛИМОННАЯ КАРАМЕЛЬ 50мл.....190

Десертная настойка с пряным можжевельником.

ХРЕНОВУХА 50мл.....190

Коренной смоленский настой со жгучим вкусом.

МЕДОВУХА СТАВЛЕННАЯ ТРОЙНАЯ.....100мл.....250

Приготовлена по классическому рецепту годовой выдержки.

МЕДОВУХА СУХАЯ ПРЯНАЯ100мл.....250

Приготовлена с добавлением имбиря, душистого перца, корицы и бадьяна.