

# ДОБРЯНКА

русская кухня

PRO SHOPER

## Банкетные блюда



Утка

### запеченная с яблоками

Утку сдобрили корицей, паприкой да перцем черным. Яблоками нафаршировали да настояться дали, чтобы мясо напиталось их кисло-сладким нектаром. Запекли до корочки хрустящей золотистой. Украсили зеленью, клюквой и лимоном.

ОТВЕДАЙТЕ!



# Бараний окорок шпигованный из Русской печи

Нашпиговали окорок чесночными дольками, солью да специями обсыпали, веточками розмарина обвили, чтобы аромат травы этой южной в мясо проник, да в духовке запекли. Запах густой, пряный от него исходит – баранины с чесноком да перцем заморским. Ломтями крупными нарезали да зеленью свежей украсили.



---

# Перепела с вишнево-ореховым взваром

Дары лесов да садов, орехи и ягоды к дичи подходят. Каждого перепела мы полосками бекона обернули, чтобы сочность добавить да аромат копченостей. Отдельно взвар на орехах да вишне приготовили, чтобы им изрядно кушанье приправить. Зеленью украсили да поперчили.





# Гусь

## фаршированный яблоками и черносливом из Русской печи

Гуся солью с пряностями натерли да лимонным соком сдобрили. Начинкой из яблок, чернослива и грецкого ореха наполнили. Томили до готовности в печи русской.



---

# Цыпленок корнишон

## в беконе с вишневым взваром

Каждого цыпленка мы полосками бекона обернули, чтобы сочность добавить да аромат копченостей. Отдельно взвар на орехах да вишне приготовили, чтобы им изрядно кушанье приправить. Зеленью украсили да поперчили.





# СВИНИНА

в ржаном тесте из Русской печи



Маринowaną в пряностях мякоть свиной шеи томили в русской печи в "рубашке" из ржаного теста, на сметане замешанном. Мясо сочное, нежное да лакомое получилось, с легким ароматом ржаного хлебца.

---

# Щука

фаршированная Нежная



Воздушным фаршем из мякоти щуки и лука репчатого с добавлением пряностей нафарширована. Приготовлена на пару да украшена свежими овощами и зеленью, лимоном и маслинами.



# Судак фаршированный целиком



Нежирное филе судака с мускатным орехом и перцем, с луком и чесноком, мы запекали до хрустящей ароматной корочки. Перед подачей сдобрили сливочным маслом, и украсили лимоном, маслинами, листом салата, зеленью и ягодой брусники.

---

# Осетр запеченный из Русской печи



Осетрина сдобренная пряностями да майонезной заправкой запекается целиком в русской печи.



# Закуски

## Буженина по-русски

Мясо свинина, квас хлебный, лимон, соль, чеснок, мед, тмин, перец черный молотый, лавровый лист

## Рулёт куриный Сибирский

Цыпленок, яйцо, шампиньоны, масло растительное, лук репчатый, соль, перец черный молотый

## Язык отварной

Язык говяжий, соль, специи гвоздика, лавровый лист, морковь, лук репчатый

## Рулёт из лосося с брокколи и сыром

Семга, капуста брокколи, сыр, брынза, желатин, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый

## Рулёт из Нерки Советский

Филе нерки, лук репчатый, яйцо куриное, сливки животные, крахмал, желатин, соль, перец черный молотый

## Филе лосося фирменного посола

Лосось охлажденный, соль морская, сахар

## Говядина томленая

Говядина, соус Барбекю, масло растительное, приправа 5 перцев, соль, сахар

## Рулёт куриный с индейкой

В нежную мякоть цыпленка завернута смесь из измельченных филе индейки, маслин и оливок с пряностями. Приготовлено на пару.

## Закуска из белых грибов

Гриб белый маринованный, лук репчатый, лук зеленый, зелень укропа, масло растительное, соль, сахар, перец черный молотый

## Рулёт из лосося с сырным кремом

Семга, сливки животные, брынза, брусника, желатин, зелень, соль, сахар

## Семга фирменного посола

Рыба Семга, соль, сахар, смесь 5 видов перца, масло подсолнечное

## Тигровая креветка в остром маринаде

Креветки тигровые, кетчуп, масло подсолнечное, соус чили, лимон, перец жгучий чили, соль, перец красный молотый острый





# Праздничное Ассорти собственного приготовления

- \* Сырная тарелка
- \* Мясная тарелка
- \* Рыбная тарелка
- \* Овощная нарезка
- \* Фруктовая корзина



Рыбу, сыры да мясо по Вашему выбору разложим на блюдах нарядных, украсим овощами-фруктами, ягодами да зеленью.



# ЗАЛИВНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## Заливное Ассорти

Отварные язык, говядина да филе куриное залиты желе, приготовленном на ароматном бульоне с добавлением кореньев и пряностей. Украшено яйцом да зеленью петрушки.

## Заливное из языка

Язык говяжий отварной, говядина отварная, филе куриное отварное, бульон мясной, желатин, морковь, яйцо куриное, зелень петрушки.

## Холодец по-домашнему

Приготовлен из разварного томленного мяса говядины и свиных ног. С добавлением моркови и лука репчатого, чеснока и черного перца. Без желатина. Отведайте с ароматной горчицей или ядреным хреном.

## Студень говяжий

Мясо говядина, бульон мясной, желатин, соль, чеснок.





# ХЛЕБА

## ХЛЕБ Заварной ржаной вес

Мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1с, солод ржаной ферментированный, сахар-песок, отруби пшеничные, соль, специи тмин, масло растительное, крахмал

## ХЛЕБ Заварной кислосладкий вес

Мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1с, солод ржаной ферментированный, сахар-песок, отруби пшеничные, соль, специи тмин, масло растительное, крахмал

## ХЛЕБ Украинский по ГОСТу

Мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1с, патока крахмальная, соль поваренная пищевая, дрожжи прессованные

## Багет Артизанский зерновой 200 г

Мука пшеничная в/с, семена подсолнуха, мука ржаная, ядро тыквенных семечек, семя льна, солод ржаной, дрожжи, соль, кунжутное семя

## Багет Артизанский ржаной 200 г

Мука пшеничная в/с, мука ржаная обдирная, мука ржаная, солод ржаной, дрожжи, соль

## Багет Артизанский пшеничный 200 г

Мука пшеничная в/с, сахар-песок, масло сливочное, дрожжи прессованные, соль





# Пироги

## Курник

Пирог из дрожжевого сдобного теста с начинкой из мяса курицы с грибами, рисом, яйцом и сливками животными



## Пирог с белыми грибами

Пирог из дрожжевого сдобного теста с начинкой из белых маринованных грибов, яйца, зеленого лука, укропа, петрушки и сливок животных



## Пирог с Грибами и капустой Праздничный

Пирог из дрожжевого сдобного теста с начинкой из грибов, лука, капусты и сливок животных

## Пирог с Судачком Праздничный

Пирог из дрожжевого сдобного теста с двумя начинками: рисово-яичной и из судака с луком



## Пирог с Красной рыбой Праздничный

Пирог из дрожжевого сдобного теста с начинкой из кусочков красной рыбы с луком

## Пирог с Мясом и рисом Праздничный

Пирог из дрожжевого сдобного теста с начинкой из мяса говядины и риса





# Пироги

## Пирог с Капустой Праздничный

Пирог из дрожжевого сдобного теста с начинкой из капусты и яйца



## Пирог с Рисом и сайрой Праздничный

Пирог из дрожжевого сдобного теста с начинкой из сайры и риса



## Пирог с брусникой

Пирог из дрожжевого сдобного теста с начинкой из брусники. Поверхность покрыта сметанным кремом



## Пирог с вишней

Пирог из дрожжевого сдобного теста с двумя начинками: вишневой и творожной



## Пирог с яблоками

Пирог из дрожжевого сдобного теста с начинкой из яблок

## Пирог с черемухой

Пирог из дрожжевого сдобного теста с начинкой из черемухи. Поверхность покрыта сметанным кремом и оформлена шоколадной глазурью



# Расстеган из Русской Печи

Расстеган – это полукоткрытые румяные пироги, выпекаемые из сдобного дрожжевого теста, на цельном молоке, деревенской сметане и сливочном масле.

Главное отличие расстегаев – небольшое отверстие, через которое, при подаче, наливается уха, крепкий мясной или грибной бульон.

Отведайте с разной начинкой: мясной, рыбной или грибной!

## Расстегай с мясом

Говядина, лук репчатый, мука пшеничная, масло сливочное, масло растительное, молоко, яйцо, сахар, сметана, дрожжи, соль, семя кунжута, перец ч/м.

## Расстегай с рыбой

Судак, лук репчатый, мука пшеничная, масло сливочное, молоко, яйцо, масло растительное, сахар, сметана, дрожжи, соль, перец ч/м.

## Расстегай с белыми грибами

Лук репчатый, мука пшеничная, рис, масло подсолнечное, молоко, яйцо, грибы белые сухие, масло сливочное, сахар, сметана, дрожжи, соль, укроп сушеный, перец ч/м.





# Күлөбьяки из Русской Печи

## Күлөбьяка мясная

Язык говяжий, мука пшеничная, лук репчатый, говядина, яйцо, молоко, свинина, рис, масло сливочное, масло растительное, сахар, грибы белые сухие, соль, сметана, дрожжи, перец ч/м.

## Күлөбьяка рыбная

Рыба судак, рыба семга, лук репчатый, рис, мука пшеничная в/с, яйцо куриное, молоко цельное, масло сливочное, масло растительное, сахар-песок, сливки, соль, сметана, грибы белые сухие, дрожжи, перец белый молотый

## Күлөбьяка ржаная с грибами и капустой

Капуста, мука ржаная, сметана, лук зеленый, яйцо, масло сливочное, масло подсолнечное, рис, молоко, сливки, грибы белые сухие, мука пшеничная в/с, сахар, соль, перец белый молотый





# Напитки

## Морс бруснично- клюквенный 1л

Ягода Клюква, ягода Брусника, сахар

## Морс брусничный 1л

Ягода Брусника, сахар

## Морс клюквенный 1л

Ягода Клюква, сахар

## Напиток облепиховый 1л

Ягода Облепиха, сахар

## Квас хлебный 1,5 л

Квас сухой, сахар, сухари ржаные, дрожжи,  
изюм





# К столу убранство

Чтобы без суеты лишней  
кушанья на столе расставить,  
предлагаем мы салфетки  
да скатерти, тарелки  
да приборы столовые

## Салфетки

24\*24см 30шт цветные в ассортименте

## Посуда одноразовая

в ассортименте

## Скатерти одноразовые

в ассортименте

## Дорогие гости!

Дабы заботы Ваши  
разделить  
да труд каждодневный  
облегчить,  
коли пир вы затеяли,  
изготовят наши повара  
угощения  
по-домашнему.

❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖ **Доброго Вам здоровья!** ❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖

**Заказы принимает**  
**администратор магазина за 3 дня**  
**на 30 и 31 декабря до 25.12.18 г.**





**ДОБРЯНКА**  
русская кухня

PRO SHOPPER

**Дорогие гости!**

**Русские кушанья для стола новогоднего  
заказывайте у администратора в  
магазинах русской кухни «Добрянка»:**

**г. Новосибирск, ул. Богаткова, 266/4  
телефон 8-913-910-30-41**

**ул. Кутателадзе, 4/4 (ТРК «Эдем» )  
телефон 8-903-900-22-51**

**В «Добрянке» на Кутателадзе, 4/4 можно  
заказать угощение из настоящей Русской  
Печи!**

**Милости просим!**

PRO SHOPPER