

Блюда из телятины

	Выход	Цена грн.
Пеппер-стейк (панированная смесью перцев и обжаренная телятина, с перечным соусом)	180/50	58-00
Телятина «Пирамида» (обжаренные медальоны, переложенные слоями из обжаренного картофеля, баклажана, болгарского перца со сливочным соусом и шампиньонами)	250/50	63-00
Телятина «по-Цюрихски» (кусочки телятины, маринованные травами, притушенные в сливках с жареными шампиньонами)	150/50/ 50	56-00
Печень «по-Брюссельски» (выдержанные в молоке кусочки телячьей печени, панированные пшеничными сухарями обжаренные на сливочном масле с сельдереем)	150/100	54-00
Говядина «по-Баварски» (панированная травами телятина, обжаренная со спаржевой фасолью, доведенная в духовке под помидорами, луком и сыром)	200/50/ 50	59-00
Бефстроганов (обжаренные с луком кусочки телятины, притушенные в сливках, с картофельным гарниром)	180/100	51-00
Телятина «Кальвадос» (выдержанные в яблочном маринаде медальоны из телячьей вырезки, запеченные с яблоком под соусом «Кальвадос»)	250/50	61-00