



Vesela Pani Асортимент



Вареники

500 г / 1000 г

	з м'ясом	€10.50/€21.00
веган	з картоплею та цибулею	€ 9.50/€19.00
вегетаріан.	з картоплею та вершковим маслом	€ 9.50/€19.00
веган	з картоплею та білими грибами	€10.50/€21.00
веган	з картоплею та печерицями	€10.00/€20.00
веган	з капустою	€10.00/€20.00
веган	з капустою та білими грибами	€10.50/€21.00
вегетаріан.	Українські (картопля+сир)	€10.00/€20.00
вегетаріан.	шпинатні з сиром та шпинатом	€10.00/€20.00
вегетаріан.	з сиром Чеддер та печерицями	€10.00/€20.00
вегетаріан.	з сиром та кропом	€10.00/€20.00
вегетаріан.	з солодким сиром	€10.00/€20.00
веган	з вишнею	€10.50/€21.00
веган	з чорницею	€10.00/€20.00
веган	з полуницею	€10.00/€20.00
	лінівi	€ 8.00/€16.00

Пельмені

500 г/1000 г

	зі свининою та яловичиною	€10.50/€21.00
	зі свининою	€10.00/€20.00
халляльна	з телятиною	€10.50/€21.00
халляльна	з індичкою	€10.00/€20.00
	з куркою	€10.00/€20.00
	три м'яса	€10.75/€21.50
халляльна	кольорові для дітей з куркою	€10.50/€21.00
	з лососем та шпинатом	€ 11.00/€22.00
	з лососем та сиром	€ 11.00/€22.00
веган	з печерицями та білими грибами (вушка)	€10.00/€20.00

Сирники

(10 шт.)

вегетаріан.	з родзинками	€17.50
вегетаріан.	класичні	€17.00
вегетаріан.	з шоколадними дропсами	€17.50
вегетаріан.	солоні з пармезаном	€19.00

Котлети

(4 - 8 шт.)

	з куркою (8 шт.)	€17.00
	зі свининою та яловичиною (6шт.)	€18.00
халляльна	з індичкою (4 шт.)	€15.00
	зі свининою (6 шт.)	€17.00
	по-київськи (4 шт.)	€16.00
	рибна (8 шт.)	€19.00
халляльна	тефтелі з індички (12 шт.)	€20.00
халляльна	тефтелі з телятини (12 шт.)	€20.00

Голубці

1000 г

	з свининою	€25.00
халляльна	з яловичиною	€26.00
веган	з грибами	€25.00

Перці фаршировані

1000 г

	з свининою	€22.00
веган	з грибами	€21.00

Млинці

(5 - 7 шт.)

	з м'ясом (6 шт.)	€15.00
халляльна	з куркою та грибами (6 шт.)	€14.50
	з шинкою та сиром Чеддер (5 шт.)	€14.50
	бендеріки з м'ясом (6 шт.)	€14.50
	з лососем та сиром (6 шт.)	€14.50
	з лососем і шпинатом (6 шт.)	€14.50
вегетаріан.	шпинатні з вершковим сиром (6 шт.)	€14.00
вегетаріан.	шоколадні з сиром, бананом та шоколадно-горіховою пастою (5 шт.)	€14.50
вегетаріан.	з солодким сиром та чорницею (7 шт.)	€14.50
вегетаріан.	з солодким сиром та полуницею (7 шт.)	€14.50
вегетаріан.	з солодким сиром (7 шт.)	€13.00
вегетаріан.	з маком та вишнею (7 шт.)	€14.00
вегетаріан.	з яблуком та корицею (6 шт.)	€13.50

Хінкалі

(8 шт.)

вегетаріан.	шпинатні з сиром	€14.00
	зі свининою	€14.00
халляльна	з телятиною	€14.00

Чебуреки

(4 шт.)

вегетаріан.	з сиром і зеленню	€13.00
веган	з капустою	€12.50
	з м'ясом	€13.50
	з м'ясом, сиром і помідорами	€14.00

Зрази

(6 шт.)

	з м'ясом	€14.00
вегетаріан.	з капустою	€14.00
вегетаріан.	з грибами	€14.00

Інші страви

	домашня ковбаса зі свинини	€14.00
	грильова ковбаса з куркою та сиром Чеддер	€14.00
	суп з фрикадельками класичний (свинина)	€15.00
халляльна	суп з фрикадельками (індичка)	€15.00
	Український паштет 250 г	€ 6.95
	печінковий торт 1000 г / 250 г	€20.00/€ 5.00
	сало мелене з часником	€ 6.50
вегетаріан.	хачапурі по-Адджарськи	€10.50
	хачапурі з куркою та сиром	€12.95
халляльна	куряча ніжка фарширована курячим м'ясом та печерицями	€ 7.50
халляльна	курячі нагетси	€ 8.50
	борщ Український	€ 15.00
	ватрушка з сиром	4 шт./€ 15.00
	деруни	€ 9.50
	деруни з м'ясом	€ 11.50

Шашлик

(тільки на замовлення)

1000 г

	Свинина	€16.50
халляльна	Телятина	€21.95
халляльна	Курятина	€14.95

Вареники



Як готувати



Вареники

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ: заморожені вареники кинути в киплячу, злегка підсолену воду. Помішуючи, довести до кипіння і варити 5-7 хвилин. Вареники вийняти з води і приправити за смаком (масло або вершки).

Сирники



Як готувати



Сирники

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ: смажити заморожені сирники з невеликою кількістю олії або вершкового масла на сковороді на повільному вогні під кришкою, періодично їх перевертаючи.

Голубці



Як готувати



Голубці

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ: заморожені голубці покласти в каструлю, зробити соус з обсмаженої моркви і цибулі (за бажанням додати сметану та томатну пасту), додати соус в каструлю з голубцями, залити водою і варити на середньому вогні. 40 хвилин в літній період і 1,5 години в зимовий період.

Хінкалі



Як готувати



Хінкалі

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ: заморожені хінкалі опустити в киплячу, злегка підсолену воду. Помішуючи, довести до кипіння і варити 10-12 хвилин. Дістаньте хінкалі з води і приправте за смаком (вершкове масло, сметана, чорний перець).

Зрази



Як готувати



Зрази

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ: обсмажте заморожені зрази на сковороді з невеликою кількістю олії або вершкового масла, до золотистої скоринки час від часу перевертаючи їх.

Фаршировані перці

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ: заморожені перці покласти в каструлю, зробити соус з обсмаженої моркви та цибулі (за бажанням додати сметану або томатну пасту). Перці залити соусом, залити водою і варити на середньому вогні 1-1,5 години або запекти при 160 градусах 1-1,5 години в духовці.

Як готувати



Пельмені



Як готувати



Котлети



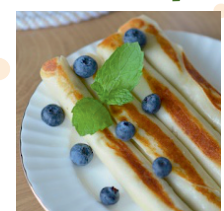
Як готувати



Котлети

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ: заморожені котлети смажити в олії або на вершковому маслі на середньому вогні, час від часу перевертати або запікати в духовці.

Млинці



Як готувати



Млинці

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ: заморожені млинці обсмажити на сковороді з невеликою кількістю олії або вершкового масла на повільному вогні під кришкою і час від часу перевертати.

Чебуреки



Як готувати



Чебуреки

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ: смажити заморожені чебуреки на олії або вершковому маслі на середньому вогні, до золотистої скоринки час від часу перевертаючи. Також можна використовувати фритюрницю.

Фаршировані перці

