




ПЕЛЬМЕНИ

лепим с любовью

СИБИРСКИЕ <i>хит!</i>	310 ₹
(говядина, свинина, сливочное масло, зелень 240/10/2)	
УРАЛЬСКИЕ	330 ₹
(говядина, свинина, баранина, сливочное масло, зелень 240/10/2)	
ПРАЗДНИЧНЫЕ <i>хит!</i>	320 ₹
(говядина, шампиньоны, обжаренный лук, сливочное масло, зелень 240/10/2)	
МЕКСИКАНСКИЕ	300 ₹
(говядина, хрен, сливочное масло, зелень 240/10/2)	
КУРИНЫЕ <i>хит!</i>	260 ₹
(курица, сливочное масло, зелень 240/10/2)	
ЦАРСКИЕ	390 ₹
(форель, сливочное масло, зелень 240/10/2)	
СТАРОРУССКИЕ 	260 ₹
(картофель, обжаренные шампиньоны с луком, сливочное масло, зелень 240/10/2)	
ЛЕСНЫЕ 	270 ₹
(обжаренные шампиньоны с луком, сливочное масло, зелень 240/10/2)	
СЫРНАЯ СКАЗКА 	340 ₹
(сыр сулугуни, сливочное масло, зелень 240/10/2)	
КУРИНЫЕ С СЫРОМ <i>хит!</i>	280 ₹
(курица, сыр сулугуни, сливочное масло, зелень 240/10/2)	
КУРИНЫЕ С ГРИБАМИ <i>хит!</i>	260 ₹
(курица, обжаренные шампиньоны с луком, сливочное масло, зелень 240/10/2)	
ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ 	220 ₹
(творог, сахарная пудра 240/2)	
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ 	200 ₹
(вишня, сахарная пудра 240/2)	

ВСЕ ПЕЛЬМЕНИ МОГУТ БЫТЬ ПОДАНЫ С БУЛЬОНОМ



-ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО



хит! -ПОПУЛЯРНОЕ БЛЮДО