

Салаты



Овощной микс салат (с заправкой на выбор: масло оливковое, заправка с соком лимона, майонезная заправка)	1/200	15.00
Греческий салат с сыром фета	1/200	18.00
Классический салат «Цезарь» с сыром пармезан (куриное филе жареное, салат «Айсберг», помидоры черри, сыр «Пармезан», гренки, соус «Цезарь»)	1/250	18.00

Добавьте к любому салату



Куриное филе	60	3.00
Тигровые креветки	50	9.00
Красная рыба	60	9.00
Салат из томатов с жареной курицей (куриное филе жареное, помидоры свежие, черри, томаты вяленые, сыр «Фитаки», маслины, оливки, салатные листья, заправка)	1/250	20.00
Легкий салат с семгой с соусом из сливочного сыра	1/190	25.00
Теплый салат с маринованной говядиной	1/250	28.00
Традиционный салат «Оливье» с икрой	1/200	22.00

Супы



Сливочный суп с креветками	1/300	12.00
Солянка мясная	1/320	12.00
Куриный суп с блинной лапшой и яйцом	1/330	8.00
Холодный борщ на кефире с обжаренным картофелем	1/425	8.00

Горячие блюда



Стейк из лосося (стоимость блюда определяется по весу)	1/100	30.00
Филе белой рыбы в «конверте» с овощами	1/340	27.00
Стейк сливочный из говядины	1/250	38.00
Сочный стейк из свинины	1/200	28.00

По Вашему желанию к блюду можно добавить соус



Кисло-сладкий с перцем и ананасом	1/50	3.00
Демиглас	1/50	3.00
Сырный	1/50	3.00
Тартар	1/50	3.00
Горчица, хрен, майонез, кетчуп, сметана	1/50	1.50
Медальоны из свинины под ореховой шубой	1/220	28.00
Куриный стейк под сливочным соусом с белыми грибами	1/280	25.00

Паста



Болоньезе	1/420	24.00
Карбонара	1/420	22.00

Гарниры



Овощи-гриль	1/200	12.00
Картофель фри с овощным дополнением (с овощным дополнением)	1/250	10.00
Картофель по-деревенски	1/250	10.00
Картофельные дольки	1/300	10.00
Картофельные драники	1/300	10.00
Капуста брокколи (с овощным дополнением)	1/250	10.00
Фасоль спаржевая	1/250	10.00
Рис отварной	1/250	8.00

Белорусская кухня



Сытный салат с курицей и шампиньонами (куриное филе, ветчина, шампиньоны, огурцы свежие, перец свежий, сыр, лук-порей, майонезная заправка с соевым соусом и соком лимона)	1/220	23.00
Белорусская закуска с семгой (семга с драниками и пикантным творогом. Подается с водкой)	1/400	24.00
Борщ «Хатні» (подается со шпиком и гренками)	1/430	10.00
Похлебка с белыми грибами со сметаной	1/320	12.00
Цеппелины с мясом с жареной грудинкой и луком со сметаной	1/460	23.00
Драники с колбасой по-домашнему с жареной грудинкой (подается со сметаной и маринованными опятами)	1/500	32.00
Свинина с драниками под сливочно-овощным соусом	1/350	35.00
Мачанка со свиной, домашней колбасой с блинами и маринованными корнишонами	1/440	32.00

Закуски



Пикантная закуска к пиву (куриные наггетсы, колбаса фирменная, картофель фри, кетчуп, луковые колечки)	1/500	30.00
Горячее мясное ассорти (жареная свинина, куриное филе, домашняя колбаса, копченые ребра, луковые колечки, картофельные дольки, горчица, острый соус)	1/750	47.00
Сырные сухарики к пиву	1/190	8.00
Чесночные сухарики к пиву	1/190	8.00
Луковые кольца с соусом тартар	1/160	8.00

Десерты



Чизкейк с мороженым и клубничным соусом	1/220	12.00
Шоколадная колбаса с мороженым и карамельными орехами	1/220	10.00
Фруктовый салат со взбитыми сливками	1/180	8.00
Мороженое со взбитыми сливками и топпингом	1/190	9.00
Мороженое с шоколадом и орехами	1/160	9.00
Мороженое с ягодным соусом	1/220	9.00
Мороженое с фруктами	1/190	9.00

Топпинг на выбор: карамельный, клубничный, шоколадный

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



Беларусь, г. Гродно, ул. Антонова, 10



Бронирование номеров:

+375 152 624531
+375 29 6750295
+375 29 5850299



Ресторан:

+375 152 624530
+375 29 6372844



sem-hotel@tut.by



hotel-semashko.ru



МЕНЮ



*Приятного
аппетита!*

