

БЕЗ ПРЫНУКІ:

знаёмства з беларускай кухняй

БЕЗ ПРИНУЖДЕНИЯ:

знакомство
с белорусской кухней

WITHOUT COMPULSION:

Getting to know
Belarusian cuisine



ПРЫНУКА (дословно – «принуждение») – старинный белорусский застольный обычай. Раньше в гостях было не принято «набрасываться» на еду. Хозяевам полагалось долго упрощивать и чуть ли не принуждать гостей отведавать всё, что выставлено на стол. А гости, в свою очередь, отнекивались – мол, сыты. По неписаному этикету, как минимум после троекратных настойчивых уговоров можно было приступать к еде, как бы делая большое одолжение хозяевам. Современный ресторанный этикет, конечно, исключает такие приёмы «маркетинга». Поэтому мы назвали наше дегустационное меню белорусской кухни «без прынуки». Никакого принуждения: мы лишь советуем эту позицию в меню тем из наших гостей, кто не знает, с чего начать знакомство с белорусской кухней.

PRYNUKA (compulsion) is an old historical Belarusian table custom. In the past, it was considered not polite to «pounce» on food when visiting someone. Hosts had to coax and almost force guests to sample everything on the table. According to unwritten etiquette, guests could begin eating after at least three persistent attempts of persuasion, as if doing the hosts a great favour. Modern restaurant etiquette, of course, excludes such «marketing» tactics. That's why we called our tasting menu of Belarusian cuisine «without compulsion». No pressure: we recommend this menu item to those who don't know how to begin their exploration of our cuisine.

125,00 руб.

Смажаныя кабачкі з зёлкавым соўсам

200 г

Жареные кабачки с травяным соусом / Fried zucchini with herb sauce

В конце лета и осенью многие вспоминают ироничную поговорку: «Если у тебя нет кабачка, значит нет и друзей». В сезон удачливые огородники буквально бегают и ищут, кому бы раздарить этих жизнерадостных «мексиканцев». А у нас кабачки есть всегда, и мы действительно умеем их готовить вкусно.

Жур «Шляхецкі» з кілбасой і локшынай

300 г

Жур «Шляхетский» с колбасой и лапшой / Żur with sausage and noodles

Старинный суп с приятной кислинкой на заквашенной ржаной муке с добавлением домашней свиной колбасы, лапши-«щипанки», варёного яйца, традиционных белорусских специй и зелени.

Traditional Slavic sour cereal soup with home-made pork sausage, home noodles, boiled egg, greens and spices

Дранікі з мачанкай

300 г

Драники с мачанкой / Potato fritters with machanka (creamy dip with pork and sausage pieces)

Драники с «мачанкай» – молочным соусом с кусочками свинины и колбасы. Несколько упрощённая, крестьянская версия верещачки (с. 12 основного меню).

Марозіва з крапівой

100 г

Мороженое с крапивой / Nettle ice cream

Наше фирменное мороженое из топлёного молока, с добавлением крапивы. Этот дикорос не только придаёт десерту приятный глазу салатный «эко» цвет, но и обогащает витаминами.

