

Раки

500гр/1кг



Мелкие	1100/2200 ₽
Средние	1500/3000 ₽
Крупные	1900/3800 ₽
Отборные	2300/4600 ₽

Время приготовления 40 мин.
10 варятся и 30 настаиваются в рассоле.
Способы приготовления по Вашему вкусу

Классический

Используется рассол приправленный каменной соль, «зонтиками» сухого укропа, двумя видами перца и корнем петрушки.

Русская классика!

На молоке

Также русская классика, только сваренные вместо воды в молоке.

Очень нежный вкус!

Пикантные

Здесь чувствуются «нотки» юга, острый и сладкий перец, сельдерей, чеснок, корень петрушки, травы.

Рекомендуем!

На квасе

Немного «хмельные» раки, как в старину.

Любители оценят!

У нас покажут и объяснят, как правильно есть раков.

Приятного аппетита!

«Для сваренных раков всё худшее уже позади.»

Робер Том