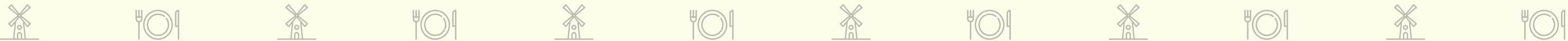




ЭКО
ЛАНДИЯ
РЕСТОРАН

ЭКОЛАНДИЯ | ЗАГОРОДНЫЙ КОМПЛЕКС
ECOLANDIA.COM.UA



ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ АППЕТАЙЗЕРЫ

ЗАКУСКА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ПАШТЕТА 112
паштет из кролика, утки и куриной печени (250г)

ЗАКУСКА ИЗ НАШЕГО СЫРА 120
с коровьим, козьим и овечьим сыром (250г)

НАБОР ЗАКУСОК ИЗ ОВОЩЕЙ И НУТА 83
мусс из сладкого перца в меду, икра из баклажана, хумус (250г)

ЗАКУСКА ИЗ РЫБЫ 154
малосольная тюлька, щучья икра и форшмак из копченой скумбрии с яблоками и яйцом пашот (250г)

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 25
светлый и темный хлеб собственного приготовления, подается с копченым маслом (130г)

ЗАКУСКА

ИЗ ТРЕХ ВИДОВ

ПАШТЕТА

Паштет из кролика, подается с маринованными огурцами и сладким перцем. Паштет из куриной печени, подается с медом и малиновым соусом. Паштет из утки, подается со сладким желе из вина и шкварками. К паштетам подается два вида хлеба.

112

ДЕСЕРТЫ

ПИРОГ С ГРУШЕЙ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ 72
пирог с грушей, подается с мороженым собственного приготовления из молока с нашей фермы (150г)

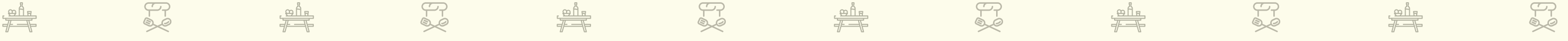
ЗАПЕЧЕННОЕ ЯБЛОКО 65
запеченное яблоко, фаршированное пастой из орехов, меда и сухофруктов, покрыто шоколадной глазурью, подается со сладко-соленым попкорном (200г)

ВАРЕНИКИ С КЛУБНИКОЙ 59
классические украинские вареники с клубникой, подаются со сладкой сметаной (250г)

ФРУКТОВОЕ И СЛИВОЧНО-ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ 108
сорбет из двух видов сезонных фруктов, сливочно-шоколадное мороженое собственного приготовления из молока с нашей фермы (150г)

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ 63
сладкие блины с начинкой из нашего творога с изюмом и шоколадом, подаются в соусе из мандарин (200г)

ЧЕРНОСЛИВ В СЛАДКОЙ СМЕТАНЕ С ОРЕХАМИ 87
чернослив настоящий на глинтвейне, перебитый в мусс, подается на ореховом печенье со сладкой сметаной (150г)





ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ИЗ МЯСА И РЫБЫ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

РЫБА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

форель в медовом маринаде (300г)

197

РУБЛЕННОЕ МЯСО ЯГНЕНКА

мелко рубленное мясо ягненка с курдючным салом и специями с добавлением граната (300г)

139

СЫР В ЛЕПЕШКЕ

с овощами и зеленью (250г)

89

ЦЫПЛЕНОК МАРИНОВАННЫЙ В СМЕТАНЕ

маринованный в пряной сметане цыпленок, обжаренный на открытом огне (300г)

115

ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ

жаренное на открытом огне (300г)

168

ФИЛЕ СВИНИНЫ

жаренное на открытом огне (300г)

123

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

подаются с соусом из тархуна и кинзы (200г)

83

СЕКРЕТ МАРИНАДА ДЛЯ МЯСА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Перед тем как мариновать мясо, мы настаиваем его в специальном рассоле.

При этом к каждому виду мяса мы подбираем не только различный маринад, но и особый рассол.

Именно этот секрет и делает наше мясо таким **вкусным**.

САЛАТЫ

С ПОЛЬЗОЙ ДЛЯ ТЕЛА И ДЛЯ ДУШИ

САЛАТ ОДЕССКИЙ

с локальными морепродуктами (мидии, рапаны, кальмары) с соусом из сметаны с ванилью, с добавлением яблок и яиц (250г)

183

САЛАТ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МЯСА

куриное, свиное и говяжье филе, запеченное в специях при низкой температуре, с помидорами черри, жареным кабачком и салатом из трав (250г)

134

САЛАТ БЕССАРАБСКИЙ

три вида помидор, три вида сыра (овечий, козий, коровий), маринованный лук, салат из трав (200г)

96

СУПЫ

ПЕРВОЕ БЛЮДО

УКРАИНСКИЙ БОРЩ

классический украинский борщ на курином бульоне и свекольном квасе, со сметаной и жареной копченой свиной грудинкой, пампушками и копченым салом (200/40г)

73

ОКРОШКА

холодный суп из отварных и свежих овощей, копченых яиц и куриного филе с заправкой из сметаны, кефира и лимонного сока (300г)

69

КУРИНЫЙ СУП

насыщенный куриный бульон, подается с блинами и муссом из куриного филе (250г)

64

РЫБНЫЙ СУП

насыщенный рыбный бульон, подается с отварным картофелем, острыми помидорами, рыбным филе и зеленью (230г)

79

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
ТОЛЬКО ЛОКАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

ФИЛЕ БЫЧКА В КЛЯРЕ	98
<i>филе черноморского бычка, с картофелем фри, жареным копчёным подчёрёвком и соусом из сладкой аджики (220г)</i>	
МИДИИ В ВИННО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	97
<i>(300г)</i>	
ГЛОСЬ С СОУСОМ ИЗ МИДИЙ	103
<i>филе глоси, запанированное и обжаренное, подается с соусом из мидий и отварным рисом (200г)</i>	
ФИЛЕ СУДАКА	98
<i>с томлёными овощами в сметане (250г)</i>	

МИДИИ
В ВИННО
СЛИВОЧНОМ
СОУСЕ

*черноморские мидии, томленные с корнеплодами,
овощами и копченым подчеревкой, заправленные вином и
сливками, подаются с обжаренным хлебом и семгой*

97

МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО ЛОКАЛЬНЫЕ
ИНГРЕДИЕНТЫ. ПОЭТОМУ В ЭКОЛАНДИИ
НЕ ТОЛЬКО ВКУСНО, НО И ПОЛЕЗНО.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И БЛЮДА ИЗ МЯСА
ПОТОМУ ЧТО, НУ КТО НЕ ЛЮБИТ МЯСО

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА	101
<i>с копчёным сыром, с сельдереевым пюре (250г)</i>	
КРОЛИК С ЛАПШОЙ И ГРИБАМИ	104
<i>рубленое мясо кролика, подается с лапшой ручного приготовления, с двумя видами грибов и соусом из трав (220г)</i>	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	72
<i>подаются с карамелизованным луком, сметаной и жареным копченым подчеревкой (300г)</i>	
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ	68
<i>подаются с двумя видами обжаренных грибов, сметаной и соусом из трав (300г)</i>	
КАРЕ ТЕЛЯТИНЫ	136
<i>с грибным соусом и картофельным пюре (250г)</i>	
СВИНЫЕ РЕБРА МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	107
<i>свиные ребра , томленные с корнеплодами, сухофруктами и медом (250г)</i>	

РЕКОМЕНДАЦИИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

●

МЯСО МЕДЛЕННОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

●

*Секрет приготовления заключается в низкой температуре
и длительности цикла приготовления мяса. Маринованное
мясо может томиться до несколько часов, при этом
сохраняя нежную текстуру и сочность.*