



МЕНЮ

...
БЕЛОРУССКАЯ И ДОМАШНЯЯ ЕДА

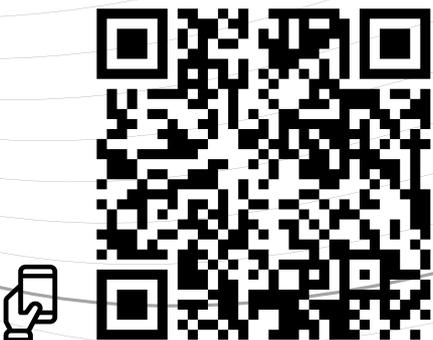






ПРИДОРОЖНЫЙ КОМПЛЕКС «СЫТЫЙ ПУТНИК»

Место, где хочется остановиться.



Поднесите камеру телефона или
откройте приложение для считыва-
ния QR кода



БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

Блюда национальной кухни помогают показать душу народа. Кулинарные традиции нашей страны уходят корнями в языческие времена, а окончательно они сформировались во времена существования Великого Княжества Литовского.

Знаменитый белорусско-польский поэт Адам Мицкевич в своей бессмертной поэме «Пан Тадеуш» воспел бигос — национальное блюдо из тушеной квашеной капусты и кусочков мяса.

В белорусской кухне практически не употреблялись в пищу молочные и сладкие продукты. Вместо сладостей на десерт подавали напитки вроде киселя или сдобные пироги.

Сытные комплексные обеды

бесплатно
салат
комплексу
каждому

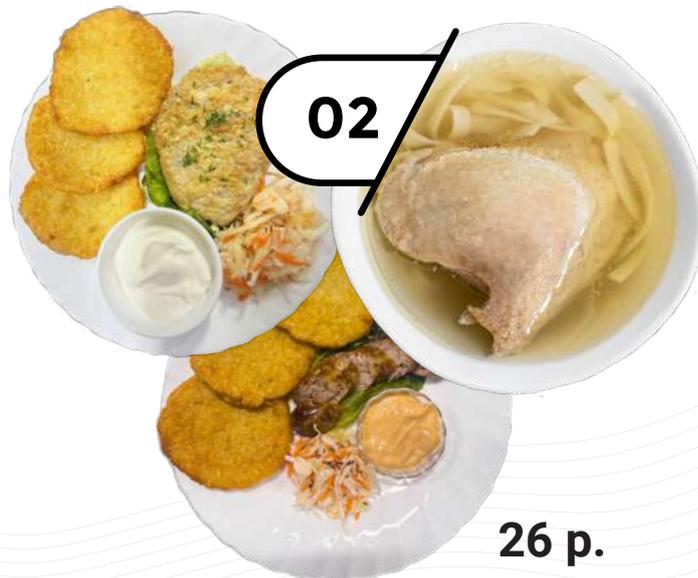


01

26 р.

МИНСКИЙ

борщ с картошкой и мясом
котлета рыбная с соусом тар-тар
картофельное пюре и хлеб
чай/кофе/сок/компот на выбор



02

26 р.

НАРОДНЫЙ

домашний суп с курицей и лапшой
драник (3 шт.) с колбаской-гриль
или с отбивной из свинины
чай/кофе/сок/компот на выбор
хлеб



03

26 р.

ДЕРЕВЕНСКИЙ

солянка с копченостями
картофель тушеный с курицей
хлеб
чай/кофе/сок/компот на выбор



04

26 р.

ПИКАНТНЫЙ

суп с фрикадельками
картофель по-деревенски
хлеб
чай/кофе/сок /компот на выбор

САЛАТЫ

Эпоха Оливье началась с восстановления оригинального рецепта известного салата Люсьена Оливье. Салат появился в 20-е годы и имел упрощенный состав. Получив название Столичный, он подавался в ресторанах Москвы и имел все тот же успех, что и его изысканный предок французского происхождения.





САЛАТ С КРАСНОЙ РЫБОЙ

14 р.

красная рыба с/с, помидор, огурец, лист салата, сыр, соус (майонез, кетчуп, чеснок)

180 г



УДОВОЛЬСТВИЕ

9 р.

креветки, яйцо, сыр, свежий огурец, помидор, маслины, майонез

180 г



САЛАТ ОВОЩНОЙ С КРЕВЕТКАМИ

8 р.

креветки, свежий огурец, помидор, кукуруза, майонез

150 г



САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ «СВЕЖЕСТЬ»

8 р.

кальмар, яйцо, лист салата, свежий огурец, соус горчичный

140 г



МИМОЗА

8 р.

сардинелла, картофель, лук, морковь, яйцо, майонез

175 г



САЛАТ «ЛЮБИМЫЙ КРАБОВЫЙ»

7 р.

крабовые палочки, рис, кукуруза, яйцо, лук, майонез

170 г



БЕЛЫЕ РОСЫ

10 р.

говядина, шампиньоны, огурец соленый, яйцо, горошек, лук, майонез

160 г



ПОЛЕСЬЕ

9 р.

курица, ветчина, сыр, свежий огурец, яйцо, майонез...170 г



САЛАТ С ЯЗЫКОМ И МАРИНОВАННЫМИ ОПЯТАМИ

14 р.

язык свиной, листья салата, огурец маринованный, опята маринованные, помидор, ветчина, майонез, горчица, хрен

180/40 г



СТОЛИЦА

8 р.

курица, соленый огурец, яйцо, картофель, горошек, майонез

150 г



САЛАТ СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ, КУРИЦЕЙ И СЫРОМ

8 р.

курица, помидор, сыр, чеснок, майонез

170 г



ЦЕЗАРЬ

13 р.

ОТ «СЫТОГО ПУТНИКА»

листья салата, куриное филе, сыр, соус, сухарики

230 г



САЛАТ С ЯЗЫКОМ «КАПРИЗ»

10 р.

язык свиной, ветчина, курица отварная, грибы маринованные, соус горчичный

120 г



САЛАТ С ЯЗЫКОМ «ПУТНИК»

9 р.

язык свиной, сыр, огурец маринованный, яйцо, маринованный лук, майонез, морковь

150 г



САЛАТ ТЁПЛЫЙ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

8 р.

печень куриная, лук жареный, морковь, яичный блинчик, майонез

180 г



САЛАТ С БРЫНЗОЙ

8 р.

помидоры, огурцы, брынза, оливковое масло, маслины

160 г



САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ И ПОМИДОР СО СМЕТАНОЙ ИЛИ МАСЛОМ

7 р.

200 г



ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

6 р.

картофель, свекла, горошек, лук,
капуста квашеная, огурец маринованный

200 г



САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И СЕЛЬДИ

7 р.

свекла отварная, сельдь маринованная,
яйцо, лук, майонез

160 г



САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

4 р.

капуста, морковь, лук маринованный,
масло растительное

150 г



САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАЙОНЕЗОМ ИЛИ МАСЛОМ

4,5 р.

свекла отварная, майонез, чеснок

180 г



СЕЛЕДОЧКА «ФИШПИКНИК»

8 р.

сельдь маринованная, лук, масло расти-
тельное

150 г



хлеб 0,20 р.

СУПЫ

Борщ — традиционное восточнославянское блюдо — густой суп, который готовится со свеклой, что придаёт ему характерный насыщенный цвет.



Дорогие гости! Прием заказа и расчет производится у барной стойки. Заранее вам благодарны!



ШУРПА С ГОВЯДИНОЙ

говядина, морковь, томат, лук,
картофель, болгарский перец,
специи

500 г

9 р.



СОЛЯНКА С КОПЧЕНОСТЯМИ

копченая грудинка, ветчина,
мясо копченое, сосиски, лимон,
маслины, сметана

500 г

10 р.



БОРЩ С КАРТОШКОЙ, МЯСОМ И СМЕТАНОЙ

500/30 г

8 р.



ДОМАШНИЙ СУП С КУРИЦЕЙ И ЛАПШОЙ

куриный бульон, лапша,
курица отварная

500 г

9 р.



УХА

рыба белая, картофель,
морковь, лук, зелень

500 г

9 р.



ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ

500 г

8 р.



СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

мясные шарики, рис, карто-
фель, сметана...400/100 г

8 р.



ХАРЧО С МЯСОМ

грудинка свиная, рис, лук,
морковь, специи...500 г

8 р.



ГРИБНАЯ ПОХЛЁБКА (ИЛИ ОВОЩНОЙ СУП С ГРИБАМИ)

500 г

9 р.

ГОРЯЧЕЕ

В дальнейшем белорусы стали использовать больше мяса в своем рационе. Любимым занятием знати была охота, традиционно употребляли в пищу разнообразную дичь, которую тушили, варили и даже запекали целиком. До сих пор в национальной рецептуре сохранились такие блюда, как мачанка, верашчака, смажанка, домашние колбаски, соленое сало.





ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

свинина шейная часть, марин. лук, соус красный остр., капуста маринованная

150/30/30 г

15 р.



ОТБИВНАЯ ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ И СЫРОМ

250 г

14,5 р.



ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ В ГОРШОЧКЕ

свинина, картофель, лук, сметана

450 г

14,5 р.



КОЛБАСКИ-ГРИЛЬ ЖАРЕННЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

150 г

13 р.



ПОДЖАРКА ИЗ СВИНИНЫ С ЛУКОМ

180 г

11,5 р.



ОТБИВНАЯ ИЗ СВИНИНЫ

200 г

12 р.



ОТБИВНАЯ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ С СЫРОМ И ГРИБАМИ

160 г

13 р.



ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ

200 г

13 р.



**КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ
ПО-ДОМАШНЕМУ
С КУРИЦЕЙ**

500 г

12 р.



**КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕНый
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
С ГРИБАМИ
И КОПЧЕНОСТЯМИ**

300 г

14 р.



ГОЛУБЦЫ ДОМАШНИЕ

240/50 г

8,5 р.



**КЛЁЦКИ БЕЛОРУССКИЕ
С МЯСОМ И ЛУКОМ**

клёцки, свинина, лук, сметана

320/50 г

8 р.



**КОТЛЕТА КУРИНАЯ
«НЕЖНАЯ»**

160 г

10 р.



**КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ
В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ
С СОСУОМ ТАР-ТАР...180/30 г**

**КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ
С СОУСОМ ТАР-ТАР**

**ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ
ПО-ДОМАШНЕМУ**

печень куриная, лук жареный...180 г

14 р.

11 р.

7 р.



СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ

150 г

7 р.

РЫБА



СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ
С ЛИМОНОМ

170 г

23 р.



РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ
С ОВОЩАМИ В ФОЛЬГЕ

280 г

14 р.



ФИЛЕ МИНТАЯ С ОВОЩА-
МИПОД СЫРНОЙ КОРОЧ-
КОЙ

210 г

13 р.



РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ
С СЫРОМ ИЛИ ОВОЩАМИ

200 г

12 р.



ФИЛЕ ХЕКА ЖАРЕНОЕ
С ЛУКОМ И МОРКОВЬЮ

200 г

10,5 р.



КОТЛЕТА РЫБНАЯ
С СОУСОМ ТАР-ТАР

фарш из лососевых...**150/30 г**

11 р.

ДРАНИКИ

Визитная карточка кухни Беларуси, хотя рецепт был позаимствован из немецкой кухни и впервые описан в 1830 году. Интересный факт: тогда это блюдо называли картофельными оладьями, а современное название произошло от старорусского слова «драть», что сейчас приобрело значение «тереть, перетирать».



potato pancakes ///англ.

дранікі ///бел.

деруни ///укр.

naleśniki

ziemniaczane ///пол.



**ДРАНИК С МЯСОМ
«СЫТЫЙ ПУТНИК»**

драник, свинина, лук,
помидор, сметана

350/50/70 г

15 р.

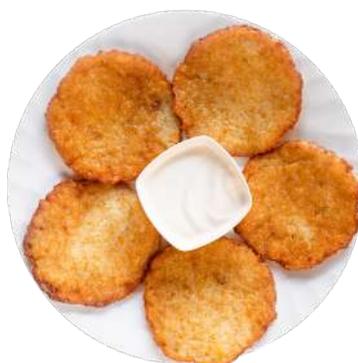


**ДРАНИКИ
С КРАСНОЙ РЫБОЙ**

драник, форель или семга с/
сол.

200 г

13 р.



**ДРАНИКИ
СО СМЕТАНОЙ**

5 шт. (1 шт. - 2,2 р.)

150/50 г

11 р.



**ДРАНИКИ В ГОРШОЧКЕ
С МЯСОМ И ДОМАШ-
НЕЙ КОЛБАСОЙ**

драник, поджарка свиная, лук,
колбаса, домашняя, белый соус

320 г

14 р.



**ДРАНИКИ
С БЕЛЫМ СОУСОМ
ИЗ ГРИБОВ
И КУРИЦЫ**

200/100 г

11 р.



**ДРАНИКИ
С МАЧАНКОЙ**

200 г

13 р.



КОЛДУНЫ

картофель, фарш свиной, сме-
тана **400/50 г**

12 р.



ГАРНИРЫ

Если говорить о картофеле, развеим сложившийся миф: основа основ белорусской национальной кухни попала в нашу страну лишь в 1670 году, а повсеместное распространение получила спустя столетие.

Рацион простого белоруса до его появления состоял из: свекольной ботвы, которую хранили в подвалах, квасили, мариновали и готовили из нее «ботвинники» — холодные супы, которые сейчас называются «окрошками» и «холодниками», сала, которое солили прямо со шкурой и употребляли вместо мяса, рыбы, грибов, ягод.





КАРТОФЕЛЬНОЕ АССОРТИ
С ОСТРЫМ СОУСОМ

210/50 г

10 р.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

200 г

8,5 р.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

150 г

8 р.

ДРАНИКИ СО СМЕТАНОЙ

5 шт. (1 шт - 2,2 р.)

11 р.

РИС ОТВАРНОЙ

200 г

4 р.

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ

200 г

4 р.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ

200 г

4 р.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ
ЖАРЕНый

250 г

4,5 р.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

250 г

4 р.

пельмени



ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ
со сметаной или майонезом

240/50 г

8 р.

ВАРЕНИКИ ОТВАРНЫЕ
С КАРТОФЕЛЕМ

280/40 г

6 р.

Яичница
с ветчиной и грибами



яблочный джем



свежие ягоды



сметана



изюм



малиновый
джем



курица



Овсяная каша



Блинчики сладкие
и с начинками



завтраки



СЛОЕННЫЙ ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

яйцо, ветчина, сыр, помидоры, зелень...260 г

12 р.

ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

сало копченое, лук, картофель, яйцо...350 г

10 р.

ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ И ТОСТАМИ

яйцо, бекон, тосты, огурец, помидоры, маслины...200 г

10 р.

ЯИЧНИЦА С СОСИСКАМИ

яйцо, сосиски...200 г

10 р.

ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

яйцо, молоко, ветчина, шампиньоны маринованные, помидоры, маслины, зелень...200 г

10 р.

ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

яйцо, ветчина, шампиньоны маринованные, помидоры, маслины, зелень...200 г

10 р.

ОВСЯНАЯ КАША С ЯГОДАМИ...230 г

5,5 р.

ОВСЯНАЯ КАША...200 г

4,5 р.

БЫСТРЫЕ ЗАВТРАКИ: ХЛОПЬЯ ИЛИ ШАРИКИ С МОЛОКОМ...350 г

5 р.

блины и десерты



СЫРНИКИ со сметаной или сгущенкой...250 г

7,5 р.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ...250 г

7,5 р.

БЛИНЫ С НАЧИНКОЙ

8,5 р.

- говядина, лук, сметана (подается отдельно)
- мясо курицы, сыр, грибы, сметана
- ветчина, сыр, грибы, сметана
- творожная масса, сметана
- джем

230/260 г

БЛИНЧИКИ сладкие

6 р.

со сгущенкой или сметаной...200 г

БУТЕРБРОД

3 р.



КОФЕЙНАЯ КАРТА



кофе



ЭСПРЕССО классический крепкий черный кофе... 50 мл.	3 р.
АМЕРИКАНО эспрессо с большим количеством воды... 180 мл.	3 р.
ЛУНГО длинный эспрессо... 180 мл.	3 р.
РИСТРЕТТО крепкий черный кофе, подается со стаканом воды... 25 мл.	3 р.
КАПУЧИНО эспрессо с добавлением теплого вспененного молока... 200 мл.	4 р.
ЛАТТЕ кофейный напиток из эспрессо и молока 1:2... 200 мл.	4 р.
ЛАТТЕ МАКИАТО кофейный напиток из молока и эспрессо с отчетливым вкусом молока... 200 мл.	4 р.
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД кофейный напиток с добавлением теплого молока... 200 мл.	5 р.
ФЛЭТ УАЙТ двойная порция эспрессо с небольшим количеством пены... 250 мл.	5 р.
РАФ черный кофе на основе сливок с небольшим количеством пены и сиропом 200 мл.	6 р.

*Я не могу решить всех твоих проблем,
но я обещаю сделать твою жизнь лучше*

Твой кофе

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



ЧАЙ ЧЕРНЫЙ, ЗЕЛЕНый
В ЗАВАРНИКЕ
300 мл.

4 р.

КОФЕ РАСТВОРИМый ЗВ1
200 мл. **2,5 р.**

ЧАЙ НА КОМПАНИЮ
В ЗАВАРНИКЕ
(ЧЕРНЫЙ, ЗЕЛЕНый)
1200 мл.

10 р.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД
И ФРУКТОВ
200 мл. **2,5 р.**

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ, ЗЕЛЕНый,
ФРУКТОВый
пакетированный
200 мл.

2 р.

КИСЕЛЬ НА НАТУРАЛЬНОМ
СОКЕ С КУСОЧКАМИ ЯГОД
И ФРУКТОВ
200 мл. **2,5 р.**

КОФЕ РАСТВОРИМый
«ЯКОБС» 200 мл.

2,5 р.



По желанию можно
бесплатно добавить
сахар, молоко, корицу,
лимон, сироп.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

СЫТОГО ПУТНИКА



СУПЧИКИ



СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

мясные шарики, рис, картофель, сметана
(400/100 г)

8 р.

ДОМАШНИЙ СУП С КУРИЦЕЙ И ЛАПШОЙ

куриный бульон, лапша, курица отварная (500 г)

9 р.

БОРЩ С КАРТОШКОЙ, МЯСОМ И СМЕТАНОЙ

500/30 г

8 р.

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ И ПОМИДОР

со сметаной или маслом (200 г)

7 р.

САЛАТ С КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ

крабовые палочки, рис, кукуруза,
яйцо, лук, майонез (170 г)

7 р.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

куриное филе, листья салата, сыр, сухарики, соус, (230 г)

12 р.



ГОРЯЧЕЕ И ГАРНИРЫ

КУРИНАЯ ОТБИВНАЯ

160 г

13 р.

ПЮРЕ 250 г

4 р.

КУРИНАЯ КОТЛЕТА

160 г

10 р.

РИС ИЛИ ГРЕЧКА 200 г

4 р.

СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ

150 г

7 р.

МАКАРОНЫ 200 г

4 р.

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

150 г

11 р.

МАКАРОНЫ С СЫРОМ

200/20 г

5 р.

ПЕЛЬМЕНИ

250 г

8 р.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

200 г

8,5 р.

ДЕСЕРТ



СЫРНИКИ С ЯГОДАМИ

160 г

7,5 р.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ

250 г

7,5 р.

ОВСЯНАЯ КАША С ЯГОДАМИ

230 г

5,5 р.

БЛИНЧИКИ СЛАДКИЕ СО СГУЩЁНКОЙ ИЛИ СМЕТАНОЙ

200 г

6 р.

БЛИНЫ С НАЧИНКОЙ

- курица, сыр, грибы, сметана
- ветчина, сыр, грибы, сметана
- творожная масса, сметана
- джем

230/260 г

8,5 р.



НАПИТКИ

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ/ ЗЕЛЕНый

300 г

4 р.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД И ФРУКТОВ

200 г

2,5 р.

КИСЕЛЬ НА НАТУРАЛЬНОМ СОКЕ С КУСОЧКАМИ ЯГОД И ФРУКТОВ

200 г

2,5 р.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

200 г

4 р.

веган меню



ГРИБНАЯ ПОХЛЁБКА (ИЛИ
ОВОЩНОЙ СУП С ГРИБАМИ)
БЕЗ СМЕТАНЫ

9 р.

500 г



ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

6 р.

картофель, свекла, горошек, лук,
капуста квашеная, огурец маринован-
ный...200 г



САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ
КАПУСТЫ

4 р.

капуста, морковь, лук маринованный,
масло растительное...150 г

ВАРЕНИКИ ОТВАРНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ БЕЗ СМЕТАНЫ...280/40 г

6 р.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ...200 г

8,5 р.

 КАРТОФЕЛЬНОЕ АССОРТИ С ОСТРЫМ СОУСОМ...270/100 г

10 р.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ...200 г

8 р.

РИС ОТВАРНОЙ...200 г

4 р.

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ...200 г

4 р.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ...200 г

4 р.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ...200 г

4 р.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ЖАРЕННЫЙ...250 г

4,5 р.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ...250 г

4 р.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Праздники, свадьбы, банкеты,
групповые обеды

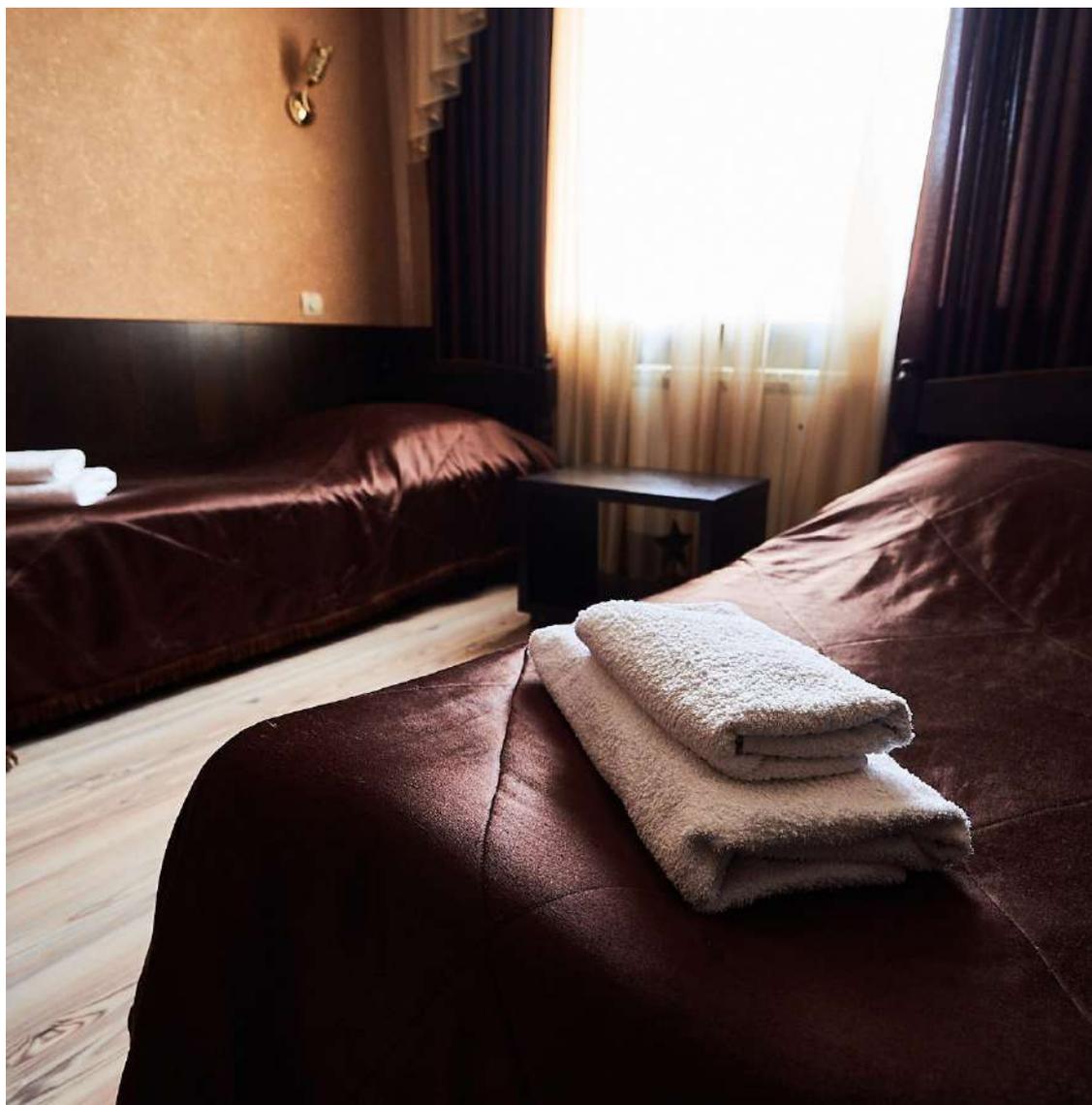
Помимо основного меню кафе Сытый Путник предлагает специальное банкетное меню для ваших праздников: разнообразные вкусные и красиво оформленные:

- салаты
- фуршетные закуски
- холодные закуски
- горячие закуски
- горячие блюда из мяса
- горячие блюда из рыбы
- блюда-гриль
- десерты
- горячие напитки
- алкогольные напитки

Ознакомиться с банкетным меню и заказать проведение мероприятия можно у бармена-администратора или по телефонам

+375 44 721-41-39 администратор
+375 44 486-53-10 кафе





ГОСТИНИЦА СЫТЫЙ ПУТНИК

Мы рады предложить вам уютные, тихие номера в гостиничном комплексе Сытый Путник на 1, 2 или компанию/семью из 3-4 человек. В номерах: **душ, туалет, фен, телевизор, интернет.**

По предварительной договоренности можно проживать с домашними животными. Детскую кроватку нужно запросить заранее.





б а н я



б а с с е й н



б и л ь я р д



Для заказа бани с бассейном или бильярда обратитесь к бармену-администратору или по телефону **+375 44 486-53-10**.



Туалет для посетителей кафе — **бесплатно**.

Также мы можем для вас: залить кипятком термос, поставить детское кресло, **заказать трансфер в аэропорт или такси в город**.



ПРИДОРОЖНЫЙ КОМПЛЕКС «СЫТЫЙ ПУТНИК»

АВТ.ДОР. БРЕСТ-МОСКВА 391-Й КМ

