





+7 (921) 529-94-97 

restaurant@kolmas.ru 

www.piipunpiha.ru 

Карелия, г. Сортавала, ул. Промышленная, д. 44 

Меню для питания туристических групп в ресторане «Пийпун Пиха» в 2020 году

Вариант 1

Карельский винегрет с сельдью
(картофель отварной, лук красный, свёкла отварная, морковь отварная, огурцы солёные) 200 гр.
Крем суп из форели, подаётся с карельской калиткой 300/20 гр.
Треска, запечённая с овощным маринадом, подаётся с томатным соусом 100/30 гр.
Картофельное пюре 200 гр.
Хлеб (ржаной, пшеничный) 40 гр.
Морс 250 мл.
Карельский пирожок / Ватрушка с брусникой
Чай 150 мл. / Кофе 100 мл.

Вариант 2

Салат Деревенский
(картофель отварной, лук красный, капуста квашеная, морковь отварная, огурцы солёные) 200 гр.
Похлёбка грибная, подаётся в горшочке со сметаной и карельской калиткой 300/20 гр.
Зраза по-карельски, фаршированные луком и яйцом, подаётся с брусничным соусом 100/20 гр.
Рис отварной с овощами (болгарский перец, баклажан, помидор) 200 гр.
Хлеб (ржаной, пшеничный) 40 гр.
Морс 250 мл.
Карельский пирожок / Ватрушка с брусникой
Чай 150 мл. / Кофе 100 мл.

Вариант 3 (для вегетарианцев)

Салат на выбор:

- Винегрет (картофель, свёкла, морковь, огурцы, маринованные опята, заправка) 200 гр.
- Салат Деревенский (картофель отварной, лук красный, капуста квашеная, морковь отварная, огурцы солёные) 200 гр.

Первое блюдо на выбор:

- Щи из свежей капусты 300/20 гр.
- Домашний борщ 300/20 гр.

Второе блюдо на выбор:

- Рис отварной с жареными овощами 300 гр.
- Картофель жареный с грибами и луком 300 гр.

Цена полного обеда 450 ₺/чел.

Цена ужина 420 ₺/чел. (*в состав ужина не входит первое блюдо)

** При количестве группы от 30 туристов комплексный обед/ужин на одного сотрудника тур. фирмы (гид или водитель) предоставляется бесплатно. При количестве группы от 40 туристов комплексный обед/ужин на двух сотрудников тур. фирмы (гидов и/или водителей) предоставляется бесплатно. В случае отказа от бесплатного комплексного обеда стоимость эквивалентная обеду не возмещается. Бесплатные обеды предоставляются на вышеперечисленных условиях только для сотрудников тур. фирм. Право планирования рассадки гостей в зале остаётся за администрацией ресторана если иное не было оговорено при подтверждении бронирования. Употребление своей еды и напитков на территории ресторана и лобби-бара категорически запрещено.