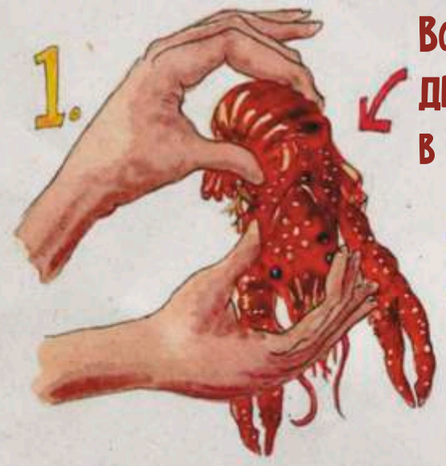
КАК ОЧИСТИТЬ РАКОВ



1. Возьмитесь одной рукой за голову, другой за хвост. Покрутите и потяните в разные стороны

2. Высосать голову
(необязательно, но рекомендуется)

3. Уберите с хвостовой части остатки панциря

4. Надавите на основание хвоста и вытащите мясо

BORODA GROUP

РАКОВАРНЯ
BY BORODASHVILI

Мкр. Пашковский
ул. Гоголя, 61

RAKOVARNYA_BY_
BORODASHVILI

РАКОВАРНЯ
BY BORODASHVILI

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти
(суджук и пастурма куриная)
100g | 245₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кольца кальмара
темпура с соусом
свит чилли и кунжутом
80/50g | 195₽

Жареная барабуля
с пряностями
300g | 755₽

Креветки магаданские
жареные в соевом
соусе
120/50g | 805₽

Креветки магаданские
отварные с пряными
травами
300g | 805₽

Креветки тигровые
жареные с соусом
свит чили
300g | 805₽

Креветки
в сливочно-сырном
соусе
300/200g | 905₽

Креветки магаданские
с соусом свит чили
300/100g | 805₽

Тигровые креветки
темпура с соусом
свит чили
100/50г. | 305₽

Куриный попкорн
со сливочно-сырным
соусом 150/50g | 225₽

Сулугуни с хрустящей
корочкой и соусом
ткемали 150g | 205₽

Куриные крылья Баффоло
со сливочно-сырным соусом
350/30g | 275₽

Мидии киви,
запеченные с пармезаном
в панировке панка
200g | 605₽

Чесночные
гренки
120g | 125₽

Мидии киви,запеченные
в сливочно-томатном соусе
300g | 605₽

Сет темпура
(креветки,кальмар,барабуля)
450g | 705₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Черноморские мидии
в соусе 4 сыра
320g | 555₽

Свиные Ребра BBQ
300g |795₽

Мидии черноморские
в соусе чашушули
320g | 355₽

РАКОВАРНЯ
BY BORODASHVILI