



# PALIANYTSIA

GASTRONOMIE UKRAINIENNE  
PESCO-VÉGÉTARIENNE

## FORMULES DE MIDI

entrée + plat / plat + dessert	14,5 €
entrée + plat + dessert	18,5 €

## ENTRÉES 5 €

### Chou fermenté [superfood ukrainien]

servi avec l'oignon mariné

### Salade de saison

Salade de betterave avec les carottes, pommes de terre, petits-pois, chou fermenté, concombres marinés, servi avec l'oignon mariné

### Amuse-bouche au hareng

Harengs salés servis sur une pomme de terre grenaille et oignon mariné

## PLATS 11,5 €

### Borsch de mamie

Soupe chaude à base de betterave, tomates et choux, servie avec pain noir d'épices, lardons végétales et fromage blanc

### Galushky

Gnocchi ukrainien servies avec des oignons grillés, des lardons végétaux et du fromage blanc

### Plat de la semaine

Se référer à l'ardoise

## DESSERTS 6 €

### Plyatsky

Gateau épicé aux carottes et aux pavots garni de fromage à la crème

### Syrniki

Beignets à base de fromage frais servis avec fromage blanc et coulis de fruits rouges

## SIDES

### Tchebourek 15,9 €

Chaussons frits farcis :

- champignons
- mix de fromage aux herbes
- haricots rouges et lentilles

Accompagnés d'une sauce au fromage blanc et une sauce adjika\*

### Mezze ukrainien 15,9 €

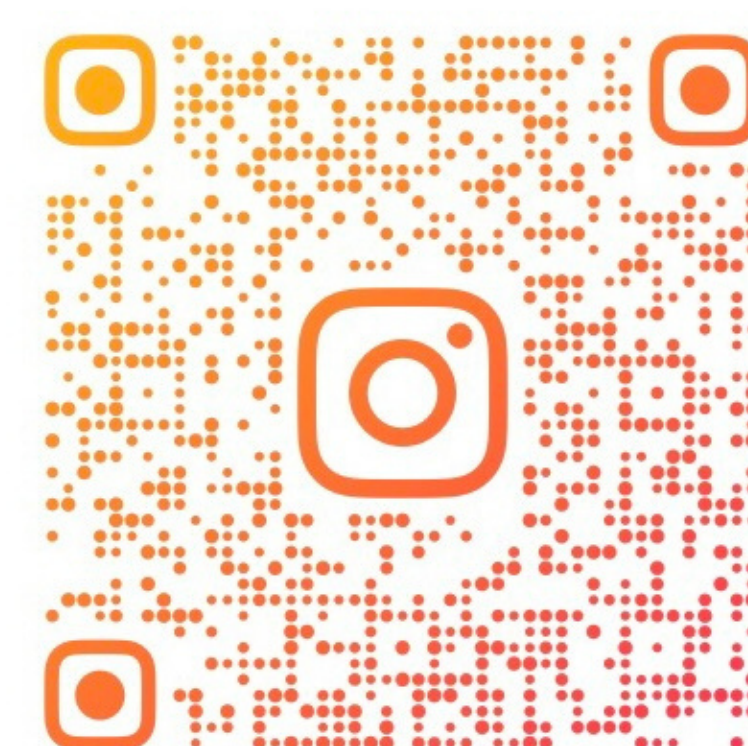
Caviar d'aubergines, caviar de betteraves, adjika\* à la tomate, et forchmak (rillettes de hareng).

Servies avec du pain noir d'épices

### Deruny 9 €

Galettes de pomme de terre, servies avec une sauce au fromage blanc et une sauce aux champignons

\*adjika - sauce pimentée 



@PALIANYTSIA\_NANTES