

С 11 по 17 марта «Филимонова и Янкель» празднует развеселую и гостеприимную МАСЛЕНИЦУ.



Fish House Филимонова и Янкель,

Кухня: Европейская, Рыбная

Средний счет : 1000-1500р.

Все семь дней в «Филимонова и Янкель» готовят ажурные, воздушные блины, точь-в-точь как пеклись в старинных деревенских печах в честь ранней весны: круглые, румяные, сытные и сладкие – на любой вкус!

Горячие блины – неременный атрибут праздника. По православной традиции в течение мясопустной масленичной недели запрещается употреблять мясо, поэтому вареники, всевозможные блины, молочные и рыбные блюда украшают русские столы в преддверии Великого Поста.

МАСЛЕНИЦА в «Филимонова и Янкель» будет, несомненно, щедрой на угощения. Мы приглашаем попробовать лучшие в городе блины с нежнейшим слабосоленым лососем (290 руб.) и блины с красной икрой (350 руб.), исконным русским деликатесом, много веков назад полюбившимся заморским гостям.

Сладкоежкам придется по вкусу блины с ягодами и нежным ароматом ванильного соуса (290 руб.), ведь в состав блюда входит клубничное пюре, свежая мята, голубика и красная смородина.

Какая же может быть МАСЛЕНИЦА без традиционных блинов со сметаной (190 руб.),
медом (190 руб.) и маслом (170 руб.)? Всераз
нообразие лакомств приглашаем пробовать в «Филимонова и Янкель».

По легенде Масленица была дочкой Деда Мороза и жила наСевере. Однажды Масленица встретила человека; он увидел ее, прячущуюся заогромными сугробами, и попросил помочь уставшим от долгой зимы людям — согретьи развеселить их. Согласилась Масленица и, превратившись в здоровую, румянуюбабу, хохотом, плясками и горячими блинами заставила род человеческий позабыть зимнем ненастье.

С МАСЛЕНИЦЕЙ!

1/5



