

Раки 1 кг



Мелкие	1450/2900 ₺
Средние	1800/3600 ₺
Крупные	2100/4200 ₺
Отборные	2450/4900 ₺

Время приготовления 40 мин.
10 варятся и 30 настаиваются
Способы приготовления по Вашему вкусу

Классический

Русский рецепт варки раков,
Используется рассол приправленный
каменной соль, «зонтиками» сухого
укропа, двумя видами перца и корнем
петрушки.

На молоке

Также русская классика, только
сваренные вместо воды в молоке.
Очень нежный вкус.

Пикантные

Здесь чувствуются «нотки» юга, острый
и сладкий перец, сельдерей, чеснок,
корень петрушки, травы.
Рекомендуем!

На квасе

Немного «хмельные» раки, как в старину.
Любители оценят!

У нас покажут и объяснят, как
правильно есть раков.

Приятного аппетита!

«Для сваренных раков всё худшее уже позади.»

Робер Том