

Меню - Пятница (02.08.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Салат из куриного филе с хрустящим картофелем 1	огурец, морковь отварную, болгарский перец, редис нарезаем тонкой соломкой, с-т айсберг нарезаем крупной шашкой, запечённое куриное филе нарезаем тонкими слайсами, картофель протираем на робокопе тонкой соломкой жарим во фритюре до золотистой корочки, украшаем все семечками, заправка -смешиваем майонез, соевый соус, м/р.	120 г.	65 руб.
Овощной с маринованным луком салат	свежие огурцы, помидор, перец болгарский, лук красный, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Радужный салат	салат китайский, морковь, ветчина, яйцо, сыр, огурец свежий, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Здоровье салат	капуста белокочанная, морковь, яблоко, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Салат из крабовых палочек	крабовые палочки, свежий огурец, яйцо, консервированная кукуруза, майонез	120 г.	65 руб.
Свекла с зеленым горошком	свекла, горошек зеленый , зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Окрошка мясная	Традиционный холодный суп русской кухни, который готовят в весенне-летний период. Обязательными компонентами окрошки являются хлебный квас, свежие огурцы, укроп, растёртый с солью зелёный лук, столовая горчица, крутое яйцо и сметана.	250 г.	50 руб.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Курица в апельсиновом соусе	Курица в апельсиновом соусе	170 г.	120 руб.
Наггетсы куриные	Кусочки куриного филе в панировке обжаренные до золотистой корочке во фритюре	160 г.	120 руб.
Куриное филе в сыре	Порционно нарезанное куриное филе панированное в сухарях , с добавлением соли и специй и запеченная с тертым сыром	120 г.	120 руб.
Зразы куриные с моцареллой	Куриное филе измельчается и смешивается с солью и черным молотым перцем. Фаршируется начинкой из куриного яйца, сыра моцарелла и майонеза. Панируется в сухарях и обжаривается в духовом шкафу до золотистой корочки.	120 г.	120 руб.
Биточки из белой рыбы	Измельченное филе белых рыб с добавлением репчатого лука и мелкорубленной зелени формируется в виде шариков и запекается в духовом шкафу.	110 г.	120 руб.
Рулет из свинины с болг. перцем и сыром	Рулет из свинины с болг. перцем и сыром	110 г.	120 руб.
Гарнир			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	35 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Перец фаршированный мясом и рисом	Свинья мякоть и куриное филе измельчается и смешивается с пассированным луком морковью и отварным рисом. Добавляется соль , перец черный молотый и кориандр . Подготовленный болгарский перец фаршируется и запекается в жарочном шкафу до готовности. Подается со сметаной	220 г.	155 руб.
Кондитерское изделие			
Булочка Фантазия	тесто дрожжевое, вишневая начинка	95 г.	30 руб.
Ватрушка венгерская	Дрожжевое слоеное тесто с творожной начинкой с сахарной пудрой	95 г.	30 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	35 руб.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	60 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	40 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	60 руб.
Рулет лимонный 90 гр	Дрожжевое тесто с лимонной начинкой	90 г.	25 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	35 руб.

Меню - Пятница (02.08.2024)

Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
Напиток			
Компот из клубники	Компот из клубники	200 г.	20 руб.