

Меню - Пятница (21.03.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Овощной с сухариками салат	свежий огурец, помидоры, перец болгарский, сухари пшеничные, масло растительное	120 г.	80 руб.
Печень с маслинами и кунжутом салат	капуста белокачанная, печень куриная, перец болгарский, помидоры, маслины, яйцо, кунжут, майонез	120 г.	80 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, майонез	120 г.	80 руб.
Картофельный с курин. филе салат	кур.филе, картофель, китайский салат, яйцо, сыр, батон, майонез	130 г.	80 руб.
Сельдь под шубой салат	филе сельди, свекла, морковь, картофель, яйцо, лук репка, майонез	120 г.	80 руб.
Капуста с яблоками и клюквой	капуста белокачанная, яблоко, клюква, зелень, масло растительное	120 г.	80 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп картофельный с гречкой и курицей	легкий суп на курином бульоне с морковью и небольшим количеством лука	250 г.	55 руб.
Суп гороховый постный	Суп гороховый постный	250 г.	55 руб.
Второе блюдо			
Зразы куриные с грудинкой	Куриное филе измельчается с репчатым луком и смешивается с солью и черным молотым перцем. Начинка из копченой грудинки, зеленого лука и майонеза. Зраза запекается в духовом шкафу до готовности	110 г.	130 руб.
Зразы картофельные с грибами	Картофельная зраза с начинкой из пассированных грибов с добавлением пассированного лука и моркови панируется в сухарях и обжаривается в духовом шкафу до золотистой корочки.	160 г.	130 руб.
Гуляш из говяжьего сердца	Гуляш из говяжьего сердца	120 г.	130 руб.
Рыба по-Московски	Филе красной рыба порционно нарезается и маринуется с солью и молотым перцем. Сверху выкладываются слайсы из запеченного картофеля и «шапка» из пассированного лука, грибов с майонезом и сыра. Запекается до готовности в жарочном шкафу	150 г.	130 руб.
Куриное филе в сырной корочке	Порционно нарезанное куриное филе маринуется в смеси соли и черного молотого перца. Запекается в жарочном шкафу под «шапочкой» из сыра, куриного яйца и майонеза.	115 г.	130 руб.
Гарнир			
Рис со смесью паприкаш	Рис со смесью паприкаш	150 г.	40 руб.
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	40 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	40 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Плов со свиной	Рассыпчатый плов приготовленный по классической рецептуре с кусочками обжаренной свинины и овощей.	240 г.	170 руб.
Кондитерское изделие			
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	45 руб.
Булочка Любава	Дрожжевое тесто с персиковой начинкой	105 г.	40 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Ватрушка венгерская	Дрожжевое слоеное тесто с творожной начинкой с сахарной пудрой	95 г.	40 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	100 г.	45 руб.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	70 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	45 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	50 руб.
Руллет с малиновой начинкой 100 гр	Бисквитное тесто с малиновой начинкой, посыпан сахарной пудрой	100 г.	50 руб.
Пирожное песочное	песочное тесто с яблочным повидлом, глазурь(помадка белая и шоколадная)	80 г.	45 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.

Меню - Пятница (21.03.2025)

Напиток

Компот из свежих яблок	Компот из свежих яблок	0.2 г.	30 руб.
------------------------	------------------------	--------	---------