

Меню - Понедельник (29.07.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Студенческий салат	редис, морковь, лук зеленый, яйцо, майонез	120 г.	65 руб.
Шампиньоны маринованные 100 гр	Шампиньоны маринованные 100 гр	100 г.	65 руб.
Цезарь с помидором салат 120 гр	Цезарь с помидором салат 120 гр	120 г.	65 руб.
Винегрет салат	картофель, морковь, соленый огурец, консервированный горошек, свекла, масло растительное	120 г.	65 руб.
Тарелка овощная	капуста, морковь, лук, помидоры,огурец свежий, масло растит.	120 г.	65 руб.
Помидоры с луком	помидор, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Борщ по-беларуски	Интерпретация на тему классического борща. Отсутствие капусты и особым способом приготовленная свекла наполняет это борщ особым вкусом цветом и ароматом. В приготовлении используется копчености и ароматные специи. Подается со сметаной	250 г.	50 руб.
Щи зеленые	овощной ароматный суп, основным ингредиентом является шпинат и свежие овощи	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Индейка с грибами и сыром	Порционно нарезанное филе индейки маринуется в соевом соусе с прованскими травами и молотым перцем. Запекается в жарочном шкафу с «шапкой» из сыра, грибов и лука смешанных с майонезом.	120 г.	120 руб.
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 г.	120 руб.
Куриное филе в панировке с сыром	Порционно нарезанное куриное филе панируется в сухарях , с добавлением соли и молотого перца и запекается в жарочном шкафу под «шапкой» из тертого сыра	110 г.	120 руб.
Белая рыба запеченая с помидором и сыром	Филе белой рыбы порционно нарезается и маринуется с солью и черным молотым перцем. Запекается с долькой помидора под сырной «шапкой»	120 г.	120 руб.
Котлета Пожарская	Котлета из измельченного куриного филе с добавлением репчатого лука и ароматных специй, панированная в сухарях и обжаренная на растительном масле . Начинка из сыра, сливочного масла и рубленной зелени (укроп, петрушка)	110 г.	120 руб.
Оладьи печеночные с овощами	Из измельченной говяжьей печени с добавлением муки, молока , майонеза и куриного яйца выпикаются оладьи. Сверху на каждый оладушек выкладывается начинка из пассированного лука и моркови смешанных с майонезом. Оладьи запекаются в жарочном шкафу до готовности	120 г.	120 руб.
Гарнир			
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
Каша перловая рассыпчатая	Каша перловая рассыпчатая	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Голубцы ленивые	Мясная котлета с добавлением пассированной капусты, лука , моркови и риса, тушеная в духовом шкафу. Подается с соусом собственного производства.	180 г.	155 руб.
Кондитерское изделие			
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.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
Напиток			

Меню - Понедельник (29.07.2024)

Компот из клюквы	Компот из клюквы	200 г.	20 руб.
------------------	------------------	--------	---------