

# Меню - Четверг (11.07.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Свекольный маринад с гренками	свекла, морковь, лук, гренки, кунжут, специи, масло растительное	110 г.	65 руб.
Салат из помидоров и огурцов 120	свежие огурцы, помидоры, лук репка, зелень, растительное масло	120 г.	65 руб.
Морковь по-корейски с заправкой	морковь, зелень, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Закуска сырная	сыр эдам, морковь, яйцо круиное, огурец свежий. майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Лапша с индейкой	легкая лапша сваренная на диетическом мясе индейки с добавлением моркови и лука	250 г.	50 руб.
Суп томатный с грудинкой	Суп томатный с грудинкой	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Оладьи из свинины	В измельченную свиную мякоть добавляется соль, перец черный молотый, мука, куриное яйцо , майонез и рубленная свежая зелень. Из получившегося теста на растительном масле выпекаются оладушки. Подаются со сметаной.	120 г.	120 руб.
Люля-кебаб из свинины с маринованным луком	Измельченная свиная мякоть смешивается куриным филе и репчатым луком , черным молотым перцем, солью и кориандром. Формуется овальная котлета и запекается в духовом шкафу до золотистой корочки. Подается с маринованным луком и измельченной зеленью	110 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.
Биточки из белой рыбы	Измельченное филе белых рыб с добавлением репчатого лука и мелкорубленной зелени формуется в виде шариков и запекается в духовом шкафу.	110 г.	120 руб.
Котлета куриная с грибами	Куриное филе измельчается и смешивается с пассированными грибами, солью, черным молотым перцем и пассированным луком. Котлета панируется в сухарях и запекается в жарочном шкафу до золотистой корочки	105 г.	120 руб.
Рулет из свинины со шпинатом и грудинкой	Мякоть свинины измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Фаршируется шпинатом и копченой грудинкой и запекается с сыром до золотистой корочки.	130 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рагу овощное	Рагу овощное	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Плов с куриным филе	Обжаренное на растительном масле куриное мясо тушится с морковью и репчатым луком с применением ароматных специй и рассыпчатого риса до готовности	240 г.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	55 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	30 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	30 руб.
<b>Напиток</b>			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.