

# Меню - Среда (30.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Тыква по-корейски салат	тыква, специи по-корейски, соль, уксус, сахар, чеснок, масло растительное	120 г.	65 руб.
Салат из куриного филе с моцареллой 120 гр	салат айсберг, куриное филе, сыр моцарелла, помидоры, лук красный, уксус бальзамический, масло растительное	120 г.	65 руб.
Салат сливочный	сыр плавленый, яйцо, помидоры, чеснок, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Цезарь с помидором салат 120 гр	Цезарь с помидором салат 120 гр	120 г.	65 руб.
Светофор салат	ветчина, свекла, морковь, свежий огурец, майонез	120 г.	65 руб.
Салат из помидоров и огурцов 120	свежие огурцы, помидоры, лук репка, зелень, растительное масло	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп картофельный с гречкой и курицей	легкий суп на курином бульоне с морковью и небольшим количеством лука	250 г.	50 руб.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Оладьи куриные	В измельченное куриное филе добавляются соль, перец черный молотый, мука, куриное яйцо, майонез и рубленая свежая зелень. Из получившегося теста на растительном масле выпекаются оладушки. Подаются со сметаной.	120 г.	120 руб.
Сардельки отварные	Сардельки отварные	120 г.	120 руб.
Белая рыба запеченная с помидором и грибами*	Филе белой рыбы порционно нарезается и маринуется с солью и черным молотым перцем. Запекается с грибами и долькой помидора под сырной «шапкой»	120 г.	120 руб.
Свинина в сырном суфле	Свинина в сырном суфле	120 г.	120 руб.
Окорочок куриный жареный ( гриль)	Порционно нарезанные куриные окорочка маринуются с ароматными специями и солью. Обжариваются на гриле до золотистой корочки	150 г.	120 руб.
Колбаски свиные по-Тоскански	Измельченная свиная мякоть смешивается с репчатым луком, черным молотым перцем, солью и кориандром. Формуется в натуральную оболочку в виде колбасок и жаривается в духовом шкафу до золотистой корочки.	110 г.	120 руб.
Печень по строгановски	Говяжья печень нарезается соломкой и обжаривается с репчатым луком с добавлением соли и черного молотого перца. Тушится до готовности в соусе на основе сметаны и томатной пасты.	120 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	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>			
Перец фаршированный мясом и рисом	Свиная 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.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Булочка Фантазия	тесто дрожжевое, вишневая начинка	95 г.	30 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	60 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 плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	40 руб.
Рулет лимонный 90 гр	Дрожжевое тесто с лимонной начинкой	90 г.	35 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	35 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
<b>Напиток</b>			

# Меню - Среда (30.10.2024)

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