

Меню - Среда (05.02.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Салат из куриного филе с моцареллой 120 гр	салат айсберг, куриное филе, сыр моцарелла, помидоры, лук красный, уксус бальзамический, масло растительное	120 г.	75 руб.
Любовница салат	морковь, изюм, свекла, сыр колбасный., орехи грецкие, майонез	120 г.	75 руб.
Помидоры с луком	помидор, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	75 руб.
Свекла с сыром салат	свекла, сыр, майонез	120 г.	75 руб.
Цезарь салат	салат китайский, куриное филе, зелень, сухари пшеничные, чеснок, майонез	120 г.	75 руб.
Куриное филе со стручк. фасолью салат	куриное филе, соленые огурцы, помидоры, фасоль стручковая, яйцо, морковь, зелень, майонез	120 г.	75 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп картофельный с фрикадельками	Легкий суп с аппетитными фрикадельками из мяса говядины и свинины с добавлением картофеля	250 г.	55 руб.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	55 руб.
Второе блюдо			
Красная рыба под маринадом	Красная рыба под маринадом	110 г.	130 руб.
Окорочок куриный на пару	Окорочок куриный на пару	150 г.	130 руб.
Шницель из свинины в панировке*	Шницель из свинины в панировке*	120 г.	130 руб.
Мясо по-французски	Мякоть свинины измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Формуется мясная лепешка и запекается с пассированным луком и ломтиком помидора под сырной «шапкой»	120 г.	130 руб.
Котлета куриная	Куриное филе измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью и черным молотым перцем. Формуется котлета, панируется в сухарях и запекается в жарочном шкафу до золотистой корочки	110 г.	130 руб.
Потрошка куриные в соусе	Куриные потрошка обжариваются с репчатым луком, солью и черным молотым перцем. Тушатся до готовности в сметанном соусе.	120 г.	130 руб.
Гарнир			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Капуста тушеная	Капуста тушеная	150 г.	35 руб.
Макаронь отварные	Макаронь отварные	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Плов со свиной	Рассыпчатый плов приготовленный по классической рецептуре с кусочками обжаренной свинины и овощей.	240 г.	165 руб.
Кондитерское изделие			
Шанежка с картошкой	Шанежка с картошкой	110 г.	55 руб.
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	45 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Ромовая баба	Дрожжевое сдобное тесто с изюмом, пропитанное сахарным сиропом. Верх изделия смазан помадкой сахарной	100 г.	40 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 плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	50 руб.
Сочни с творогом	сметанное тесто с творожной начинкой	90 г.	45 руб.
Рулет с малиновой начинкой 100 гр	Бисквитное тесто с малиновой начинкой, посыпан сахарной пудрой	100 г.	50 руб.
Рогалик с начинкой яблоко-корица	тесто песочно-творожное, начинка из яблоко-корицы	80 г.	45 руб.
Пирожное песочное	песочное тесто с яблочным повидлом, глазурь(помадка белая и шоколадная)	80 г.	45 руб.
Пирожки с капустой	тесто дрожжевое, капуста белокочанная, лук репка, яйцо куриное, соль, перец	65 г.	45 руб.

Меню - Среда (05.02.2025)

Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.
Напиток			
Компот из клюквы	Компот из клюквы	200 г.	30 руб.