

Меню - Вторник (09.07.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Светофор салат	ветчина, свекла, морковь, свежий огурец, майонез	120 г.	65 руб.
Сельдь по-русски салат	филе сельди, картофель, лук репка, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Дальневосточный салат	морская капуста, крабовые палочки, помидоры, яйцо, чеснок, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Фунзоча салат	фунчоза, морковь, перец болгарский, чеснок, масло оливковое	120 г.	65 руб.
Капуста с перцем салат	капуста белокачанная, перец болгарский, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Цезарь салат	салат китайский, куриное филе, зелень, сухари пшеничные, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Весенний салат	яйцо, сыр, свежие огурцы, помидоры, майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Свекольник холодный	Свекольник холодный	250 г.	50 руб.
Суп Шурпа	Суп Шурпа	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Стейк из индейки с прованскими травами и овощами	Стейк из индейки с прованскими травами и овощами	120 г.	120 руб.
Тефтели- ежики	Мякоть свинины измельчается и смешивается с отварным рисом и пассированной морковью с добавлением соли, черного молотого перца и кориандра. Формуются тефтели и запекаются в жарочном шкафу до готовности. Подаются с соусом на основе томатной пасты.	110 г.	120 руб.
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 г.	120 руб.
Треска под маринадом	Треска под маринадом	125 г.	120 руб.
Цыпленок Качьяторра с грибами в томатном соусе	Порционно нарезанные куриные окорочка маринуются с солью, черным молотым перцем и базиликом. Запекаются в духовом шкафу до готовности. Подаются с соусом на основе томатной пасты с добавлением грибов, репчатого лука и ароматных специй.	150 г.	120 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.	120 руб.
Гуляш из свинины	Порционно нарезанная свиная мякоть обжаривается с репчатым луком до золотистой корочки. Тушится в красном соусе на основе томатной пасты с добавлением соли, черного молотого перца, чеснока и лаврового листа до готовности	120 г.	120 руб.
Гарнир			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	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			
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.
Напиток			
Компот из свежих яблок	Компот из свежих яблок	0.2 г.	20 руб.

Меню - Среда (10.07.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Винегрет салат	картофель, морковь, соленый огурец, консервированный горошек, свекла, масло растительное	120 г.	65 руб.
По-Немецки салат	грудинка в/к, яйцо, свежий огурец, зелень, соленый огурец, сыр, майонез	120 г.	65 руб.
Огурцы малосольные с укропом и чесноком	Огурцы малосольные с укропом и чесноком	120 г.	65 руб.
Рубин салат	свекла, сыр, яйцо, зеленый горошек, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Салат из крабовых палочек	крабовые палочки, свежий огурец, яйцо, консервированная кукуруза, майонез	120 г.	65 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп картофельный с гречкой и курицей	легкий суп на курином бульоне с морковью и небольшим количеством лука	250 г.	50 руб.
Окрошка мясная	Традиционный холодный суп русской кухни, который готовят в весенне-летний период. Обязательными компонентами окрошки являются хлебный квас, свежие огурцы, укроп, растёртый с солью зелёный лук, столовая горчица, крутое яйцо и сметана.	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Гуляш из говядины	Порционно нарезанная говядина высшего сорта обжаривается с репчатым луком до золотистой корочки. Тушится в красном соусе на основе томатной пасты с добавлением соли, черного молотого перца и лаврового листа до готовности	120 г.	120 руб.
Кордон блю классическая	Нежная куриная грудка панированная в сухарях запекается с ломтиком сыра и ветчины внутри.	120 г.	120 руб.
Котлета из индейки	Котлета из измельченного филе индейки с добавлением репчатого лука и ароматных специй, панированная в сухарях и обжаренная на растительном масле	110 г.	120 руб.
Зразы мясные с сыром, грибами и луком	Классические мясные зразы, панированные в сухарях, обжаренные в духовом шкафу с начинкой из пассированных с луком грибов, с добавлением сыра.	120 г.	120 руб.
Печень запеченная с помидором	Измельченная говяжья печень с репчатым луком запекается с долькой помидора и сырной шапочкой	120 г.	120 руб.
Кижуч запеченный с помидором, сыром	Кижуч запеченный с помидором, сыром	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.
Гарнир			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	35 руб.
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
Кондитерское изделие			
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.
Напиток			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	20 руб.

Меню - Четверг (11.07.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
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.
Первое блюдо (суп)			
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.
Второе блюдо			
Оладьи из свинины	В измельченную свиную мякоть добавляется 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.
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.
Гарнир			
Рагу овощное	Рагу овощное	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
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.
Кондитерское изделие			
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.
Напиток			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.

Меню - Пятница (12.07.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Салат из куриного филе с хрустящим картофелем 1	огурец, морковь отварную, болгарский перец, редис нарезаем тонкой соломкой, с-т айсберг нарезаем крупной шашкой, запечённое куриное филе нарезаем тонкими слайсами, картофель протираем на робокопе тонкой соломкой жарим во фритюре до золотистой корочки, украшаем все семечками, заправка -смешиваем майонез, соевый соус, м/р.	120 г.	65 руб.
Овчарский салат	огурец свежий, помидоры,лук красный,перец болгарский, ветчина, сыр брынза, яйцо ,масло растительное.	120 г.	65 руб.
Рыжик салат	маринованные опята, капуста белокочанная, масло растительное	120 г.	65 руб.
Охотничий салат	яблоки, груши, куриное филе, соленый огурец, клюква, лук красный, майонез	120 г.	65 руб.
Немецкий салат	колбаса в/к, картофель, соленые огурцы, морковь, консервированный горошек, яйцо, майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Уха с красной рыбой	очень вкусный ароматный наваристый суп такое первое блюдо богато белком и полезными жирами	250 г.	50 руб.
Окрошка мясная	Традиционный холодный суп русской кухни, который готовят в весенне-летний период. Обязательными компонентами окрошки являются хлебный квас, свежие огурцы, укроп, растёртый с солью зелёный лук, столовая горчица, крутое яйцо и сметана.	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Курица в апельсиновом соусе	Курица в апельсиновом соусе	170 г.	120 руб.
Куриное филе в сыре	Порционно нарезанное куриное филе панированное в сухарях , с добавлением соли и специй и запеченная с тертым сыром	120 г.	120 руб.
Биточек из куриного филе с сыром	Куриное филе измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с сыром, солью и черным молотым перцем. Формуется круглый биточек , панируется в сухарях и запекается в жарочном шкафу до золотистой корочки	110 г.	120 руб.
Белая рыба в панировке с сыром	Порционно нарезанное филе белой рыбы панированное в сухарях , с добавлением соли и специй и запеченная с тертым сыром	110 г.	120 руб.
Свинина запеченная с помидором и сыром	Запеченные медальоны из рубленой свинины с добавлением пассированного лука украшают ломтиком свежего помидора с аппетитной сырной корочкой.	110 г.	120 руб.
Люля куриный в панировке	Люля куриный в панировке	120 г.	120 руб.
Гарнир			
Рис со стручковой фасолью	Рис со стручковой фасолью	150 г.	35 руб.
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
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.
Кондитерское изделие			
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.
Напиток			
Компот из клубники	Компот из клубники	200 г.	20 руб.

Меню - Суббота (13.07.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Салат из свеклы с горошком и огурцом	Свекла, горошек консервир., соленый огурец, сметана, майонез, чеснок	120 г.	65 руб.
Морковь по корейски со спаржей	морковь, спаржа маринованная, лук репка, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Морская капуста с крабовыми палочками салат	морская капуста, морковь, крабовые палочки, кукуруза консервированная, майонез	120 г.	65 руб.
Позитив салат	куриное филе, сыр, картофель, огурец свежий, помидор, майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп картофельный с гречкой и курицей	легкий суп на курином бульоне с морковью и небольшим количеством лука	250 г.	50 руб.
Суп картофельный с грибами	диетический суп сваренный на легком овощном бульоне	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Окорочок "Хнели"	Окорочок "Хнели"	150 г.	120 руб.
Куриное филе с моцареллой и помидором	Куриное филе с моцареллой и помидором	120 г.	120 руб.
Куриное филе натур. запечен с помидорами	Куриное филе натур. запечен с помидорами	110 г.	120 руб.
Котлета из горбуши	Красная рыба филеруется и измельчается с добавлением пассированного лука, соли, перца и прованских трав. Фармуется классической формы котлета и запекается в жарочном шкафу до готовности	110 г.	120 руб.
Гарнир			
Картофель отварной	Картофель отварной	150 г.	35 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	35 руб.
Кондитерское изделие			
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.
Напиток			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.

Меню - Воскресенье (14.07.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Редис с морковью и яйцом салат	редис свежий, морковь, майонез, яйцо куриное	120 г.	65 руб.
Оливье салат	колбаса вареная, соленый огурец, картофель, морковь, яйцо, майонез	120 г.	65 руб.
Морковь с сыром	морковь, сыр, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Овощной с растительным маслом салат	свежий огурец, помидор, болгарский перец, лук репка, 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.
Рассольник по-Ленинградски	наваристый густой суп, основным из ингредиентов которого являются соленые огурцы, и ароматные специи	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Свинина запеченная с грибами и помидором	Мякоть свинины измельчается с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Запекается с пассированным , грибами и ломтиком помидора под сырной шапочкой	120 г.	120 руб.
Кижуч под маринадом	Кижуч под маринадом	110 г.	120 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.	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.
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.	120 руб.
Гарнир			
Рагу овощное	Рагу овощное	150 г.	35 руб.
Каша перловая рассыпчатая	Каша перловая рассыпчатая	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
Кондитерское изделие			
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.
Напиток			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	20 руб.

Меню - Понедельник ()

Название	Описание	Вес	Стоимость
----------	----------	-----	-----------