

Меню - Пятница (02.08.2024)

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.
Овощной с маринованным луком салат	свежие огурцы, помидор, перец болгарский, лук красный, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Радужный салат	салат китайский, морковь, ветчина, яйцо, сыр, огурец свежий, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Здоровье салат	капуста белокочанная, морковь, яблоко, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Салат из крабовых палочек	крабовые палочки, свежий огурец, яйцо, консервированная кукуруза, майонез	120 г.	65 руб.
Свекла с зеленым горошком	свекла, горошек зеленый , зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
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.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Курица в апельсиновом соусе	Курица в апельсиновом соусе	170 г.	120 руб.
Наггетсы куриные	Кусочки куриного филе в панировке обжаренные до золотистой корочке во фритюре	160 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.
Зразы куриные с моцареллой	Куриное филе измельчается и смешивается с солью и черным молотым перцем. Фаршируется начинкой из куриного яйца, сыра моцарелла и майонеза. Панируется в сухарях и обжаривается в духовом шкафу до золотистой корочки.	120 г.	120 руб.
Биточки из белой рыбы	Измельченное филе белых рыб с добавлением репчатого лука и мелкорубленной зелени формируется в виде шариков и запекается в духовом шкафу.	110 г.	120 руб.
Рулет из свинины с болг. перцем и сыром	Рулет из свинины с болг. перцем и сыром	110 г.	120 руб.
Гарнир			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	35 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Перец фаршированный мясом и рисом	Свинья 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			
Булочка Фантазия	тесто дрожжевое, вишневая начинка	95 г.	30 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.
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.

Меню - Пятница (02.08.2024)

Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
Напиток			
Компот из клубники	Компот из клубники	200 г.	20 руб.

Меню - Суббота (03.08.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Редис с огурцом и растительным маслом	редис, свежий огурец, яйцо, лук зеленый, сметана	120 г.	65 руб.
По Деревенски салат	картофель, огурцы соленые, шампиньоны, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Ночная сказка салат	куриное филе, шампиньоны, картофель, яйцо, соленые огурцы, грецкие орехи, лук репка, майонез	120 г.	65 руб.
Витаминный с клюквой салат	капуста, морковь, клюква, масло растительное	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Лапша куриная	легкий диетический суп сваренный на курином бульоне, с добавлением макаронных изделий твердых сортов, и свежих овощей	250 г.	50 руб.
Рассольник со сметаной	Ароматный рассольник представляет собой овоще-крупяной суп густой консистенции на основе перловой крупы обязательным ингредиентом которого являются соленые огурцы подается со свежей сметаной	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Окорочок "Хнели"	Окорочок "Хнели"	150 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.
Бифштекс по Казачьи 1/110	Бифштекс по Казачьи 1/110	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.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Плов со свиной	Рассыпчатый плов приготовленный по классической рецептуре с кусочками обжаренной свинины и овощей.	240 г.	155 руб.
Кондитерское изделие			
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	60 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.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
Напиток			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.

Меню - Воскресенье (04.08.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Момент салат	крабовые палочки, кукуруза консервированная, салат китайский, сыр эдам, майонез	120 г.	65 руб.
Фитнес с яйцом салат	салат китайский, базилик, куриное филе, яйцо, растительное масло	120 г.	65 руб.
Капуста с огурцом салат	капуста белокочанная, свежий огурец, морковь, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Овощной с красным луком салат	свежие огурцы, помидор, перец болгарский, лук красный, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Лапша куриная	легкий диетический суп сваренный на курином бульоне, с добавлением макаронных изделий твердых сортов, и свежих овощей	250 г.	50 руб.
Солянка домашняя	блюдо традиционной русской кухни, густой пряный и острый суп, сваренный на крепком мясном бульоне с обязательным добавлением солёных огурцов	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Куриное филе в омлете	Куриное филе в омлете	115 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.
Биточки рыбные на пару	Биточки рыбные на пару	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 мясные	Голубцы мясные	240 г.	155 руб.
Кондитерское изделие			
Сметанник	Сметанник	125 г.	40 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	35 руб.
Напиток			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	20 руб.

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.
------------------	------------------	--------	---------

Меню - Вторник (30.07.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Сельдь с зеленым горошком салат	сельдь филе,картофель,лук репка,уксус,сахар,соль,масло растительное,зелень,горошек консервированный	120 г.	65 руб.
Холодная закуска из зап.баклажан с помидором	Холодная закуска из зап.баклажан с помидором	120 г.	65 руб.
Греческий с брынзой салат	китайский салат, огурец свежий, помидор, лук репка, перец болгарский, брынза, масло растительное	0.115 г.	65 руб.
Фунзока салат	фунчоза, морковь,перец болгарский, чеснок, масло оливковое	120 г.	65 руб.
Свекольный маринад с гренками	свекла, морковь, лук, гренки, кунжут, специи, масло растительное	110 г.	65 руб.
Фитнес с кур филе салат	куриное филе, салат айсберг, фасоль стручковая, помидоры, чеснок, специи, масло растительное	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			
Колбаски куриные с кусочками сыра	Колбаски куриные с кусочками сыра	110 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.
Ватрушка мясная с грибами и сыром	Куриное филе и мякоть свинины измельчается вместе с пассированным луком. Смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Запекается с начинкой из грибов и пассированного лука под сырной «шапочкой»	110 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.
Рыба по-Московски	Филе красной рыба порционно нарезается и маринуется с солью и молотым перцем. Сверху выкладываются слайсы из запеченного картофеля и «шапка» из пассированного лука, грибов с майонезом и сыра. Запекается до готовности в жарочном шкафу	150 г.	120 руб.
Гарнир			
Рагу из летних овощей	Рагу из летних овощей	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			
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.
Руллет 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 - Вторник (30.07.2024)

Компот из свежих яблок	Компот из свежих яблок	0.2 г.	20 руб.
------------------------	------------------------	--------	---------

Меню - Среда (31.07.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Свекла по-корейски с заправкой	свекла, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Калейдоскоп салат	морковь, свекла, капуста белокочанная, кабачки, болгарский перец, свежий огурец, масло растительное	120 г.	65 руб.
Саратон салат	китайский салат, свежий огурец, помидоры, куриное филе, картофель, яйцо, майонез	130 г.	65 руб.
Куриный с сельдереем и семечками салат	куриное филе, сельдерей, яблоки, лимон, семечки, соевый соус, масло растительное	120 г.	65 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Закуска сырная	сыр эдам, морковь, яйцо куриное, огурец свежий, майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
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.
Суп Харчо	Суп Харчо	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Окорочка жареные	Порционно нарезанные куриные окорочка маринуются с в соусе на основе томатной пасты и майонеза с добавлением чеснока, соли и черного молотого перца. Обжариваются в жарочном шкафу до золотистой корочки	150 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.
Куриное филе натур. с помидором и грибами	Порционно нарезанное куриное филе отбивается для мягкости с солью и перцем. Запекается в жарочном шкафу с «шапкой» из дольки помидора с грибами, майонезом и сыром	120 г.	120 руб.
Бифштекс с грибами и луком	Бифштекс с грибами и луком	120 г.	100 руб.
Кижуч запеченый с помидором, сыром	Кижуч запеченый с помидором, сыром	120 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.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Бадымжан	Бадымжан	220 г.	155 руб.
Кондитерское изделие			
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.
Руллет 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			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	20 руб.

Меню - Четверг (01.08.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Салат сливочный	сыр плавленный, яйцо, помидоры, чеснок, зелень, майонез	120 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.
Рубин салат	свекла, сыр, яйцо, зеленый горошек, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Морская капуста с крабовыми палочками салат	морская капуста, морковь, крабовые палочки, кукуруза консервированная, майонез	120 г.	65 руб.
Цезарь салат	салат китайский, куриное филе, зелень, сухари пшеничные, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
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.
Суп овощной с курами	Легкий овощной суп на курином бульоне с ароматными специями.	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Сардельки отварные	Сардельки отварные	120 г.	120 руб.
Курица в ажуре	Куриное филе измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью и черным молотым перцем. Запекается на картофельном дранике под сырной «шапочкой»	150 г.	120 руб.
Котлета куриная "Папараць кветка"	Куриное филе измельчается и смешивается с репчатым луком, молотым черным перцем и солью. Формуется котлета со сливочным маслом и сыром внутри и запекается в духовом шкафу до золотистой корочки.	135 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.
Окорочок Золотой петушок	Порционно разделанный куриный окорочок маринуется с солью и молотым перцем и запекается в духовом шкафу с «шапкой» из тертой моркови и репчатого лука	150 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			
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			
Печень жареная с морковью и картофелем	Печень жареная с морковью и картофелем	240 г.	155 руб.
Кондитерское изделие			
Булочка Фантазия	тесто дрожжевое, вишневая начинка	95 г.	30 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 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			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.