

# Меню - Понедельник (09.09.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Овощные палочки салат	стебель сельдерея, свежий огурец, болгарский перец, сметана, чеснок, зелень	125 г.	65 руб.
Цезарь с помидором салат	Цезарь с помидором салат	0.155 г.	65 руб.
Шампиньоны маринованные 100 гр	Шампиньоны маринованные 100 гр	100 г.	65 руб.
Ярославна салат	свекла, филе сельди, лук репка, яблоки, майонез	120 г.	65 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Грибовница	старинное русское блюдо, с добавлением взбитых яиц свежих овощей и ароматных грибов	250 г.	50 руб.
Борщ на мясокостном бульоне	Наваристый мясной бульон, свежие овощи, ароматные специи и травы делают этот суп по-настоящему аппетитным	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Бедро куриное на пару 1/150	Бедро куриное на пару 1/150	150 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.
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 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 куриный жареный (гриль)	Порционно нарезанные куриные окорочка маринуются с ароматными специями и солью. Обжариваются на гриле до золотистой корочки	150 г.	120 руб.
Оладьи печеночные с овощами	Из измельченной говяжьей печени с добавлением муки, молока, майонеза и куриного яйца выпекаются 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.
<b>Гарнир</b>			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Рагу из летних овощей	Рагу из летних овощей	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Мусака с гов. фаршем	Картофель, баклажаны, кабачки, говядина, помидоры, морковь, лук репка, яйцо и сыр запеченное слоями под соусом	200 г.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
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.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	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.	35 руб.
Пирожное песочное	песочное тесто с яблочным повидлом, глазурь (помадка белая и шоколадная)	80 г.	35 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
<b>Напиток</b>			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	20 руб.

# Меню - Понедельник (09.09.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Фруктовый салат	апельсины, яблоки, виноград, груши, сметана	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.
Сельдь по-русски салат	филе сельди, картофель, лук репка, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Цветочная поляна салат	морская капуста консервированная, болгарский перец, свежий огурец, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Фитнес с кур филе салат	куриное филе, салат айсберг, фасоль стручковая, помидоры, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Закуска сырная	сыр эдам, морковь, яйцо куриное, огурец свежий. майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп сырный	ароматный крем суп приготовленный из нежнейшего плавленного сыра и свежих овощей	250 г.	50 руб.
Лапша куриная	легкий диетический суп сваренный на курином бульоне, с добавлением макаронных изделий твердых сортов, и свежих овощей	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Бедро куриное на пару 1/150	Бедро куриное на пару 1/150	150 г.	120 руб.
Эскалоп с помидором	Порционно нарезанный свиной карбонад отбивают для мягкости, солят и перчат. Украшают ломтиком свежего помидора с аппетитной сырной корочкой.	120 г.	120 руб.
Кижуч запеченый с грибами	Кижуч запеченый с грибами	115 г.	120 руб.
Рулет из свинины с грудинкой и грибами	Измельченная свинина смешивается с репчатым луком и специями. Формуется рулет с начинкой из копченой грудинки, грибов и майонеза с мелкорубленной зеленью. Панируется в сухарях и запекается в жарочном шкафу до готовности	120 г.	120 руб.
Шашлычки куриные	Нежное куриное филе бедра порционно нарезано и замариновано с ароматными специями, собранное на "шпажках" и обжаренное на гриле.	100 г.	120 руб.
Котлета Лакомка	Измельченное куриное филе смешивается с репчатым луком и специями. Формуется котлета с начинкой из вареного куриного яйца, зеленого лука и сливочного масла. Панируется в сухарях и запекается в жарочном шкафу до готовности	120 г.	120 руб.
Котлета по-киевски классическая	В измельченное куриное филе вкладывается кусочек сливочного масла. Формуется котлета и панируется в сухарях. Обжаривается во фритюре до золотистой корочки.	120 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	35 руб.
Каша перловая рассыпчатая	Каша перловая рассыпчатая	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Кус-Кус с курицей с тыквой	Кус-Кус с курицей с тыквой	240 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 плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	40 руб.
Рулет лимонный 90 гр	Дрожжевое тесто с лимонной начинкой	90 г.	35 руб.
Пирожное песочное	песочное тесто с яблочным повидлом, глазурь(помадка белая и шоколадная)	80 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 - Вторник (10.09.2024)

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

# Меню - Среда (11.09.2024)

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.
Студенческий салат	редис, морковь, лук зеленый, яйцо, майонез	120 г.	65 руб.
Нежность салат	куриное филе, орех грецкий, чернослив, огурец свежий, яйцо, майонез	120 г.	65 руб.
Фунчоза с куриным филе салат	Фунчоза, куриное филе, морковь, огурец свежий, масло растительное	120 г.	65 руб.
Тарелка овощная	капуста, морковь, лук, помидоры, огурец свежий, масло растит.	120 г.	65 руб.
Дальневосточный салат	морская капуста, крабовые палочки, помидоры, яйцо, чеснок, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Солянка сборная мясная	Густой острый и пряный суп из русской кухни приготовленный на мясном бульоне. Среди основных ингредиентов солянки можно назвать: маслины, соленые огурцы, копченое мясо и колбасы. При подаче в суп-солянку добавляют сметану и свежую рубленную зелень.	250 г.	50 руб.
Рассольник по-Ленинградски	наваристый густой суп, основным из ингредиентов которого являются соленые огурцы, и ароматные специи	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Люля-кебаб из говядины с маринованным луком	Люля-кебаб из говядины с маринованным луком	120 г.	120 руб.
Белая рыба запеченная 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 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.
Свинина по Барски	Измельченная свиная мякоть смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Формуется мясная лепешка и запекается с начинкой из соленых огурцов, пассированного лука и майонеза под сырной шапочкой в духовом шкафу до золотистой корочки	130 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.
Шницель куриный натуральный	Порционно нарезанное куриное филе панируется в яйце и сухарях и обжаривается во фритюре до хрустящей 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>			
Картофель отварной	Картофель отварной	150 г.	35 руб.
Рис отварной	Рис отварной	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,	100 г.	60 руб.

# Меню - Среда (11.09.2024)

	зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела		
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленного 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.
Напиток			
Компот из апельсинов	Компот из апельсинов	200 г.	20 руб.

# Меню - Четверг (12.09.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Спаржа с морковью салат	спаржа маринованная, морковь, масло растительное	120 г.	65 руб.
Винегрет с грибами	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, грибы маринованные, масло растительное	120 г.	65 руб.
Помидоры с луком	помидор, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Сплошная польза салат	капуста белокочанная, сельдерей, апельсин, морковь, лук зеленый, растительное масло	120 г.	65 руб.
Цезарь салат	салат китайский, куриное филе, зелень, сухари пшеничные, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Тайский салат	морковь по- корейски, куриное филе, перец болгарский, майонез, зелень.	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп гороховый с курицей	наваристый гороховый суп на ароматном курином бульоне с картофелем и специями	250 г.	50 руб.
Суп Шурпа	Суп Шурпа	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Шницель из свинины в панировке*	Шницель из свинины в панировке*	120 г.	120 руб.
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.
Тресковые оладьи	В измельченное филе белой рыбы 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.
Куриное филе натур. запеченное с грудинкой	Порционное куриное филе слегка отбивают , добавляя соль и молотый перец. Сверху укладывают начинку из свиной грудинки с пассированным луком и майонезом, и перед запеканием посыпают тертым сыром.	120 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.
Купаты из свинины	Мякоть свинины измельчается с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром . Формуется колбаска в натуральную оболочку и зажаривается в духовом шкафу до золотистой корочки.	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>			
Голубцы ленивые	Мясная котлета с добавлением пассированной капусты, лука , моркови и риса, тушенная в духовом шкафу. Подается с соусом собственного производства.	180 г.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
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.	35 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	35 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
<b>Напиток</b>			
Компот из клубники	Компот из клубники	200 г.	20 руб.

# Меню - Четверг (12.09.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Светофор салат	ветчина, свекла, морковь, свежий огурец, майонез	120 г.	65 руб.
Новшество салат	китайская капуста, ветчина, сыр, помидоры, майонез	120 г.	65 руб.
Свекла с сыром салат	свекла, сыр, майонез	120 г.	65 руб.
Морская капуста с крабовыми палочками салат	морская капуста, морковь, крабовые палочки, кукуруза консервированная, майонез	120 г.	65 руб.
Весенний салат	яйцо, сыр, свежие огурцы, помидоры, майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп Харчо	Суп Харчо	250 г.	50 руб.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Геростет кукен филет	Геростет кукен филет	120 г.	120 руб.
Сардельки отварные	Сардельки отварные	120 г.	120 руб.
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.
Кордон блю классическая	Нежная куриная грудка панированная в сухарях запекается с ломтиком сыра и ветчины внутри.	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 рубленой зелени ( укроп, петрушка)	110 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.
<b>Гарнир</b>			
Рагу из кабачков и баклажанов с капустой	Рагу из кабачков и баклажанов с капустой	150 г.	35 руб.
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Плов со свининой	Рассыпчатый плов приготовленный по классической рецептуре с кусочками обжаренной свинины и овощей.	240 г.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
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.	35 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	35 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
<b>Напиток</b>			
Компот из чернослива с яблоками	Компот из чернослива с яблоками	200 г.	20 руб.

# Меню - Суббота (14.09.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
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.
Винегрет с сельдью салат	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, филе сельди, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Свежие помидоры с маслом растит.	помидоры, лук репка, масло растительное	120 г.	65 руб.
Салат из крабовых палочек	крабовые палочки, свежий огурец, яйцо, консервированная кукуруза, майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Уха с красной рыбой	очень вкусный ароматный наваристый суп такое первое блюдо богато белком и полезными жирами	250 г.	50 руб.
Щи зеленые	овощной ароматный суп, основным ингредиентом является шпинат и свежие овощи	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Котлета Птичье молоко	Куриное филе измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью и черным молотым перцем. Обжаривается с начинкой из сыра и зелени в духовом шкафу до золотистой корочки	110 г.	120 руб.
Печень запеченая с помидором	Измельченная говяжья печень с репчатым луком запекается с долькой помидора и сырной шапочкой	120 г.	120 руб.
Кижуч запеченый с помидором, сыром	Кижуч запеченый с помидором, сыром	120 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	35 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Жаркое по русски (свинина, грибы)	Мякоть свинины нарезается кубиком и обжаривается до готовности с репчатым луком с добавлением соли, черного молотого перца и кориандра. Смешивается с пассированными грибами, морковью и отварным картофелем. Тушится до готовности. Подается с рубленой зеленью	240 г.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
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.
<b>Напиток</b>			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.



# Меню - Воскресенье (15.09.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Салат сливочный	сыр плавленный, яйцо, помидоры, чеснок, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Русская красавица салат	куриное филе, ветчина, яйцо, картофель, консервированный горошек, огурец свежий, майонез	120 г.	65 руб.
Салат из моркови с чесноком	морковь, майонез, чеснок	120 г.	65 руб.
Аппетитный салат	ветчина, сыр, яйцо, свежий огурец, майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Щи из свежей капусты со свиной	Классическое национальное блюдо русской кухни, многокомпонентный суп, основу которого составляет рубленая белокочанная свежая капуста, приготовляемый на мясокостном свином бульоне	250 г.	50 руб.
Суп Шурпа	Суп Шурпа	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Белая рыба под маринадом	Белая рыба под маринадом	110 г.	120 руб.
Биточки со смесью паприкаш	Мякоть свинины измельчается с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Добавляется овощная смесь с составе которой сладкий болгарский перец, стручковая фасоль, молодые кабачки и томаты. Формуется биточек и панируется в сухарях. Запекается в жарочном шкафу до готовности.	122 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.
<b>Гарнир</b>			
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.
<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>			
Сметанник	Сметанник	125 г.	40 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	35 руб.
<b>Напиток</b>			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	20 руб.