

Меню - Понедельник (30.09.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Цезарь с помидором салат 120 гр	Цезарь с помидором салат 120 гр	120 г.	65 руб.
Баварский салат	грудинка в/к, сыр, свежий огурец, яйцо, соленый огурец, майонез	120 г.	65 руб.
Апельсиновый рай салат	апельсин, капуста белокочанная, лук красный, сельдерей, масло растительное, зелень	120 г.	65 руб.
Огурцы малосольные с укропом и чесноком	Огурцы малосольные с укропом и чесноком	120 г.	65 руб.
Свекла с сыром салат	свекла, сыр, майонез	120 г.	65 руб.
Азербайджан салат	помидоры, свежий огурец, редис, лук зеленый, зелень, сметана	120 г.	65 руб.
Аппетитный салат	ветчина, сыр, яйцо, свежий огурец, 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.
Щи с уткой	Легкие диетические щи сваренные на утином бульоне с добавлением свежих овощей и ароматных специй	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Бедро куриное на пару 1/150	Бедро куриное на пару 1/150	150 г.	120 руб.
Геростет кукен филет	Геростет кукен филет	120 г.	120 руб.
Шницель из свинины в панировке*	Шницель из свинины в панировке*	120 г.	120 руб.
Оладьи из индейки	"В измельченное филе индейки 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.
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.
Куриное филе натур. с болг. перцем и грибами	Куриное филе натур. с болг. перцем и грибами	125 г.	120 руб.
Кижуч запеченный с луком и сыром	Кижуч запеченный с луком и сыром	120 г.	120 руб.
Гарнир			
Рис отварной	Рис отварной	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			
Плов со свининой	Рассыпчатый плов приготовленный по классической рецептуре с кусочками обжаренной свинины и овощей.	240 г.	155 руб.
Кондитерское изделие			
Булочка Фантазия	тесто дрожжевое, вишневая начинка	95 г.	30 руб.
Пирожное песочное фисташковое	Пирожное песочное фисташковое	105 г.	35 руб.
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	35 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.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	35 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 с малиновой начинкой 100 гр	Бисквитное тесто с малиновой начинкой, посыпан сахарной пудрой	100 г.	45 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.
Напиток			

Меню - Понедельник (30.09.2024)

Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	20 руб.
-----------------	-----------------	--------	---------

Меню - Вторник (01.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Винегрет салат	картофель, морковь, соленый огурец, консервированный горошек, свекла, масло растительное	120 г.	65 руб.
Гусарский салат	куриное филе, сельдерей стебель, огурец соленый, огурец свежий, горчица зерновая, яйцо куриное, перец болгарский, майонез	120 г.	65 руб.
Бургерский салат	ветчина, кур.филе, помидоры, шампиньоны, китайский салат, майонез, зерн.горчица	120 г.	65 руб.
Витаминный с клюквой салат	капуста, морковь, клюква, масло растительное	120 г.	65 руб.
Весенний салат	яйцо, сыр, свежие огурцы, помидоры, майонез	120 г.	65 руб.
Яйцо фаршированное форшмаком	яйцо, филе сельди, сыр колбасный, морковь, зелень, масло	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп сырный	ароматный крем суп приготовленный из нежнейшего плавленого сыра и свежих овощей	250 г.	50 руб.
Суп Шурпа	Суп Шурпа	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Бедро куриное на пару 1/150	Бедро куриное на пару 1/150	150 г.	120 руб.
Котлета мясная	Мякоть свинины и 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.
Купаты по-домашнему	Купаты по-домашнему	110 г.	120 руб.
Окорочок "Хнели"	Окорочок "Хнели"	150 г.	120 руб.
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 г.	120 руб.
Куриное филе с моцареллой и помидором	Куриное филе с моцареллой и помидором	120 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			
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.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Перец фаршированный мясом и рисом	Свинная 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.
Шанежка с картошкой	Шанежка с картошкой	110 г.	45 руб.
Шанежка с мясом и картошкой	Шанежка с мясом и картошкой	120 г.	50 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.
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.
Рулет с малиновой начинкой 100 гр	Бисквитное тесто с малиновой начинкой, посыпан сахарной пудрой	100 г.	45 руб.
Рулет лимонный 90 гр	Дрожжевое тесто с лимонной начинкой	90 г.	35 руб.
Пирожки с капустой	тесто дрожжевое,капуста белокочанная , лук репка, яйцо куриное, соль, перец	65 г.	35 руб.

Меню - Вторник (01.10.2024)

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.

Меню - Среда (02.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Греческий с брынзой салат	китайский салат, огурец свежий, помидор, лук репка, перец болгарский, брынза, масло растительное	0.115 г.	65 руб.
Дальневосточный салат	морская капуста, крабовые палочки, помидоры, яйцо, чеснок, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Оливье салат	колбаса вареная, соленый огурец, картофель, морковь, яйцо, майонез	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 круиное, огурец свежий. майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп Харчо с говядиной	национальный грузинский суп на говяжьем бульоне, достаточно острый и с характерным пряным ароматом	250 г.	50 руб.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Зразы куриные с цветной капустой и моцареллой	Зразы куриные с цветной капустой и моцареллой	120 г.	120 руб.
Белая рыба в кукурузном кляре	Филе белой рыбы маринуется в лимонном соке с солью и перцем. Замачивается в кляре на основе кукурузной муки и обжаривается во фритюре до румяной корочки	120 г.	120 руб.
Куриное филе с моцареллой и помидором	Куриное филе с моцареллой и помидором	120 г.	120 руб.
Чахохбили из кур	Порционно нарезанные куриные окорочка маринуются с смеси соли и черного молотого перца с добавлением уксуса. При подаче поливается овощным соусом на основе томатной пасты.	120 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.
Говядина в горчичном соусе	Мясо говядины нарезанное кубиком тушится с репчатым луком с добавлением соли, специй и горчицы.	120 г.	120 руб.
Гарнир			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	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			
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.
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 (03.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Калейдоскоп салат	морковь, свекла, капуста белокочанная, кабачки, болгарский перец, свежий огурец, масло растительное	120 г.	65 руб.
Камчатский салат	кальмары, свежий огурец, яйцо, сыр, майонез	120 г.	65 руб.
Здоровье салат	капуста белокочанная, морковь, яблоко, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Рубин салат	свекла, сыр, яйцо, зеленый горошек, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Крабовые палочки с зеленым луком салат	огурце свежий, крабовые палочки, яйцо куриное, лук зеленый, майонез	120 г.	65 руб.
Картофельный с курин. филе салат	кур.филе, картофель, китайский салат, яйцо, сыр, батон, майонез	130 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп пюре из тыквы	Суп пюре из тыквы	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.
Второе блюдо			
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.
Люля-кебаб из говядины с маринованным луком	Люля-кебаб из говядины с маринованным луком	120 г.	120 руб.
Мясо жареное с овощами	Мясо жареное с овощами	114 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.
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.
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.
Гарнир			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Морковь с зеленым горошком 150гр	Морковь с зеленым горошком 150гр	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Бигус из свежей капусты по -Польски	Традиционное для польской кухни второе блюдо из капусты и мяса имеющие вариации в белорусской, украинской и литовской кухне. В России данное блюдо часто называют солянкой.	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.	35 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	35 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
Напиток			
Компот из клубники	Компот из клубники	200 г.	20 руб.

Меню - Пятница (04.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Русская красавица салат	куриное филе, ветчина, яйцо, картофель, консервированный горошек, огурец свежий, майонез	120 г.	65 руб.
Салат из помидоров и огурцов 120	свежие огурцы, помидоры, лук репка, зелень, растительное масло	120 г.	65 руб.
Свекла с сыром салат	свекла, сыр, майонез	120 г.	65 руб.
Куриный с сельдереем и семечками салат	куриное филе, сельдерей, яблоки, лимон, семечки, соевый соус, масло растительное	120 г.	65 руб.
Куриное филе со стручк.фасолью салат	куриное филе, соленые огурцы, помидоры, фасоль стручковая, яйцо, морковь, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Капуста по-грузински салат	белокочанная капуста, свекла, базилик, 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.
Суп овощной с курами	Легкий овощной суп на курином бульоне с ароматными специями.	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Охотничьи колбаски с кетчупом	Охотничьи колбаски с кетчупом	120 г.	120 руб.
Белая рыба в кукурузном кляре	Филе белой рыбы маринуется в лимонном соке с солью и перцем. Замачивается в кляре на основе кукурузной муки и обжаривается во фритюре до румяной корочки	120 г.	120 руб.
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.
Куриное филе запеченное с баклажанами	Куриное филе запеченное с баклажанами	160 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 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.
Гарнир			
Капуста тушеная	Капуста тушеная	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			
Домашний очаг	Домашний очаг	230 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.
Руллет 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 чернослива с яблоками	Компот из чернослива с яблоками	200 г.	20 руб.

Меню - Пятница (04.10.2024)

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.	65 руб.
Закуска из сельди	сельдь филе, картофель, лук красный, уксус, сахар, соль, масло растительное, зелень, огурец соленый	120 г.	65 руб.
Овощной с маринованным луком салат	свежие огурцы, помидор, перец болгарский, лук красный, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Морковь по-корейски с грибами	морковь, специи, уксус, маринованные грибы, масло растительное	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Грибовница	старинное русское блюдо, с добавлением взбитых яиц свежих овощей и ароматных грибов	250 г.	50 руб.
Суп картофельный с фрикадельками	Легкий суп с аппетитными фрикадельками из мяса говядины и свинины с добавлением картофеля	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
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.
Бифштекс с яйцом	Говядина высшего сорта измельчается и смешивается с репчатым луком, солью, молотым черным перцем и кориандром. Формуется бифштекс и обжаривается на растительном масле. При подаче на бифштекс выкладывается яичница «глазунья» из одного яйца	110 г.	120 руб.
Кижуч под маринадом	Кижуч под маринадом	110 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.
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			
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 (06.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Московский салат	салат китайский, горошек консервированный, картофель, майонез, огурец свежий, яйцо куриное, грудинка в/к	120 г.	65 руб.
Новшество салат	китайская капуста, ветчина, сыр, помидоры, майонез	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.
Морская капуста с крабовыми палочками салат	морская капуста, морковь, крабовые палочки, кукуруза консервированная, майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Похлебка Старомосковская	Достаточно давнее блюдо, которое может стать отличной альтернативой борщу или солянке. Картофель, морковь, репчатый лук и помидоры нарезанные кубиком варятся на «крутом» говяжьем бульоне с добавлением ароматных специй и зелени	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			
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.
Ватрушка мясная с овощами	Ватрушка мясная с овощами	116 г.	120 руб.
Бифштекс с грибами и луком	Бифштекс с грибами и луком	120 г.	100 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.
Гарнир			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
Кондитерское изделие			
Сметанник	Сметанник	125 г.	40 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	35 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	35 руб.
Сочни с творогом	сметанное тесто с творожной начинкой	90 г.	35 руб.
Напиток			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	20 руб.