

Меню - Вторник (29.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Фруктовый салат	апельсины, яблоки, виноград, груши, сметана	120 г.	65 руб.
Фунчоза с куриным филе салат	Фунчоза, куриное филе, морковь, огурец свежий, масло растительное	120 г.	65 руб.
Свекла с чесноком салат	свекла, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, 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.
Первое блюдо (суп)			
Суп гороховый с курицей	наваристый гороховый суп на ароматном курином бульоне с картофелем и специями	250 г.	50 руб.
Суп овощной с курами	Легкий овощной суп на курином бульоне с ароматными специями.	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Бедро куриное на пару 1/150	Бедро куриное на пару 1/150	150 г.	120 руб.
Рыба в тесте	Филе белой рыбы маринуется в лимонном соке с солью и перцем. Замачивается в кляре и обжаривается во фритюре до румяной корочки	125 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.
Куриное филе с тыквой	Куриное филе с тыквой	120 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.
Говядина в горчичном соусе	Мясо говядины нарезанное кубиком тушится с репчатым луком с добавлением соли, специй и горчицы.	120 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.
Гарнир			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Капуста тушеная	Капуста тушеная	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			
Рулет с творогом и изюмом 105 гр	Рулет с творогом и изюмом 105 гр	105 г.	35 руб.
Булочка Фантазия	тесто дрожжевое, вишневая начинка	95 г.	30 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.
Сочни с творогом	сметанное тесто с творожной начинкой	90 г.	35 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.

Меню - Вторник (29.10.2024)

Пирожки с капустой	тесто дрожжевое, капуста белокочанная , лук репка, яйцо куриное, соль, перец	65 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 свежих яблок	Компот из свежих яблок	0.2 г.	20 руб.

Меню - Среда (30.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Тыква по-корейски салат	тыква, специи по-корейски, соль, уксус, сахар, чеснок, масло растительное	120 г.	65 руб.
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.
Салат сливочный	сыр плавленый, яйцо, помидоры, чеснок, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Цезарь с помидором салат 120 гр	Цезарь с помидором салат 120 гр	120 г.	65 руб.
Светофор салат	ветчина, свекла, морковь, свежий огурец, майонез	120 г.	65 руб.
Салат из помидоров и огурцов 120	свежие огурцы, помидоры, лук репка, зелень, растительное масло	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.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	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.
Сардельки отварные	Сардельки отварные	120 г.	120 руб.
Белая рыба запеченная с помидором и грибами*	Филе белой рыбы порционно нарезается и маринуется с солью и черным молотым перцем. Запекается с грибами и долькой помидора под сырной «шапкой»	120 г.	120 руб.
Свинина в сырном суфле	Свинина в сырном суфле	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.
Колбаски свиные по-Тоскански	Измельченная свиная мякоть смешивается с репчатым луком, черным молотым перцем, солью и кориандром. Формуется в натуральную оболочку в виде колбасок и жаривается в духовом шкафу до золотистой 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.
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			
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			
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			

Меню - Среда (30.10.2024)

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

Меню - Четверг (31.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Салат из моркови с чесноком	морковь, майонез, чеснок	120 г.	65 руб.
Камчатский салат	кальмары, свежий огурец, яйцо, сыр, майонез	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.
Картофельный с курин. филе салат	кур.филе, картофель, китайский салат, яйцо, сыр, батон, майонез	130 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
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.
Щи из свежей капусты	исконно русское национальное блюдо, сварены на ароматном куриным бульоне, основным ингредиентом является капуста и свежие овощи	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Сердце куриное в сметанном соусе 1	Сердце куриное в сметанном соусе 1	110 г.	120 руб.
Наггетсы куриные	Кусочки куриного филе в панировке обжаренные до золотистой корочки во фритюре	160 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.
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.
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			
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			
Плов с говядиной	Плов с говядиной	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.	35 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	35 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
Напиток			
Напиток вишневый	Напиток вишневый	200 г.	20 руб.

Меню - Пятница (01.11.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Мимоза с кижучем	картофель, морковь, яйцо, сыр эдам, майонез, зелень, лук, кижуч	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.
Здоровье салат	капуста белокочанная, морковь, яблоко, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Домашний салат	яйцо, ветчина, огурец соленый, картофель, морковь, лук, горошек консервированный, майонез	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.
Закуска сырная	сыр эдам, морковь, яйцо круиное, огурец свежий. майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Базартма (картофельный с окорочками)	Базартма (картофельный с окорочками)	250 г.	50 руб.
Борщ	Аппетитный густой борщ, приготовленный по традиционному рецепту на основе свеклы, курицы, белокочанной капусты и моркови с добавлением ароматных специй, отличается насыщенным вкусом с пряными нотками.	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
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.
Окорочок "Хнели"	Окорочок "Хнели"	150 г.	120 руб.
Куриное филе запеченное с грудинкой	Запеченный медальон из рубленного куриного филе с добавлением репчатого лука. Сверху начинка из свиной грудинки с пассированным луком и майонезом, посыпанный тертым сыром.	115 г.	120 руб.
Сочник из свинины с морковью	Сочник из свинины с морковью	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 овощное	Рагу овощное	150 г.	35 руб.
Макароны с морковью и сыром	Макароны с морковью и сыром	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Спагетти Балоньезе	Свиная мякоть измельчается и обжаривается на растительном масле с репчатым луком, болгарским перцем и морковью. Тушится в красном соусе на основе томатной пасты с добавлением чеснока, соли, черного молотого перца и лаврового листа до готовности	150 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.	35 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	35 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
Напиток			
Лимонный напиток	Лимонный напиток	200 г.	20 руб.

Меню - Суббота (02.11.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Сельдь по-русски салат	филе сельди, картофель, лук репка, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Грибочки маринованные салат	шампиньоны, болгарский перец, морковь, китайский салат, чеснок, масло растительное	120 г.	65 руб.
Дальневосточный салат	морская капуста, крабовые палочки, помидоры, яйцо, чеснок, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Помидоры с луком	помидор, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп сырный	ароматный крем суп приготовленный из нежнейшего плавленого сыра и свежих овощей	250 г.	50 руб.
Лапша с индейкой	легкая лапша сваренная на диетическом мясе индейки с добавлением моркови и лука	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Тефтели мясные	Мякоть свинины измельчается совместно с репчатым луком, морковью и картофелем. Добавляется соль, черный молотый перец и кориандр. Тефтели запекаются в духовом шкафу до готовности. Подаются со сметаной	120 г.	120 руб.
Зразы мясные с яйцом и зеленым луком	Зразы мясные с яйцом и зеленым луком	120 г.	120 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.	120 руб.
Печень запеченная с ветчиной	Печень запеченная с ветчиной	110 г.	120 руб.
Гарнир			
Картофель отварной	Картофель отварной	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			
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			
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 (03.11.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Винегрет салат	картофель, морковь, соленый огурец, консервированный горошек, свекла, масло растительное	120 г.	65 руб.
Весенний салат	яйцо, сыр, свежие огурцы, помидоры, майонез	120 г.	65 руб.
Салат из крабовых палочек	крабовые палочки, свежий огурец, яйцо, консервированная кукуруза, майонез	120 г.	65 руб.
Аппетитный салат	ветчина, сыр, яйцо, свежий огурец, майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Лапша с уткой	Ароматная лапша с уткой приготовленная на наваристом бульоне , сваренном на кореньях и специях.	250 г.	50 руб.
Суп Харчо	Суп Харчо	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Котлета из свинины	Котлета из измельченной свинины с добавлением репчатого лука и ароматных специй , панированная в сухарях и обжаренная на растительном масле.	120 г.	120 руб.
Кижуч под маринадом	Кижуч под маринадом	110 г.	120 руб.
Рулет из куриного филе с грибами и помидором	Рулет из куриного филе с грибами и помидором	110 г.	120 руб.
Куриное филе натур.запечен с помидорами	Куриное филе натур.запечен с помидорами	110 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			
Домашний очаг	Домашний очаг	230 г.	155 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.

Меню - Понедельник ()

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