

Меню - Понедельник (18.11.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Фитнес с яйцом салат	салат китайский, базилик, куриное филе, яйцо, растительное масло	120 г.	65 руб.
Ярославна салат	свекла, филе сельди, лук репка, яблоки, майонез	120 г.	65 руб.
Помидоры с луком	помидор, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Русский с говядиной салат	говядина, картофель, морковь, соленый огурец, яйцо, горошек консервированный, майонез	120 г.	65 руб.
Тайский салат	морковь по- корейски, куриное филе, перец болгарский, майонез, зелень.	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Грибовница	старинное русское блюдо, с добавлением взбитых яиц свежих овощей и ароматных грибов	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			
Окорочок куриный на пару	Окорочок куриный на пару	150 г.	120 руб.
Язык тушеный с грибами в томатном соусе	Язык тушеный с грибами в томатном соусе	120 г.	120 руб.
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.
Шпикачки	Свиная мякоть и куриное филе измельчается и смешиваются с солью, черным молотым перцем, кориандром и чесноком, а также со свиным шпиком . Фарш набивается в натуральную оболочку и формируется в виде колбасок. Шпикачки обжариваются в духовом шкафу до готовности	110 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.
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.
Трубочки из куриного филе с груд., помидором	Куриное филе измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью и черным молотым перцем. Формуется лепешка в центр которой выкладывается начинка из копченой грудинки и свежих помидор. Лепешка с начинкой сворачивается в трубочку и запекается в духовом шкафу до готовности под «шапкой» из сыра.	110 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 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.
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	35 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.
Сочни с творогом	сметанное тесто с творожной начинкой	90 г.	35 руб.

Меню - Понедельник (18.11.2024)

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.
Рогалик с начинкой яблоко-корица	тесто песочно-творожное, начинка из яблоко-корицы	80 г.	35 руб.
Пирожки с капустой	тесто дрожжевое, капуста белокочанная, лук репка, яйцо куриное, соль, перец	65 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 - Вторник (19.11.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Спаржа с морковью салат	спаржа маринованная, морковь, масло растительное	120 г.	65 руб.
Фунзоча салат	фунчоза, морковь,перец болгарский, чеснок, масло оливковое	120 г.	65 руб.
По Деревенски салат	картофель, огурцы соленые, шампиньоны, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Цезарь салат	салат китайский, куриное филе, зелень, сухари пшеничные, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Яйцо фаршированное форшмаком	яйцо, филе сельди, сыр колбасный, морковь, зелень, масло	120 г.	65 руб.
Столичный салат	куриное филе, яйцо, картофель, морковь, огурцы соленые, горошек консервированный, майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп сырный	ароматный крем суп приготовленный из нежнейшего плавленого сыра и свежих овощей	250 г.	50 руб.
Лагман с говядиной	одно из известнейших блюд среднеазиатской кухни, представляющее собой отварную длинную лапшу и тушеное с овощами мясо в подливке, в состав которой входит морковь, картофель, сладкие перцы, томаты, репчатый лук, чеснок и ароматные специи	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Окорочок куриный на пару	Окорочок куриный на пару	150 г.	120 руб.
Скумбрия запеченая с овощами	Скумбрия запеченая с овощами	110 г.	120 руб.
Стейк из индейки с прованскими травами и овощами	Стейк из индейки с прованскими травами и овощами	120 г.	120 руб.
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 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.
Окорочок куриный жареный (гриль)	Порционно нарезанные куриные окорочка маринуются с ароматными специями и солью. Обжариваются на гриле до золотистой корочки	150 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			
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			
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			
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.
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 плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	40 руб.
Рулет лимонный 90 гр	Дрожжевое тесто с лимонной начинкой	90 г.	35 руб.
Роголик с начинкой яблоко-корица	тесто песочно-творожное, начинка из яблоко-корицы	80 г.	35 руб.

Меню - Вторник (19.11.2024)

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 (20.11.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Мимоза с кижучем	картофель, морковь, яйцо, сыр эдам, майонез, зелень, лук, кижуч	120 г.	65 руб.
Светофор салат	ветчина, свекла, морковь, свежий огурец, майонез	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.
Салат из помидоров и огурцов 120	свежие огурцы, помидоры, лук репка, зелень, растительное масло	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)			
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.
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			
Зразы куриные с грудинкой	Куриное филе измельчается с репчатым луком и смешивается с солью и черным молотым перцем. Начинка из копченой грудинки, зеленого лука и майонеза. Зраза запекается в духовом шкафу до готовности	110 г.	120 руб.
Сардельки отварные	Сардельки отварные	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.
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.
Свинина Цезарь	Свинина Цезарь	120 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			
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			
Рагу из свинины с брокколи	Порционно нарезанную свинину обжаривают со специями на растительном масле и тушат до готовности с крупно нарезанным картофелем, луком, морковью и капустой брокколи	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,	100 г.	60 руб.

Меню - Среда (20.11.2024)

	огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела		
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 клубники	Компот из клубники	200 г.	20 руб.

Меню - Четверг (21.11.2024)

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.
Свекла с чесноком салат	свекла, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Ролл с куриным филе	лаваш армянский, салат китайский, куриное филе, помидоры, огурцы соленые, огурцы свежие, зелень, майонез	170 г.	65 руб.
Сельдь под шубой салат	филе сельди, свекла, морковь, картофель, яйцо, лук репка, 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.
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.
Второе блюдо			
Охотничьи колбаски с кетчупом	Охотничьи колбаски с кетчупом	120 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.
Люля кебаб домашние 1/130	Люля кебаб домашние 1/130	130 г.	120 руб.
Потрошка куриные в соусе	Куриные потрошка обжариваются с репчатым луком , солью и черным молотым перцем . Тушатся до готовности в сметанном соусе.	120 г.	120 руб.
Свинина натур. запеченная с помидором и сыром	Порционно нарезанная свиная шея маринуется с черным перцем, кориандром и солью и запекается с ломтиком помидора под сырной шапочкой.	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.
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 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.
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 (22.11.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Нежность салат	куриное филе, орех грецкий, чернослив, огурец свежий, яйцо, майонез	120 г.	65 руб.
Цезарь с помидором салат 120 гр	Цезарь с помидором салат 120 гр	120 г.	65 руб.
Винегрет с кваш. капустой	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, капуста белокочанная, масло растительное	130 г.	65 руб.
Салат из помидор с морковью и яблоком	помидор, морковь, яблоки, огурец свежие, масло растительное	120 г.	65 руб.
Саратон салат	китайский салат, свежий огурец, помидоры, куриное филе, картофель, яйцо, майонез	130 г.	65 руб.
Аппетитный салат	ветчина, сыр, яйцо, свежий огурец, майонез	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.
Суп Шурпа	Суп Шурпа	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Кижуч под маринадом	Кижуч под маринадом	110 г.	120 руб.
Кальмары с грибами в сливках	Кальмары нарезаются порционно и тушатся в сливочном соусе с добавлением обжаренного лука и грибов.	120 г.	120 руб.
Куриное филе в омлете	Куриное филе в омлете	115 г.	120 руб.
Шницель по-Министерски	Порционно нарезанная свиная шея маринуется с солью, черным молотым перцем и кориандром. Панируется в яйце и сухарях и обжаривается во фритюре . Подается с обжаренным до золотистого цвета репчатым луком	150 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.
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			
Казан-кебаб	Это национальное узбекское блюдо, его еще называют мужским блюдом , которое состоит из двух основных ингредиентов мяса и картофеля, но получается вкусным и сытным. Особый терпкий аромат обеспечивает набор пряностей — кориандр и зира.	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 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			
Лимонный напиток	Лимонный напиток	200 г.	20 руб.

Меню - Суббота (23.11.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Русская красавица салат	куриное филе, ветчина, яйцо, картофель, консервированный горошек, огурец свежий, майонез	120 г.	65 руб.
Битые огурцы салат	свежий огурец, лук репка, зелень, кунжут, масло растительное	120 г.	65 руб.
Капуста с морковью салат	капуста, морковь, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Позитив салат	куриное филе, сыр, картофель, огурец свежий, помидор, майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп Харчо	Суп Харчо	250 г.	50 руб.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Мойва жаренная	Мойва целиком панируется в смеси муки соли и черного молотого перца. Зажаривается на растительном масле до золотистого цвета	120 г.	120 руб.
Окорочка куриные гриль б/кости	Куриный окорочок без кости маринуется в соевом соусе с добавлением горчицы, чеснока, черного молотого перца и соли. Запекается в жарочном шкафу до золотистой корочки	110 г.	120 руб.
Мясные шарики с соусом деми глянс	Мясные шарики с соусом деми глянс	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.
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			
Куриный окорочок с карт. в фольге	Куриный окорочок с карт. в фольге	0.26 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 (24.11.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
По-Немецки салат	грудинка в/к, яйцо, свежий огурец, зелень, соленый огурец, сыр, майонез	120 г.	65 руб.
Новшество салат	китайская капуста, ветчина, сыр, помидоры, 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.
Первое блюдо (суп)			
Суп картофельный с грибами	диетический суп сваренный на легком овощном бульоне	250 г.	50 руб.
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.
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.
Куриное филе на пару с морковью	Куриное филе на пару с морковью	135 г.	120 руб.
Печень запеченная с ветчиной	Печень запеченная с ветчиной	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.
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			
Макароны по-флотски со свиной	Макароны по-флотски со свиной	225 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.