

# Меню - Понедельник (13.01.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Винегрет салат	картофель, морковь, соленый огурец, консервированный горошек, свекла, масло растительное	120 г.	70 руб.
Сельдь по-русски салат	филе сельди, картофель, лук репка, зелень, масло растительное	120 г.	70 руб.
Капуста с перцем салат	капуста белокачанная, перец болгарский, специи, масло растительное	120 г.	70 руб.
Цезарь салат	салат китайский, куриное филе, зелень, сухари пшеничные, чеснок, майонез	120 г.	70 руб.
Заливное из кур	куриное филе, яйцо, морковь, лук репка, зелень	150 г.	70 руб.
Оливье салат	колбаса вареная, соленый огурец, картофель, морковь, яйцо, майонез	120 г.	70 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Борщ	Аппетитный густой борщ, приготовленный по традиционному рецепту на основе свеклы, курицы, белокачанной капусты и моркови с добавлением ароматных специй, отличается насыщенным вкусом с пряными нотками.	250 г.	50 руб.
Щи зеленые	овощной ароматный суп, основным ингредиентом является шпинат и свежие овощи	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Окорочок куриный на пару	Окорочок куриный на пару	150 г.	125 руб.
Бифштекс куриный с яйцом	Куриное филе измельчается и смешивается с репчатым луком, солью, молотым черным перцем. Формуется бифштекс и обжаривается на растительном масле. При подаче на бифштекс выкладывается яичница «глазунья» из одного яйца	110 г.	125 руб.
Эскалоп с помидором	Порционно нарезанный свиной карбонад отбивают для мягкости, солят и перчат. Украшают ломтиком свежего помидора с аппетитной сырной корочкой.	120 г.	125 руб.
Белая рыба под маринадом	Белая рыба под маринадом	110 г.	125 руб.
Котлета куриная	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.	125 руб.
Гуляш из свинины	Порционно нарезанная свиная мякоть обжаривается с репчатым луком до золотистой корочки. Тушится в красном соусе на основе томатной пасты с добавлением соли, черного молотого перца, чеснока и лаврового листа до готовности	120 г.	125 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.	125 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	35 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Голубцы ленивые	Мясная котлета с добавлением пассированной капусты, лука, моркови и риса, тушеная в духовом шкафу. Подается с соусом собственного производства.	180 г.	160 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
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.
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.

# Меню - Понедельник (13.01.2025)

Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	35 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	40 руб.
Сочни с творогом	сметанное тесто с творожной начинкой	90 г.	35 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.
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.	30 руб.

# Меню - Вторник (14.01.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Цезарь с помидором салат 120 гр	Цезарь с помидором салат 120 гр	120 г.	70 руб.
Свекла с сыром салат	свекла, сыр, майонез	120 г.	70 руб.
Здоровье салат	капуста белокочанная, морковь, яблоко, специи, масло растительное	120 г.	70 руб.
Морская капуста с крабовыми палочками салат	морская капуста, морковь, крабовые палочки, кукуруза консервированная, майонез	120 г.	70 руб.
Аппетитный салат	ветчина, сыр, яйцо, свежий огурец, майонез	120 г.	70 руб.
Сельдь под шубой салат	филе сельди, свекла, морковь, картофель, яйцо, лук репка, майонез	120 г.	70 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.
Суп гороховый с курицей	наваристый гороховый суп на ароматном курином бульоне с картофелем и специями	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Свинина в сырном суфле	Свинина в сырном суфле	120 г.	125 руб.
Ватрушка мясная с овощами	Ватрушка мясная с овощами	116 г.	120 руб.
Кальмары с грибами в сливках	Кальмары нарезаются порционно и тушатся в сливочном соусе с добавлением обжаренного лука и грибов.	120 г.	125 руб.
Белая рыба в омлете	Биле белой рыбы измельчается и смешивается с яйцом, мукой и майонезом. Добавляется соль и черный молотый перец. Запекается в жарочном шкафу до золотистой корочки	120 г.	125 руб.
Окорочок куриный жареный ( гриль)	Порционно нарезанные куриные окорочка маринуются с ароматными специями и солью. Обжариваются на гриле до золотистой корочки	150 г.	125 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.	125 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Капуста тушеная	Капуста тушеная	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	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 дот готовности. Подается с рубленной зеленью	240 г.	160 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
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.
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.
Сочни с творогом	сметанное тесто с творожной начинкой	90 г.	35 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.
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.

# Меню - Вторник (14.01.2025)

## Напиток

Компот из свежих яблок	Компот из свежих яблок	0.2 г.	30 руб.
------------------------	------------------------	--------	---------

# Меню - Среда (15.01.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Свекла по-корейски с заправкой	свекла, специи, масло растительное	120 г.	70 руб.
Мимоза салат	картофель, морковь, яйцо, сыр, рыбные консервы, майонез	120 г.	70 руб.
Витаминный с клюквой салат	капуста, морковь, клюква, масло растительное	120 г.	70 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, майонез	120 г.	70 руб.
Картофельный с курин. филе салат	кур.филе, картофель, китайский салат, яйцо, сыр, батон, майонез	130 г.	70 руб.
Фитнес с кур филе салат	куриное филе, салат айсберг, фасоль стручковая, помидоры, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	70 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп сырный	ароматный крем суп приготовленный из нежнейшего плавленного сыра и свежих овощей	250 г.	50 руб.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Шницель из свинины в панировке*	Шницель из свинины в панировке*	120 г.	125 руб.
Гуляш из говядины	Порционно нарезанная говядина высшего сорта обжаривается с репчатым луком до золотистой корочки. Тушится в красном соусе на основе томатной пасты с добавлением соли, черного молотого перца и лаврового листа до готовности	120 г.	125 руб.
Окорочок "Хнели"	Окорочок "Хнели"	150 г.	125 руб.
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 г.	125 руб.
Куриное филе в морковном кляре	Порционно нарезанное куриное филе панируют в "необычном" морковном кляре с применением ароматных специй. Обжаривают во фритюре до золотистой хрустящей корочки.	115 г.	125 руб.
Шашлычки куриные	Нежное куриное филе бедра порционно нарезано и замариновано с ароматными специями, собранное на "шпажках" и обжаренное на гриле.	100 г.	125 руб.
Филе пангасиуса в панировке с сыром	Филе пангасиуса в панировке с сыром	120 г.	125 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рис отварной	Рис отварной	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>			
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.	160 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
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.
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.
Сочни с творогом	сметанное тесто с творожной начинкой	90 г.	35 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.
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.
<b>Напиток</b>			
Компот из клубники	Компот из клубники	200 г.	30 руб.

# Меню - Среда (15.01.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Нежность салат	куриное филе, орех грецкий, чернослив, огурец свежий, яйцо, майонез	120 г.	70 руб.
Салат из моркови с чесноком	морковь, майонез, чеснок	120 г.	70 руб.
Новшество салат	китайская капуста, ветчина, сыр, помидоры, майонез	120 г.	70 руб.
Морской салат	кальмары, крабовые палочки, кукуруза конс., салат китайский, огурец свежий, майонез	120 г.	70 руб.
Капуста с морковью салат	капуста, морковь, зелень, масло растительное	120 г.	70 руб.
Салат из крабовых палочек	крабовые палочки, свежий огурец, яйцо, консервированная кукуруза, майонез	120 г.	70 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.
Лапша грибная	Домашний душистый суп с лапшой из твердых сортов пшеницы, ароматными шампиньонами, отборным картофелем приготовлен на постном бульоне с добавлением моркови, лука и зелени.	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Котлета из карбоната	Порционно нарезанный свиной карбонад запанированный в сухарях с применением специй и обжаренный во фритюре	110 г.	125 руб.
Рыба в тесте	Филе белой рыбы маринуется в лимонном соке с солью и перцем. Замачивается в кларе и обжаривается во фритюре до румяной корочки	125 г.	125 руб.
Люля-кебаб из свинины с маринованным луком	Измельченная свинья 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.	125 руб.
Зразы мясные с сыром, грибами и луком	Классические мясные зразы, панированные в сухарях, обжаренные в духовом шкафу с начинкой из пассированных с луком грибов, с добавлением сыра.	120 г.	125 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.	125 руб.
Айришью из свинины	Нарезанные крупными кусками мясо и овощи, заправленные ароматными приправами и свежими травами тушатся в жаровом шкафу до готовности.	120 г.	125 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рагу овощное	Рагу овощное	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>			
Спагетти Карбонара	Популярное блюдо традиционной кухни Италии. Представляет собой спагетти, заправленную особым мясным соусом с добавлением грудинки в/к	150 г.	160 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
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.
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 - Четверг (16.01.2025)

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.
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			
Напиток вишневый	Напиток вишневый	200 г.	30 руб.

# Меню - Пятница (17.01.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Капуста с апельсином салат	белокочанная капуста, морковь, апельсины, масло растительное	120 г.	70 руб.
Шампиньоны маринованные 100 гр	Шампиньоны маринованные 100 гр	100 г.	70 руб.
Маринад овощной	морковь, лук репка, масло растительное, специи	120 г.	70 руб.
Свекла с чесноком салат	свекла, чеснок, майонез	120 г.	70 руб.
Курица под шубой салат	куриное филе, картофель, морковь, яйцо, грецкие орехи, лук репка, грибы, майонез	120 г.	70 руб.
Яйцо фаршированное форшмаком	яйцо, филе сельди, сыр колбасный, морковь, зелень, масло	120 г.	70 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Грибовница	старинное русское блюдо, с добавлением взбитых яиц свежих овощей и ароматных грибов	250 г.	50 руб.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наварилом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Куриное филе в соусе Бешамель	Куриное филе в соусе Бешамель	110 г.	125 руб.
Котлета рыбная*	Котлета рыбная*	110 г.	125 руб.
Шашлычки куриные в беконе	Куриное филе нарезается порционно и маринуется в майонезном соусе с репчатым луком, молотым черным перцем и солью. Нанизывается на шпажки чередуясь с копченым беконом и запекается в жарочном шкафу до готовности	134 г.	125 руб.
Печень запеченая с помидором	Измельченная говяжья печень с репчатым луком запекается с долькой помидора и сырной шапочкой	120 г.	125 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.	125 руб.
Свинина Цезарь	Свинина Цезарь	120 г.	125 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	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.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Жаркое из курицы	Жаркое из курицы	240 г.	160 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
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.
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.
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.
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.
<b>Напиток</b>			
Лимонный напиток	Лимонный напиток	200 г.	30 руб.



# Меню - Суббота (18.01.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Морковь по-корейски с заправкой	морковь, зелень, специи, масло растительное	120 г.	70 руб.
Винегрет с грибами	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, грибы маринованные, масло растительное	120 г.	70 руб.
Рубин салат	свекла, сыр, яйцо, зеленый горошек, зелень, майонез	120 г.	70 руб.
Домашний салат	яйцо, ветчина, огурец соленый, картофель, морковь, лук, горошек консервированный, майонез	120 г.	70 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
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.
Суп фасолевый с копченостями	Суп фасолевый с копченостями	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Свинина запеченная с грибами	Мякоть свинины измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Запекается вместе с пассированными грибами под сырной «шапочкой»	120 г.	125 руб.
Куриное филе в кунжуте	Порционно нарезанное куриное филе отбивается для мягкости с солью и черным молотым перцем. Панируется в сухарях смешанных с кунжутом и обжаривается в духовом шкафу до готовности.	120 г.	125 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.	125 руб.
Котлета куриная	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.	125 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофель отварной	Картофель отварной	150 г.	35 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Жаркое из курицы	Жаркое из курицы	240 г.	160 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	60 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 плавленного 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.	30 руб.

# Меню - Воскресенье (19.01.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Винегрет с сельдью салат	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, филе сельди, зелень, масло растительное	120 г.	70 руб.
Закуска из маринованной скумбрии	скумбрия, картофель, свежий огурец, лук репка, зелень, масло растительное	120 г.	70 руб.
Тайский салат	морковь по- корейски, куриное филе, перец болгарский, майонез, зелень.	120 г.	70 руб.
Позитив салат	куриное филе, сыр, картофель, огурец свежий, помидор, майонез	120 г.	70 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Лапша с уткой	Ароматная лапша с уткой приготовленная на наваристом бульоне , сваренном на кореньях и специях.	250 г.	50 руб.
Суп картофельный с гречкой и курицей	легкий суп на курином бульоне с морковью и небольшим количеством лука	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Свинина по-Польски	Свинина по-Польски	125 г.	125 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.	125 руб.
Свинина запеченная с ветчиной и сыром	Запечённые медальоны из рубленой свинины с добавлением пассированного лука украшенные ломтиком ветчины с аппетитной сырной корочкой.	110 г.	125 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>			
Свинина тушеная с картофелем и овощами	Нарезанная кубиком свиная мякоть обжаривается на растительном масле с солью, черным молотым перцем и кориандром . Далее тушится с нарезанным картофелем , пассированным луком и перцем, кабачком, томатом и зеленой стручковой фасолью до готовности.	0.24 г.	160 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Сметанник	Сметанник	125 г.	40 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.
Сочни с творогом	сметанное тесто с творожной начинкой	90 г.	35 руб.
<b>Напиток</b>			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	30 руб.