

Меню - Среда (05.02.2025)

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.	75 руб.
Любовница салат	морковь, изюм, свекла, сыр колбасный., орехи грецкие, майонез	120 г.	75 руб.
Помидоры с луком	помидор, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	75 руб.
Свекла с сыром салат	свекла, сыр, майонез	120 г.	75 руб.
Цезарь салат	салат китайский, куриное филе, зелень, сухари пшеничные, чеснок, майонез	120 г.	75 руб.
Куриное филе со стручк. фасолью салат	куриное филе, соленые огурцы, помидоры, фасоль стручковая, яйцо, морковь, зелень, майонез	120 г.	75 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп картофельный с фрикадельками	Легкий суп с аппетитными фрикадельками из мяса говядины и свинины с добавлением картофеля	250 г.	55 руб.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	55 руб.
Второе блюдо			
Красная рыба под маринадом	Красная рыба под маринадом	110 г.	130 руб.
Окорочок куриный на пару	Окорочок куриный на пару	150 г.	130 руб.
Шницель из свинины в панировке*	Шницель из свинины в панировке*	120 г.	130 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.	130 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.	130 руб.
Потрошка куриные в соусе	Куриные потрошка обжариваются с репчатым луком, солью и черным молотым перцем. Тушатся до готовности в сметанном соусе.	120 г.	130 руб.
Гарнир			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Капуста тушеная	Капуста тушеная	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 свиной	Рассыпчатый плов приготовленный по классической рецептуре с кусочками обжаренной свинины и овощей.	240 г.	165 руб.
Кондитерское изделие			
Шанежка с картошкой	Шанежка с картошкой	110 г.	55 руб.
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	45 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Ромовая баба	Дрожжевое сдобное тесто с изюмом, пропитанное сахарным сиропом. Верх изделия смазан помадкой сахарной	100 г.	40 руб.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	70 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	45 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	50 руб.
Сочни с творогом	сметанное тесто с творожной начинкой	90 г.	45 руб.
Рулет с малиновой начинкой 100 гр	Бисквитное тесто с малиновой начинкой, посыпан сахарной пудрой	100 г.	50 руб.
Рогалик с начинкой яблоко-корица	тесто песочно-творожное, начинка из яблоко-корицы	80 г.	45 руб.
Пирожное песочное	песочное тесто с яблочным повидлом, глазурь(помадка белая и шоколадная)	80 г.	45 руб.
Пирожки с капустой	тесто дрожжевое, капуста белокочанная, лук репка, яйцо куриное, соль, перец	65 г.	45 руб.

Меню - Среда (05.02.2025)

Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.
Напиток			
Компот из клюквы	Компот из клюквы	200 г.	30 руб.

Меню - Четверг (06.02.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Тайский с кальмарами салат	морковь по-корейски, кальмары,перец болгарский,майонез, кунжут	120 г.	75 руб.
Тарелка овощная	капуста, морковь, лук, помидоры,огурец свежий, масло растит.	120 г.	75 руб.
Фунзоча салат	фунчоза, морковь,перец болгарский, чеснок, масло оливковое	120 г.	75 руб.
Оливье салат	колбаса вареная, соленый огурец, картофель, морковь, яйцо, майонез	120 г.	75 руб.
Фитнес с кур филе салат	куриное филе, салат айсберг, фасоль стручковая, помидоры, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	75 руб.
Сельдь под шубой салат	филе сельди, свекла, морковь, картофель, яйцо, лук репка, майонез	120 г.	75 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп Лэжви с курицей	Суп Лэжви с курицей	250 г.	55 руб.
Суп овощной с курами	Легкий овощной суп на курином бульоне с ароматными специями.	250 г.	55 руб.
Второе блюдо			
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.	130 руб.
Рулет из карбоната	Порционно нарезанный карбонад отбивают для мягкости с солью , перцем и кориандром. Формуется рулет с начинкой из соленых огурцов, пассированного лука с морковью, майонезом и сыром. Запекается до готовности в жарочном шкафу	150 г.	130 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.	130 руб.
Курица жареная гриль	Порционно нарезанные куриные окорочка маринуются с ароматными специями и солью. Обжариваются на гриле до золотистой корочки	150 г.	130 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.	130 руб.
Гарнир			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Фасоль стручковая с чесноком	Фасоль стручковая с чесноком	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
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.	165 руб.
Кондитерское изделие			
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	70 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	45 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	50 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.
Напиток			
Компот из чернослива с яблоками	Компот из чернослива с яблоками	200 г.	30 руб.

Меню - Пятница (07.02.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Цезарь с помидором салат	Цезарь с помидором салат	0.155 г.	75 руб.
Трио салат	салат айсберг, зелень, яйцо куриное, помидор, сметана	120 г.	75 руб.
Свекла с чесноком салат	свекла, чеснок, майонез	120 г.	75 руб.
Новшество салат	китайская капуста, ветчина, сыр, помидоры, майонез	120 г.	75 руб.
Куриный с сельдереем и семечками салат	куриное филе, сельдерей, яблоки, лимон, семечки, соевый соус, масло растительное	120 г.	75 руб.
Яйцо фаршированное форшмаком	яйцо, филе сельди, сыр колбасный, морковь, зелень, масло	120 г.	75 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.	55 руб.
Суп Харчо с говядиной	национальный грузинский суп на говяжьем бульоне, достаточно острый и с характерным пряным ароматом	250 г.	55 руб.
Второе блюдо			
Филе пангасиуса в хрустящей панировке	Филе пангасиуса в хрустящей панировке	120 г.	130 руб.
Кордон блю классическая	Нежная куриная грудка панированная в сухарях запекается с ломтиком сыра и ветчины внутри.	120 г.	130 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.	130 руб.
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.	130 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.	130 руб.
Гарнир			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	35 руб.
Рис со смесью паприкаш	Рис со смесью паприкаш	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Спагетти Карбонара	Популярное блюдо традиционной кухни Италии. Представляет собой спагетти, заправленную особым мясным соусом с добавлением грудинки в/к	150 г.	165 руб.
Кондитерское изделие			
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	70 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	45 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	50 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.
Напиток			
Лимонный напиток	Лимонный напиток	200 г.	30 руб.

Меню - Суббота (08.02.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Русская красавица салат	куриное филе, ветчина, яйцо, картофель, консервированный горошек, огурец свежий, майонез	120 г.	75 руб.
Винегрет салат	картофель, морковь, соленый огурец, консервированный горошек, свекла, масло растительное	120 г.	75 руб.
Сельдь по-русски салат	филе сельди, картофель, лук репка, зелень, масло растительное	120 г.	75 руб.
Первое блюдо (суп)			
Щи из квашеной капусты	Щи из квашеной капусты	250 г.	55 руб.
Суп фасолевый с копченостями	Суп фасолевый с копченостями	250 г.	55 руб.
Второе блюдо			
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 г.	130 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.	130 руб.
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.	130 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.	130 руб.
Гарнир			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
Каша перловая рассыпчатая	Каша перловая рассыпчатая	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Жаркое из курицы	Жаркое из курицы	240 г.	165 руб.
Кондитерское изделие			
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	70 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	45 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	50 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.
Напиток			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	30 руб.

Меню - Воскресенье (09.02.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Светофор салат	ветчина, свекла, морковь, свежий огурец, майонез	120 г.	75 руб.
Салат из помидор с морковью и яблоком	помидор, морковь, яблоки, огурец свежие, масло растительное	120 г.	75 руб.
Свекла с сыром салат	свекла, сыр, майонез	120 г.	75 руб.
Картофельный с курин. филе салат	кур.филе, картофель, китайский салат, яйцо, сыр, батон, майонез	130 г.	75 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп гороховый с курицей	наваристый гороховый суп на ароматном курином бульоне с картофелем и специями	250 г.	55 руб.
Суп картофельный с гречневой крупой и тушенкой	Суп картофельный с гречневой крупой и тушенкой	250 г.	55 руб.
Второе блюдо			
Куриное филе в соусе Бешамель	Куриное филе в соусе Бешамель	110 г.	130 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.	130 руб.
Филе пангасиуса в панировке с сыром	Филе пангасиуса в панировке с сыром	120 г.	130 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.	130 руб.
Гарнир			
Картофель отварной	Картофель 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			
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.	165 руб.
Кондитерское изделие			
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	70 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	45 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	50 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.
Напиток			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	30 руб.

Меню - Понедельник ()

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

Меню - Вторник ()

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