

# Меню - Понедельник (17.03.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Мимоза с красной рыбой	картофель, морковь, яйцо, сыр эдам, майонез, зелень, лук, кижуч	120 г.	80 руб.
Русская красавица салат	куриное филе, ветчина, яйцо, картофель, консервированный горошек, огурец свежий, майонез	120 г.	80 руб.
Лесной салат	картофель, лук репчатый, шампиньоны маринованные, масло растит, соль, перец черный молотый	120 г.	80 руб.
Калейдоскоп салат	морковь, свекла, капуста белокочанная, кабачки, болгарский перец, свежий огурец, масло растительное	120 г.	80 руб.
Куриный с сельдереем и семечками салат	куриное филе, сельдерей, яблоки, лимон, семечки, соевый соус, масло растительное	120 г.	80 руб.
Весенний салат	яйцо, сыр, свежие огурцы, помидоры, майонез	120 г.	80 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Щи из свежей капусты с грибами	Щи из свежей капусты с грибами	250 г.	55 руб.
Солянка домашняя	блюдо традиционной русской кухни, густой пряный и острый суп, сваренный на крепком мясном бульоне с обязательным добавлением солёных огурцов	250 г.	55 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
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.	130 руб.
Сердце куриное в сметанном соусе 1	Сердце куриное в сметанном соусе 1	110 г.	130 руб.
Эскалоп с помидором	Порционно нарезанный свиной карбонад отбивают для мягкости, солят и перчат. Украшают ломтиком свежего помидора с аппетитной сырной корочкой.	120 г.	130 руб.
Биточки из фасоли	Биточки из фасоли	175 г.	170 руб.
Куриное филе натур. с помидором и грибами	Порционно нарезанное куриное филе отбивается для мягкости с солью и перцем. Запекается в жарочном шкафу с «шапкой» из дольки помидора с грибами, майонезом и сыром	120 г.	130 руб.
Филе пангасиуса в панировке с сыром	Филе пангасиуса в панировке с сыром	120 г.	130 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	40 руб.
Морковь с зеленым горошком 150гр	Морковь с зеленым горошком 150гр	150 г.	40 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	40 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Жаркое овощное	Жаркое овощное	240 г.	170 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	45 руб.
Булочка Любава	Дрожжевое тесто с персиковой начинкой	105 г.	40 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Ватрушка венгерская	Дрожжевое слоеное тесто с творожной начинкой с сахарной пудрой	95 г.	40 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	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.
Рулет с малиновой начинкой 100 гр	Бисквитное тесто с малиновой начинкой, посыпан сахарной пудрой	100 г.	50 руб.
Пирожное песочное	песочное тесто с яблочным повидлом, глазурь(помадка белая и шоколадная)	80 г.	45 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.
<b>Напиток</b>			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	30 руб.

# Меню - Вторник (18.03.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Капуста с апельсином салат	белокочанная капуста, морковь, апельсины, масло растительное	120 г.	80 руб.
Морковь по-крейски с морской капустой	морковь, масло растительное, специи по-корейски, морская капуста	120 г.	80 руб.
Нежность салат	куриное филе, орех грецкий, чернослив, огурец свежий, яйцо, майонез	120 г.	80 руб.
Килька пряного посола с картошкой	килька пряного посола, картофель, лук репка, зелень, специи, масло растительное	120 г.	80 руб.
Цезарь салат	салат китайский, куриное филе, зелень, сухари пшеничные, чеснок, майонез	120 г.	80 руб.
Крабовые палочки с зеленым луком салат	огурце свежий, крабовые палочки, яйцо куриное, лук зеленый, майонез	120 г.	80 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Свекольник постный	Свекольник постный	250 г.	55 руб.
Суп гороховый с курицей	наваристый гороховый суп на ароматном курином бульоне с картофелем и специями	250 г.	55 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Люля-кебаб из свинины с маринованным луком	Измельченная свиная 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.	130 руб.
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 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.
Шашлычки куриные	Нежное куриное филе бедра порционно нарезано и замариновано с ароматными специями, собранное на "шпажках" и обжаренное на гриле.	100 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.
<b>Гарнир</b>			
Рагу овощное	Рагу овощное	150 г.	40 руб.
Капуста тушеная	Капуста тушеная	150 г.	40 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	40 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Спагетти с томатами в соб.соке	Спагетти с томатами в соб.соке	150 г.	170 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	45 руб.
Булочка Любава	Дрожжевое тесто с персиковой начинкой	105 г.	40 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Ватрушка венгерская	Дрожжевое слоеное тесто с творожной начинкой с сахарной пудрой	95 г.	40 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	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.
Рулет с малиновой начинкой 100 гр	Бисквитное тесто с малиновой начинкой, посыпан сахарной пудрой	100 г.	50 руб.
Пирожное песочное	песочное тесто с яблочным повидлом, глазурь(помадка белая и шоколадная)	80 г.	45 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.
<b>Напиток</b>			

# Меню - Вторник (18.03.2025)

Домашний цитрусовый лимонад	Домашний цитрусовый лимонад	200 г.	30 руб.
-----------------------------	-----------------------------	--------	---------

# Меню - Среда (19.03.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Свекла по-корейски с заправкой	свекла, специи, масло растительное	120 г.	80 руб.
Фитнес с яйцом салат	салат китайский, базилик, куриное филе, яйцо, растительное масло	120 г.	80 руб.
Лагуна салат	яйцо куриное, помидор, майонез, кукуруза консервир, крабовые палочки, салат китайский	120 г.	80 руб.
Винегрет с сельдью салат	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, филе сельди, зелень, масло растительное	120 г.	80 руб.
Огурцы малосольные с укропом и чесноком	Огурцы малосольные с укропом и чесноком	120 г.	80 руб.
Курица под шубой салат	куриное филе, картофель, морковь, яйцо, грецкие орехи, лук репка, грибы, майонез	120 г.	80 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Борщ Сибирский с фасолью	Приятная разновидность огромного количества рецептов борща. Готовится на мясном бульоне, крепкий и ароматный овощной бульон получается в процессе варки и последовательного введения овощей. Подается со сметаной	250 г.	55 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.	55 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Красная рыба под маринадом	Красная рыба под маринадом	110 г.	130 руб.
Геростет кукен филет	Геростет кукен филет	120 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.
Котлета из индейки	Котлета из измельченного филе индейки с добавлением репчатого лука и ароматных специй, панированная в сухарях и обжаренная на растительном масле	110 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.
<b>Гарнир</b>			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	40 руб.
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	40 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	40 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Голубцы овощные	Голубцы овощные	240 г.	170 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	45 руб.
Булочка Любава	Дрожжевое тесто с персиковой начинкой	105 г.	40 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Ватрушка венгерская	Дрожжевое слоеное тесто с творожной начинкой с сахарной пудрой	95 г.	40 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	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.
Руллет с малиновой начинкой 100 гр	Бисквитное тесто с малиновой начинкой, посыпан сахарной пудрой	100 г.	50 руб.
Пирожное песочное	песочное тесто с яблочным повидлом, глазурь(помадка белая и шоколадная)	80 г.	45 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.

# Меню - Среда (19.03.2025)

## Напиток

Компот из клубники

Компот из клубники

200 г.

30 руб.

# Меню - Четверг (20.03.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Салат из куриного филе с моцареллой 120 гр	салат айсберг, куриное филе, сыр моцарелла, помидоры, лук красный, уксус бальзамический, масло растительное	120 г.	80 руб.
Цезарь с помидором салат 120 гр	Цезарь с помидором салат 120 гр	120 г.	80 руб.
Морской салат	кальмары, крабовые палочки, кукуруза конс., салат китайский, огурец свежий, майонез	120 г.	80 руб.
Помидоры с луком	помидор, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	80 руб.
Оливье салат	колбаса вареная, соленый огурец, картофель, морковь, яйцо, майонез	120 г.	80 руб.
Закуска сырная	сыр эдам, морковь, яйцо куриное, огурец свежий. майонез	120 г.	80 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Рассольник постный	Рассольник постный	250 г.	55 руб.
Суп Шурпа	Суп Шурпа	250 г.	55 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Оладьи из белой рыбы	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.	130 руб.
Свинина в сырном суфле	Свинина в сырном суфле	120 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 жарится в духовом шкафу до золотистой корочки.	110 г.	130 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.	130 руб.
<b>Гарнир</b>			
Свекла в сливочном соусе	Свекла в сливочном соусе	150 г.	40 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	40 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	40 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Плов с грибами	Плов с грибами	240 г.	170 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	45 руб.
Булочка Любава	Дрожжевое тесто с персиковой начинкой	105 г.	40 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Ватрушка венгерская	Дрожжевое слоеное тесто с творожной начинкой с сахарной пудрой	95 г.	40 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	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.
Рулет с малиновой начинкой 100 гр	Бисквитное тесто с малиновой начинкой, посыпан сахарной пудрой	100 г.	50 руб.
Пирожное песочное	песочное тесто с яблочным повидлом, глазурь(помадка белая и шоколадная)	80 г.	45 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.
<b>Напиток</b>			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	30 руб.

# Меню - Пятница (21.03.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Овощной с сухариками салат	свежий огурец, помидоры, перец болгарский, сухари пшеничные, масло растительное	120 г.	80 руб.
Печень с маслинами и кунжутом салат	капуста белокачанная, печень куриная, перец болгарский, помидоры, маслины, яйцо, кунжут, майонез	120 г.	80 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, майонез	120 г.	80 руб.
Картофельный с курин. филе салат	кур.филе, картофель, китайский салат, яйцо, сыр, батон, майонез	130 г.	80 руб.
Сельдь под шубой салат	филе сельди, свекла, морковь, картофель, яйцо, лук репка, майонез	120 г.	80 руб.
Капуста с яблоками и клюквой	капуста белокачанная, яблоко, клюква, зелень, масло растительное	120 г.	80 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп картофельный с гречкой и курицей	легкий суп на курином бульоне с морковью и небольшим количеством лука	250 г.	55 руб.
Суп гороховый постный	Суп гороховый постный	250 г.	55 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
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.	130 руб.
Зразы картофельные с грибами	Картофельная зраза с начинкой из пассированных грибов с добавлением пассированного лука и моркови панируется в сухарях и обжаривается в духовом шкафу до золотистой корочки.	160 г.	130 руб.
Гуляш из говяжьего сердца	Гуляш из говяжьего сердца	120 г.	130 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.	130 руб.
Куриное филе в сырной корочке	Порционно нарезанное куриное филе маринуется в смеси соли и черного молотого перца. Запекается в жарочном шкафу под «шапочкой» из сыра, куриного яйца и майонеза.	115 г.	130 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рис со смесью паприкаш	Рис со смесью паприкаш	150 г.	40 руб.
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	40 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	40 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Плов со свиной	Рассыпчатый плов приготовленный по классической рецептуре с кусочками обжаренной свинины и овощей.	240 г.	170 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	45 руб.
Булочка Любава	Дрожжевое тесто с персиковой начинкой	105 г.	40 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Ватрушка венгерская	Дрожжевое слоеное тесто с творожной начинкой с сахарной пудрой	95 г.	40 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	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.
Руллет с малиновой начинкой 100 гр	Бисквитное тесто с малиновой начинкой, посыпан сахарной пудрой	100 г.	50 руб.
Пирожное песочное	песочное тесто с яблочным повидлом, глазурь(помадка белая и шоколадная)	80 г.	45 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.

# Меню - Пятница (21.03.2025)

## Напиток

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



# Меню - Суббота (22.03.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Свекла с черносливом	свекла, чернослив, грецкие орехи, майонез	120 г.	80 руб.
Апельсиновый рай салат	апельсин, капуста белокочанная, лук красный, сельдерей, масло растительное, зелень	120 г.	80 руб.
Саратон салат	китайский салат, свежий огурец, помидоры, куриное филе, картофель, яйцо, майонез	130 г.	80 руб.
Редис с огурцом и сметаной салат	редис, свежий огурец, яйцо, лук зеленый, сметана	120 г.	80 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Борщ постный	Борщ постный	250 г.	55 руб.
Суп Харчо	Суп Харчо	250 г.	55 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Котлета рыбная*	Котлета рыбная*	110 г.	130 руб.
Свинина по-Польски	Свинина по-Польски	125 г.	130 руб.
Оладьи печеночные с овощами	Из измельченной говяжьей печени с добавлением муки, молока, майонеза и куриного яйца выпекаются 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.
<b>Гарнир</b>			
Картофель отварной	Картофель отварной	150 г.	40 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	40 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	40 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Запеканка овощная с грибами	картофель, репчатый лук, морковь измельчаются и запекаются вместе с грибами в сливочной заливке	200 г.	170 руб.
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.	170 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	45 руб.
Булочка Любава	Дрожжевое тесто с персиковой начинкой	105 г.	40 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Ватрушка венгерская	Дрожжевое слоеное тесто с творожной начинкой с сахарной пудрой	95 г.	40 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	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.
Рулет с малиновой начинкой 100 гр	Бисквитное тесто с малиновой начинкой, посыпан сахарной пудрой	100 г.	50 руб.
Пирожное песочное	песочное тесто с яблочным повидлом, глазурь(помадка белая и шоколадная)	80 г.	45 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.
<b>Напиток</b>			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	30 руб.

# Меню - Воскресенье (23.03.2025)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Сельдь по-русски салат	филе сельди, картофель, лук репка, зелень, масло растительное	120 г.	80 руб.
Радужный салат	салат китайский, морковь, ветчина, яйцо, сыр, огурец свежий, зелень, майонез	120 г.	80 руб.
Витаминный с клюквой салат	капуста, морковь, клюква, масло растительное	120 г.	80 руб.
Свекла с зеленым горошком	свекла, горошек зеленый, зелень, масло растительное	120 г.	80 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп картофельный с грибами	диетический суп сваренный на легком овощном бульоне	250 г.	55 руб.
Щи зеленые	овощной ароматный суп, основным ингредиентом является шпинат и свежие овощи	250 г.	55 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Скумбрия запеченая с овощами	Скумбрия запеченая с овощами	110 г.	130 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.	130 руб.
Котлета карт. с овощами	Котлета карт. с овощами	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.
Зразы куриные с моцареллой	Куриное филе измельчается и смешивается с солью и черным молотым перцем. Фаршируется начинкой из куриного яйца, сыра моцарелла и майонеза. Панируется в сухарях и обжаривается в духовом шкафу до золотистой корочки.	120 г.	130 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	40 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	40 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	40 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	45 руб.
Булочка Любава	Дрожжевое тесто с персиковой начинкой	105 г.	40 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	70 руб.
Ватрушка венгерская	Дрожжевое слоеное тесто с творожной начинкой с сахарной пудрой	95 г.	40 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	45 руб.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	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.
Рулет с малиновой начинкой 100 гр	Бисквитное тесто с малиновой начинкой, посыпан сахарной пудрой	100 г.	50 руб.
Пирожное песочное	песочное тесто с яблочным повидлом, глазурь(помадка белая и шоколадная)	80 г.	45 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	45 руб.
<b>Напиток</b>			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	30 руб.