

# Меню - Вторник (10.03.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Сельдь с зеленым горошком салат	сельдь филе,картофель,лук репка,уксус,сахар,соль,масло растительное,зелень,горошек консервированный	120 г.	85 руб.
Фунзоча салат	фунчоза, морковь,перец болгарский, чеснок, масло оливковое	120 г.	85 руб.
Сплошная польза салат	капуста белокочанная, сельдерей, апельсин, морковь, лук зеленый, растительное масло	120 г.	85 руб.
Рубин салат	свекла, сыр, яйцо, зеленый горошек, зелень, майонез	120 г.	85 руб.
Тайский салат	морковь по- корейски, куриное филе, перец болгарский, майонез, зелень.	120 г.	85 руб.
Фитнес с кур филе салат	куриное филе, салат айсберг, фасоль стручковая, помидоры, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	85 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Борщ постный	Борщ постный	250 г.	65 руб.
Суп гороховый со свиной	густой наваристый суп, сваренный на мясном бульоне с добавлением свежих овощей и ароматных специй	250 г.	65 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Скумбрия запеченая с овощами	Скумбрия запеченая с овощами	110 г.	145 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.	145 руб.
Шницель из свиной шеи	Свиная шея нарезается порционно на стейки. Отбивается для мягкости с солью, черным молотым перцем и кориандром. Замачивается в лезоне из молока и куриных яиц, панируется в муке и обжаривается в духовом шкафу до золотистой корочки.	120 г.	145 руб.
Шашлычки куриные	Нежное куриное филе бедра порционно нарезано и замариновано с ароматными специями, собранное на "шпажках" и обжаренное на гриле.	100 г.	145 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.	145 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>			
Гречневая котлета с овощами	Гречневая котлета с овощами	135 г.	185 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	87 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.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	74 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	57 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.	57 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>			
Узвар	компотная смесь с сахаром	200 г.	30 руб.

# Меню - Среда (11.03.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Фруктовый салат	апельсины, яблоки, виноград, груши, сметана	120 г.	85 руб.
Закуска из сельди	сельдь филе,картофель,лук красный,уксус,сахар,соль,масло растительное,зелень,огурец соленый	120 г.	85 руб.
Цезарь с помидором салат 120 гр	салат айсберг,куриное филе,помидоры,сыр российский, зелень,майонез,чеснок,сухарики	120 г.	85 руб.
Винегрет салат	картофель, морковь, соленый огурец, консервированный горошек, свекла, масло растительное	120 г.	85 руб.
Капуста по корейски салат	капуста, приправа по-корейски, масло растительное	120 г.	85 руб.
Столичный салат	куриное филе, яйцо, картофель, морковь, огурцы соленые, горошек консервированный, майонез	120 г.	85 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп картофельный с грибами	диетический суп сваренный на легком овощном бульоне	250 г.	65 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.	65 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Тефтели мясные с грибами и зеленью	Тефтели мясные с грибами и зеленью	120 г.	145 руб.
Мясо по-французски натуральное	Мясо по-французски натуральное	120 г.	145 руб.
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 г.	145 руб.
Курица жареная гриль	Порционно нарезанные куриные окорочка маринуются с ароматными специями и солью. Обжариваются на гриле до золотистой корочки	150 г.	145 руб.
Биточки из белой рыбы	Измельченное филе белых рыб с добавлением репчатого лука и мелкорубленной зелени формуется в виде шариков и запекается в духовом шкафу.	110 г.	145 руб.
<b>Гарнир</b>			
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	40 руб.
Каша перловая рассыпчатая	Каша перловая рассыпчатая	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.	185 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	87 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.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	74 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	57 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленного 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.	57 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 клюквы	Компот из клюквы	200 г.	30 руб.

# Меню - Четверг (12.03.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Морковь по-крейски с морской капустой	морковь, масло растительное, специи по-корейски, морская капуста	120 г.	85 руб.
Русская красавица салат	куриное филе, ветчина, яйцо, картофель, консервированный горошек, огурец свежий, майонез	120 г.	85 руб.
Свекла с черносливом	свекла, чернослив, грецкие орехи, майонез	120 г.	85 руб.
Грибочки маринованные салат	шампиньоны, болгарский перец, морковь, китайский салат, чеснок, масло растительное	120 г.	85 руб.
Салат из крабовых палочек	крабовые палочки, свежий огурец, яйцо, консервированная кукуруза, майонез	120 г.	85 руб.
Сельдь под шубой салат	филе сельди, свекла, морковь, картофель, яйцо, лук репка, майонез	120 г.	85 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.	65 руб.
Свекольник постный	Свекольник постный	250 г.	65 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Филе пангасиуса в хрустящей панировке	Филе пангасиуса в хрустящей панировке	120 г.	145 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.	145 руб.
Тефтели- ежики	Мякоть свинины измельчается и смешивается с отварным рисом и пассированной морковью с добавлением соли, черного молотого перца и кориандра. Формуются тефтели и запекаются в жарочном шкафу до готовности. Подаются с соусом на основе томатной пасты.	110 г.	145 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.	145 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	140 г.	145 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофель отварной	Картофель отварной	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>			
Спагетти с томатами в соб.соке	Спагетти с томатами в соб.соке	150 г.	185 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	87 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.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	74 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	57 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленного 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.	57 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 - Четверг (12.03.2026)

Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	30 руб.
-----------------------	-----------------------	--------	---------

# Меню - Пятница (13.03.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Капуста с апельсином салат	белокочанная капуста, морковь, апельсины, масло растительное	120 г.	85 руб.
Дальневосточный салат	морская капуста, крабовые палочки, помидоры, яйцо, чеснок, зелень, майонез	120 г.	85 руб.
Морская капуста с крабовыми палочками салат	морская капуста, морковь, крабовые палочки, кукуруза консервированная, майонез	120 г.	85 руб.
Куриное филе со стручк.фасолью салат	куриное филе, соленые огурцы, помидоры, фасоль стручковая, яйцо, морковь, зелень, майонез	120 г.	85 руб.
Аппетитный салат	ветчина, сыр, яйцо, свежий огурец, майонез	120 г.	85 руб.
Свекла с зеленым горошком	свекла, горошек зеленый, зелень, масло растительное	120 г.	85 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Лапша с индейкой	легкая лапша сваренная на диетическом мясе индейки с добавлением моркови и лука	250 г.	65 руб.
Рассольник постный	Рассольник постный	250 г.	65 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.	145 руб.
Рулет из свинины с грудинкой и грибами	Измельченная свинина смешивается с репчатым луком и специями. Формуется рулет с начинкой из копченой грудинки, грибов и майонеза с мелкорубленной зеленью. Панируется в сухарях и запекается в жарочном шкафу до готовности	120 г.	145 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.	145 руб.
Свинина по-Польски	Свинина по-Польски	125 г.	145 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.	145 руб.
<b>Гарнир</b>			
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	40 руб.
Каша перловая рассыпчатая	Каша перловая рассыпчатая	150 г.	40 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	40 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Плов со свининой	Рассыпчатый плов приготовленный по классической рецептуре с кусочками обжаренной свинины и овощей.	240 г.	185 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	87 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.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	74 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	57 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.	57 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 клубники	Компот из клубники	200 г.	30 руб.

# Меню - Суббота (14.03.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Морковь по-корейски с грибами	морковь, специи, уксус, маринованные грибы, масло растительное	120 г.	85 руб.
Новшество салат	китайская капуста, ветчина, сыр, помидоры, майонез	120 г.	85 руб.
Винегрет с сельдью салат	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, филе сельди, зелень, масло растительное	120 г.	85 руб.
Здоровье салат	капуста белокочанная, морковь, яблоко, специи, масло растительное	120 г.	85 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп гороховый постный	Суп гороховый постный	250 г.	65 руб.
Борщ на мясокостном бульоне	Наваристый мясной бульон, свежие овощи, ароматные специи и травы делают этот суп по-настоящему аппетитным	250 г.	65 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Биточек рыбный с маслом сливочным и зеленью	Биточек рыбный с маслом сливочным и зеленью	110 г.	145 руб.
Курица в апельсиновом соусе	Курица в апельсиновом соусе	170 г.	145 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.	145 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>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Каша гречневая с грибами	Каша гречневая с грибами	150 г.	185 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	87 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.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	74 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	57 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.	57 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>			
Узвар	компотная смесь с сахаром	200 г.	30 руб.

# Меню - Воскресенье (15.03.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Винегрет с грибами	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, грибы маринованные, масло растительное	120 г.	85 руб.
Салат из помидор с морковью и яблоком	помидор, морковь, яблоки, огурец свежие, масло растительное	120 г.	85 руб.
Витаминный с клюквой салат	капуста, морковь, клюква, масло растительное	120 г.	85 руб.
Оливье салат	колбаса вареная, соленый огурец, картофель, морковь, яйцо, майонез	120 г.	85 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп фасолевый постный	Суп фасолевый постный	250 г.	65 руб.
Щи зеленые	овощной ароматный суп, основным ингредиентом является шпинат и свежие овощи	250 г.	65 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Котлета из свинины	Котлета из измельченной свинины с добавлением репчатого лука и ароматных специй , панированная в сухарях и обжаренная на растительном масле.	120 г.	145 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.	145 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.	145 руб.
Котлета карт. с овощами	Котлета карт. с овощами	120 г.	145 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофель отварной	Картофель отварной	150 г.	40 руб.
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	40 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	40 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	87 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.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	74 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	57 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.	57 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.

# Меню - Понедельник ()

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