

# Меню - Понедельник (15.06.2026)

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.
Сельдь с зеленым горошком салат	сельдь филе, картофель, лук репка, уксус, сахар, соль, масло растительное, зелень, горошек консервированный	120 г.	85 руб.
Свекла с сыром салат	свекла, сыр, майонез	120 г.	85 руб.
Здоровье салат	капуста белокочанная, морковь, яблоко, специи, масло растительное	120 г.	85 руб.
Цезарь салат	салат китайский, куриное филе, зелень, сухари пшеничные, чеснок, майонез	120 г.	85 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Грибовница	старинное русское блюдо, с добавлением взбитых яиц свежих овощей и ароматных грибов	250 г.	65 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.	65 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Бифштекс печеночный с яйцом	Бифштекс печеночный с яйцом	110 г.	145 руб.
Эскалоп с помидором	Порционно нарезанный свиной карбонад отбивают для мягкости, солят и перчат. Украшают ломтиком свежего помидора с аппетитной сырной корочкой.	120 г.	145 руб.
Оладьи из индейки	"В измельченное филе индейки 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.	145 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.	145 руб.
<b>Гарнир</b>			
Капуста тушеная	Капуста тушеная	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>			
Перец фаршированный мясом и рисом	Свиная мякоть и куриное филе измельчается и смешивается с пассированным луком морковью и отварным рисом. Добавляется соль, перец черный молотый и кориандр. Подготовленный болгарский перец фаршируется и запекается в жарочном шкафу до готовности. Подается со сметаной	220 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 свежих яблок	Компот из свежих яблок	0.2 г.	30 руб.

# Меню - Вторник (16.06.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Салат из спаржи	спаржа, морковь, масло растительное, корейская заправка для моркови.	120 г.	85 руб.
Винегрет салат	картофель, морковь, соленый огурец, консервированный горошек, свекла, масло растительное	120 г.	85 руб.
Рубин салат	свекла, сыр, яйцо, зеленый горошек, зелень, майонез	120 г.	85 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, майонез	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>			
Суп гороховый с копченостями	Аппетитный гороховый суп с копченостями - это как раз то блюдо, которым хочется сытно и вкусно пообедать. Суп готовится на копченых свиных ребрышках с добавлением обжаренной варено-копченой грудинки что придает ему насыщенный вкус и замечательный яркий аромат	250 г.	65 руб.
Окрошка мясная	Традиционный холодный суп русской кухни, который готовят в весенне-летний период. Обязательными компонентами окрошки являются хлебный квас, свежие огурцы, укроп, растёртый с солью зелёный лук, столовая горчица, крутое яйцо и сметана.	250 г.	65 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
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.
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.	145 руб.
Свинина по-суздальски	Свиная мякоть нарезается кубиком и пассируется с луком до образования золотистой корочки. Тушится до готовности в соусе на основе сметаны и сыра с добавлением чеснока.	120 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>			
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>			
Бадымжан	Бадымжан	220 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 клюквы	Компот из клюквы	200 г.	30 руб.

# Меню - Среда (17.06.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Шампиньоны маринованные 100 гр	Шампиньоны маринованные 100 гр	100 г.	85 руб.
Светофор салат	ветчина, свекла, морковь, свежий огурец, майонез	120 г.	85 руб.
Помидоры с луком	помидор, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	85 руб.
Капуста с яблоками и клюквой	капуста белокочанная, яблоко, клюква, зелень, масло растительное	120 г.	85 руб.
Закуска сырная	сыр эдам, морковь, яйцо круиное, огурец свежий. майонез	120 г.	85 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Рассольник с курицей	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.	65 руб.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наварином курином бульоне без добавления капусты	250 г.	65 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
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.
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.
Колбаски куриные с сыром	Куриное филе измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с отварной морковью и сыром с добавлением соли и черного молотого перца. Фарш формуется в натуральную оболочку в форме колбасок для жарки. Запекается в жарочном шкафу до золотистой корочки.	110 г.	145 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.	145 руб.
<b>Гарнир</b>			
Морковь с зеленым горошком 150гр	Морковь с зеленым горошком 150гр	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 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.	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 апельсинов	Компот из апельсинов	200 г.	30 руб.

# Меню - Четверг (18.06.2026)

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.
Винегрет с грибами	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, грибы маринованные, масло растительное	120 г.	85 руб.
Огурцы малосольные с укропом и чесноком	Огурцы малосольные с укропом и чесноком	120 г.	85 руб.
Салат из крабовых палочек	крабовые палочки, свежий огурец, яйцо, консервированная кукуруза, майонез	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>			
Окрошка мясная	Традиционный холодный суп русской кухни, который готовят в весенне-летний период. Обязательными компонентами окрошки являются хлебный квас, свежие огурцы, укроп, растёртый с солью зелёный лук, столовая горчица, крутое яйцо и сметана.	250 г.	65 руб.
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.	65 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Мясо по-французски натуральное	Мясо по-французски натуральное	120 г.	145 руб.
Филе пангасиуса в панировке с сыром	Филе пангасиуса в панировке с сыром	120 г.	145 руб.
Рулет куриный с морковью	Рулет куриный с морковью	125 г.	145 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.	145 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофель отварной	Картофель отварной	150 г.	40 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	40 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	40 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.	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 - Пятница (19.06.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Овощной с м/р салат	свежий огурец, помидор, болгарский перец, лук репка, масло растительное	120 г.	85 руб.
Новшество салат	китайская капуста, ветчина, сыр, помидоры, майонез	120 г.	85 руб.
Салат из языка	язык говяжий, яйцо, соленый огурец, картофель, помидоры, зелень, чеснок, майонез	120 г.	85 руб.
Витаминный с клюквой салат	капуста, морковь, клюква, масло растительное	120 г.	85 руб.
Тайский салат	морковь по- корейски, куриное филе, перец болгарский, майонез, зелень.	120 г.	85 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Щи зеленые	овощной ароматный суп, основным ингредиентом является шпинат и свежие овощи	250 г.	65 руб.
Суп картофельный с фасолью	сытный картофельный суп с консервированной фасолью, сваренный на ароматном курином бульоне.	250 г.	65 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Окорочок "Хнели"	Окорочок "Хнели"	150 г.	145 руб.
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.	145 руб.
Мясо жареное с овощами	Мясо жареное с овощами	114 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.
<b>Гарнир</b>			
Рагу овощное	Рагу овощное	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 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.	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 - Суббота (20.06.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Минский салат	картофель, шампиньоны, капуста кваш., лук, масло раст.	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.
Капуста с огурцом салат	капуста белокочанная, свежий огурец, морковь, зелень, масло растительное	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.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп Харчо	Суп Харчо	250 г.	65 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.	65 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Филе пангасиуса в хрустящей панировке	Филе пангасиуса в хрустящей панировке	120 г.	145 руб.
Курица в апельсиновом соусе	Курица в апельсиновом соусе	170 г.	145 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.	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>			
Рис со смесью паприкаш	Рис со смесью паприкаш	150 г.	40 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	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 - Воскресенье (21.06.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Закуска из сельди	сельдь филе,картофель,лук красный,уксус,сахар,соль,масло растительное,зелень,огурец соленый	120 г.	85 руб.
Салат из помидоров и огурцов 120	свежие огурцы, помидоры, лук репка, зелень, растительное масло	120 г.	85 руб.
Морковь по-корейски с заправкой	морковь, зелень, специи, масло растительное	120 г.	85 руб.
Аппетитный салат	ветчина, сыр, яйцо, свежий огурец, 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.
Лагман с курицей	Лагман представляет собой суп густой консистенции, который подается вместе с лапшой. Благодаря использованию в рецепте куриного мяса, блюдо получается очень нежным и легким.	250 г.	65 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Окорочок куриный на пару	Окорочок куриный на пару	150 г.	145 руб.
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 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.	145 руб.
Биточки рыбные на пару	Биточки рыбные на пару	120 г.	145 руб.
<b>Гарнир</b>			
Капуста тушеная	Капуста тушеная	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.
Руллет 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.