

Меню - Понедельник (19.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Фруктовый салат	апельсины, яблоки, виноград, груши, сметана	120 г.	95 руб.
Сельдь по-русски салат	филе сельди, картофель, лук репка, зелень, масло растительное	120 г.	95 руб.
Апельсиновый рай салат	апельсин, капуста белокочанная, лук красный, сельдерей, масло растительное, зелень	120 г.	95 руб.
Свекла с сыром салат	свекла, сыр, майонез	120 г.	95 руб.
Аппетитный салат	ветчина, сыр, яйцо, свежий огурец, майонез	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп Харчо	Суп Харчо	250 г.	65 руб.
Щи из свежей капусты	исконно русское национальное блюдо, сварены на ароматном куриным бульоне, основным ингредиентом является капуста и свежие овощи	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Котлета из красной рыбы	Красная рыба филеруется и измельчается с добавлением пассированного лука, соли, перца и прованских трав. Фармуется классической формы котлета и запекается в жарочном шкафу до готовности	110 г.	150 руб.
Куриное филе рубленое запеченое с помидорами	Куриное филе измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью и черным молотым перцем. Запекается с пассированным луком смешанным с майонезом , с долькой помидора под сырной «шапочкой»	110 г.	150 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.	150 руб.
Колбаски свиные по-Тоскански	Измельченная свиная мякоть смешивается с репчатым луком , черным молотым перцем, солью и кориандром. Фармуется в натуральную оболочку в виде колбасок и жаривается в духовом шкафу до золотистой корочки.	110 г.	150 руб.
Гарнир			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	45 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	45 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	45 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Печень жареная с тыквой и картофелем	Печень жареная с тыквой и картофелем	240 г.	195 руб.
Кондитерское изделие			
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.	75 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	60 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.	60 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.	50 руб.
Напиток			
Компот из свежих яблок	Компот из свежих яблок	0.2 г.	30 руб.

Меню - Вторник (20.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Холодная закуска из зап.баклажан с помидором	Холодная закуска из зап.баклажан с помидором	120 г.	95 руб.
Винегрет салат	картофель, морковь, соленый огурец, консервированный горошек, свекла, масло растительное	120 г.	95 руб.
Баварский салат	грудинка в/к, сыр, свежий огурец, яйцо, соленый огурец, майонез	120 г.	95 руб.
Здоровье салат	капуста белокочанная, морковь, яблоко, специи, масло растительное	120 г.	95 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, майонез	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
Лапша куриная	легкий диетический суп сваренный на курином бульоне, с добавлением макаронных изделий твердых сортов, и свежих овощей	250 г.	65 руб.
Суп фасолевый с копченостями	Суп фасолевый с копченостями	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Мясо по-французски натуральное	Мясо по-французски натуральное	120 г.	150 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.	150 руб.
Оладьи из белой рыбы	В измельченное филе белой рыбы добавляются соль, перец черный молотый, мука, куриное яйцо , майонез и рубленная свежая зелень. Из получившегося теста на растительном масле выпекаются оладушки. Подаются со сметаной.	120 г.	150 руб.
Говядина в горчичном соусе	Мясо говядины нарезанное кубиком тушится с репчатым луком с добавлением соли, специй и горчицы.	120 г.	150 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.	150 руб.
Гарнир			
Капуста тушеная	Капуста тушеная	150 г.	45 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	45 руб.
Каша перловая рассыпчатая	Каша перловая рассыпчатая	150 г.	45 руб.
Кондитерское изделие			
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.	75 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	60 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.	60 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.	50 руб.
Напиток			
Компот из клубники	Компот из клубники	200 г.	30 руб.

Меню - Среда (21.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Свежие помидоры с маринованным луком	Свежие помидоры с маринованным луком	120 г.	95 руб.
Закуска из сельди	сельдь филе,картофель,лук красный,уксус,сахар,соль,масло растительное,зелень,огурец соленый	120 г.	95 руб.
Морковь по-корейски с кальмаром	морковь, кальмар, зелень, специи, масло растительное	120 г.	95 руб.
Рубин салат	свекла, сыр, яйцо, зеленый горошек, зелень, майонез	120 г.	95 руб.
Цезарь салат	салат китайский, куриное филе, зелень, сухари пшеничные, чеснок, майонез	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
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.
Рассольник по-Ленинградски	наваристый густой суп, основным из ингредиентов которого являются соленые огурцы, и ароматные специи	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
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.	150 руб.
Наггетсы тресковые	Наггетсы тресковые	120 г.	150 руб.
Кальмары с грибами в сливках	Кальмары нарезаются порционно и тушатся в сливочном соусе с добавлением обжаренного лука и грибов.	120 г.	150 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.	150 руб.
Гарнир			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	45 руб.
Морковь с зеленым горошком 150гр	Морковь с зеленым горошком 150гр	150 г.	45 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	45 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
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.	195 руб.
Кондитерское изделие			
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.	75 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	60 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.	60 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.	50 руб.
Напиток			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	30 руб.

Меню - Четверг (22.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Салат из спаржи	спаржа,морковь,масло растительное ,корейская заправка для моркови.	120 г.	95 руб.
Оливье с языком салат	язык свиной, свежий огурец, картофель, морковь, яйцо, майонез, горошек консервированный	120 г.	95 руб.
Морковь по-корейски с грибами	морковь, специи, уксус, маринованные грибы, масло растительное	120 г.	95 руб.
Калейдоскоп салат	морковь, свекла, капуста белокочанная, кабачки, болгарский перец, свежий огурец, масло растительное	120 г.	95 руб.
Витаминный с клюквой салат	капуста, морковь, клюква, масло растительное	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
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 предает ему насыщенный вкус и замечательный яркий аромат	250 г.	65 руб.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 г.	150 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.	150 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.	150 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.	150 руб.
Гарнир			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	45 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	45 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	45 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Рагу из свинины с брокколи	Порционно нарезанную свинину обжаривают со специями на растительном масле и тушат до готовности с крупно нарезанным картофелем, луком, морковью и капустой брокколи	240 г.	195 руб.
Кондитерское изделие			
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.	75 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	60 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.	60 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.	50 руб.
Напиток			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	30 руб.

Меню - Пятница (23.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Сельдь с зеленым горошком салат	сельдь филе,картофель,лук репка,уксус,сахар,соль,масло растительное,зелень,горошек консервированный	120 г.	95 руб.
Салат из колбасного сыра	сыр колбасный, яйцо, помидоры, чеснок, зелень, майонез	120 г.	95 руб.
Светофор салат	ветчина, свекла, морковь, свежий огурец, майонез	120 г.	95 руб.
Свекла с черносливом	свекла, чернослив, грецкие орехи, майонез	120 г.	95 руб.
Славянский салат	ветчина,шампиньоны,огурец соленый,картфель, яйцо, чеснок,майонез	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп сырный	ароматный крем суп приготовленный из нежнейшего плавленого сыра и свежих овощей	250 г.	65 руб.
Суп картофельный с грибами	диетический суп сваренный на легком овощном бульоне	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Запеченый карбонад с овощами	Запеченый карбонад с овощами	120 г.	150 руб.
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.	150 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.	150 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.	150 руб.
Гарнир			
Рагу из кабачков и баклажанов с капустой	Рагу из кабачков и баклажанов с капустой	150 г.	45 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	45 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	45 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
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.	195 руб.
Кондитерское изделие			
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.	75 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	60 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.	60 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.	50 руб.
Напиток			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	30 руб.

Меню - Суббота (24.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Свекла по-корейски с заправкой	свекла, специи, масло растительное	120 г.	95 руб.
Фунзоча салат	фунчоза, морковь,перец болгарский, чеснок, масло оливковое	120 г.	95 руб.
Винегрет с грибами	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, грибы маринованные, масло растительное	120 г.	95 руб.
Домашний салат	яйцо, ветчина, огурец соленый, картофель, морковь, лук, горошек консервированный, майонез	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
Грибовница	старинное русское блюдо, с добавлением взбитых яиц свежих овощей и ароматных грибов	250 г.	65 руб.
Базартма (картофельный с окорочками)	Базартма (картофельный с окорочками)	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Биточки со смесью паприкаш	Мякоть свинины измельчается с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Добавляется овощная смесь с составе которой сладкий болгарский перец, стручковая фасоль, молодые кабачки и томаты. Формуется биточек и панируется в сухарях. Запекается в жарочном шкафу до готовности.	122 г.	150 руб.
Свинина запеченная с ветчиной и сыром	Запечённые медальоны из рубленной свинины с добавлением пассированного лука украшенные ломтиком ветчины с аппетитной сырной корочкой.	110 г.	150 руб.
Люля куриный в панировке	Люля куриный в панировке	120 г.	150 руб.
Гарнир			
Рагу овощное	Рагу овощное	150 г.	45 руб.
Картофель отварной	Картофель отварной	150 г.	45 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	45 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.	195 руб.
Кондитерское изделие			
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.	75 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	60 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.	60 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.	50 руб.
Напиток			
Домашний цитрусовый лимонад	Домашний цитрусовый лимонад	200 г.	30 руб.

Меню - Воскресенье (25.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Салат из спаржи	спаржа,морковь,масло растительное ,корейская заправка для моркови.	120 г.	95 руб.
Межсезонье салат	картофель, помидоры, грибы маринованные, лук репка, корнишоны, зелень, масло растительное	120 г.	95 руб.
Битые огурцы салат	свежий огурец, лук репка, зелень, кунжут, масло растительное	120 г.	95 руб.
Немецкий салат	колбаса в/к, картофель, соленые огурцы, морковь, консервированный горошек, яйцо, майонез	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп картофельный с гречкой и курицей	легкий суп на курином бульоне с морковью и небольшим количеством лука	250 г.	65 руб.
Солянка домашняя	блюдо традиционной русской кухни, густой пряный и острый суп, сваренный на крепком мясном бульоне с обязательным добавлением солёных огурцов	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Зразы куриные с колбасным сыром и помидорами	Измельченное куриное филе смешанное с пассированным луком фаршируется начинкой из колбасного сыра и помидора. Запекается в жарочном шкафу до готовности	110 г.	150 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.	150 руб.
Рулет куриный с морковью	Рулет куриный с морковью	125 г.	150 руб.
Гарнир			
Капуста тушеная	Капуста тушеная	150 г.	45 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	45 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	45 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.	195 руб.
Кондитерское изделие			
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.	75 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	60 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.	60 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.	50 руб.
Напиток			
Узвар	компотная смесь с сахаром	200 г.	30 руб.