

# Меню - Среда (23.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Спаржа с морковью салат	спаржа маринованная, морковь, масло растительное	120 г.	65 руб.
Ярославна салат	свекла, филе сельди, лук репка, яблоки, майонез	120 г.	65 руб.
Овчарский салат	огурец свежий, помидоры, лук красный, перец болгарский, ветчина, сыр брынза, яйцо ,масло растительное.	120 г.	65 руб.
Здоровье салат	капуста белокочанная, морковь, яблоко, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Куриный с сельдереем и семечками салат	куриное филе, сельдерей, яблоки, лимон, семечки, соевый соус, масло растительное	120 г.	65 руб.
Черепашка салат	кур. филе, шампиньоны, лук репка, морковь, яйцо, грец. орехи, майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
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.	50 руб.
Суп Харчо с говядиной	национальный грузинский суп на говяжьем бульоне, достаточно острый и с характерным пряным ароматом	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Геростет кукен филет	Геростет кукен филет	120 г.	120 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.	120 руб.
Котлета из карбоната	Порционно нарезанный свиной карбонад запанированный в сухарях с применением специй и обжаренный во фритюре	110 г.	120 руб.
Сардельки отварные	Сардельки отварные	120 г.	120 руб.
Тресковые оладьи	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.	120 руб.
Крылышки гриль	Крылышки гриль	120 г.	120 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.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 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.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Булочка Фантазия	тесто дрожжевое, вишневая начинка	95 г.	30 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	60 руб.
Ватрушка венгерская	Дрожжевое слоеное тесто с творожной начинкой с сахарной пудрой	95 г.	30 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	35 руб.
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	60 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	40 руб.
Руллет лимонный 90 гр	Дрожжевое тесто с лимонной начинкой	90 г.	35 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	35 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
<b>Напиток</b>			
Компот из клубники	Компот из клубники	200 г.	20 руб.

