

# Меню - Понедельник (21.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Фунзоча салат	фунчоза, морковь,перец болгарский, чеснок, масло оливковое	120 г.	65 руб.
Свекольный маринад с гренками	свекла, морковь, лук, гренки, кунжут, специи, масло растительное	110 г.	65 руб.
Цветочная поляна салат	морская капуста консервированная, болгарский перец, свежий огурец, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Цезарь салат	салат китайский, куриное филе, зелень, сухари пшеничные, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Яйцо фаршированное форшмаком	яйцо, филе сельди, сыр колбасный, морковь, зелень, масло	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Уха с красной рыбой	очень вкусный ароматный наваристый суп такое первое блюдо богато белком и полезными жирами	250 г.	50 руб.
Суп Шурпа	Суп Шурпа	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Бедро куриное на пару 1/150	Бедро куриное на пару 1/150	150 г.	120 руб.
Шницель из свинины в панировке*	Шницель из свинины в панировке*	120 г.	120 руб.
Люля-кебаб из говядины с маринованным луком	Люля-кебаб из говядины с маринованным луком	120 г.	120 руб.
Биточки из белой рыбы	Измельченное филе белых рыб с добавлением репчатого лука и мелкорубленной зелени формируется в виде шариков и запекается в духовом шкафу.	110 г.	120 руб.
Шашлычки куриные	Нежное куриное филе бедра порционно нарезано и замариновано с ароматными специями, собранное на "шпажках" и обжаренное на гриле.	100 г.	120 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.	120 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.	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>			
Перец фаршированный мясом и рисом	Свинья 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.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Булочка Фантазия	тесто дрожжевое, вишневая начинка	95 г.	30 руб.
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	35 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.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	100 г.	35 руб.
Ромовая баба	Дрожжевое сдобное тесто с изюмом, пропитанное сахарным сиропом. Верх изделия смазан помадкой сахарной	100 г.	30 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.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	35 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	40 руб.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	60 руб.

# Меню - Понедельник (21.10.2024)

Рулет с малиновой начинкой 100 гр	Бисквитное тесто с малиновой начинкой, посыпан сахарной пудрой	100 г.	45 руб.
Рулет лимонный 90 гр	Дрожжевое тесто с лимонной начинкой	90 г.	35 руб.
Рогалик с начинкой яблоко-корица	тесто песочно-творожное, начинка из яблоко-корицы	80 г.	35 руб.
Пирожное песочное	песочное тесто с яблочным повидлом, глазурь(помадка белая и шоколадная)	80 г.	35 руб.
Пирожки с капустой	тесто дрожжевое, капуста белокочанная , лук репка, яйцо куриное, соль, перец	65 г.	35 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
Напиток			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.

# Меню - Вторник (22.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Оливье с языком салат	язык свиной, свежий огурец, картофель, морковь, яйцо, майонез, горошек консервированный	120 г.	65 руб.
Русская красавица салат	куриное филе, ветчина, яйцо, картофель, консервированный горошек, огурец свежий, майонез	120 г.	65 руб.
Помидоры с луком	помидор, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Морковь по-корейски с кальмаром	морковь, кальмар, зелень, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Сельдь под шубой салат	филе сельди, свекла, морковь, картофель, яйцо, лук репка, майонез	120 г.	65 руб.
Свекла с зеленым горошком	свекла, горошек зеленый, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп сырный	ароматный крем суп приготовленный из нежнейшего плавленного сыра и свежих овощей	250 г.	50 руб.
Щи зеленые	овощной ароматный суп, основным ингредиентом является шпинат и свежие овощи	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Бедро куриное на пару 1/150	Бедро куриное на пару 1/150	150 г.	120 руб.
Кордон блю классическая	Нежная куриная грудка панированная в сухарях запекается с ломтиком сыра и ветчины внутри.	120 г.	120 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.	120 руб.
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 г.	120 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.	120 руб.
Бефстроганов из говядины	Популярное во всём мире блюдо русской кухни, которое готовится из мелко нарезанных кусочков говядины с белым соусом.	120 г.	120 руб.
Кижуч запеченый с помидором, сыром	Кижуч запеченый с помидором, сыром	120 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Капуста тушеная	Капуста тушеная	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 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.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Булочка Фантазия	тесто дрожжевое, вишневая начинка	95 г.	30 руб.
Кольцо песочное с орехом	Песочное тесто с орешками(арахис)	95 г.	35 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.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	100 г.	35 руб.
Ромовая баба	Дрожжевое сдобное тесто с изюмом, пропитанное сахарным сиропом. Верх изделия смазан помадкой сахарной	100 г.	30 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 плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	40 руб.
Рулет 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 свежих яблок	Компот из свежих яблок	0.2 г.	20 руб.

# 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.

# Меню - Среда (23.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Овощные палочки салат	стебель сельдерея, свежий огурец, болгарский перец, сметана, чеснок, зелень	125 г.	65 руб.
Тыква по-корейски салат	тыква, специи по-корейски, соль, уксус, сахар, чеснок, масло растительное	120 г.	65 руб.
Цезарь с помидором салат 120 гр	Цезарь с помидором салат 120 гр	120 г.	65 руб.
Тарелка овощная	капуста, морковь, лук, помидоры, огурец свежий, масло растит.	120 г.	65 руб.
Закуска из маринованной скумбрии	скумбрия, картофель, свежий огурец, лук репка, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Тайский салат	морковь по-корейски, куриное филе, перец болгарский, майонез, зелень.	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп гороховый с курицей	наваристый гороховый суп на ароматном курином бульоне с картофелем и специями	250 г.	50 руб.
Суп - гуляш из говядины	густой насыщенный суп на говяжьем мясе, с добавлением овощей и ароматных специй	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Колбаски из индейки	Филе индейки измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью и черным молотым перцем. Фарш формуется в натуральную оболочку в форме колбасок для жарки. Запекается в жарочном шкафу до золотистой корочки.	110 г.	120 руб.
Кижуч запеченный с грибами	Кижуч запеченный с грибами	115 г.	120 руб.
Кальмары с грибами в сливках	Кальмары нарезаются порционно и тушатся в сливочном соусе с добавлением обжаренного лука и грибов.	120 г.	120 руб.
Куриное филе в омлете	Куриное филе в омлете	115 г.	120 руб.
Люля куриный в панировке	Люля куриный в панировке	120 г.	120 руб.
Окорочок 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.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Макаронь отварные	Макаронь отварные	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
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.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Булочка Фантазия	тесто дрожжевое, вишневая начинка	95 г.	30 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.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	60 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>			
Напиток вишневый	Напиток вишневый	200 г.	20 руб.

# Меню - Пятница (25.10.2024)

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.	65 руб.
Свекла с сыром салат	свекла, сыр, майонез	120 г.	65 руб.
Домашний салат	яйцо, ветчина, огурец соленый, картофель, морковь, лук, горошек консервированный, майонез	120 г.	65 руб.
Деревенский салат	картофель, капуста белокочанная, лук зеленый, маринованные грибы, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Салат из крабовых палочек	крабовые палочки, свежий огурец, яйцо, консервированная кукуруза, майонез	120 г.	65 руб.
Закуска сырная	сыр эдам, морковь, яйцо круиное, огурец свежий. майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп сырный	ароматный крем суп приготовленный из нежнейшего плавленого сыра и свежих овощей	250 г.	50 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.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Мойва жаренная	Мойва целиком панируется в смеси муки соли и черного молотого перца. Зажаривается на растительном масле до золотистого цвета	120 г.	120 руб.
Чахохбили из кур	Порционно нарезанные куриные окорочка маринуются с смеси соли и черного молотого перца с добавлением уксуса. При подаче поливается овощным соусом на основе томатной пасты.	120 г.	120 руб.
Куриное филе в морковном кляре	Порционно нарезанное куриное филе панируют в "необычном" морковном кляре с применением ароматных специй. Обжаривают во фритюре до золотистой хрустящей корочки.	115 г.	120 руб.
Шашлычки куриные	Нежное куриное филе бедра порционно нарезано и замариновано с ароматными специями, собранное на "шпажках" и обжаренное на гриле.	100 г.	120 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.	120 руб.
Свинина натур. запеченная с помидором и сыром	Порционно нарезанная свиная шея маринуется с черным перцем, кориандром и солью и запекается с ломтиком помидора под сырной шапочкой.	120 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рагу овощное	Рагу овощное	150 г.	35 руб.
Макароны с морковью и сыром	Макароны с морковью и сыром	150 г.	35 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Чанахи по-грузински	Чанахи по-грузински	240 г.	120 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Булочка Фантазия	тесто дрожжевое, вишневая начинка	95 г.	30 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.
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	60 руб.
Рулет лимонный 90 гр	Дрожжевое тесто с лимонной начинкой	90 г.	35 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	35 руб.

# Меню - Пятница (25.10.2024)

Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
Напиток			
Лимонный напиток	Лимонный напиток	200 г.	20 руб.

# Меню - Суббота (26.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Грибочки маринованные салат	шампиньоны, болгарский перец, морковь, китайский салат, чеснок, масло растительное	120 г.	65 руб.
Морковь по-корейски с грибами	морковь, специи, уксус, маринованные грибы, масло растительное	120 г.	65 руб.
Дальневосточный салат	морская капуста, крабовые палочки, помидоры, яйцо, чеснок, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Грудинка со свежим огурцом салат	свежий огурец, сыр, яйцо, грудинка, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Лапша куриная	легкий диетический суп сваренный на курином бульоне, с добавлением макаронных изделий твердых сортов, и свежих овощей	250 г.	50 руб.
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Рыба в тесте	Филе белой рыбы маринуется в лимонном соке с солью и перцем. Замачивается в кляре и обжаривается во фритюре до румяной корочки	125 г.	120 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.	120 руб.
Печень запеченная с ветчиной	Печень запеченная с ветчиной	110 г.	120 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 формируется в натуральную оболочку в форме колбасок для жарки. Запекается в жарочном шкафу до золотистой корочки.	110 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофель отварной	Картофель отварной	150 г.	35 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Макароны по-флотски со свининой	Макароны по-флотски со свининой	225 г.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Сосиска в тесте	тесто дрожжевое. сосиски	110 г.	60 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 плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	40 руб.
Булочка Маковка	Дрожжевое тесто с маковой начинкой	100 г.	35 руб.
<b>Напиток</b>			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.

# Меню - Воскресенье (27.10.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Светофор салат	ветчина, свекла, морковь, свежий огурец, майонез	120 г.	65 руб.
Донецкий салат	куриное филе, помидоры, горошек зеленый, сыр, огурцы соленые, чеснок, сухарики, майонез	120 г.	65 руб.
Сплошная польза салат	капуста белокочанная, сельдерей, апельсин, морковь, лук зеленый, растительное масло	120 г.	65 руб.
Морская капуста с крабовыми палочками салат	морская капуста, морковь, крабовые палочки, кукуруза консервированная, майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Рассольник со сметаной	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.	50 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.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Оладьи из свинины	В измельченную свиную мякоть 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.	120 руб.
Ватрушка мясная с грибами и сыром	Куриное филе и мякоть свинины измельчается вместе с пассированным луком. Смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Запекается с начинкой из грибов и пассированного лука под сырной «шапочкой»	110 г.	120 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.	120 руб.
Рулет куриный с морковью	Рулет куриный с морковью	125 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>			
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.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Сметанник	Сметанник	125 г.	40 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	35 руб.
Кекс творожный	Творожно-кексовое тесто. Верх изделия посыпан сахарной пудрой	75 г.	35 руб.
Сочни с творогом	сметанное тесто с творожной начинкой	90 г.	35 руб.
<b>Напиток</b>			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	20 руб.