

# 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.