

Меню - Среда (24.04.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Оливье с копч. курицей салат	Оливье с копч. курицей салат	120 г.	65 руб.
Фитнес с яйцом салат	салат китайский, базилик, куриное филе, яйцо, растительное масло	120 г.	65 руб.
Светофор салат	ветчина, свекла, морковь, свежий огурец, майонез	120 г.	65 руб.
Саратон салат	китайский салат, свежий огурец, помидоры, куриное филе, картофель, яйцо, майонез	130 г.	65 руб.
Яйцо фаршированное форшмаком	яйцо, филе сельди, сыр колбасный, морковь, зелень, масло	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Свекольник постный	Свекольник постный	250 г.	50 руб.
Суп гороховый со свиной	густой наваристый суп, сваренный на мясном бульоне с добавлением свежих овощей и ароматных специй	250 г.	50 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.	120 руб.
Котлета морковная 160/60 ГР	Котлета морковная 160/60 ГР	160 г.	120 руб.
Мясо по-французски	Мякоть свинины измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Формуется мясная лепешка и запекается с пассированным луком и ломтиком помидора под сырной «шапкой»	120 г.	120 руб.
Трубочки из куриного филе с груд., помидором	Куриное филе измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью и черным молотым перцем. Формуется лепешка в центр которой выкладывается начинка из копченой грудинки и свежих помидор. Лепешка с начинкой сворачивается в трубочку и запекается в духовом шкафу до готовности под «шапкой» из сыра.	110 г.	120 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.	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.
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.
Гарнир			
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
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.
Кондитерское изделие			
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	55 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	30 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	30 руб.
Напиток			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	20 руб.

Меню - Четверг (25.04.2024)

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.	65 руб.
Фунзоча салат	фунчоза, морковь,перец болгарский, чеснок, масло оливковое	120 г.	65 руб.
Салат из языка	язык говяжий, яйцо, соленый огурец, картофель, помидоры, зелень, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Капуста с огурцом салат	капуста белокочанная, свежий огурец, морковь, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Черепашка салат	кур. филе, шампиньоны, лук репка,морковь, яйцо, грец. орехи, майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп сырный	ароматный крем суп приготовленный из нежнейшего плавленого сыра и свежих овощей	250 г.	50 руб.
Суп фасолевый постный	Суп фасолевый постный	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Мойва жаренная	Мойва целиком панируется в смеси муки соли и черного молотого перца. Зажаривается на растительном масле до золотистого цвета	120 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.
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.
Тефтели куриные с яйцом и сыром	Запечённые тефтели из куриного филе с репчатым луком и специями панируются в измельченном яйце и тертом сыре	125 г.	120 руб.
Потрошка куриные в соусе	Куриные потрошка обжариваются с репчатым луком , солью и черным молотым перцем . Тушатся до готовности в сметанном соусе.	120 г.	120 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.	120 руб.
Гарнир			
Рагу овощное	Рагу овощное	150 г.	35 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Шампиньоны в кляре	Грибы шампиньоны нарезаются пластинками и маринуются в кляре из воды , муки ,соли и черного молотого перца. Обжариваются в духовом шкафу до золотистой корочки.	150 г.	155 руб.
Кондитерское изделие			
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	55 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	30 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	30 руб.
Напиток			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.

Меню - Пятница (26.04.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Салат из куриного филе с хрустящим картофелем 1	огурец, морковь отварную, болгарский перец, редис нарезаем тонкой соломкой, с-т айсберг нарезаем крупной шашкой, запечённое куриное филе нарезаем тонкими слайсами, картофель протираем на робокопе тонкой соломкой жарим во фритюре до золотистой корочки, украшаем все семечками, заправка -смешиваем майонез, соевый соус, м/р.	120 г.	65 руб.
Русская красавица салат	куриное филе, ветчина, яйцо, картофель, консервированный горошек, огурец свежий, майонез	120 г.	65 руб.
Винегрет с кваш. капустой	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, капуста белокочанная, масло растительное	130 г.	65 руб.
Новшество салат	китайская капуста, ветчина, сыр, помидоры, майонез	120 г.	65 руб.
Свекольный маринад с гренками	свекла, морковь, лук, гренки, кунжут, специи, масло растительное	110 г.	65 руб.
Позитив салат	куриное филе, сыр, картофель, огурец свежий, помидор, майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп гороховый	Суп гороховый	250 г.	50 руб.
Рассольник по-Ленинградски	наваристый густой суп, основным из ингредиентов которого являются соленые огурцы, и ароматные специи	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Бифштекс куриный с яйцом	Куриное филе измельчается и смешивается с репчатым луком , солью , молотым черным перцем. Формуется бифштекс и обжаривается на растительном масле. При подаче на бифштекс выкладывается яичница «глазунья» из одного яйца	110 г.	120 руб.
Люля-кебаб из говядины с маринованным луком	Люля-кебаб из говядины с маринованным луком	120 г.	120 руб.
Котлета Лакомка	Измельченное куриное филе смешивается с репчатым луком и специями. Формуется котлета с начинкой из вареного куриного яйца, зеленого лука и сливочного масла. Панируется в сухарях и запекается в жарочном шкафу до готовности	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.
Гарнир			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Овощное "Ризотто" 240 гр	Репчатый лук, морковь и болгарский перец обжариваются на растительном масле с добавлением фасоли, чеснока и кинзы. Тушится до готовности вместе с рисом и специями.	240 г.	155 руб.
Кондитерское изделие			
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	55 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	30 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	30 руб.
Напиток			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	20 руб.

Меню - Суббота (27.04.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Московский салат	салат китайский, горошек консервированный, картофель, майонез, огурец свежий, яйцо куриное, грудинка в/к	120 г.	65 руб.
Закуска из сельди	сельдь филе, картофель, лук красный, уксус, сахар, соль, масло растительное, зелень, огурец соленый	120 г.	65 руб.
Морковь по-крейски с морской капустой	морковь, масло растительное, специи по-корейски, морская капуста	120 г.	65 руб.
Винегрет с грибами	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, грибы маринованные, масло растительное	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Рассольник постный	Рассольник постный	250 г.	50 руб.
Суп Шурпа	Суп Шурпа	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Мясо по-французски	Мякоть свинины измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Формуется мясная лепешка и запекается с пассированным луком и ломтиком помидора под сырной «шапкой»	120 г.	120 руб.
Филе минтая под польским соусом	Филе минтая под польским соусом	90 г.	120 руб.
Люля куриный в панировке	Люля куриный в панировке	120 г.	120 руб.
Гарнир			
Картофель отварной	Картофель отварной	150 г.	35 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Куриный окорочок с карт. в фольге	Куриный окорочок с карт. в фольге	0.26 г.	155 руб.
Плов с сухофруктами	Плов с сухофруктами	240 г.	155 руб.
Кондитерское изделие			
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	55 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	30 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	30 руб.
Напиток			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.

Меню - Воскресенье (28.04.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Новшество салат	китайская капуста, ветчина, сыр, помидоры, майонез	120 г.	65 руб.
Здоровье салат	капуста белокочанная, морковь, яблоко, специи, масло растительное	120 г.	65 руб.
Рубин салат	свекла, сыр, яйцо, зеленый горошек, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Куриное филе со стручк.фасолью салат	куриное филе, соленые огурцы, помидоры, фасоль стручковая, яйцо, морковь, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп картофельный с гречкой и курицей	легкий суп на курином бульоне с морковью и небольшим количеством лука	250 г.	50 руб.
Суп из зеленого горошка конс.	Суп из зеленого горошка конс.	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
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.
Куриные шарики в сливочном соусе	Куриные шарики в сливочном соусе	110 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.
Гарнир			
Капуста тушеная	Капуста тушеная	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
Второе блюдо не требующее гарнира			
Запеканка овощная с грибами	картофель, репчатый лук, морковь измельчаются и запекаются вместе с грибами в сливочной заливке	200 г.	155 руб.
Плов со свининой	Рассыпчатый плов приготовленный по классической рецептуре с кусочками обжаренной свинины и овощей.	240 г.	155 руб.
Кондитерское изделие			
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	55 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	30 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	30 руб.
Напиток			
Компот из свежих яблок	Компот из свежих яблок	0.2 г.	20 руб.

Меню - Понедельник ()

Название	Описание	Вес	Стоимость
----------	----------	-----	-----------

Меню - Вторник ()

Название	Описание	Вес	Стоимость
----------	----------	-----	-----------