Меню - Пятница (06.11.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Салат из колбасного сыра	сыр колбасный, яйцо, помидоры, чеснок, зелень, майонез	120 г.	95 руб.
Винегрет салат	картофель, морковь, соленый огурец, консервированный горошек, свекла, масло растительное	120 г.	95 руб.
Дальневосточный салат	морская капуста, крабовые палочки, помидоры, яйцо, чеснок, зелень, майонез	120 г.	95 руб.
Грудинка со свежим огурцом салат	свежий огурец, сыр, яйцо, грудинка, зелень, майонез	120 г.	95 руб.
Закуска сырная	сыр эдам, морковь, яйцо круиное, огурец свежий. майонез	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.
Лагман с курицей	Лагман представляет собой суп густой консистенции, который подается вместе с лапшой. Благодаря использованию в рецепте куриного мяса, блюдо получается очень нежным и легким.	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Филе пангасиуса в хрустящей панировке	Филе пангасиуса в хрустящей панировке	120 г.	150 руб.
Печень запеченая с луком и сыром	Говяжья печень порционно нарезается и маринуется в смеси соли и молотого перца. Запекается в жарочном шкафу под «шапкой» из пассированного лука майонеза и сыра	110 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.
Рулет из свинины со шпинатом и грудинкой	Мякоть свинины измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Фаршируется шпинатом и копченой грудинкой и запекается с сыром до золотистой корочки.	130 г.	150 руб.
Гарнир			
Рис отварной	Рис отварной	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			
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.