

# Меню - Среда (20.09.2023)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Цезарь с помидором салат 120 гр	Цезарь с помидором салат 120 гр	120 г.	55 руб.
Винегрет салат	картофель, морковь, соленый огурец, консервированный горошек, свекла, масло растительное	120 г.	55 руб.
Дальневосточный салат	морская капуста, крабовые палочки, помидоры, яйцо, чеснок, зелень, майонез	120 г.	55 руб.
Донецкий салат	куриное филе, помидоры, горошек зеленый, сыр, огурцы соленые, чеснок, сухарики, майонез	120 г.	55 руб.
Свежие огурцы со сметаной салат	свежие огурцы, яйцо, лук зеленый, сметана	120 г.	55 руб.
Рубин салат	свекла, сыр, яйцо, зеленый горошек, зелень, майонез	120 г.	55 руб.
Капуста с помидором салат	белокочанная капуста, морковь, помидор, зелень, масло растительное	120 г.	55 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп овощной рисовый	Суп овощной рисовый	250 г.	45 руб.
Лапша с индейкой	легкая лапша сваренная на диетическом мясе индейки с добавлением моркови и лука	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>			
Рулет из карбоната	Порционно нарезанный карбонад отбивают для мягкости с солью, перцем и кориандром. Формуется рулет с начинкой из соленых огурцов, пассированного лука с морковью, майонезом и сыром. Запекается до готовности в жарочном шкафу	150 г.	115 руб.
Кордон блю классическая	Нежная куриная грудка панированная в сухарях запекается с ломтиком сыра и ветчины внутри.	120 г.	115 руб.
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 г.	115 руб.
Куриное филе в панировке с сыром	Порционно нарезанное куриное филе панируется в сухарях, с добавлением соли и молотого перца и запекается в жарочном шкафу под «шапкой» из тертого сыра	110 г.	115 руб.
Котлета из свинины с курицей	Котлета из свинины с курицей	110 г.	115 руб.
Кижуч под маринадом	Кижуч под маринадом	110 г.	115 руб.
Люля-кебаб из говядины с маринованным луком	Люля-кебаб из говядины с маринованным луком	120 г.	110 руб.
Печень запеченная с ветчиной	Печень запеченная с ветчиной	110 г.	115 руб.
Свинина запеченная с помидором и сыром	Запеченные медальоны из рубленой свинины с добавлением пассированного лука украшают ломтиком свежего помидора с аппетитной сырной корочкой.	110 г.	115 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофель отварной	Картофель отварной	150 г.	30 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	30 руб.
Макаронные изделия отварные	Макаронные изделия отварные	150 г.	30 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.	135 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Котлета в тесте	Дрожжевое тесто с котлетой из свинины собственного приготовления	130 г.	60 руб.
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	30 руб.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	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.	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.
<b>Напиток</b>			
Напиток из смородины	Напиток из смородины	0.2 г.	20 руб.

# Меню - Четверг (21.09.2023)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Мимоза с кижучем	картофель, морковь, яйцо, сыр эдам, майонез, зелень, лук, кижуч	120 г.	55 руб.
Помидоры с луком	помидор, чеснок, специи, масло растительное	120 г.	55 руб.
Здоровье салат	капуста белокочанная, морковь, яблоко, специи, масло растительное	120 г.	55 руб.
Тайский салат	морковь по-корейски, куриное филе, перец болгарский, майонез, зелень.	120 г.	55 руб.
Столичный салат	куриное филе, яйцо, картофель, морковь, огурцы соленые, горошек консервированный, майонез	120 г.	50 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп картофельный с гречкой и курицей	легкий суп на курином бульоне с морковью и небольшим количеством лука	250 г.	50 руб.
Грибовница	старинное русское блюдо, с добавлением взбитых яиц свежих овощей и ароматных грибов	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Куриное филе в панировке с сыром	Порционно нарезанное куриное филе панируется в сухарях, с добавлением соли и молотого перца и запекается в жарочном шкафу под «шапкой» из тертого сыра	110 г.	115 руб.
Бифштекс с яйцом	Говядина высшего сорта измельчается и смешивается с репчатым луком, солью, молотым черным перцем и кориандром. Формуется бифштекс и обжаривается на растительном масле. При подаче на бифштекс выкладывается яичница «глазунья» из одного яйца	110 г.	115 руб.
Котлета из горбуши	Красная рыба филеруется и измельчается с добавлением пассированного лука, соли, перца и прованских трав. Фармуется классической формы котлета и запекается в жарочном шкафу до готовности	110 г.	115 руб.
Гуляш из свинины	Порционно нарезанная свиная мякоть обжаривается с репчатым луком до золотистой корочки. Тушится в красном соусе на основе томатной пасты с добавлением соли, черного молотого перца, чеснока и лаврового листа до готовности	120 г.	115 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.	115 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	30 руб.
Макароны с морковью и сыром	Макароны с морковью и сыром	150 г.	30 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Печень жареная с морковью и картофелем	Печень жареная с морковью и картофелем	240 г.	135 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	30 руб.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	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.	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.
<b>Напиток</b>			
Компот из слив и яблок	Компот из слив и яблок	200 г.	20 руб.

# Меню - Пятница (22.09.2023)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Фунчоза с куриным филе салат	Фунчоза, куриное филе, морковь, огурец свежий, масло растительное	120 г.	50 руб.
Овощной с м/р салат	свежий огурец, помидор, болгарский перец, лук репка, масло растительное	120 г.	55 руб.
Славянский салат	ветчина, горошек консервированный, соленые огурцы, яйцо, картофель, морковь, майонез	120 г.	55 руб.
Винегрет с сельдью салат	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, филе сельди, зелень, масло растительное	120 г.	55 руб.
Свекольный маринад с гренками	свекла, морковь, лук, гренки, кунжут, специи, масло растительное	110 г.	55 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп пюре из тыквы	Суп пюре из тыквы	250 г.	50 руб.
Щи из щавеля	Это суп, который похож на зеленый борщ, но в более легком исполнении. Щи можно есть как горячими, так и холодными, со сметаной и хлебом. Они насыщены витаминами и достаточно сытные, а кислинка щавеля отлично сочетается с любым мясом и набором специй.	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Свинина запеченная с грибами и помидором	Мякоть свинины измельчается с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Запекается с пассированным , грибами и ломтиком помидора под сырной шапочкой	120 г.	115 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.	115 руб.
Печень запеченная с помидором	Измельченная говяжья печень с репчатым луком запекается с долькой помидора и сырной шапочкой	120 г.	115 руб.
Кижуч запеченный с помидором, сыром	Кижуч запеченный с помидором, сыром	120 г.	115 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.	115 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рагу овощное	Рагу овощное	150 г.	30 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	30 руб.
Каша перловая рассыпчатая	Каша перловая рассыпчатая	150 г.	30 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Голубцы ленивые	Мясная котлета с добавлением пассированной капусты, лука , моркови и риса, тушенная в духовом шкафу. Подается с соусом собственного производства.	180 г.	135 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	30 руб.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	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.	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.
<b>Напиток</b>			
Компот из апельсинов	Компот из апельсинов	200 г.	20 руб.

# Меню - Суббота (23.09.2023)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Капуста с морковью салат	капуста, морковь, зелень, масло растительное	120 г.	55 руб.
Калейдоскоп салат	морковь, свекла, капуста белокочанная, кабачки, болгарский перец, свежий огурец, масло растительное	120 г.	55 руб.
Домашний салат	яйцо, ветчина, огурец соленый, картофель, морковь, лук, горошек консервированный, майонез	120 г.	55 руб.
Закуска сырная	сыр эдам, морковь, яйцо круиное, огурец свежий. майонез	120 г.	55 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.
Похлебка Старомосковская	Достаточно давнее блюдо, которое может стать отличной альтернативой борщу или солянке. Картофель, морковь, репчатый лук и помидоры нарезанные кубиком варятся на «крутом» говяжьем бульоне с добавлением ароматных специй и зелени	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Шпикачки	Свинья мякоть и куриное филе измельчается и смешиваются с солью, черным молотым перцем, кориандром и чесноком, а также со свиным шпиком . Фарш набивается в натуральную оболочку и формуется в виде колбасок. Шпикачки обжариваются в духовом шкафу до готовности	110 г.	115 руб.
Белая рыба под маринадом	Белая рыба под маринадом	110 г.	115 руб.
Свинина по Барски	Измельченная свиная мякоть смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Формуется мясная лепешка и запекается с начинкой из соленых огурцов, пассированного лука и майонеза под сырной шапочкой в духовом шкафу до золотистой корочки	130 г.	115 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.	115 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	30 руб.
Капуста тушеная	Капуста тушеная	150 г.	30 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Спагетти Карбонара	Популярное блюдо традиционной кухни Италии. Представляет собой спагетти, заправленную особым мясным соусом с добавлением грудинки в/к	150 г.	135 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	30 руб.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	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.	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.
<b>Напиток</b>			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.

# Меню - Воскресенье (24.09.2023)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Морковь по-корейски с заправкой	морковь, зелень, специи, масло растительное	120 г.	55 руб.
Куриное филе со стручк.фасолью салат	куриное филе, соленые огурцы, помидоры, фасоль стручковая, яйцо, морковь, зелень, майонез	120 г.	55 руб.
Аппетитный салат	ветчина, сыр, яйцо, свежий огурец, майонез	120 г.	55 руб.
Свекла с зеленым горошком	свекла, горошек зеленый, зелень, масло растительное	120 г.	55 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Лагман с говядиной	одно из известнейших блюд среднеазиатской кухни, представляющее собой отварную длинную лапшу и тушеное с овощами мясо в подливе, в состав которой входит морковь, картофель, сладкие перцы, томаты, репчатый лук, чеснок и ароматные специи	250 г.	50 руб.
Суп картофельный с перловкой	Вкусный наваристый картофельный суп сваренный на курином бульоне с добавлением очень полезной перловой крупы	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Тефтели мясные	Мякоть свинины измельчается совместно с репчатым луком, морковью и картофелем. Добавляется соль, черный молотый перец и кориандр. Тефтели запекаются в духовом шкафу до готовности. Подаются со сметаной	120 г.	115 руб.
Рулет из свинины с грудинкой и грибами	Измельченная свинина смешивается с репчатым луком и специями. Формуется рулет с начинкой из копченой грудинки, грибов и майонеза с мелкорубленной зеленью. Панируется в сухарях и запекается в жарочном шкафу до готовности	120 г.	115 руб.
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.	115 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.	115 руб.
<b>Гарнир</b>			
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	30 руб.
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	30 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Жаркое с куриными с потрошками	Жаркое с куриными с потрошками	250 г.	135 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Каракум пирожное 100 гр	Каракум пирожное 100 гр	100 г.	30 руб.
Булочка с изюмом 100 гр	Дрожжевое тесто с крошкой песочной, изюмом. Верх изделия посыпан маком	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.	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.
<b>Напиток</b>			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.

# Меню - Понедельник ()

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

# Меню - Вторник ()

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