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.

Меню - Суббота (07.11.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Фунзоча салат	фунчоза, морковь,перец болгарский, чеснок, масло оливковое	120 г.	95 руб.
Морковь по-корейски с заправкой	морковь, зелень, специи, масло растительное	120 г.	95 руб.
Свекла с сыром салат	свекла, сыр, майонез	120 г.	95 руб.
Аппетитный салат	ветчина, сыр, яйцо, свежий огурец, майонез	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп картофельный с грибами	диетический суп сваренный на легком овощном бульоне	250 г.	65 руб.
Суп пюре из тыквы	Суп пюре из тыквы	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Биточки со смесью паприкаш	Мякоть свинины измельчается с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Добавляется овощная смесь с составе которой сладкий болгарский перец, стручковая фасоль, молодые кабачки и томаты. Формуется биточек и панируется в сухарях. Запекается в жарочном шкафу до готовности.	122 г.	150 руб.
Свинина запеченная с ветчиной и сыром	Запечённые медальоны из рубленной свинины с добавлением пассированного лука украшенные ломтиком ветчины с аппетитной сырной корочкой.	110 г.	150 руб.
Люля куриный в панировке	Люля куриный в панировке	120 г.	150 руб.
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.	150 руб.
Гарнир			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	45 руб.
Рагу овощное	Рагу овощное	150 г.	45 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	45 руб.
Кондитерское изделие			
Пирожное Лакомка	Пирожное Лакомка	100 г.	57 руб.
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.
Сочни с творогом	сметанное тесто с творожной начинкой	90 г.	45 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			
Домашний цитрусовый лимонад	Домашний цитрусовый лимонад	200 г.	30 руб.

Меню - Воскресенье (08.11.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Салат из спаржи	спаржа,морковь,масло растительное ,корейская заправка для моркови.	120 г.	95 руб.
Сельдь с зеленым горошком салат	сельдь филе,картофель,лук репка,уксус,сахар,соль,масло растительное,зелень,горошек консервированный	120 г.	95 руб.
Капуста с морковью салат	капуста, морковь, зелень, масло растительное	120 г.	95 руб.
Ветчинный салат	ветчина, горошек консервированный, соленые огурцы, яйцо, картофель, морковь, майонез	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
Лапша куриная	легкий диетический суп сваренный на курином бульоне, с добавлением макаронных изделий твердых сортов, и свежих овощей	250 г.	65 руб.
Солянка домашняя	блюдо традиционной русской кухни, густой пряный и острый суп, сваренный на крепком мясном бульоне с обязательным добавлением солёных огурцов	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Оладьи куриные	В измельченное куриное филе добавляются соль, перец черный молотый, мука, куриное яйцо , майонез и рубленная свежая зелень. Из получившегося теста на растительном масле выпекаются оладушки. Подаются со сметаной.	120 г.	150 руб.
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 г.	150 руб.
Рулет куриный с морковью	Рулет куриный с морковью	125 г.	150 руб.
Гарнир			
Капуста тушеная	Капуста тушеная	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			
Жаркое по русски (свинина, грибы)	Мякоть свинины нарезается кубиком и обжаривается до готовности с репчатым луком с добавлением соли, черного молотого перца и кориандра. Смешивается с пассированными грибами, морковью и отварным картофелем. Тушится дот готовности. Подается с рубленной зеленью	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.
Сочни с творогом	сметанное тесто с творожной начинкой	90 г.	45 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			
Узвар	компотная смесь с сахаром	200 г.	30 руб.

Меню - Понедельник ()

Название	Описание	Вес	Стоимость

Меню - Вторник ()

Название	Описание	Вес	Стоимость

Меню - Среда ()

Название	Описание	Вес	Стоимость

Меню - Четверг ()

Название	Описание	Вес	Стоимость