

Меню - Понедельник (12.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Капуста с апельсином салат	белокочанная капуста, морковь, апельсины, масло растительное	120 г.	95 руб.
Винегрет с сельдью салат	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, филе сельди, зелень, масло растительное	120 г.	95 руб.
Грудинка со свежим огурцом салат	свежий огурец, сыр, яйцо, грудинка, зелень, майонез	120 г.	95 руб.
Деревенский салат	картофель, капуста белокочанная, лук зеленый, маринованные грибы, специи, масло растительное	120 г.	95 руб.
Салат из крабовых палочек	крабовые палочки, свежий огурец, яйцо, консервированная кукуруза, майонез	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
Щи зеленые	овощной ароматный суп, основным ингредиентом является шпинат и свежие овощи	250 г.	65 руб.
Суп Шурпа	Суп Шурпа	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Шницель по-Столичному	Шницель по-Столичному	140 г.	150 руб.
Язык тушеный с грибами в томатном соусе	Язык тушеный с грибами в томатном соусе	120 г.	150 руб.
Чахохбили из кур	Порционно нарезанные куриные окорочка маринуются с смеси соли и черного молотого перца с добавлением уксуса. При подаче поливается овощным соусом на основе томатной пасты.	120 г.	150 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.	150 руб.
Гарнир			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	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			
Голубцы ленивые	Мясная котлета с добавлением пассированной капусты, лука , моркови и риса, тушеная в духовом шкафу. Подается с соусом собственного производства.	180 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			
Компот из свежих яблок	Компот из свежих яблок	0.2 г.	30 руб.

Меню - Вторник (13.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Огурцы кимчи	огурец свежий, лук репка,морковь,лук зеленый,перец болг.,соус соевый,уксус,сахар,кунжут,масло растительное,специи по-корейски	120 г.	95 руб.
Капуста по корейски салат	капуста, приправа по-корейски, масло растительное	120 г.	95 руб.
Куриное филе со стручк.фасолью салат	куриное филе, соленые огурцы, помидоры, фасоль стручковая, яйцо, морковь, зелень, майонез	120 г.	95 руб.
Оливье салат	колбаса вареная, соленый огурец, картофель, морковь, яйцо, майонез	120 г.	95 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, майонез	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп сырный	ароматный крем суп приготовленный из нежнейшего плавленого сыра и свежих овощей	250 г.	65 руб.
Суп овощной с курами	Легкий овощной суп на курином бульоне с ароматными специями.	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Мясо по-французски натуральное	Мясо по-французски натуральное	120 г.	150 руб.
Котлета рыбная*	Котлета рыбная*	110 г.	150 руб.
Колбаски куриные с сыром	Куриное филе измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с отварной морковью и сыром с добавлением соли и черного молотого перца. Фарш формуется в натуральную оболочку в форме колбасок для жарки. Запекается в жарочном шкафу до золотистой корочки.	110 г.	150 руб.
Печень по строгановски	Говяжья печень нарезается соломкой и обжаривается с репчатым луком с добавлением соли и черного молотого перца. Тушится до готовности в соусе на основе сметаны и томатной пасты.	120 г.	150 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.	150 руб.
Гарнир			
Капуста тушеная	Капуста тушеная	150 г.	45 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	45 руб.
Каша перловая рассыпчатая	Каша перловая рассыпчатая	150 г.	45 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			
Компот из клубники	Компот из клубники	200 г.	30 руб.

Меню - Среда (14.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Свежие помидоры с маринованным луком	Свежие помидоры с маринованным луком	120 г.	95 руб.
Свекла по-корейски с заправкой	свекла, специи, масло растительное	120 г.	95 руб.
Русская красавица салат	куриное филе, ветчина, яйцо, картофель, консервированный горошек, огурец свежий, майонез	120 г.	95 руб.
Салат из печени с обжаренным луком	печень куриная, шампиньоны, лук репка, морковь, солёные огурцы, яйцо, майонез	120 г.	95 руб.
Фунзоча салат	фунчоза, морковь,перец болгарский, чеснок, масло оливковое	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	65 руб.
Суп фасолевый с копченостями	Суп фасолевый с копченостями	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Печень запеченая с помидором	Измельченная говяжья печень с репчатым луком запекается с долькой помидора и сырной шапочкой	120 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.
Филе пангасиуса в панировке с сыром	Филе пангасиуса в панировке с сыром	120 г.	150 руб.
Айришью из свинины	Нарезанные крупными кусками мясо и овощи, заправленные ароматными приправами и свежими травами тушатся в жаровом шкафу до готовности.	120 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 - Четверг (15.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Салат из свеклы с яблоком и изюмом	свекла,яблоко,изюм,сметана,майонез	120 г.	95 руб.
Тайский с кальмарами салат	морковь по-корейски, кальмары,перец болгарский,майонез, кунжут	120 г.	95 руб.
Винегрет салат	картофель, морковь, соленый огурец, консервированный горошек, свекла, масло растительное	120 г.	95 руб.
Рыжик салат	маринованные опята, капуста белокочанная, масло растительное	120 г.	95 руб.
Аппетитный салат	ветчина, сыр, яйцо, свежий огурец, майонез	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
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.
Суп Харчо с говядиной	национальный грузинский суп на говяжьем бульоне, достаточно острый и с характерным пряным ароматом	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Свинина тушеная с грибами	Свинина тушеная с грибами	120 г.	150 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.	150 руб.
Куриное филе натур. с помидором и грибами	Порционно нарезанное куриное филе отбивается для мягкости с солью и перцем. Запекается в жарочном шкафу с «шапкой» из дольки помидора с грибами, майонезом и сыром	120 г.	150 руб.
Биточки из белой рыбы	Измельченное филе белых рыб с добавлением репчатого лука и мелкорубленной зелени формуется в виде шариков и запекается в духовом шкафу.	110 г.	150 руб.
Свинина запеченная с помидором и сыром	Запеченные медальоны из рубленной свинины с добавлением пассированного лука украшают ломтиком свежего помидора с аппетитной сырной корочкой.	110 г.	150 руб.
Гарнир			
Картофельное пюре	Картофельное пюре	150 г.	45 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	45 руб.
Гречка отварная	Гречка отварная	150 г.	45 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			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	30 руб.

Меню - Пятница (16.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Трио салат	салат айсберг, зелень, яйцо куриное, помидор, сметана	120 г.	95 руб.
Светофор салат	ветчина, свекла, морковь, свежий огурец, майонез	120 г.	95 руб.
Дальневосточный салат	морская капуста, крабовые палочки, помидоры, яйцо, чеснок, зелень, майонез	120 г.	95 руб.
Овощной с красным луком салат	свежие огурцы, помидор, перец болгарский, лук красный, зелень, масло растительное	120 г.	95 руб.
Свекла с зеленым горошком	свекла, горошек зеленый , зелень, масло растительное	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп картофельный с гречкой и курицей	легкий суп на курином бульоне с морковью и небольшим количеством лука	250 г.	65 руб.
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.	65 руб.
Второе блюдо			
Котлета из красной рыбы	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.	150 руб.
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.	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.
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.	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 со свининой	Рассыпчатый плов приготовленный по классической рецептуре с кусочками обжаренной свинины и овощей.	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 (17.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Закуска из сельди	сельдь филе,картофель,лук красный,уксус,сахар,соль,масло растительное,зелень,огурец соленый	120 г.	95 руб.
Капуста с перцем салат	капуста белокачанная, перец болгарский, специи, масло растительное	120 г.	95 руб.
Винегрет с грибами	свекла, картофель, морковь, лук репка, огурцы соленые, горошек консервированный, грибы маринованные, масло растительное	120 г.	95 руб.
Домашний салат	яйцо, ветчина, огурец соленый, картофель, морковь, лук, горошек консервированный, майонез	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп гороховый со свиной	густой наваристый суп, сваренный на мясном бульоне с добавлением свежих овощей и ароматных специй	250 г.	65 руб.
Лапша грибная	Домашний душистый суп с лапшой из твердых сортов пшеницы, ароматными шампиньонами, отборным картофелем приготовлен на постном бульоне с добавлением моркови, лука и зелени.	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 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.
Свинина запеченная с ветчиной и сыром	Запечённые медальоны из рубленой 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.
Гарнир			
Рагу овощное	Рагу овощное	150 г.	45 руб.
Картофель отварной	Картофель отварной	150 г.	45 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	45 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 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.	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 (18.10.2026)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Межсезонье салат	картофель, помидоры, грибы маринованные, лук репка, корнишоны, зелень, масло растительное	120 г.	95 руб.
Маринад овощной	морковь, лук репка, масло растительное, специи	120 г.	95 руб.
Битые огурцы салат	свежий огурец, лук репка, зелень, кунжут, масло растительное	120 г.	95 руб.
Немецкий салат	колбаса в/к, картофель, соленые огурцы, морковь, консервированный горошек, яйцо, майонез	120 г.	95 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп пюре из тыквы	Суп пюре из тыквы	250 г.	65 руб.
Базартма (картофельный с окорочками)	Базартма (картофельный с окорочками)	250 г.	65 руб.
Второе блюдо			
Свинина запеченная с грибами	Мякоть свинины измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Запекается вместе с пассированными грибами под сырной «шапочкой»	120 г.	150 руб.
Куриные желудочки по-Сельски	Куриные желудочки обжариваются на растительном масле с добавлением соли , перца и кориандра. Тушатся с луком, морковью, кабачком и болгарским перцем в сметанном соусе с добавлением «домашнего» хрена	150 г.	150 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.	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.
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			
Узвар	компотная смесь с сахаром	200 г.	30 руб.