

Меню - Четверг (02.05.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Редис с морковью и яйцом салат	редис свежий,морковь,майонез,яйцо куриное	120 г.	65 руб.
Закуска из сельди	сельдь филе,картофель,лук красный,уксус,сахар,соль,масло растительное,зелень,огурец соленый	120 г.	65 руб.
Салат с курицей и гранатом	куриное филе,яйцо куриное,гранат,салат китайский,лук зеленый,масло растительное,орехи грецкие	120 г.	65 руб.
Морковь по-корейски с грибами	морковь, специи, уксус, маринованные грибы, масло растительное	120 г.	65 руб.
Рыжик салат	маринованные опята, капуста белокочанная, масло растительное	120 г.	65 руб.
Картофельный с курин. филе салат	кур.филе, картофель, китайский салат, яйцо, сыр, батон, майонез	130 г.	65 руб.
Свекла с зеленым горошком	свекла, горошек зеленый , зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп картофельный с грибами	диетический суп сваренный на легком овощном бульоне	250 г.	50 руб.
Суп - гуляш из говядины	густой насыщенный суп на говяжьем мясе, с добавлением овощей и ароматных специй	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.
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 г.	120 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.	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.
Шницель по-Министерски	Порционно нарезанная свиная шея маринуется с солью, черным молотым перцем и кориандром. Панируется в яйце и сухарях и обжаривается во фритюре . Подается с обжаренным до золотистого цвета репчатым луком	150 г.	120 руб.
Колбаски свиные по-Тоскански	Измельченная свиная мякоть смешивается с репчатым луком , черным молотым перцем, солью и кориандром. Формуется в натуральную оболочку в виде колбасок и зажаривается в духовом шкафу до золотистой корочки.	110 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			
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.
Плов со свиной	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 сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.

Меню - Пятница (03.05.2024)

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.
Салат из помидоров и огурцов 120	свежие огурцы, помидоры, лук репка, зелень, растительное масло	120 г.	65 руб.
Закуска из маринованной скумбрии	скумбрия, картофель, свежий огурец, лук репка, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Маринованные опята с гренками салат	маринованные опята, пшеничные сухари, лук красный, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Винегрет с фасолью салат	свекла, картофель, морковь, лук, соленый огурец, горошек, фасоль, масло растительное	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)			
Щи из свежей капусты с грибами	Щи из свежей капусты с грибами	250 г.	50 руб.
Суп Харчо с говядиной	национальный грузинский суп на говяжьем бульоне, достаточно острый и с характерным пряным ароматом	250 г.	50 руб.
Второе блюдо			
Люля-кебаб из говядины с маринованным луком	Люля-кебаб из говядины с маринованным луком	120 г.	120 руб.
Куриное филе натур.запечен с помидорами	Куриное филе натур.запечен с помидорами	110 г.	120 руб.
Окорочок куриный жареный (гриль)	Порционно нарезанные куриные окорочка маринуются с ароматными специями и солью. Обжариваются на гриле до золотистой корочки	150 г.	120 руб.
Айришью из свинины	Нарезанные крупными кусками мясо и овощи, заправленные ароматными приправами и свежими травами тушатся в жаровом шкафу до готовности.	120 г.	120 руб.
Гарнир			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 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 (04.05.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Закуска из сельди	сельдь филе,картофель,лук красный,уксус,сахар,соль,масло растительное,зелень,огурец соленый	120 г.	65 руб.
Салат из фасоли, кукурузы с колбасой в/к	Фасоль консервированная, кукуруза консервированная, сухарики из черного хлеба,майонез, колбаса в/к	120 г.	65 руб.
Грудинка со свежим огурцом салат	свежий огурец, сыр, яйцо, грудинка, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Капуста с огурцом салат	капуста белокочанная, свежий огурец, морковь, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
Суп фасолевый постный	Суп фасолевый постный	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.
Второе блюдо			
Котлета куриная с овощами	Котлета куриная с овощами	110 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.
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			
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.	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 (05.05.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
Салат			
Салат сливочный	сыр плавленный, яйцо, помидоры, чеснок, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Домашний салат	яйцо, ветчина, огурец соленый, картофель, морковь, лук, горошек консервированный, майонез	120 г.	65 руб.
Овощной с растительным маслом салат	свежий огурец, помидор, болгарский перец, лук репка, масло растительное	120 г.	65 руб.
Первое блюдо (суп)			
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.
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.
Второе блюдо			
Котлета куриная "Папараць кветка"	Куриное филе измельчается и смешивается с репчатым луком, молотым черным перцем и солью. Формуется котлета со сливочным маслом и сыром внутри и запекается в духовом шкафу до золотистой корочки.	135 г.	120 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.	120 руб.
Шашлычки куриные	Нежное куриное филе бедра порционно нарезано и замариновано с ароматными специями, собранное на "шпажках" и обжаренное на гриле.	100 г.	120 руб.
Гарнир			
Макароны отварные	Макароны отварные	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			
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
----------	----------	-----	-----------

Меню - Среда ()

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