|  |
| --- |
| Меню на 10 Сентября, (Среда) - Наша Кухня |
| **№** | **Блюдо** | **Вес** | **Цена** | **Описание** | **Кол-во** |
| **Комплексные обеды** |
| 1 | Комплексный обед «Вместе весело поесть…» | 120г / 350г / 120г / 150г / 20г / 20г / 1шт | 330.00 | 1) Салат из пекинской капусты с яблоком и сельдереем (120г) пекинская капуста, яблоко, сельдерей, соль, майонез.;
2) Суп Полевой с куриным филе (350г) бульон куриный, филе куриной грудки, пшено, морковь, лук репчатый, картофель, масло растительное, зелень;
3) Зразы куриные с яйцом (120г) фарш (куриное филе грудки), лук, хлеб пшеничный, молоко, яйцо, соль, черный молотый перец, майонез.;
4) Макароны отварные (150г) макар.изделия рожки отваривают в воде с солью, добавляют масло растительное;
5) Хлеб пшеничный (кусочек) (20г) хлеб пшеничный;
6) Хлеб ржаной (кусочек) (40г) хлеб ржаной;
7) Одноразовая посуда: вилка, ложка, нож, салфетка, зубочистка (1шт) приборы просим заказать в соответствии с количеством обедающих сотрудников;
 |  |
| 2 | Комплексный обед «Кому добавки…» | 120г / 350мл / 300г / 20г / 20г / 1шт | 330.00 | 1) Салат с брынзой и томатами (120г) Сыр рассольный, помидоры, лук красный, чеснок, соль, перец черный молотый, зелень, растительное масло.;
2) Суп-пюре овощной с индейкой (350мл) филе индейки, картофель, лук репчатый, морковь, кабачки, перец болгарский, масло сливочное, сливки, масло растительное, соль, черный молотый перец, специи, зелень.;
3) Плов с курицей и грибами (300г) куриное филе, грибы шампиньоны, рис, лук, морковь, приправа для плова, соль, перец, растительное масло.;
4) Хлеб пшеничный (кусочек) (20г) хлеб пшеничный;
5) Хлеб ржаной (кусочек) (40г) хлеб ржаной;
6) Одноразовая посуда: вилка, ложка, нож, салфетка, зубочистка (1шт) приборы просим заказать в соответствии с количеством обедающих сотрудников;
 |  |
| 3 | Комплексный обед «Теплый август» | 20г / 20г / 1шт | 330.00 | 1) Салат «Чингисхан» из свежих огурцов с морковью и (120г) огурцы свежие, морковь, дайкон, соль, перец черный молотый, майонез.;
2) Щи из свежей капусты с куриным филе (350мл) Состав: куриное филе, капуста б/к, лук репчатый, морковь, картофель, зелень, специи, соль, перец черный молотый, лавровый лист, масло растительное.;
3) Рыба под маринадом (120г) обжаренное на гриле филе минтая под пряным и душистым маринадом;
4) Рис припущенный (150г) рис, соль, масло растительное.;
5) Хлеб пшеничный (кусочек) (20г) хлеб пшеничный;
6) Хлеб ржаной (кусочек) (40г) хлеб ржаной;
7) Одноразовая посуда: вилка, ложка, нож, салфетка, зубочистка (1шт) приборы просим заказать в соответствии с количеством обедающих сотрудников;
 |  |
| **Х5** |
| 4 | Борщ классический | 300г | 128.00 |  |  |
| **Новинки** |
| 5 | Боул с курицей, нутом и фетой | 160г | 295.00 | куриная грудка, сыр Фета, нут, айсберг, помидоры черри, оливковое масло |  |
| 6 | Булгур с овощами | 150г | 101.00 | булгур, болгарский перец, морковь |  |
| 7 | Вок с говядиной | 250г | 362.00 | рис басмати, говядиной,болгарский перец,морковь, соус терияки |  |
| 8 | Вок с креветкой | 250г | 453.00 | рис басмати,креветки ,болгарский перец, соус терияки |  |
| 9 | Геркулесовая каша на кокосовом молоке с персиком | 300г | 257.00 | геркулес, кокосовое молоко, персик консервированный, сливочное масло, сахар, соль |  |
| 10 | Говяжьи щечки с картофельным пюре | 120/120г | 407.00 | говяжьи щечки, картофель, молоко, соус деми глаз |  |
| 11 | Гречетто с беконом и томатом | 230г | 263.00 | Гречка, бекон, томат вяленный |  |
| 12 | Гречка с индейкой и овощами | 280г | 287.00 | гречка, индейка, цветная капуста, фасоль |  |
| 13 | Гречневая лапша с цыпленком | 250г | 294.00 | гречневая лапша, куриное филе, болгарский перец, соус терияки |  |
| 14 | Домашний бифштекс с яйцом и запечённым картофелем | 240г | 295.00 | говядина, свинина, яйцо, картофель, пармезан, соус барбекю |  |
| 15 | Жульен в тарталетках | 180г | 365.00 | Куриное филе, шампиньоны, сметана, сыр Гауда, зелень, тарталетки, масло растительное, соль, лук репчатый, крахмал картофельный, сливки 22%. |  |
| 16 | Индейка в грибном соусе с овощами гриль | 220г | 369.00 | филе индейки, сливки, шампиньоны, баклажаны. кабачки, томат |  |
| 17 | Капуста цветная припущенная | 200г | 164.00 | капуста цветная на пару |  |
| 18 | Картофель мини гриль с розмарином | 150г | 84.00 | Картофель мини, соль, перец, розмарин, растительное масло |  |
| 19 | Каша пшенная с тыквой | 300г | 117.00 | пшено, молоко, тыква. соль, сахар |  |
| 20 | Котлета из щуки с картофельным пюре | 220г | 228.00 | картофель, филе щуки, тыква, фасоль стручковая |  |
| 21 | Куриная грудка гриль с булгуром | 220г | 368.00 | куриное филе, булгур, соус сладкий тайский, морковь |  |
| 22 | Куриный биточек и птитим | 230г | 271.00 | куриное мясо, говядина, птитим, лук, морковь |  |
| 23 | Кус кус с овощами и запеченной свининой | 230г | 292.00 | кус кус, болгарский перец, морковь, свинина, майонез, томаты |  |
| 24 | Лапша домашняя с курицей | 300мл | 124.00 | Курица, масло растительное, макароны Вермишель, соль, зелень, морковь, лук репчатый. |  |
| 25 | Лапша Удон с говядиной | 340г | 370.00 | говядина, пшеничная лапша , морковь, лук репчатый, цукини, перец болгарский, чеснок, соус соевый, масло растительное, кунжут |  |
| 26 | Лапша Удон с креветками | 340г | 399.00 | креветки тигровые, пшеничная лапша , морковь, лук пассерованный репчатый, цукини, перец болгарский, чеснок, соус соевый, масло растительное, кунжут |  |
| 27 | Мимоза с горбушей | 200г | 179.00 | горбуша консервированная. картофель, морковь, яйцо, майонез |  |
| 28 | Митболы в томатном соусе с фетучини | 250г | 421.00 | фетучини, куриное филе, томаты в собственном соку, пармезан, базелик |  |
| 29 | Овощи гриль | 150г | 219.00 | баклажан, кабачок, помидоры черри, грибы шампиньоны, оливковое масло |  |
| 30 | Овсяная каша с вишней | 300г | 146.00 | овсянка, молоко, вишня, сливочное масло, сахар, соль |  |
| 31 | Омлет с томатом, ветчиной и сыром | 180г | 176.00 | яйцо куриное, молоко, ветчина, сыр Гауда , соль |  |
| 32 | Омлет со шпинатом и сыром | 180г | 163.00 | яйцо, молоко, шпинат, сыр Гауда |  |
| 33 | Омлет Фритата | 180г | 142.00 | яйцо куриное, молоко, болгарский перец, томат, сыр Гауда , сахар,соль |  |
| 34 | Пенне со шпинатом и лососем | 230г | 592.00 | пенне, лосось, шпинат, сливки, пармезан |  |
| 35 | Рассольник Ленинградский | 300мл | 104.00 | куриное филе, перловка, соленые огурцы, томат, картофель |  |
| 36 | Рис Басмати | 150г | 87.00 | Рис Басмати,соль ,масло |  |
| 37 | Рисовая каша с курагой | 300г | 152.00 | рис, молоко, курага, сливочное масло, сахар, соль |  |
| 38 | Рисовая лапша с овощами и пряной курицей | 200г | 218.00 | рисовая лапша, огурец,болгарский перец,морковь,куриное филе,соевый соус |  |
| 39 | Рулетики из индейки с творожным сыром и брокколи | 120/60г | 320.00 | Филе индейки, брокколи, помидоры, сыр креметте, кинза, соль, перец, масло ростительное. |  |
| 40 | Салат Капрезе | 150г | 364.00 | салат Айсберг, томаты, сыр моцарелла, соус Песто |  |
| 41 | Салат с ветчиной и чукой | 180г | 130.00 | латук,ветчина,чука, руккола, вяленые томаты сыр пармезан |  |
| 42 | Салат с кальмаром в темпуре | 200г | 405.00 | кальмар, салат айсберг, чили сладкий, мука темпурная |  |
| 43 | Салат с копченным угрем и авокадо | 180г | 322.00 | копченный угорь, авокадо, рисовая лапша,огурец,омлет,соус терияки, кунжут |  |
| 44 | Салат с креветками и манго | 180г | 591.00 | листья Айсберга, Лолло Роса и Рукколы, креветки, сыр моцарелла, кукуруза консервированная, манго свежее, горчица, масло оливковое |  |
| 45 | Салат с креветкой и кальмаром | 200г | 618.00 | креветка,кальмар,рисовая лапша,салат чука,огурец,томат,маслины,оливковое масло |  |
| 46 | Салат с курицей и ананасом | 170г | 260.00 | куриное филе, ананас консервированный, чернослив, яйцо куриное, сыр пармезан, майонез |  |
| 47 | Салат с ростбифом | 210г | 430.00 | ростбиф, айсберг, латук, лолла роса, пармезан, болгарский перец, огурец |  |
| 48 | Салат с тунцом | 200г | 334.00 | тунец консервированный, айсберг,огурец,оливковое масло |  |
| 49 | Салат со свеклой, рукколой и сыром фета | 200г | 251.00 | свекла, руккола, сыр.фета, бальзамик |  |
| 50 | Салат Таежный | 200г | 168.00 | опята маринованные, картофель отварной ,огурцы соленые, горошек зеленый, морковь отварная с растительным маслом |  |
| 51 | Салат Цезарь с креветкой | 150г | 472.00 | салат айсберг, креветки, сыр пармезан, томат, яйцо, соус цезарь |  |
| 52 | Салат Цезарь с курицей | 180г | 211.00 | айсберг,куриное филе, яйцо, томат, соус цезарь, гренки, сыр пармезан |  |
| 53 | Салат Шопский | 180г | 272.00 | помидоры свежие, болгарский перец, огурец, красный лук, сыр фета, оливковое масло |  |
| 54 | Свинина в мисо соусе | 195г | 266.00 | Свинина, капуста б/к, помидоры, кукуруза консервированная, свежий огурец, мисо паста, мед, соевый соус. |  |
| 55 | Сельдь под шубой | 200г | 117.00 | рецепт сельди под шубой классика: картофель, морковь, яйцо, свекла, сельдь слабосоленая, зеленый лучок, майонез. |  |
| 56 | Солянка мясная сброная | 300мл | 315.00 | говядина, сосиски, бекон, томат, соленые огурцы, лук репчатый, оливки |  |
| 57 | Стейк из лосося | 100/20г | 658.00 | лосось, лимон |  |
| 58 | Суп мисо с говядиной | 350мл | 204.00 | Картофель, говядина, аджика, шпинат резанный, мисо паста соевая, фасоль, кукуруза, бульон куриный, куркума, соль. |  |
| 59 | Суп с копченым угрем | 300мл | 306.00 | копченый угорь, лапша удон, яйцо, шампиньоны |  |
| 60 | Суп-пюре из брокколи с лососем | 350мл | 494.00 | Семга обработанная, лук репчатый, картофель, мускатный орех, соль, масло растительное, сливки 22%, брокколи, бульон куриный. |  |
| 61 | Сырники с джемом | 140/30г | 259.00 | творог, яйцо куриное, сахар,мука, джем |  |
| 62 | Сырники со сгущенкой | 150г | 258.00 | творог полужирный, мука, яйцо, сгущеное молоко |  |
| 63 | Сырный суп с куриными фрикадельками | 300мл | 223.00 | сыр плавленный, куриное филе, сливки, лук репчатый |  |
| 64 | Творожное суфле с ягодами | 140г | 144.00 | творог ,сахар, ваниль, вишня, смородина |  |
| 65 | Том ям с мидиями | 350мл | 447.00 | Мидии (мясо), лимон, кинза свежая, шампиньоны, филе кальмара, сливки 22%, молоко кокосовое, паста Том Ям |  |
| 66 | Томатный суп с пармезаном и моцареллой | 300мл | 362.00 | томаты в собственном.соку, сыр пармезан, моцарелла, базилик,чеснок |  |
| 67 | Треска в чили соусе | 180г | 353.00 | треска, соус чили, кабачки, чеснок |  |
| 68 | Треска с картофелем мини и розмарином | 240г | 325.00 | треска, картофель мини, розмарин, паприка, соус тар-тар |  |
| 69 | Филе грудки со шпинатом, томатом, моцареллой и булгуром | 240г | 245.00 | куриное филе, шпината, томат, моцарелла, булгур |  |
| 70 | Филе судака с грибами | 220г | 372.00 | филе судака, грибы вешенки, сыр гауда, капуста брокколи, цветная капуста |  |
| 71 | Фрикадельки Деми Гляс с кукурузой | 240г | 317.00 | Фрикадельки куриные, кукуруза, лук репчатый, соус деми гляс, фасоль стручковая, соль, перец, масло оливковое, чеснок свежий, зелень свежая. |  |
| 72 | Фузилли с курицей и соусом 3 сыра | 240г | 326.00 | фузилли,куриное филе,пармезан,сливки, сыр дор блю, моцарелла |  |
| 73 | Хлопья 4 злака с грушей и мёдом | 300г | 190.00 | хлопья 4 злака, молоко, сливочное масло, груша, мед, соль |  |
| 74 | Чечевица с курицей и грибами в тайском стиле | 240г | 258.00 | чечевица, куриное филе, соус тайский, шампиньоны |  |
| **Завтраки** |
| 75 | Каша геркулесовая на молоке со сливочным маслом | 250г | 133.00 | Крупу овсяную варят на молоке, добавляют сливочное масло |  |
| 76 | Каша гречневая молочная | 250г | 105.00 | Крупа гречневая, молоко, масло сливочное, соль, сахар.  |  |
| 77 | Каша овсяная с вишней | 250г | 134.00 | кашу варят из овсяных хлопьев на молоке с солью, добавляют вишню |  |
| 78 | Каша овсяная с курагой | 250г | 112.00 | овсяные хлопья отваривают на молоке, добавляют курагу |  |
| 79 | каша овсянная с персиком | 250г | 184.00 | овсянная каша молочная с персиком |  |
| 80 | Каша пшенная с тыквой | 250г | 119.00 | пшено, молоко, тыква. соль, сахар |  |
| 81 | Каша рисовая на молоке со сливочным маслом | 250г | 134.00 | Крупу рисовую варят на молоке, добавляют сахар, соль, масло сливочное |  |
| 82 | Оладьи с джемом | 150/20г | 151.00 | тесто дрожжевое для оладий, джем |  |
| 83 | Оладьи со сметаной | 150/20г | 142.00 | тесто дрожжевое для оладий, сметана |  |
| 84 | Рулет из яичного омлета с ветчиной и сыром | 200г | 251.00 | в яичный омлет заворачивают ветчино-сырную начинку, посыпают сыром |  |
| 85 | Сосиски | 2шт | 166.00 |  |  |
| 86 | Сырники из творога с изюмом со сметаной | 140/20г | 255.00 | круглые лепешки из творожного теста обжаривают и запекают, на порцию идет 2 сырника |  |
| 87 | Сырники из творога со сметаной | 140/20г | 255.00 | круглые лепешки из творожного теста обжаривают и запекают, на порцию идет 2 сырника |  |
| 88 | Яичница из двух яиц | 2шт | 84.00 | два яйца в виде глазуньи выпекают на тефалевой блиннице |  |
| **Блины** |
| 89 | Блинчики с джемом | 130/20г | 118.00 | домашние блинчики с душистым джемом |  |
| 90 | Блинчики с мёдом | 130/20г | 123.00 | домашние блинчики подают с ароматным мёдом |  |
| 91 | Блинчики с мясом и со сметаной | 170/20г | 177.00 | традиционно русские блинчики с мясом, жареным лучком и домашней сметанкой |  |
| 92 | Блинчики с семгой слабосолёной | 170/20г | 395.00 | блинчики с начинкой из слабосолёной семги с добавлением масла сливочного и веточки зелени |  |
| 93 | Блинчики с творогом и со сметаной | 170/20г | 155.00 | традиционно русские блинчики с творогом и домашней сметанкой |  |
| 94 | Блинчики со сметаной | 130/20г | 114.00 | блинчики 3 штуки подают со сметанкой |  |
| **Бутерброды** |
| 95 | Бутерброд с докторской колбасой | 30/30г | 117.00 | батон белый нарезной, колбаса докторская куриная |  |
| 96 | Бутерброд с колбасой в/к | 30/30г | 80.00 | батон белый нарезной, колбаса варено-копченная |  |
| 97 | Бутерброд с сёмгой | 30/25г | 193.00 | батон белый нарезной, семга с/с, зелень
 |  |
| 98 | Бутерброд с сыром | 30/30г | 80.00 | батон белый нарезной, сыр Российский |  |
| 99 | Клаб сендвич с ветчиной и сыром | 200г | 197.00 | на поджаренный тост хлеба Harrys выкладывается ветчина свиная, томаты, сыр Хохланд, лист салата  |  |
| 100 | Клаб сендвич Цезарь с куриным филе и соусом Цезарь | 200г | 199.00 | на поджаренный тост хлеба Harrys выкладывается куриное филе в/к, томаты, сыр Хохланд, лист салата и соус Цезарь |  |
| 101 | Сендвич с ветчиной | 190г | 170.00 | помидоры, салат айсберг, хлеб тостовый, огурцы свежие, сыр гауда, ветчина |  |
| 102 | Сендвич с лососем с/с и авокадо | 190г | 448.00 | Помидоры, салат Айсберг, авокадо мякоть, лосось с/с, хлеб тостовый, сыр Креметте, сыр Гауда. |  |
| 103 | Сендвич с омлетом и индейкой гриль | 190г | 227.00 | Омлет, помидоры, индейка запеченная, хлеб тостовый, сыр Гауда, сыр Креметте |  |
| 104 | Сендвич с тунцом и корнишонами | 190г | 288.00 | Помидоры, салат Айсберг, тунец консервированный, хлеб тостовый, огурцы соленый, сыр Гауда, сыр Креметте |  |
| 105 | Фреш ролл с бужениной | 190г | 453.00 | лист салата, тортилья, буженина, сыр творожный, салат айсберг, огурец, томат |  |
| 106 | Фреш ролл с говядиной | 190г | 263.00 | тортилья, ростбиф, корнишоны, томат, горчица, сыр творожный |  |
| 107 | Чиабатта с гуакамоле и лососем с/c | 170г | 490.00 | Помидоры черри, зелень, чиабатта пшеничная, лосось с/с, соус гуакамоле, томаты вяленые в масле, лимон, масло сливочное. |  |
| **Салаты и закуски** |
| 108 | Винегрет с сельдью | 120г | 84.00 | классический овощной винегрет с филе сельди, собственного посола |  |
| 109 | Итальянский салат с окороком, сыром и овощами | 150г | 124.00 | окорок копченый, томаты, огурцы, перец сладкий, кукуруза, сыр твердых сортов, майонез |  |
| 110 | Салат Берлинский | 120г | 106.00 | сервелат финский, картофель, огурцы, яйцо, горошек, перец болгарский нарезаются на кубик и заправляются майонезом |  |
| 111 | Салат Зеленый | 120г | 73.00 | хрустящая белокочанная капуста, свежий огурец и нежная брынза под салатной заправкой из растительного масла |  |
| 112 | Салат из моркови, сыра и чесночка | 120г | 79.00 | очень нежный, знакомый с детства вкус салата из тертого сыра, морковки и яйца с майонезом |  |
| 113 | Салат из свеклы с сыром и майонезом | 120г | 68.00 | свекла отварная под тертым сыром Тильзитер с зеленью и чесночком  |  |
| 114 | Салат Крабовый, рижский рецепт | 120г | 99.00 | крабовые палочки, огурец свежий, яйцо, кукуруза, рис, зелень, майонез |  |
| 115 | Салат Лисья шубка | 120г | 75.00 | куриное филе, картофель, яйцо, грибы, лук репчатый, морковь, майонез |  |
| 116 | Салат Мимоза | 120г | 125.00 | классический ретро-салат из 90-х: горбуша консервированная, морковь отварная, куриное яйцо, рис отварной, соус майонез |  |
| 117 | Салат Оливье | 100/20г | 115.00 | знакомый с детства вкус в классическом салате из докторской колбасы, отварного картофеля и моркови, маринованных огурцов, куриного яйца, зеленого горошка и майонеза |  |
| 118 | Салат Столичный | 100/20г | 103.00 | филе куриное в/к, картофель, морковь, яйцо куриное, зеленый горошек, огурцы маринованные, майонез |  |
| 119 | Салат Цезарь | 150г | 210.00 | восхитительный салат из спелых томатов с листьями айсберга, кусочками копченого куриного филе и пшеничными гренками, с соусом Цезарь |  |
| 120 | Сельдь под шубой | 120г | 92.00 | рецепт сельди под шубой классика: картофель, морковь, яйцо, свекла, сельдь слабосоленая, зеленый лучок, майонез. |  |
| 121 | Слоеный салат с курицей Красная Шапочка | 120г | 155.00 | филе куриной грудки, консервированные шампиньоны, сыр, картофель, огурцы маринованные, помидоры, лук зелёный, майонез |  |
| **Первые блюда** |
| 122 | Борщ классический с курицей | 350г | 161.00 | куриное филе отварное, свекла, капуста, морковь, лук репчатый, перец болгарский, томаты, картофель, зелень |  |
| 123 | Бульон куриный с гренками | 350г | 74.00 | куриная грудка, гренки пшеничные, морковь, лук репчатый |  |
| 124 | Суп вермишелевый с грибами  | 350г | 96.00 | шампиньоны свежие, вермишель пшеничная, морковь, лук репчатый, зелень  |  |
| 125 | Суп рисовый с фрикадельками | 350г | 138.00 | бульон мясной, фрикадельки мясные по 2шт. на порцию, крупа рисовая, картофель, морковь, лук репчатый, зелень |  |
| 126 | Суп рыбный с картофелем | 350г | 173.00 |  филе трески, картофель, морковь, лук репчатый, томаты, пшено, зелень |  |
| 127 | Суп-крем из тыквы с пшеничными гренками | 250/20мл | 190.00 | Тыква, лук репчатый отваривают, протирают, добавляют сливки, масло сливочное, доводят до кипения. |  |
| 128 | Чечевичный суп с охотничьими колбасками | 350г | 127.00 | колбаски охотничьи, чечевица, морковь, лук репчатый, чеснок, зелень |  |
| 129 | Щи со шпинатом и яйцом | 350мл | 145.00 | куриное филе, картофель, морковь, лук репчатый, шпинат, яйцо куриное, соль, перец, специи, лавровый лист |  |
| **Пельмени** |
| 130 | Вареники с вишней | 300г | 293.00 | классические вареники с начинкой из вишни |  |
| 131 | Вареники с картофелем, грибами и жареным луком  | 250/20г | 175.00 | Мука пшеничная, соль, манка, мало растительное, вода, яйцо, картофель, грибы, лук репчатый |  |
| 132 | Вареники с творогом  | 250г | 170.00 | классические вареники с начинкой из домашнего творога с добавлением яйца и сахара |  |
| 133 | Пельмени домашние | 250/20г | 207.00 | классический рецепт пельменей домашних с мясом говядины и курицы |  |
| **Вторые блюда** |
| 134 | Бефстроганов из куриной печени с грибами | 120г | 190.00 | куриная печень, шампиньоны, репчатый лук, молоко, сливки |  |
| 135 | Жаркое по-домашнему из свинины | 350г | 175.00 | нарезанную кубиком постную свинину, обжаривают до золотистой корочки, добавляют картофель, лук репчатый, морковь, болгарский перец, томаты, чеснок и тушат до готовности |  |
| 136 | Жульен грибной в блинных конвертиках | 160г | 185.00 | в блинчики пшеничные помещают грибную начинку, заворачивают мешочком и закручивают сыром  |  |
| 137 | Зразы куриные с сыром и грибами | 120г | 263.00 | рубленное куриное филе, яйцо, сыр, шампиньоны, лук репчатый пассерованный. |  |
| 138 | Классическая котлета по-киевски | 140г | 196.00 | подготовленное куриное филе фаршируют сливочным маслом с сыром и жарят во фритюре |  |
| 139 | Котлета Полтавская | 100г | 125.00 | в рубленую свинину и говядину добавляется лук репчатый, яйцо, хлеб белый ,чеснок, готовится котлета в виде лодочки в белых сухарях и обжаривается на сковороде |  |
| 140 | Куриное филе с брокколи в сметанном соусе | 75/100г | 176.00 | куриное филе с брокколи тушим в сметанном соусе |  |
| 141 | Пёстрый паприкаш из говядины и болгарского перца | 75/50г | 320.00 | нарезанную соломкой постную говядину обжаривают до золотистой корочки, добавляют лук репчатый, морковь, болгарский перец, томаты и тушат до готовности |  |
| 142 | Плов из свинины | 300г | 170.00 | свинина, рис пропаренный, морковь, лук, чеснок, масло растительное, приправа для плова |  |
| 143 | Поджарка из свиной лопатки с ароматом свежей зелени | 75/50г | 168.00 | нарезанную соломкой постную свинину обжаривают до золотистой корочки, добавляют лук репчатый, морковь, томаты и тушат до готовности |  |
| 144 | Ризотто с курицей и овощами | 250г | 140.00 | рис, филе куриное, лук, перец сладкий, сельдерей, помидор,морковь, пармезан, базилик |  |
| 145 | Рыба под маринадом | 120г | 167.00 | обжаренное на гриле филе минтая под пряным и душистым маринадом |  |
| 146 | Свинина Боярская, запеченная под сыром с картофелем и томатами | 180г | 288.00 | свиной эскалоп, сыр, картофель, лук репчатый, помидоры, майонез |  |
| 147 | Спагетти Болоньезе | 250г | 215.00 | говядина, спагетти, соус болоньезе, помидорчик черри, базилик |  |
| 148 | Тефтели мясные под сметанным соусом | 140г | 139.00 | в рубленное мясо свинины и говядины добавляют пассерованный репчатый лук, отваренный рис, специи и жарят, затем заливают сметанным соусом и тушат до готовности |  |
| 149 | Цыплёнок Табака 1/2  | 250г | 319.00 | тушку цыпленка маринуют, запекают  |  |
| 150 | Шницель по-министерски | 120г | 225.00 | отбивную из филе куриной грудки панируют в яйце, затем в ломтиках белого хлеба и жарят на сковороде до готовности |  |
| **Овощные блюда и гарниры** |
| 151 | Брокколи припущенная | 150г | 130.00 | капуста брокколи припускается на пару |  |
| 152 | Гречка отварная | 150г | 65.00 | гречневая крупа, соль, масло растительное |  |
| 153 | Картофель отварной с зеленью | 200г | 69.00 | Картофель, масло растительное, соль, зелень |  |
| 154 | Картофельное пюре на молоке со сливочным маслом | 200г | 87.00 | картофель отваривают, протирают, добавляют молоко, масло и соль |  |
| 155 | Котлета капустная | 100г | 55.00 | капусту отваривают, протирают, формуют котлету с добавлением яйца и манки, панируют в красных сухарях, обжаривают |  |
| 156 | Котлета картофельная | 100г | 50.00 | картофель отваривают, протирают, формуют котлету с добавлением яйца и манки, панируют в красных сухарях, обжаривают |  |
| 157 | Котлета морковная | 100г | 59.00 | морковь отваривают, протирают, формуют котлету с добавлением яйца и манки, панируют в красных сухарях, обжаривают |  |
| 158 | Котлета свекольная | 100г | 63.00 | свеклу отваривают, протирают, формуют котлету с добавлением яйца и манки, панируют в красных сухарях, обжаривают |  |
| 159 | Макароны отварные | 150г | 50.00 | макар.изделия рожки отваривают в воде с солью, добавляют масло растительное |  |
| 160 | Рагу овощное | 200г | 179.00 | картофель, кабачки, баклажаны, морковь, лук, перец болгарский, помидоры |  |
| 161 | Рис припущенный | 150г | 58.00 | рис, соль, масло растительное. |  |
| 162 | Фасоль зелёная стручковая, обжаренная с шампиньонами и луком | 200г | 125.00 | фасоль стручковая обжаривается с грибами и репчатым луком |  |
| 163 | Цветная капуста припущенная | 200г | 145.00 | капусту цветную припускают до готовности |  |
| **Диетическое питание** |
| 164 | Биточки куриные паровые | 100г | 182.00 | рубленое мясо куриной грудки с добавлением пшеничного хлеба и репчатого пассерованного лука, готовятся на паровой бане |  |
| 165 | Куриное бедро отварное с зелёным горошком | 170/50г | 259.00 | куриный окорочок отваривается с морковью и луком и подается с зеленым горошком |  |
| 166 | Отварная треска с салатом Айсберг | 100/100г | 305.00 | стейк трески отваривают и гарнируют салатом Айсберг |  |
| 167 | Отварное филе индейки с цветной капустой | 150/50г | 320.00 | филе грудки индейки отваривают, гарнируют с припущенной цветной капустой |  |
| 168 | Паровое малое филе куриное с соусом Дзадзики | 120/50г | 268.00 | филе куриное, йогурт, свежий огурец,, кинза,  |  |
| **Десерты, выпечка** |
| 169 | Ватрушка с творогом | 90г | 69.00 | тесто сдобное дрожжевое, творог, сахарная пудра |  |
| 170 | Запеканка творожная со сметаной | 170г | 169.00 | Творог 9-18%, крупа манная, молоко 3,2%, яйцо куриное, сахар, сухари панировочные, сметана, соль, масло растительное, ванилин. |  |
| 171 | Пирожок с вишней | 90г | 49.00 | тесто сдобное дрожжевое, вишня очищенная, сахарная пудра |  |
| 172 | Пирожок с джемом | 80г | 40.00 | мука пшеничная, дрожжи сухие, сахар, соль, вода, масло растительное, джем |  |
| 173 | Пирожок с зелёным луком и яйцом | 90г | 40.00 | Тесто сдобное, Яйцо куриное ст., Лук зеленый, Мука пшеничная., Масло растительное, Соль. |  |
| 174 | Пирожок с капустой | 90г | 43.00 | Тесто сдобное, капуста, Лук зеленый, Мука пшеничная., Масло растительное, Соль. |  |
| 175 | Пирожок с картошкой | 90г | 39.00 | мука пшеничная, дрожжи сухие, сахар, соль, вода, масло растительное, картофель, лук репчатый, перец чёрный молотый |  |
| 176 | Пирожок с мясом | 90г | 85.00 | пирожок со сдобного теста с сочной начинкой из мяса свинины и говядины с добавлением пассерованного лука. |  |
| 177 | Пирожок с рисом и яйцом | 90г | 39.00 | пирожок с начинкой из отварного риса, яйца и обжаренного репчатого лука |  |
| 178 | Пирожок с яблоками | 90г | 43.00 | тесто сдобное дрожжевое, яблоки, сахарная пудра, корица |  |
| 179 | Плюшка московская | 80г | 35.00 | тесто сдобное дрожжевое, сахарная пудра |  |
| 180 | Сосиска в тесте | 120г | 85.00 | сосиска молочная заворачивается в сдобное тесто |  |
| 181 | Фрукт груша | 1шт | 90.00 | фрукт груша |  |
| 182 | Фрукт лимон | 1шт | 60.00 | фрукт лимон |  |
| 183 | Фрукт яблоко  | 1шт | 60.00 | фрукт яблоко симиренко |  |
| **Напитки** |
| 184 |  Морс из клюквы | 300мл | 85.00 | морс из клюквы |  |
| 185 | Вода в ассортименте б/г | 500мл | 65.00 |  |  |
| 186 | Вода в ассортименте с/г | 500мл | 65.00 |  |  |
| 187 | Добрый Кока кола | 500мл | 94.00 |  |  |
| 188 | Добрый Фанта | 500мл | 94.00 |  |  |
| 189 | Кофе Nescafe 3в 1 классик | 1шт | 35.00 | кофе, сахар, сухие сливки |  |
| 190 | Минеральная вода Ессентуки №4 | 500мл | 102.00 |  |  |
| 191 | Молоко 3,2% | 900мл | 162.00 |  |  |
| 192 | Сок в ассортименте | 300мл | 90.00 |  |  |
| 193 | Сок j-7 апельсин | 200мл | 91.00 |  |  |
| 194 | Сок Rich апельсиновый | 1000мл | 250.00 |  |  |
| 195 | Сок Rich вишневый | 1000мл | 250.00 |  |  |
| 196 | Сок Rich персиковый | 1000мл | 250.00 |  |  |
| 197 | Сок Rich томатный | 1000мл | 250.00 |  |  |
| 198 | Сок Rich яблочный | 1000мл | 250.00 |  |  |
| 199 | Чай Гринфилд зелёный классический | 1шт | 14.00 | пакетированный в термосаше |  |
| 200 | Чай Гринфилд чёрный Цейлонский | 1шт | 21.00 | пакетированный в термосаше |  |
| **Соусы и приправы** |
| 201 | Майонез | 200г | 85.00 |  |  |
| 202 | Майонез 67% жирности | 20г | 20.00 |  |  |
| 203 | Масло Оливковое | 50г | 55.00 |  |  |
| 204 | Мед порционный | 20г | 20.00 |  |  |
| 205 | Сгущенное молоко | 20г | 25.00 |  |  |
| 206 | Сметана | 50г | 57.00 |  |  |
| 207 | Сметана деревенская 20% | 50г | 45.00 | сметанный продукт |  |
| **Хлеб** |
| 208 | Батон Нарезной пшеничный | 400г | 81.00 | батон Нарезной пшеничный |  |
| 209 | Ржаной хлеб формовой | 650г | 82.00 | украинский хлеб формовой |  |
| 210 | Хлеб пшеничный (кусочек) | 20г | 4.00 | хлеб пшеничный |  |
| 211 | Хлеб ржаной (кусочек) | 40г | 4.00 | хлеб ржаной |  |
| **Буфетная продукция** |
| 212 | Арахис солёный  | 40г | 56.00 |  |  |
| 213 | Орбит Сладкая мята | 14г | 70.00 |  |  |
| 214 | Шоколадные дражже MampM арахис | 50г | 128.00 |  |  |
| 215 | Шоколадный батончик Сникерс | 58г | 99.00 |  |  |
| 216 | Шоколадный батончик Твикс | 55г | 99.00 |  |  |
| **Одноразовая посуда** |
| 217 | Одноразовая посуда: вилка, ложка, нож, салфетка, зубочистка | 1шт | 25.00 | приборы просим заказать в соответствии с количеством обедающих сотрудников |  |
| 218 | Салфетки бумажные | 100шт | 40.00 | салфетки бумажные |  |
| **Архив** |
| 219 | Каша овсяная с голубикой | 300г | 168.00 | овсяные хлопья, молоко, голубика, сахар, масло сливочное |  |
| 220 | Кус-кус с овощами | 150г | 87.00 | кус-кус, болгарский перец, морковь, лук репчатый |  |
| 221 | Тяхан с курицей | 340г | 200.00 | курица, рис, морковь, лук репчатый, цукини, перец болгарский, чеснок, соус соевый, масло растительное, кунжут |  |