

№ пп	Наименование	Выход, гр	Цена,руб
Бутерброды			
1	Бутерброд с ветчиной	20/20	30,00
2	Бутерброд с колбасой (сервелат)	15/25	30,00
3	Бутерброд с сельдью	20/5/25	35,00
4	Бутерброд с сыром	15/25	30,00
5	Горячий бутерброд с сыром и колбасой (сервелат)	20/5/10/15	35,00
6	Горячая булочка с сосиской	75/50/10/10/10	70,00
7	Ролл "Цезарь"	220	100,00
8	"Русбур" с куриной котлетой	180	90,00
9	"Русбур" с мясной котлетой	180	90,00
10	Сэндвич с ветчиной	120	80,00
11	Сэндвич с курицей	120	100,00
Завтрак			
1	Блинчики	100	30,00
2	Блинчики со сгущённым молоком/сметана/джем	100/20	45,00
3	Блинчики с ветчиной и сыром	130	50,00
4	Блинчики с яблоком	130	40,00
5	Вареники ленивые со сгущенным молоком	150/20	90,00
6	Запеканка творожная со сгущённым молоком/сметаной/джемом	150/20	80,00
7	Ольды со сгущённым молоком/сметана/джем	100/20	45,00
8	Омлет натуральный	150	120,00
9	Сырники со сгущённым молоком/сметана/джем	100/20	75,00
10	Фриттата с сыром и ветчиной	140	110,00
11	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	1 шт.	25,00
Салаты/Холодные закуски			
1	Винегрет овощной	100	35,00
2	Винегрет овощной с сельдью	100/20	60,00
3	Изделия гастрономические с гарниром и соусом	30/80/25	50,00
4	Огурец солёный (порционно)	50	15,00
5	Рулетки из ветчины с сыром	60	50,00
6	Салат "Цезарь" с куриным филе	100	90,00
7	Салат "Греческий"	100	90,00
8	Салат "Мимоза"	100	65,00
9	Салат "Свежесть" (из пекинской капусты с ветчиной, огурцом и соусом "Весна")	100	40,00
10	Салат "Свеколка"	100	40,00
11	Салат "Солнечный" (из свежей моркови с чесноком, сыром и соусом "Весна")	100	35,00
12	Салат "Столичный" с курицей	100	65,00
13	Салат "Фруктовый" (с сиропом)	100	50,00
14	Салат "Школьные годы" с маслом растительным	100	55,00
15	Салат витаминный с растительным маслом	100	30,00
16	Салат из белокочанной капусты с маслом растительным	100	20,00
17	Салат из квашеной капусты	100	30,00
18	Салат из крабовых палочек с рисом	100	65,00
19	Салат из моркови с яблоками и маслом растительным	100	35,00
20	Салат из отварной свеклы с маслом растительным	100	35,00
21	Салат из свежей моркови с маслом растительным	100	35,00
22	Салат из свежей моркови с чесноком и маслом растительным	100	35,00
23	Салат из свежих огурцов с маслом растительным	100	50,00

24	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	75,00
25	Салат из свеклы с отварным яйцом	60/20	40,00
26	Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	45,00
27	Салат из свеклы с черносливом и чесноком	100	40,00
28	Салат картофельный с сельдью	100/20	50,00
29	Салат Китайский с маслом растительным (из пекинской капусты, помидоров,огурцов,болгарского перца с варёным яйцом)	100	80,00
30	Сельдь с отварными овощами и соусом "Весна"	100	60,00
31	Язык говяжий отварной с гарниром и соусом	30/80/25	130,00
32	Яйцо с гарниром и соусом "Весна"	40/50/10	45,00
Первые блюда			
1	Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/5гр	30,00
2	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной	250/10/5	50,00
3	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной	250/10/5	50,00
4	Борщ сибирский с говядиной и сметаной	250/5/5	50,00
5	Рассольник ленинградский с курой и сметаной	250/10/5	40,00
7	Солянка домашняя со сметаной	250/5	60,00
8	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	250/10/5	40,00
9	Суп картофельный с горохом и гречками	250/10	30,00
10	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/20	40,00
	Уха "Невская" с горбушей	250/30.	60,00
11	Суп картофельный с рисом и рыбой	250/20	50,00
12	Суп крестьянский со сметаной	250/5	45,00
13	Суп- лапша домашняя с курицей	250/15	40,00
14	Суп с макаронными изделиями и курой отварной	250/15	40,00
15	Суп-пюре из разных овощей с гречками	250/10	40,00
16	Щи из квашеной капусты с курицей и сметаной	250/10/5	40,00
17	Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	250/10/5	50,00
18	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	250/10/5	40,00
Вторые блюда из курицы			
1	Баклажаны, фаршированные курой и рисом	120	70,00
2	Жаркое по-домашнему с птицей	150	110,00
3	Кордон-бло (куриные рулетки с сыром и ветчиной)	100	110,00
4	Котлета «Пожарская»	100	95,00
5	Котлета рубленая из птицы	80	90,00
6	Котлета рубленая из птицы	100	100,00
7	Кура, запеченная с картофелем под соусом	50/150	100,00
8	Куриная голень, запеченная с чесноком	100	65,00
9	Куриное бедро, запеченное с чесноком	120	80,00
10	Куриное филе в картофельном дранике	100	100,00
11	Люля-кебаб из курицы с соусом томатным	80/40	120,00
12	Оладьи куриные с овощами	75	80,00
13	Плов с курицей (из филе)	150	75,00
14	Суфле из кур	60	80,00
15	Филе куриное в сырной корочке	100	100,00
16	Филе куриное запечённое с сыром и помидором	100	110,00
17	Фрикадельки из птицы, соус молочный	100/30	80,00
18	Фрикасе из курицы	50/50	80,00
19	Фрикасе из индейки	50/50	80,00
20	Шашлык куриный (из филе)	80	100,00
21	Шницель натуральный из куриного филе	70	70,00
22	Шницель натуральный из куриного филе	100	100,00
Вторые блюда из рыбы			
1	Биточки рыбные запечённые	100	70,00
2	Котлета рыбная "Любительская"	60	70,00
3	Оладьи рыбные с овощами	75	100,00
4	Рыба жареная с луком	100/25	90,00
5	Рыба запечённая по-русски (с картофелем)	40/110	70,00
6	Рыба запеченная с овощами и сыром	90	90,00
7	Рыба запечённая с овощами/сыром(горбуша филе)	100	110,00
8	Рыба, запечённая с яйцом (из филе)	50/40	80,00
9	Шницель рыбный натуральный	100	75,00

Вторые блюда из свинины			
1	Жаркое по-домашнему со свининой	150	110,00
2	Люля-кебаб из свинины с соусом томатным	80/40	120,00
3	Мясо по - французски	50/100	90,00
4	Плов со свининой	150	70,00
5	Поджарка из свинины	50/15	65,00
6	Свинина "Богатырская"	80	80,00
7	Свинина в кисло-сладком соусе	50/50	70,00
8	Свинина, запеченная с сыром	70/40	100,00
9	Шашлык из свинины	100	110,00
10	Шницель из свинины натуральный	70	85,00
11	Шницель из свинины натуральный	90	100,00
Вторые блюда из говядины			
1	Говядина тушеная с черносливом	50/50	100,00
2	Гуляш из говядины	50/50	100,00
3	Жаркое по-домашнему с говядиной	150	110,00
4	Запеканка картофельная с говядиной, соус сметанный	150/30	120,00
5	Котлеты рубленые из говядины	70	70,00
6	Люля-кебаб из говядины с соусом томатным	80/40	130,00
Вторые смешанные мясные блюда			
1	Ватрушка мясная с овощами (свинина, говядина)	90	80,00
2	Голубцы ленивые	150	75,00
3	Голубцы с мясом и рисом, соусом сметанным с томатом	150/20	75,00
4	Котлеты домашние	80	75,00
5	Котлеты домашние	100	95,00
6	Манты на пару	200/10	130,00
7	Пельмени отварные	200/10	120,00
8	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	60/50	70,00
9	Шницель рубленый мясной запеченный	100	90,00
Вторые блюда из печени			
1	Оладьи из печени	50	40,00
2	Печень жареная с луком	75/15	85,00
3	Печень по-строгановски	50/50	60,00
Вторые блюда из овощей			
1	Драники картофельные	150	50,00
2	Перец, фаршированный овощами и рисом	120	80,00
Вторые блюда из гастрономии			
1	Сардельки говяжьи отварные	100	60,00
2	Сосиски отварные	50	30,00

Гарниры			
1	Капуста тушёная (из квашеной)	150	40,00
2	Капуста тушёная (из свежей)	150	30,00
3	Картофель запеченный с сыром и соусом	150	50,00
4	Картофель отварной	150	40,00
5	Картофель по-деревенски	150	50,00
6	Картофель тушёный	150	50,00
7	Каша гречневая рассыпчатая	150	30,00
8	Макаронные изделия отварные	150	30,00
9	Макаронные изделия отварные с сыром	150 / 25	55,00
10	Пюре картофельное	150	40,00
11	Рагу из овощей	150	40,00
12	Рагу овощное с баклажанами	120	100,00
13	Рис отварной	150	30,00
14	Рис отварной с овощами	150	30,00
15	Рис припущенный по-мексикански	150	35,00
Соусы			
1	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	20	15,00
2	Соус "Весна"	20	15,00
3	Соус сметанный	30	10,00
4	Соус томатный	30	10,00
5	Соус ягодный	20	10,00
6	Сыр тертый	25	25,00
7	Топинг/джем	20	15,00
Напитки			
1	Какао с молоком	200	20,00
2	Кисель из кураги	200	20,00
3	Компот (яблочный, апельсиновый, из сухофруктов, из изюма, из кураги)	200	20,00
4	Компот из чернослива	200	20,00
5	Кофейный напиток	200	20,00
6	Напиток из плодов шиповника	200	20,00
7	Сок фруктовый в ассортименте	200	25,00
8	Чай заварной с сахаром	200	10,00
9	Чай заварной с сахаром и лимоном	200/7	15,00
Хлеб/батон			
1	Батон нарезной	25	3,00
2	Хлеб ржано-пшеничный	25	3,00
Десерты			
1	Желе фруктовое	100	50,00
2	Желе ягодное с йогуртом	100	75,00
3	Яблоко печеное	100	45,00
Фрукты			
1	Апельсин	170	45,00
2	Груша	130	45,00
3	Мандарины	100	45,00
4	Яблоко	150	45,00