|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  | **Наименование**  | **Выход** | **Стоимость** |
| **Салаты/холодные закуски** |  | Примечания |
| 1 | **«Витаминный»**Овощной салат из свежей капусты и моркови, с растительным маслом и яйцом | 150 | **40** |  |
| 2 | **«А-ля цезарь с курицей»** | 150 | **130** |  |
| 3 | **«Летний»**Свежие огурчики с редисом и отварным яйцом, с соусом майонез или подс.маслом | 150 | **80** |  |
| 4 | **«Овощная полянка»** Свежие томаты, огурец, болгарский перец, зелень. Заправка на Ваш выбор (масло, сметана, майонез) | 130/20 | **80** |  |
| 5 | **«Греческий»**Салат из свежих овощей, с рассольным сыром фета и зеленью, с французской заправкой | 150 | **140** |  |
| 6 | **Винегрет**Классический салат из корнеплодов и овощей с душистым маслом | 150 | **45** |  |
| 7 | **Сельдь под овощной шубой,** с соусом майонез | 150 | **65** |  |
| 8 | **«Крабовый**»Крабовые палочки, отварной рис, яйцо, кукуруза и соус майонез | 150 | **55** |  |
| 9 | **«Оливье»** с ветчиной, корнеплодами, яйцом и соусом майонез | 150 | **80** |  |
| 10 | **«Столичный» »** с картофелем, курицей, свежим огурцом, листьями салата и яйцом, соус майонез | 150 | **90** |  |
| 11 | **«Мясной»** с говядиной,колбаской, листьями салата и маринованными огурчиками. На основе майонеза и соевого соуса | 150 | **130** |  |
| 12 | **Сытный салат** с домашней бужениной, отварным картофелем и соленым огурчиком, приправленный маслом и рубленой зеленью | 150 | **120** |  |
| **Первые блюда** |
| 1 | **Солянка сборная мясная со сметаной** | 250/20 | **110** |  |
| 2 | **Борщ с мясом и сметаной** | 250/20 | **60** |  |
| 3 | **Похлебка с лесными грибами** | 250 | **100** |  |
| 4 | **Суп домашняя лапша с курочкой** | 250 | **50** |  |
| 5 | **Рассольник «Ленинградский» со сметаной** | 250/20 | **55** |  |
| 6 | **Суп картофельный с фрикадельками**  | 250 | **80** |  |
| 7 | **Уха из трех видов рыб (судак, горбуша, треска)** | 250 | **80** |  |
| 8 | **Щи из квашеной капусты со сметаной** | 250/20 | **60** |  |
| 9 | **Классическая окрошка** на квасе, кефире или минеральной воде. Заправляется горчицей, хреном и сметаной. | 250/20 | **70** | Летнее предложение |
| 10 | **Свекольник со сметаной** | 250/20 | **60** | Летнее предложение |
| **Вторые блюда** |
| 1 | **Штрудель с курицей и овощами,** с соусом «Бешамель» | 200/30 | **150** |  |
| 2 | **Судак, приготовленный на пару,**  под польским соусом | 80/30  | **220** |  |
| 3 | **Треска запеченная, с соусом «Тартар»** | 80/30 | **160** |  |
| 4 | **Котлетка из индейки с горчичным соусом** | 70/20 | **125** |  |
| 5 | **Бризоль из куриной грудки** | 100 | **90** |  |
| 6 | **Куриный шашлычок на шпажке c томатным соусом** Гарнируется салатом из свежей капусты | 100|20|30 | **130** |  |
| 7 | **Отбивная из свинины**Гарнируется салатом из свежей капусты | 100/30 | **160** |  |
| 8 | **Бифштекс рубленный, с яйцом и зеленым горошком** | 100/40/15 | **140** |  |
| 9 | **Спагетти с соусом «Болоньезе» и сыром** | 150/90/10 | **165** |  |
| 10 | **Фрикасе из курицы** (куриное филе, грибочки, лук, сметана) | 150 | **135** |  |
| 11 | **Гуляш из говядины**  | 70/50 | **135**  |  |
| 12 | **Жаркое с говядиной** (подается не вгоршочке) | 200/50 | **160** |  |
| **Гарниры** |
| 1 | **Картофель отварной с зеленью** | 150 | **40** |  |
| 2 | **Картофель, запеченный в сметане** | 150 | **40** |  |
| 3 | **Картофельное пюре** | 150 | **40** |  |
| 4 | **Картофель «по-деревенски»** | 150 | **50** |  |
| 5 | **Рис отварной с маслом** | 150 | **40** |  |
| 6 | **Спагетти с маслом** | 150 | **40** |  |
| 7 | **Овощное соте**с томатами, болгарским перцем, луком, морковью и баклажаном | 150 | **160** |  |
| 9 | **Овощи бланшированные** (цветная капуста, брокколи, стручковая фасоль, морковь) с заправкой «винегрет»  | 250 | **130** |  |
| 10 | **Греча отварная со сливочным маслом** | 150 | **40** |  |
| 11 | **Картофель жареный с грибами** | 150 | **70** |  |
| **Напитки**  |
| 1 | **Чай в ассортименте с лимоном** | 200 | **20** |  |
| 2 | **Компот из сухофруктов** | 200 | **20** |  |
| 3 | **Сок в ассортименте «Фруктовый сад»** | 200 | **30** |  |
| 4 | **Морс натуральный ягодный** | 200 | **30** |  |
| 5 | **Вода минеральная газ., не/газ.**  | 0,5/бут. | **45** |  |
| 6 | **Кофе зерновой «американо»** | 200 | **40** |  |
| 7 | **Молоко к кофе** | 30 | **5** |  |
| **Летние напитки собственного приготовления** |
| 1 | **Напиток из свежих яблок**  | 200 | **30** |  |
| 3 | **Домашний лимонад «Цитрусовый с мятой»** | 200 | **40** |  |
| 4 | **Домашний лимонад «Малиновый»** | 200 | **40** |  |
| 5 | **Мед «Монастырский»** | 200 | **50** |  |
| 6 | **Медовуха «Вишневая»** | 200 | **50** |  |
| 7 | **Квас «Медовый»** | 200 | **40** |  |
| **Фирменные крепленые напитки «Селивановъ»** |
| 1 | **Настойка крепленая «Хреновуха» 40%** | 50 мл | **80** |  |
| 2 | **Настойка крепленая «Медовая с перцем» 40%** | 50 мл | **80** |  |
| 3 | **Настойка крепленая «Клюковка» 40%** | 50 мл | **80** |  |
| 4 | **Настойка крепленая «Малиновка» 40%** | 50 мл | **80** |  |
| 5 | **Настойка крепленая «Хреновуха» 40%** | 50 мл | **80** |  |
| **Десерты, кондитерские изделия**  |
| 1 | **Пирог сдобный с джемом** | 60 | **25** |  |
| 2 | **Пирог с яблоком** | 60 | **30** |  |
| 3 | **Пирог с капустой и яйцом** | 60 | **25** |  |
| 4 | **Пирог с картофелем и луком** | 60 | **20** |  |
| 5 | **Пирог с мясом** | 60 | **50** |  |
| 6 | **Пончик в сахарной пудре** | 50 | **25** |  |
| 7 | **Круассан с джемом/ со сгущенкой** | 60 | **25** |  |
| 8 | **Блинчики.** Подаются на Ваш выбор: джем, сгущенное молоко, сметана | 100/30 | **50** |  |
| 9 | **Мороженое (пломбир) с сиропом** | 100/20 | **85** |  |
| 10 | **Штрудель яблочный/грушевый с корицей и орешками** | 100 | **70** |  |
| 7 | **Эклер со сгущенным молоком** | 40 | **40** |  |
| 8 | **Пирожное Картошка** | 50 | **50** |  |
| 1 | **Хлеб** | 1 шт. | **3** |  |
| 2 | **Хлеб (заварной с зернами, солодовый, луковый багет) с маслом «зеленым» на травах** | 40 3 шт.  | **30** |  |
| 3 | **Масло сливочное порционное**  | 10 | **20** |  |