

# САЛАТЫ

# SALADS

с 27.05.2019 г.

<b>Салат «Цезарь» с птицей</b> <i>Популярный салат «Цезарь» с оригинальным чесночным соусом, хрустящими гренками, свежими томатами, мясом птицы и сыром на листьях салата.</i>	1/190	5-27
<b>Salad "Caesar" with a bird</b> Popular salad "Caesar" with original garlic sauce, crispy croutons, fresh tomatoes, poultry and cheese on lettuce leaves.		
<b>Салат «Цезарь» с креветками</b> <i>Популярный салат «Цезарь» с оригинальным чесночным соусом, хрустящими гренками, свежими томатами, креветками и сыром на листьях салата.</i>	150/3	11-55
<b>Salad "Caesar" with shrimp</b> Popular salad "Caesar" with original garlic sauce, crispy croutons, fresh tomatoes, shrimp and cheese on lettuce leaves.		
<b>Салат «Греческий»</b> (помидоры, огурцы, перец сладкий, сыр творожный сливочный, лимон, маслины, масло оливковое)	1/180	5-54
<b>Salad "Greek"</b> (tomatoes, cucumbers, peppers, feta cheese, lemon, olives, olive oil)		
<b>Vegetable salad petiolar celery</b> (celery, boiled poultry, Peking cabbage, tomatoes, onions, yogurt drinking)		
<b>Салат «Кальмарчик»</b> (мясо кальмаров отварное, мясо креветок отварное, ветчина, огурец свежий, яйца, майонез)	150/3	6-69
<b>Salad "Kalmarchik"</b> (boiled squid meat, boiled meat of boiled meat, ham, fresh cucumber, eggs, mayonnaise)		
<b>Салат-коктейль с креветками под горчичным соусом</b> (мясо креветок, мясо птицы отварное, крабовые палочки, помидор)	150/3	8-96
<b>Salad-cocktail shrimp with mustard sauce</b> (shrimp meat, poultry meat boiled, crab sticks, tomato)		
<b>Салат из птицы с языком под французским соусом</b> (мясо птицы отварное, язык отварной, шампиньоны жареные с луком, горчица французская, масло оливковое)	150/3	8-20
<b>Poultry salad with tongue under French sauce</b> (boiled pork, boiled tongue, champignons fried with onions, French mustard, olive oil)		
<b>Салат из птицы с ветчиной и грибами</b> (мясо птицы отварное, ветчина, шампиньоны жареные, яйцо, огурец свежий, майонез)	150/3	5-22
<b>Salad of birds with ham and mushrooms</b> (boiled fowl, ham, fried mushrooms, eggs, canned cucumber, mayonnaise)		

<b>Салат из птицы с сыром и крутонами</b> (мясо птицы отварное, кунжут, листья салата, перец сладкий, лук репчатый, кукуруза консервированная, сыр творожный сливочный, майонез, соус соевый, гренки пшеничные)	165/30	5-28
<b>Salad of poultry with cheese and croutons</b> (Boiled poultry, sesame, Peking cabbage, sweet pepper, onion, canned corn, cheese "Feta", mayonnaise, soy sauce, wheat toast)		
<b>Салат «Зимний вечер»</b> (мясо птицы отварное, огурец свежий, сыр, чернослив, грецкий орех, майонез)	150/3	4-63
<b>Salad "Winter Evening"</b> (boiled fowl, cucumber, cheese, prunes, walnuts, mayonnaise)		
<b>Салат «Нежный» с птицей и ананасами</b> (мясо птицы отварное, ананас консервированный, сыр, грецкий орех, яйца, майонез)	150/3	5-00
<b>Salad "Gentle" with bird and pineapple</b> (chicken meat boiled, canned pineapple, cheese, walnuts, eggs, mayonnaise)		
<b>Салат из ветчины со свежими овощами и яйцом</b> (огурец свежий, помидор свежий, перец сладкий, капуста свежая, яйцо, ветчина, майонез)	150/3	3-27
<b>Ham salad with fresh vegetables and eggs</b> (Cucumber, fresh tomato, sweet pepper, fresh cabbage, egg, ham, mayonnaise)		
<b>Салат «Кардинал»</b> (мясо птицы отварное, ветчина в/к, перец сладкий, огурец консервированный, яйцо, сыр, майонез)	150/3	4-25
<b>Salad "Cardinal"</b> (boiled fowl, ham / c, bell pepper, cucumber pickled, egg, cheese, mayonnaise)		
<b>Баклажаны с сырно-чесночным дрессингом и свежими томатами</b>	100/30	4-08
<b>Eggplant with cheese garlic dressing and fresh tomatoes</b>		

Бухгалтер

Зав. производством

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## COLD SNACKS

с 27.05.2019 г.

<b>Семга слабосоленая, форель слабосоленая с лимоном и зеленью</b>	25/25/10/ 3	<b>7-44</b>
<i>Slightly-salted salmon, slightly-salted trout with lemon and herbs</i>		
<b>Холодная мясная закуска, оливки, зелень</b> (руляда из птицы, колбаса куриная, буженина)	120/25/ 3	<b>7-03</b>
<i>Cold meat snack, olives, greens (poultry roll, chicken sausage, boiled pork)</i>		
<b>Нарезка мясная гастрономическая, зелень</b> (ветчина Сочная к/в, колбаса Элитная с/к, колбаса Миланская с/в)	90/3	<b>5-62</b>
<i>Cutting meat gastronomic with greens (Ham, salamy)</i>		
<b>Нарезка овощная</b> (помидор свежий, огурец свежий, перец сладкий, зелень)	75/75/75/ 3	<b>4-16</b>
<i>Cutting vegetables (fresh tomato, cucumber, sweet pepper, greens)</i>		
<b>Язык отварной с хреном</b>	100/25/3	<b>5-35</b>
<i>Boiled tongue with horseradish</i>		
<b>Микс сыров с грецким орехом и виноградом</b> (сыр «Сулугуни», сыр «Моцарелла», сыр «Сливочный», грецкий орех, виноград)	1/100	<b>4-59</b>
<i>Mix cheese with walnuts and grapes (cheese "Suluguni", cheese "Mozzarella", cheese, walnut, grapes)</i>		
<b>Блюдо для большой компании</b> (руляда из птицы 40, буженина 40, колбаса Крестьянская 40, язык отварной 40, ветчина в/к 30, колбаса Элитная с/к 30, колбаса Миланской с/в 30, сыр Сливочный 30, помидор св.60, огурец св.60, перец сл.30, зелень)	280/150 /10	<b>17-45</b>
<i>The dish for a large company (poultry meatbal, pork, sausage Peasant, tongue boiled, ham v/k, sausage c/to, sausage c/to, cheese Creamy, tomato sv., cucumber, pepper sl., greens)</i>		
<b>Закуска «Деревенская»</b> (сало, корнишоны, лук порей, горчица, чеснок)	100/30/20 /30/10	<b>6-45</b>
<i>Snack "Country" (lard, gherkins, leeks, mustard, garlic)</i>		

Бухгалтер

Зав. производством

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## Hot Snacks

с 27.05.2019 г.

<b>Рыбка в горчишно-пряном маринаде</b> (филе сайды)	150/20/3	9-80
<i>The fish in mustard spicy marinade (sausage fillets)</i>		
<b>Свинные рулетики в фольге «Наслаждение»</b> (корейка свиная, чернослив, яблоки)	1/110	5-41
<i>Pork rolls in foil "Pleasure" (loin of pork, prunes, apples)</i>		
<b>Шашлычок из птицы с киви и соусом «Манящие острова»</b>	2/50/50/3	7-65
<i>Kebab Poultry and kiwi "Alluring Island" sauce</i>		
<b>Куриный рулетик в беконе сервированный соусом клюквенным</b> (филе цыплят, ананас консервированный, сыр, грудинка свиная в/к,)	100/50/3	7-67
<i>Chicken roll in bacon served with cranberry sauce (chicken fillet, canned pineapple, pork brisket w / cheese)</i>		
<b>Куриное филе на картофельной подушке с черносливом и помидорами</b>	300/3	5-99
<i>Chicken fillet on a bed of potato with prunes and tomatoes</i>		
<b>Жульен из языка</b>	110/3	3-72
<i>Julienne language</i>		

# СУП

## Soup

<b>Бульон с птицей и горчишными тостами</b>	253/50/60	2-23
<i>Chicken Broth with mustard toast</i>		
<b>Солянка сборная мясная</b>	253/15	3-07
<i>Solyanka meat</i>		
<b>Крем-суп из брокколи</b>	250/20/3	4-07
<i>Cream soup with broccoli</i>		
<b>Крем-суп томатный</b>	250/25/3	3-50
<i>Cream-soup tomato</i>		
<b>Крем-суп из лесных грибов</b>	250/20/3	4-22
<i>Forest Mushroom Cream Soup</i>		

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

с 27.05.2019 г.

## Hot dishes

<b>Форель в сырном – сливочном соусе с лимоном</b> <i>Trout in cheese-cream sauce with lemon</i>	150/20/3	17-25
<b>Стейк из семги с лимоном</b> <i>Salmon steak with lemon</i>	150/50/3	28-57
<b>Филе белой рыбы, жаренное на гриле с прованскими травами и лимоном с соусом из сметаны с зеленью</b> (филе сайды) <i>White fish fillet, grilled with Provencal herbs and lemon with a delicate sauce of sour cream with herbs (sausage fillets)</i>	100/20/ 50/3	8-26
<b>Стейк из свинины с овощами</b> (корейка, картофель, фасоль стручковая, капуста цветная, морковь) <i>Pork steak with vegetables</i> (loin, potatoes, green beans, cauliflower, carrots)	150/300/ 3	13-22
<b>Мясо по-купечески</b> (корейка, шампиньоны жареные с луком, помидоры, сыр, майонез) <i>Meat tradesmen</i> (Sirloin, mushrooms fried with onions, tomatoes, cheese, mayonnaise)	150/3	8-38
<b>Свинина, запеченная с ананасом</b> (корейка, помидор, ананас, маслины, лук репчатый, сыр, майонез) <i>Pork baked with pineapple</i> (Loin, tomatoes, pineapple, olives, onions, cheese, mayonnaise)	200/3	7-85
<b>Эскалоп «Смачны»</b> (корейка) <i>Escalope "Smachny" (brisket)</i>	1/140	8-78
<b>Шипящая сковородка</b> (корейка, лук репчатый, баклажаны, перец сладкий, брокколи, шампиньоны, картофельные дольки) <i>Hissing frying pan</i> (loin, onion, eggplant, sweet pepper, broccoli, champignons, potato wedges)	350/3	14-06

<b>Стейк на Grille с косточкой</b>	1/100 (весовой)	<b>3-50</b>
<i>Grilled Bone Steak</i>		
<b>Филе цыпленка на гриле с гарниром из ананаса с апельсином под клюквенным соусом</b>	100/50/ 50/50	<b>7-60</b>
<i>Chicken fillet grilled with a garnish of pineapple with orange cranberry sauce</i>		
<b>Куриное филе с киви по-парижски</b> (филе птицы, соус соевый, киви, лук репчатый, сыр, майонез)	150/3	<b>5-02</b>
<i>Chicken fillet with kiwi Parisian</i> (poultry fillet, soy sauce, kiwi, onion, cheese, mayonnaise)		
<b>Куриный рулетик с ветчиной</b> (филе птицы, ветчина, сыр)	150/3	<b>4-67</b>
<i>Chicken roll with ham</i> (poultry fillet, ham, cheese)		

*Бухгалтер*

*Зав. производством*

# ГАРНИРЫ

## Side dishes

с 27.05.2019 г.

<b>Овощи жареные</b> (морковь, фасоль стручковая, капуста цветная, масло сливочное) <i>Fried vegetables</i> (carrots, green beans, cauliflower, butter)	150/3	3-40
<b>Овощной рататуй на гриле</b> (помидоры свежие, перец сладкий, баклажаны) <i>Vegetable ratatouille grilled</i> (fresh tomatoes, peppers, eggplants)	1/150	5-44
<b>Картофельные дольки, запеченные с прованскими травами</b> <i>Baked potato wedges with Provençal herbs</i>	1/200	1-79
<b>Картофель фри</b> <i>French Fries</i>	1/150	2-11
<b>Картофельные дольки фри</b> <i>French french fries</i>	1/150	2-14
<b>Рис по – гавайски</b> (рис, перец сладкий, кукуруза консервированная) <i>Rhys - Hawaiian</i> (rice, sweet pepper, corn, canned)	150/3	1-88
<b>Овощной букет</b> (капуста свежая 20, помидор свежий 40, огурец 40, перец сладкий 15, оливки 10, зелень 5) <i>Vegetable Bouquet</i> (cabbage, tomatoes, cucumbers, sweet pepper, olives, verdure)	1/130	2-51
<b>Кетчуп</b> <i>Ketchup</i>	1/50	1-13
<b>Соус пикантный «Андре»</b> (майонез, кетчуп, горчица французская) <i>Spicy sauce «Andre»</i> (Mayonnaise, ketchup, mustard, French)	1/50	1-43
<b>Соус «Манящие острова»</b> (майонез, кетчуп, соус соевый, сок апельсина) <i>Sauce «Alluring islands»</i> (mayonnaise, ketchup, soy, orange juice)	1/50	1-21

Бухгалтер

Зав. производством

# Сладкие блюда

## Desserts

с 27.05.2019 г.

### **Мороженое**

1/150

3-27

*Ice cream*

### **Десерт «Фруктовый карнавал»**

1/150

2-04

*(апельсин, банан, яблоко, ананас консервированный, йогурт, мед натуральный, лимон)*

*Dessert "Fruit Carnival" (oranges, bananas, apples, canned pineapple, yogurt, honey, lemon)*

### **Десерт «Жара и холод»**

100/20/20

3-81

*(мороженое, бананы, шоколад)*

*Dessert "Heat and cold" (ice cream, bananas, chocolate)*

## Наполнители

## Fillings

### **Шоколад**

1/20

1-23

*Chocolate*

### **Миндальная стружка**

1/10

1-63

*almonds*

### **Ликер Бейлиз**

1/10

1-55

*Baileys liqueur*

### **Сироп Georges Monin (гренадин)**

1/15

0-64

*Syrup Georges Monin*

### **Сироп Georges Monin (кокос)**

1/15

0-79

*Syrup Georges Monin*

### **Кокосовая стружка**

1/15

0-62

*Coconut chips*

*Бухгалтер*

*Зав. производством*

# Блюда белорусской кухни

## Dishes of Belarusian cuisine

с 27.05.2019 г.

<b>Салат «Папараць Кветка»</b> (говядина отварная, ветчина в/к, помидоры свежие, огурец консервированный, лук репчатый маринованный, майонез, зелень) <i>Salad "Paparats Kvetka"</i> (boiled beef, ham, fresh tomatoes, canned cucumber, pickled onion, mayonnaise, greens)	150/3	4-42
<b>Салат «Полесский»</b> (мясо птицы отварное, ветчина в/к, огурец свежий, яйцо, сыр, майонез, сметана, зелень) <i>Salad "Polessky"</i> (boiled poultry meat, boiled ham, fresh cucumber, egg, cheese, mayonnaise, sour cream, greens)	150/3	4-17
<b>Салат-коктейль «Вянок»</b> (ветчина в/к, чернослив, огурец консервированный, лук репчатый, майонез, кетчуп, зелень) <i>Cocktail salad "Bream"</i> (ham, smoked, prunes, canned cucumber, onion, mayonnaise, ketchup, greens)	150/3	3-75
<b>Горячая закуска «На росстанях»</b> (ветчина в/к, шампиньоны, лук репчатый, яйцо) <i>Hot appetizer "On the Rostay"</i> (ham, champignons, onion, egg)	160/3	4-19
<b>Драники по-домашнему со свининой и грибами в сметанном соусе</b> <i>Home-made pancakes with pork and mushrooms in sour cream sauce</i>	240/75/50/50	7-73
<b>Котлета крестьянская с грибами</b> (корейка, шампиньоны, лук репчатый, яйцо, сухари панировочные) <i>Peasant cutlet with mushrooms</i> (loin, champignons, onion, egg, breadcrumbs)	1/120	5-87
<b>Мясо по-белорусски</b> (говядина, лук репчатый, сметана, хлеб ржаной) <i>Belarusian-style meat</i> (beef, onion, sour cream, rye bread)	75/100	5-08
<b>Блинчики «Аппетитные» в кляре</b> (рис отварной, изюм, яблоки, сироп Кокос) <i>Pancakes "Appetizing" in batter</i> (boiled rice, raisins, apples, Coconut syrup)	125/25	2-21

Бухгалтер

Зав. производством

# Постные блюда

## Lenten dishes

с 15.03.2019 г.

<b>Салат овощной с грибами</b>	150/3	2-24
<i>Vegetable salad with mushrooms</i>		
<b>Салат из свежих томатов со сладким перцем</b>	150/3	2-77
<i>Fresh tomato salad with sweet peppers</i>		
<b>Салат из моркови с орехами и медом</b>	1/150	3-22
<i>Carrot salad with nuts and honey</i>		
<b>Помидоры, фаршированные опятами</b>	150/3	3-56
<i>Tomatoes stuffed with mushrooms</i>		
<b>Солянка грибная</b>	250/3	2-83
<i>Mushroom solyanka</i>		
<b>Крем-суп из брокколи</b>	250/20/3	4-07
<i>Broccoli cream soup</i>		
<b>Драники по-домашнему с грибами жареными с луком</b>	240/75	6-68
<i>Home-made pancakes with mushrooms fried with onions</i>		
<b>Цукини жареные с помидорами</b>	150/3	7-16
<i>Zucchini fried with tomatoes</i>		
<b>Капуста брокколи жареная с чесноком</b>	160/3	3-04
<i>Broccoli fried with garlic</i>		
<b>Картофель жареный с грибами и луком</b>	200/75/25/ 3	5-18
<i>Fried potatoes with mushrooms and onions</i>		
<b>Овощной рататуй на гриле (помидоры свежие, перец сладкий, цукини)</b>	1/150	7-51
<i>Grilled vegetable ratatouille (fresh tomatoes, sweet pepper, zucchini)</i>		
<b>Шампиньоны жареные со сладким перцем</b>	200/3	10-97
<i>Fried champignons with sweet pepper</i>		
<b>Яблоки, запеченные с орехами, черносливом и медом</b>	110/15	3-28
<i>Apples, baked with nuts, prunes and honey</i>		

# Паста

# Paste

с 13.05.2019г.

<b><i>Лазанья с птицей и грибами</i></b> <i>Lasagna with birds and mushrooms</i>	200/3	5-86
<b><i>Лазанья классическая с мясом</i></b> <i>Lasagna with the classic meat</i>	200/3	6-08
<b><i>Лазанья овощная</i></b> <i>vegetable Lasagna</i>	200/3	5-28
<b><i>Карбонара</i></b> ( <i>макаронные изделия отварные, масло оливковое, бекон, вино белое сухое, сыр</i> ) <i>Carbonara</i> ( <i>Boiled pasta, olive oil, bacon, wine dry white cheese</i> )	250/3	7-70
<b><i>Карбонара с грибами</i></b> ( <i>макаронные изделия отварные, шампиньоны жареные с луком, бекон</i> ) <i>Carbonara with mushrooms</i> ( <i>Pasta boiled, fried mushrooms with onion, bacon</i> )	250/3	9-09
<b><i>Традиционные спагетти «Болоньезе»</i></b> ( <i>спагетти отварные, лук репчатый, морковь, помидоры свежие, сыр, вино красное сухое, масло оливковое</i> ) <i>Traditional spaghetti "Bolognese"</i> ( <i>Boiled spaghetti, onions, carrots, tomatoes, cheese, wine, dry red wine, olive oil</i> )	250/3	7-19

Бухгалтер

Зав. производством

# Новые

# New

с 13.05.2019 г.

<b><i>Борщ с фасолью и картофелем с говяжьими хвостами</i></b>	253/15/50	1-53
<i>Borsch with beans and potatoes with beef tails</i>		
<b><i>Мозги жареные во фритюре</i></b>	1/150	2-53
<i>Deep fried brains</i>		
<b><i>Печень по домашнему</i></b>	75/30	4-18
<i>Homemade liver</i>		
<b><i>Почки жареные в сметанном соусе</i></b>	100/100	2-81
<i>Kidneys fried in sour cream sauce</i>		
<b><i>Почки с грибами в соусе красном с вином</i></b>	135/100	3-71
<i>Kidney with mushrooms in red wine sauce</i>		

*Бухгалтер*

*Зав. производством*